



YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jalan Tantular 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp.(0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143
Website : www.stikespantirapih.ac.id E-mail : stikespr@stikespantirapih.ac.id



SURAT TUGAS

Nomor: 2082/STIKes-PR/A/IX/2024

Pimpinan STIKes Panti Rapih Yogyakarta, dengan ini menugaskan Saudara:

No.	N a m a	Jabatan
1.	Hiasinta Anatasia Purnawijayanti, STP., M.P.	Dosen

Untuk menjalankan tugas sebagai **Presenter** dalam acara yang diselenggarakan oleh **Amerta Nutrition Journal & Universitas Airlangga** pada:

Hari: Sabtu

Tanggal: 28 September 2024

Pukul: 13.00 WIB s/d 15.00 WIB

Agenda: *In the 4th Amerta Nutrition Conference 2024 with the Theme "School-Based Nutrition Program"*

Metode: *Zoom Meeting*

Surat tugas ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 26 September 2024

Ketua,

Yulia Wardani, MAN

NB :

Surat Tugas dibuat rangkap 2 lembar

1. Arsip sekretariat
2. Arsip yang bersangkutan



4th Amerta Nutrition
CONFERENCE 2024

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

Kampus
Merdeka

GO PUBLIC
HEALTH
Growth through Organization



Department of Food
Science and Nutrition
Airlangga Institute for
Home Science and Higher
Education for Women

CERTIFICATE

No. 02/ANJ.L/X/2024

Given To:

Hiasinta Anatasia Purnawijayanti STP., MP

has participated as

Presenter

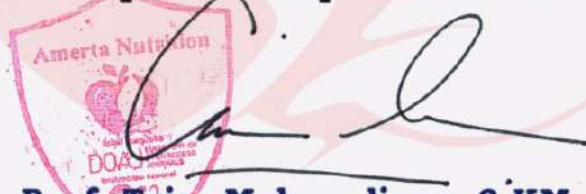
In the 4th Amerta Nutrition Conference 2024 with the theme 'School-Based Nutrition Program,' organized by the Amerta Nutrition Journal, Faculty of Public Health, Airlangga University

Surabaya, 28th September 2024



**Prof. Dr. Santi Martini,
dr., M.Kes**

Dean of Faculty of Public
Health, Universitas Airlangga



**Prof. Trias Mahmudiono, S.KM.,
MPH (Nutr.), GCAS., Ph.D**

Editor in Chief of Amerta Nutrition



Utari Gita Setyawati, S.Gz

Head of ANC 2024



4th Amerta
Nutrition
CONFERENCE 2024

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

Kampus
Merdeka

GO PUBLIC
HEALTH
Growth through Organization



Department of Food
Science and Nutrition
Airlangga Institute for
Home Science and Higher
Education for Women

CERTIFICATE

No. 02/ANJ.L/X/2024

Given To:

Hiasinta Anatasia Purnawijayanti STP., MP

1st Best Presenter

on Room 20

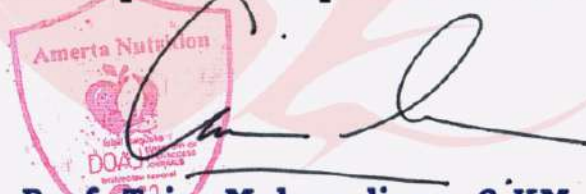
In the 4th Amerta Nutrition Conference 2024 with the theme 'School-Based Nutrition Program,' organized by the Amerta Nutrition Journal, Faculty of Public Health, Airlangga University

Surabaya, 28th September 2024



**Prof. Dr. Santi Martini,
dr., M.Kes**

Dean of Faculty of Public
Health, Universitas Airlangga



**Prof. Trias Mahmudiono, S.KM.,
MPH (Nutr.), GCAS., Ph.D**

Editor in Chief of Amerta Nutrition



Utari Gita Setyawati, S.Gz

Head of ANC 2024



PENINGKATAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TEKSTUR DAGING TIRUAN BERBASIS KEDELAI DAN GLUKOMANAN UNTUK INTERVENSI OBESITAS MENGGUNAKAN JAMUR DAN MINYAK NABATI

4th Amerta Nutrition CONFERENCE 2024

Hiasinta Anatasia Purnawijayanti^{1*}, Veronica Ima Pujiastuti¹, M.I. Ekatrina wijayanti²

¹ Program Studi Sarjana Gizi STIKes Panti Rapih Yogyakarta, Jl. Tantular 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, DI Yogyakarta

² Program Studi Sarjana Keperawatan STIKes Panti Rapih Yogyakarta

LATAR BELAKANG

Penerimaan konsumen akan daging tiruan bergantung pada seberapa mirip struktur seratinya dengan otot daging dan tekstur serta sifat sensorik dan nutrisi yang serupa daging. Untuk meniru daging dalam karakteristik sensorik, seperti warna, aroma dan rasa di mulut, harus digunakan bahan tambahan non-protein. Jamur merupakan komoditi dengan kandungan lemak rendah, protein berkualitas tinggi, kaya akan serat makanan dan mengandung nutraceuticals, sehingga potensial untuk formulasi daging tiruan rendah kalori. Jamur juga memiliki struktur berserat yang dapat meniru tekstur daging serta memiliki citarasa unik gurih umami, serta dapat memperbaiki sifat sensoris dan teksturnya. Penambahan minyak nabati pada formula daging tiruan terbukti dapat mempertahankan sifat fisikokimia dan daya simpan daging tiruan pada penyimpanan beku.

M E T O D E

Penelitian eksperimental dengan rancangan acak lengkap 1 kontrol (daging tiruan dengan formula terpilih dari penelitian sebelumnya) dan 4 perlakuan berupa kombinasi penggunaan jamur tiram raja dan enoki serta minyak jeruk dan minyak jagung dalam formula daging tiruan.

Bahan penelitian: isolat protein kedelai, glukomanan, wheat gluten, jamur tiram. Enoki dan tiram raja, minyak jeruk dan minyak jagung, aquades dan bubuk kaldu.



Pembuatan daging tiruan: persiapan, pencampuran, pemasakan, pengulenan dan ekstrusi di dalam pasta machine, pencetakan dan pengukusan, mengikuti prosedur dari penelitian sebelumnya (Purnawijayanti, dkk 2023). Minyak ditambahkan bersamaan jamur yang telah dipotong/disuwir.

Data yang dikumpulkan meliputi tekstur (diuji dengan texture analyzer), water and oil holding capacity, serta data uji organoleptik (kenampakan, aroma, tekstur, cita rasa, aftertaste, dan kesukaan).

Data dianalisis dengan Analisis Varian dilanjutkan dengan Duncan Multiple Range Test.

H A S I L

PROFIL TEKSTUR

Sampel	Hardness Bite (N)	Cohesiveness	Resilience	Springiness	Gumminess (N)	Chewiness (N)
MA_K	67,63 ± 7,17b	0,42 ± 0,034ab	0,38 ± 0,031a	0,799 ± 0,024a	29,48 ± 4,88c	24,08 ± 4,45c
MA_1	50,78 ± 2,87a	0,36 ± 0,013a	0,40 ± 0,029a	0,795 ± 0,009a	18,16 ± 1,15a	14,44 ± 0,91a
MA_2	48,09 ± 4,85a	0,38 ± 0,026ab	0,35 ± 0,027a	0,789 ± 0,016a	18,84 ± 2,74ab	15,07 ± 2,39ab
MA_3	52,67 ± 4,83a	0,44 ± 0,019b	0,40 ± 0,015a	0,818 ± 0,01a	23,41 ± 2,92abc	19,26 ± 2,55abc
MA_4	62,51 ± 2,12b	0,44 ± 0,021b	0,42 ± 0,020a	0,818 ± 0,008a	27,83 ± 1,71bc	22,80 ± 1,49bc
P-value	0,032	0,084	0,41	0,501	0,039	0,050

KARAKTERISTIK SENSORIS



KAPASITAS PENGIKATAN AIR DAN MINYAK

Parameter (%)	Sampel Daging Tiruan					p-value
	MA_K	MA_1	MA_2	MA_3	MA_4	
Water Holding Capacity	54,28 ± 1,23c	54,81 ± 0,89c	51,42 ± 0,89c	32,72 ± 2,09a	39,28 ± 0,17b	0,00
Oil Holding Capacity	18,37 ± 0,71c	12,90 ± 0,33a	14,58 ± 0,37b	14,84 ± 0,14b	15,16 ± 0,60b	0,00

KESIMPULAN

Jamur tiram raja dan jamur enoki serta minyak jagung dan minyak jeruk dapat digunakan dalam formulasi daging tiruan berbasis kedelai dan glukomanan.

Penggunaan jamur dan minyak nabati pada formulasi berpengaruh terhadap karakteristik tekstur hardness, gumminess, dan chewiness, Water/Oil Holding Capacity serta karakteristik organoleptik aroma, namun tidak berpengaruh pada karakteristik tekstur cohesiveness, resilience dan springiness serta karakteristik organoleptik kenampakan, citarasa, tekstur, aftertaste dan kesukaan keseluruhan.

Formula daging tiruan dengan penambahan jamur enokitake dan minyak jagung cenderung meningkat mutu organoleptiknya.

REFERENSI

