



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.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak (Ekawatiningsih, dkk. 2008).

Dessert dengan cita rasa yang manis telah digemari oleh seluruh lapisan masyarakat, selain rasa yang dapat menarik daya konsumsi. *Dessert* sangat beragam dan salah satunya adalah *pudding*. *Pudding* dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis terbuat dari agar-agar, tetapi ada jenis *pudding* yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur dan atau tepung pati. *Pudding* di Indonesia sering disebut dengan istilah Podeng. Perbedaan antara *pudding* dengan podeng yaitu *pudding* disajikan dingin karena proses pembekuannya harus menggunakan lemari pendingin sedangkan podeng proses pengentalan melalui pemanasan. *Pudding* dikategorikan menjadi empat yaitu *pudding* agar-agar, *starch thickened*, *baked puddings*, dan *steamed pudding* (Ekawatiningsih, dkk. 2008).

Produk *pudding* dalam pengolahannya menggunakan bahan pemanis sebagai bahan tambahan, di dalam kategori produk pangan, pemanis termasuk ke dalam golongan bahan tambahan kimia selain bahan-bahan lainnya seperti antioksidan, pemutih, pengawet, pewarna, dan sebagainya. Pada dasarnya pemanis buatan (*artificial sweeteners*) merupakan senyawa yang secara substansial memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi, yaitu berkisar antara 30 sampai dengan ribuan kali lebih manis dibandingkan sukrosa. Pemanis buatan diperoleh secara sintesis melalui reaksi-reaksi kimia di laboratorium maupun skala industri karena diperoleh melalui proses sintesis dapat dipastikan bahan tersebut mengandung senyawa-senyawa sintesis. Penggunaan pemanis buatan perlu diwaspadai karena dalam takaran yang berlebih dapat menimbulkan efek samping yang merugikan kesehatan manusia (Indrie 2009).

Efek samping dari pemakaian pemanis tambahan yakni dapat berisiko terjadinya penyakit *diabetes mellitus*. Menurut WHO (2000), *diabetes mellitus* (DM) didefinisikan sebagai suatu penyakit atau gangguan metabolisme kronis dengan multietologi yang ditandai dengan tingginya kadar gula darah disertai dengan gangguan metabolisme karbohidrat, lipid dan protein sebagai akibat insufisiensi fungsi insulin. Insufisiensi insulin dapat disebabkan oleh gangguan atau defisiensi produksi insulin oleh sel-sel beta Langerhans kelenjar pankreas, atau disebabkan oleh kurang responsifnya sel-sel tubuh terhadap insulin. Pengembangan produk *pudding* dilakukan untuk mengurangi risiko terjadinya penyakit *diabetes mellitus* dengan cara mengganti pemanis buatan menjadi pemanis alami seperti buah-buahan dengan memperhatikan indek glikemik pada buah tersebut. Indeks glikemik (IG) merupakan suatu ukuran yang dikembangkan



untuk mengklasifikasikan pangan berkarbohidrat berdasarkan pengaruh fisiologisnya terhadap kadar glukosa darah (Jenkins 1981).

Pengembangan produk *pudding* menjadi *Bread Fruits Pudding* menggunakan buah dengan kadar indeks glikemi yang rendah karena pangan ber-IG rendah diantaranya memiliki karakteristik yang dapat menyebabkan proses pencernaan di dalam perut berjalan lambat, sehingga laju pengosongan perut (*gastric emptying rate*) pun berlangsung lambat. Hal ini mengakibatkan suspensi pangan yang telah mengalami pencernaan di perut (*chyme*) lebih lambat mencapai usus kecil, sehingga pencernaan karbohidrat lebih lanjut dan penyerapan glukosa di usus kecil terjadi secara lambat. Pangan ber-IG rendah, sebagian besar penyerapan glukosa terjadi di usus kecil bagian atas (*duodenum*) dan bagian tengah (*jejunum*), pada akhirnya fluktuasi kadar glukosa darah pun relatif kecil yang ditunjukkan dengan landainya kurva respon glikemik. Karakteristik metabolik pangan ber-IG rendah ini dapat mengurangi risiko penyakit *diabetes mellitus* (Brand 1991).

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 diharapkan menjadi solusi bagi produk *pudding* untuk aman dikonsumsi tanpa ada risiko bagi kesehatan dalam mengkonsumsinya.

1.2 Tujuan

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 pengembangan.
2. Mengkaji tahap produksi produk meliputi persiapan, pengolahan dan pemorsian produk *bread fruits pudding*.
3. Menghitung kandungan gizi produk *bread fruits pudding*.
4. Mengevaluasi hasil uji kesukaan produk *bread fruits pudding*

1.3 Kerangka Pikir

Proses pengembangan produk baru merupakan suatu rangkaian aktivitas yang berurutan yang memungkinkan perusahaan dapat mengatasi setiap aspek dari proses secara mendalam dengan cara memberikan konsep manajemen dan teknik analitis yang diperlukan untuk meminimalkan risiko dan memaksimalkan efektivitas. Langkah-langkah proses pengembangan produk baru ada delapan, yaitu (1) analisis kebutuhan pelanggan; (2) penciptaan ide; (3) penyaringan dan evaluasi ide; (4) analisis bisnis; (5) pengembangan produk; (6) pengembangan strategi pemasaran; (7) pengujian pasar; dan (8) komersialisasi (Ariadne 2017).