



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **PRODUKSI HIDANGAN *BREAD FRUITS PUDDING* DENGAN PEMANIS ALAMI SEBAGAI ALTERNATIF *DESSERT* UNTUK *DIABETES MELLITUS***

**RAYHAN**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul Produksi Hidangan *Bread Fruits Pudding* dengan Pemanis Alami sebagai Alternatif *Dessert* Untuk *Diabetes Mellitus* adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2020

Rayhan  
NIM J3F117068

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## RINGKASAN

RAYHAN. Produksi Hidangan *Bread Fruits Pudding* dengan Pemanis Alami sebagai Alternatif *Dessert* untuk *Diabetes Mellitus*. *Production of Bread Fruits Pudding Dish with Natural Sweeteners as a Dessert Alternative for Diabetes Mellitus*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum dari laporan tugas akhir ini adalah mengkaji produksi hidangan *Bread Fruit Pudding* dengan pemanis alami sebagai alternatif *dessert* untuk *diabetes mellitus*. Tujuan khusus penulisan laporan tugas akhir ini adalah; (1) Mengetahui gambaran umum pengembangan produk meliputi mengkaji karakteristik hidangan pudding, pemanis alami dan *bread fruits pudding* sebagai produk pengembang. (2) Mengolah dan pemorsian *Bread Fruits Pudding* meliputi persiapan, pengolahan dan pemorsian *Bread Fruits Pudding* di *Sekolah Vokasi* *College of Vocational Studies*. (3) Menghitung kandungan gizi produk *bread fruits pudding*. (4) Mengevaluasi hasil uji kesukaan produk *bread fruits pudding*.

Produksi pengembangan produk ini dilakukan di RSAU dr. Esnawan antariksa Jakarta pada tanggal 12 Januari 2020. Pengujian produk *bread fruits pudding* dilakukan sebanyak 8 kali uji coba sebelum dilanjutkan dengan uji kesukaan kepada panelis. Uji kesukaan terhadap produk dilakukan di RSAU dr. Esnawan antariksa Jakarta. Ada empat data yang diambil, yaitu karakteristik *pudding* dan *bread fruits pudding*, produksi hidangan *bread fruits pudding*, daya terima konsumen terhadap produk, kandungan gizi hidangan.

Produk *Bread Fruit Pudding* menggunakan bahan utama berupa agar-agar dan susu *low fat* serta bahan tambahan berupa buah sebagai pemberi cita rasa manis untuk produk *bread fruit pudding*. Pengembangan produk pudding yang diproduksi di RSAU dr. Esnawan antariksa Jakarta menjadi *bread fruit pudding* diupayakan dapat menambah wawasan masyarakat mengenai pentingnya mempertimbangkan pemakaian gula dan mengubah stigma negatif masyarakat mengenai konsumsi buah dengan cita rasa yang manis.

Tahap produksi produk *Bread Fruits Pudding* terdiri tahap persiapan yakni persiapan bahan dan alat, tahap yang kedua yakni pengolahan menggunakan teknik boiling dengan suhu 100°C. Tahap yang terakhir adalah pemorsian dengan berat sajian produk *Bread Fruits Pudding* yakni 150 gram. Kandungan gizi yang diperoleh dari produk *Bread Fruits Pudding* yakni mengandung energi 92,7 Kalori; protein 5,3 gram; lemak 3,8 gram; karbohidrat 12,9 gram; serat 2,2 gram; gula alami sebesar 6,6 gram. Uji kesukaan yang diperoleh yakni 78% menyukai penampilan dan porsi produk, 56% menyukai rasa dan 89% menyukai tekstur.

Penggunaan komposisi bahan pada produk *pudding* di kalangan masyarakat pada umumnya menggunakan tambahan pemanis buatan yang dapat menimbulkan risiko penyakit *diabetes mellitus*, sehingga dengan pengembangan produk ini diupayakan menjadi solusi bagi produk *pudding* untuk aman dikonsumsi tanpa ada risiko bagi kesehatan dalam mengkonsumsinya.

Kata kunci : *Dessert, Diabets Mellitus, Pudding*



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **PRODUKSI HIDANGAN *BREAD FRUITS PUDDING* DENGAN PEMANIS ALAMI SEBAGAI ALTERNATIF *DESSERT* UNTUK *DIABETES MELLITUS***



Laporan Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya  
Pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penyaji pada ujian laporan akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan : Produksi Hidangan *Bread Fruits Pudding* dengan Pemanis Alami sebagai Alternatif *Dessert* Untuk *Diabetes Milletus*  
Nama : Rayhan  
Program Keahlian : Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi

Disetujui oleh



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Dosen Pembimbing : Rosyda Dianah, SKM, MKM

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.  
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi : Dr Ir Arief Darjanto, MEc  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 13 Juli 2020

Tanggal lulus: 15 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada ALLAH subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah tugas akhir ini berhasil diselesaikan dengan baik. Judul laporan akhir ini adalah “Produksi Hidangan *Bread Fruit Pudding* dengan Pemanis Alami sebagai Alternatif *Dessert* Untuk *Diabetes Millitus*”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada ibu Rosyda Dianah, SKM, MKM selaku dosen pembimbing tugas akhir, Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si. selaku dosen penguji serta ibu Dr. Ir. Rina Martini, M.Si sebagai ketua program studi Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi yang telah membimbing dan mendukung karya ilmiah ini. Penghargaan penulis sampaikan juga kepada il  Sekolah Vokasi College of Vocational Studies, atas doa dan perjuangannya dalam mendukung jenjang pendidikan hingga saat ini.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat.

Bogor, Juli 2020

Rayhan