



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 H.

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) Mengetahui proses pengolahan dan pemorsian *Bread Fruit 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*