

UJI DAYA TERIMA KUE PUTU MAYANG MODIFIKASI BERBASIS GASTRONOMI MOLEKULER SEBAGAI ALTERNATIF SNACK PADAT GIZI BAGI LANSIA

Riezma Prasiwi¹, Rio Jati Kusuma², Agus Santoso³

INTISARI

Latar Belakang: Lanjut usia merupakan kelompok yang rentan mengalami kekurangan gizi karena pada usia tersebut terjadi penurunan fungsi fisiologis seperti penurunan respon indra pengecap, kesulitan mengunyah, dan kesulitan menelan. Salah satu upaya untuk mencegah dan mengatasi kekurangan gizi pada lansia adalah memberikan makanan yang padat gizi. Inovasi teknik gastronomi molekuler yang dapat mempertahankan kandungan gizi, meningkatkan tekstur serta tampilan makanan memiliki potensi dalam pengembangan makanan padat gizi bagi lansia, salah satunya dalam bentuk kue putu mayang. Kue putu mayang memiliki keterbatasan yakni mengandung nilai gizi yang rendah, sehingga peneliti melakukan modifikasi dengan penambahan ubi ungu, isolat protein kedelai, dan alpukat serta penggunaan teknik gastronomi molekuler untuk menjadikannya sebagai *snack* padat gizi yang dapat diterima baik oleh lansia.

Tujuan: Mengetahui daya terima lansia terhadap kue putu mayang modifikasi berbahan ubi ungu, isolat protein kedelai, dan alpukat berbasis gastronomi molekuler.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang terdiri dari tiga kelompok perlakuan yakni perlakuan control (A0), perlakuan tanpa teknik gastronomi molekuler (A1), dan perlakuan dengan teknik gastronomi molekuler (B1). Seluruh kelompok perlakuan dilakukan uji daya terima kepada lansia kemudian sisa makanan diukur menggunakan metode *food weighing*.

Hasil: Terdapat perbedaan daya terima kue putu mayang pada lansia yang dilihat dari sisa makanan dan asupan dengan $p < 0,05 (0,004)$. Terdapat perbedaan antar kelompok perlakuan ($p < 0,05$), tetapi antar kelompok perlakuan A0 dan B1 tidak berbeda secara signifikan ($p > 0,05$). Kue putu mayang berbasis gastronomi molekuler (B1) memiliki daya terima yang lebih baik dan memberikan asupan gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan kue putu mayang perlakuan lainnya.

Kesimpulan: Terdapat perbedaan daya terima kue putu mayang pada lansia. Teknik gastronomi molekuler meningkatkan daya terima dan asupan gizi pada kue putu mayang.

Kata kunci: daya terima, kue putu mayang, gastronomi molekuler

¹Mahasiswa Program Studi S1 Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada

²Dosen Program Studi S1 Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada

³Dietisien RSUP Dr. Sardjito

ACCEPTANCE TEST OF MODIFIED PUTU MAYANG CAKE BASED ON MOLECULAR GASTRONOMY AS A SUPPLEMENTARY FOOD FOR THE ELDERLY

Riezma Prasiwi¹, Rio Jati Kusuma², Agus Santoso³

ABSTRACT

Background: The elderly are a group that is vulnerable to malnutrition because of declining in physiological functions such as decreased taste response, difficulty in chewing, and difficulty in swallowing. One effort to prevent and overcome malnutrition in the elderly is to provide nutritious food. Innovation in molecular gastronomy technique that can maintain nutritional content, improve texture and appearance of food has the potential to develop nutritious food for the elderly, one of which is in the form of putu mayang cake. Putu mayang cake has limitations, that it contains low nutritional value, so researcher modified it by adding purple sweet potato, soy protein isolate, and avocado as well as using molecular gastronomy technique to make it a nutritious snack which is well accepted by the elderly.

Objective: To determine the elderly's acceptance of modified putu mayang cake made from purple sweet potato, soy protein isolate, and avocado based on molecular gastronomy.

Method: This study is an experimental study consisting of three treatment groups, namely control treatment (A0), treatment without molecular gastronomy technique (A1), and treatment with molecular gastronomy technique (B1). All treatment groups were tested for their acceptance to the elderly, then the remaining food was measured using the food weighing method.

Results: There is a difference in acceptability of putu mayang cake in the elderly as seen from the remaining food and intake $p < 0,05 (0,004)$. There is a difference between treatment groups ($p < 0,05$), but there is no significant difference between treatment groups A0 and B1 ($p > 0,05$). Molecular gastronomy-based putu mayang cake (B1) has better acceptability and provides higher nutrient intake compared to other putu mayang cake treatments.

Conclusion: There is a difference in acceptability of putu mayang cake in the elderly. Molecular gastronomy technique increases acceptability and nutrient intake in putu mayang cake.

Keywords: food acceptance, putu mayang cake, molecular gastronomy

¹Student of Health Nutrition Undergraduate Program, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Universitas Gadjah Mada

²Lecturer of Health Nutrition Undergraduate Program, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Universitas Gadjah Mada

³Dietitian of Primary General Hospital Dr. Sardjito