

**Dion Febyan. J1A120064. Kajian Perilaku Reologi *Puree* Rendang Ayam Termodifikasi Dengan Penambahan *Konjac glucomannan* Sebagai Pengental Untuk Makanan Penderita Disfagia. Pembimbing : Dr. Dewi Fortuna, S.TP., M.P. dan Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si.**

---

## RINGKASAN

*Texture Modified Food* (TMF) merupakan salah satu cara untuk menangani pasien disfagia, dengan memodifikasi tekstur makanan disfagia berbahan dasar daging ayam menjadi bubur (*puree*), makan tradisional rendang dipilih sebagai produk dengan alasan tingkat popularitas dan merupakan makan khas Indonesia. *Konjac glucomannan* (KGM) ditambahkan sebagai pengental. KGM memiliki banyak manfaat selain itu juga KGM merupakan pengental yang memiliki viskositas tertinggi diantara 12 polisakarida lainnya (*konjac glucomannan, carboxymethyl-cellulose, guar, κ-carrageenan, λ-carrageenan, xanthan, locust bean, ι-carrageenan, pectin, microcrystalline-cellulose, methylcellulose, dan gum arabic*), viskositas yang tinggi akan memudahkan individu disfagia dalam menelan, karena akan memperlambat laju bolus makanan saat ditelan. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki perilaku reologi rendang ayam termodifikasi dengan penambahan KGM sebagai pengental serta mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi pengental dari KGM.

Penelitian ini menggunakan perlakuan penambahan KGM yang terdiri dari dua konsentrasi yaitu 0,5% dan 1% dengan 3 taraf perlakuan yaitu 10%, 20% dan 30% dan 3 kali pengulangan pada parameter *steady shear rate rotational test* dan *dynamic oscillatory test*.

Perilaku reologi rendang ayam termodifikasi dengan penambahan KGM sebagai pengental terbukti sangat mempengaruhi sifat reologi-nya melalui setiap parameter, yang mana baik untuk memperbaiki tekstur rendang ayam termodifikasi yang cocok untuk penderita disfagia.

Perilaku reologi rendang ayam termodifikasi dengan penambahan KGM sebagai pengental terbukti sangat mempengaruhi sifat reologi-nya melalui uji *steady shear rate rotational test*, diketahui dari semua parameter yang diuji mulai dari  $K = consistency$  (Pa.s),  $n = flow\ behavior\ index$ ,  $R^2 = coefficient\ of\ determination$ ,  $\sigma_0 = yield\ stress$ ,  $p = power\ law\ index$  dan uji *dynamic oscillatory test*.  $A = values\ of\ storage\ modulus\ (G')$  dan  $loss\ modulus\ (G'')$ .  $b (-) = slopes\ of\ storage\ modulus\ dan\ loss\ modulus$ ,  $R^2 = coefficient\ of\ determination$  terbukti memperbaiki tekstur rendang ayam termodifikasi yang cocok untuk penderita disfagia. *Puree* rendang ayam termodifikasi yang dikembangkan dari penelitian ini menggunakan bumbu siap saji merk Mak Nyonya khas Malaysia, sehingga cita rasa yang disajikan berbeda dengan merk bumbu siap saji lainnya. Untuk itu diperlukan penelitian lebih lanjut *puree* rendang ayam termodifikasi yang dikembangkan dengan bumbu siap saji yang berasal dari Indonesia.

*Kata Kunci : Disfagia, Konjac glucomannan, Rendang Ayam, Reologi*