

# **Kajian Awal Formulasi Puding Modifikasi Daun Salam Untuk Lansia Berdasarkan Kandungan Flavonoid dan Uji Sensori (Tekstur, Warna, dan Aroma)**

## ***Preliminary Study of Modified Pudding With Bay Leaf For Elderly Based on Flavonoid Content and Sensory Test (Texture, Colour, and Flavour)***

**Anggi Dwi Yulinar<sup>1</sup>, Theresia Pratiwi Elingsetyo Sanubari<sup>2</sup> Kristiawan Prasetya Agung Nugroho<sup>3</sup>**

Program Studi Gizi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana

Email: [pratiwi.elingsetyosanubari@uksw.edu](mailto:pratiwi.elingsetyosanubari@uksw.edu)

### **ABSTRACT**

*Decrease of physical condition of elderly is corellated with preference of food consumption. Elderly also including on the the group of high risk population of chronic disease Purpose of this study was to evaluate best formulation of modified puding with bay leaf . This research is an experimental study. Steps of this study consists of preeliminary study by food recall 24h of women elderly in post menopause stage; formulation of modified pudding with bay leaf; flavonoid test; and sensory test with hedonic scale test on the aspect of texture, colour and flavour. The most preferred pudding was sample B which has brown color, chocolate aroma and 147.2912gf of hardness. Highest flavonoid content were sample B (12,90 mg qe/g), sample A (6,50 mg qe/g ), sample C (5,13 mg qe/g) and control group (2,23 mg qe/g) respectively. Modified pudding with bay leaf in formulation B was the most recommended with the highest hedonic scale and highest flavonoid content.*

*Keywords: bay leaf; food modification; elderly; flavonoid.*

## ABSTRAK

Penurunan kondisi tubuh lansia menyebabkan lansia cenderung sensitif dalam memilih suatu produk makanan yang akan dikonsumsi. Lansia juga termasuk kelompok umur yang berisiko tinggi terhadap penyakit kronik seperti Diabetes Melitus (DM). Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi puding modifikasi daun salam terbaik ditinjau dari kandungan flavonoid dan uji sensoris yang meliputi aspek tekstur, warna, aroma. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental. Tahapan penelitian meliputi studi pendahuluan dengan metode recall makan 24 jam pada lansia wanita post menopause; penentuan formulasi puding dengan ekstrak daun salam; uji kandungan flavonoid; dan uji sensoris yang meliputi aspek tekstur, warna dan aroma melalui uji hedonik. Penelitian dilakukan di empat panti wreda di Semarang. Puding yang paling disukai oleh panelis adalah sampel B yang memiliki warna coklat, aroma coklat dengan kekerasan 147,2912 gf. Kandungan flavonoid tertinggi diperoleh pada sampel B (12,90 mg qe/g) diikuti sampel A (6,50 mg qe/g), sampel C (5,13 mg qe/g) dan kontrol (2,23 mg qe/g). Puding yang paling direkomendasikan adalah puding formula B yang merupakan puding yang paling disukai dengan kandungan flavonoid tertinggi.

Kata kunci : daun salam; modifikasi pangan; lansia; flavonoid

