



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan masakannya, masyarakat di Indonesia masih belum terlalu mengetahui bahan-bahan yang cocok sebagai bahan pangan, contohnya masyarakat masih sedikit yang menggunakan kulit pisang sebagai bahan pangan. Hal ini disebabkan masyarakat masih menganggap kulit pisang merupakan limbah dari buah pisang, yang jumlahnya cukup banyak. Sebagian besar masyarakat Banten masih belum memanfaatkan kulit pisang untuk bahan pangan, padahal pisang menjadi komoditas andalan petani Provinsi Banten. Pada umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan untuk bahan baku makanan, kulit pisang hanya dibuang sebagai limbah organik atau digunakan sebagai pakan ternak. Pengolahan pisang akan menghasilkan limbah kulit pisang yang cukup banyak jumlahnya yaitu kira-kira 1/3 dari buah pisang yang belum dikupas dan produksi pisang di Indonesia mencapai lebih dari 7.007.117 ton pada tahun 2016 (Mayang 2019). Kurangnya pemanfaatan limbah kulit pisang dapat menyebabkan pencemaran lingkungan. Saat ini, pangan fungsional merupakan hal yang banyak diperbincangkan. Kulit pisang merupakan alternatif sumber pangan berbahan dasar lokal yang belum banyak diketahui oleh masyarakat di Indonesia

Kulit pisang masak yang berwarna kuning kaya akan senyawa kimia yang bersifat antioksidan, baik senyawa flavonoid maupun senyawa fenolik. Penelitian yang dilakukan oleh (Someya *et al.* 2002) membuktikan bahwa pada kulit pisang mengandung aktivitas antioksidan yang cukup tinggi dibandingkan dengan dagingnya. Aktivitas antioksidan pada kulit pisang mencapai 94,25% pada konsentrasi 125 mg/ml sedangkan pada buahnya hanya sekitar 70% pada konsentrasi 50 mg/ml (Fatemeh *et al.* 2012).

Kulit pisang raja memiliki struktur serat yang lebih tebal dan memiliki kandungan pati dan kalsium yang cukup tinggi. Sebagai substituen tepung, serat pangan yang terdapat didalamnya dapat memberikan efek fisiologis, seperti penyakit cardiovascular, konstipasi, iritasi usus, kanker usus dan diabetes (Rodriguez *et al.* 2006). Serat pangan yang bersumber dari buah-buahan memiliki kualitas yang lebih baik daripada sumber serat lainnya, karena kandungan serat larut yang tinggi, serta kandungan asam fitat dan nilai kalori-nya rendah. Menurut (Cho dan Samuel 2009), serat (seperti serat yang terapat dalam buah pisang) memiliki banyak manfaat termasuk dapat meningkatkan kesehatan pencernaan dan menurunkan berat badan serta mengatur kadar gula dalam darah dan mencegah diabetes tipe 2.

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 *et al.* 2008).

Produk panna cotta 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

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.

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 2008).

Studi intervensi pada manusia menunjukkan bahwa formula diet dengan pembatasan energi yang berasal dari makanan rendah indeks glikemik dapat menurunkan berat badan dibanding formula diet tinggi indeks glikemik. Survei Kesehatan Rumah Tangga (SKRT) tahun 2001 di Indonesia menunjukkan kecenderungan kenaikan prevalensi obesitas pada wanita sejalan dengan pertambahan usia (mencapai 41–50% pada usia di atas 55 tahun) serta munculnya gangguan kesehatan dalam kelompok usia 35–65 tahun berdasarkan kadar kolesterol-total >200 mg%, dimana persentase pada wanita didapati lebih tinggi dibanding pria. Kelebihan berat badan hingga obesitas sering dihubungkan dengan beberapa penyakit kronis seperti diabetes melitus tipe-2, penyakit kardiovaskular dan pada akhirnya merupakan faktor risiko bagi penyakit jantung koroner dan stroke iskemik (Alrasyid 2010).

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

Pengembangan produk panna cotta dengan kulit pisang, dapat dilakukan dengan preferensi konsumen penting dilakukan untuk merancang strategi pemasaran. Preferensi konsumen dapat membantu untuk mengetahui minat kesukaan seseorang dalam memilih suatu produk. Preferensi konsumen terhadap panna cotta dengan kulit pisang dilakukan dengan harapan memenuhi permintaan konsumen terhadap panna cotta dengan kulit pisang agar tetap diminati oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah mengenai modifikasi panna cotta dengan kulit pisang sebagai alternatif dessert rendah kalori, yaitu:

1. Bagaimana modifikasi produk dilakukan agar menghasilkan *dessert* dengan kalori yang rendah ?
2. Berapa kandungan energi dan zat gizi yang ada pada panna cotta dengan kulit pisang?
3. Bagaimana analisis biaya bahan dan harga jual pada produksi panna cotta dengan kulit pisang ?
4. Bagaimana cara pemasaran produk panna cotta dengan kulit pisang dilakukan ?
5. Bagaimana tingkat preferensi responden terhadap panna cotta dengan kulit pisang?



1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah menganalisis preferensi konsumen terhadap panna cotta dengan kulit pisang. Tujuan khusus penulisan laporan ini adalah:

1. Mengidentifikasi gambaran umum pengembangan produk panna cotta dengan kulit pisang sebagai alternatif *dessert* rendah kalori.
2. Mengkaji tahap produksi meliputi persiapan, pengolahan dan pemorsian produk panna cotta dengan kulit pisang.
3. Menghitung kandungan gizi produk panna cotta dengan kulit pisang.
4. Menganalisis biaya bahan, harga jual dan *food cost* pada produksi panna cotta dengan kulit pisang.
5. Menganalisis preferensi konsumen terhadap panna cotta dengan kulit pisang.

1.4 Kerangka Pikir

Proses pengembangan produk baru merupakan suatu rangkaian berurutan yang memungkinkan perusahaan dapat mengatasi setiap aspek dari proses secara mendalam dengan cara memberikan konsep manajemen dan teknik analitikal yang diperlukan untuk meminimalkan risiko dan memaksimalkan kreativitas. 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 (Simamora 2000).

Pengembangan produk panna cotta menjadi panna cotta dengan kulit pisang yaitu melakukan perubahan penambahan pemanis dalam proses produksinya. Produksi panna cotta dengan kulit pisang menggunakan lapisan pertama yaitu kulit pisang dan buah pisang sebagai pemanis alami yang memiliki kadar indeks glikemi yang rendah, sehingga aman dikonsumsi bagi penderita diabetes millitus. Konsumsi ragam pangan ber-IG rendah sangat baik terutama pada kondisi diperlukannya pengendalian respon glikemik yang ketat. Pada vla, menggunakan gula aren yang lebih aman dikonsumsi dari gula putih biasa.

Pengembangan ide dan kreasi kuliner pada saat ini sangat pesat dan kreatif, terutama pada hidangan *dessert* diantaranya panna cotta. Kulit pisang dapat di olah sebagai bahan makanan, karena memiliki tekstur lembut dan cita rasa manis sehingga dapat digunakan sebagai *dessert* yaitu panna cotta. Kulit pisang memiliki kandungan gizi yang lengkap dan hanya menggunakan limbah dari buah pisang yang retailif murah sehingga dapat dibuat sebagai bahan makanan yang memiliki sumber gizi yang baik yaitu dengan dibuat panna cotta. Perkembangan produk panna cotta tersebut tidak memperhatikan kandungan gula dan jumlah bahan yang mengandung kadar tinggi indeks glikemi pada penggunaan bahannya, sehingga masyarakat masih cemas dalam mengkonsumsi produk olahan tersebut. Masyarakat tidak menyadari jumlah konsumsi perhari pada produk olahan panna cotta, terutama masyarakat yang ingin mencegah atau yang sudah menderita diabetes mellitus yang memiliki keinginan mengkonsumsi *dessert*.

Prevalensi obesitas dan diabetes mellitus setiap tahun semakin meningkat, permasalahan tersebut sebagai ide utama dalam pencegahan dan alternatif *dessert* rendah kalori. Penciptaan ide tersebut didukung dengan indentifikasi penggunaan bahan rendah kalori dan pemanis dalam produk panna cotta. Penggunaan pemanis dalam olahan panna cotta seperti susu kental manis, gelatin, atau gula yang berlebih

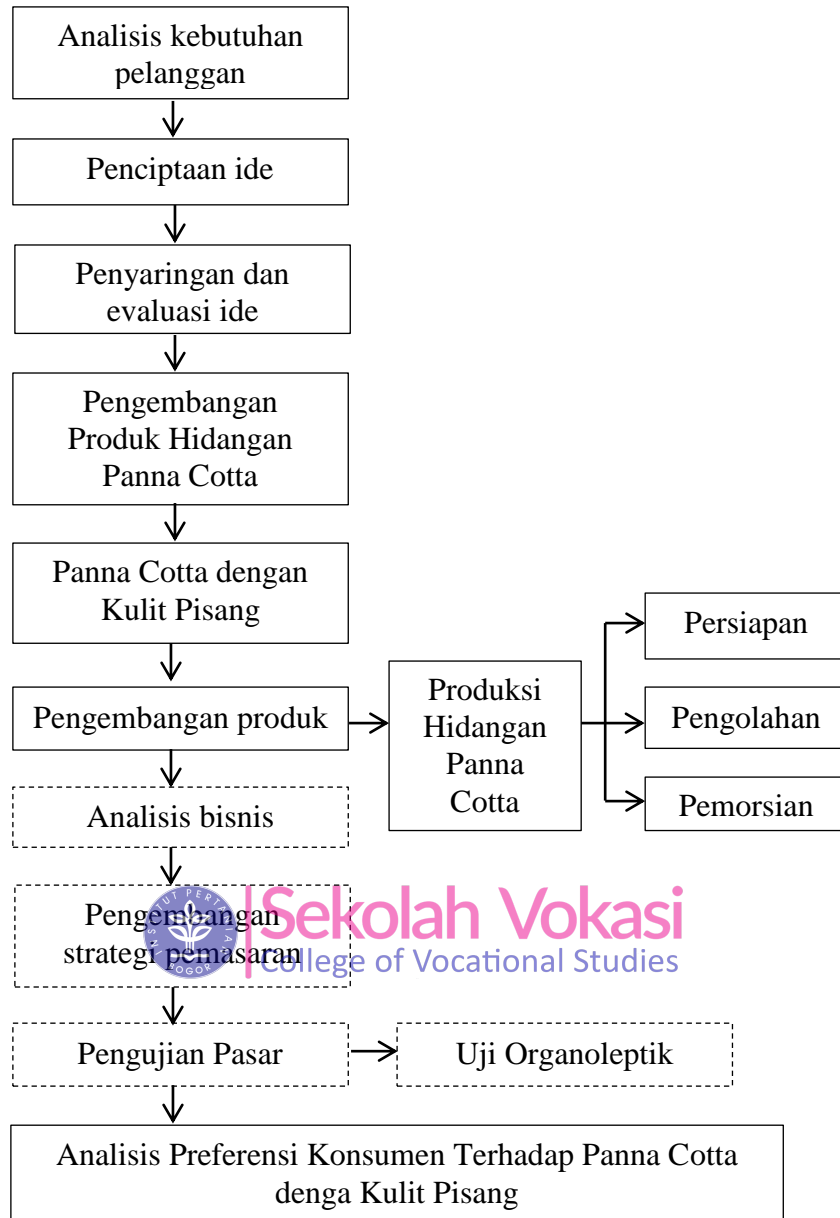
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

dalam pemakaiannya dapat memicu terjadinya penyakit obesitas dan diabetes mellitus. Kajian tersebut dilanjutkan dengan penyaringan dan evaluasi ide, sehingga dari hasil analisa dan kajian dari pengembangan produk panna cotta dapat tercipta pengembangan produk menjadi *dessert* yang aman bagi penderita obesitas dan diabetes mellitus yakni produk panna cotta dengan kulit pisang. Pengembangan produk panna cotta menjadi panna cotta dengan kulit pisang memiliki 3 tahapan alur produksi yakni tahap persiapan, dalam tahapan tersebut diantaranya proses penimbangan, pencucian, pengupasan, dan pemotongan bahan sebelum masuk ke tahap mengolahan. Pada tahapan pengolahan, semua bahan yang telah disiapkan langsung dihaluskan menggunakan blender. Bahan- bahan yang dihaluskan seperti buah pisang dan kulit pisang. Tahapan pengolahan yang dilakukan pada pengembangan produk panna cotta dengan kulit pisang menggunakan teknik pengolahan boiling dimana menggunakan titik didih 100°C sebagai proses pematangan bahan. Tahap yang terakhir yakni pemorsian, dalam tahapan ini dilakukan proses penimbangan bahan matang dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Produk hasil pengembangan jika telah selesai dalam proses produksinya, dilanjutkan dengan menghitung kandungan gizi yang diperoleh dari bahan-bahan pembuatan panna cotta dengan kulit pisang. Tahap selanjutnya adalah melakukan analisis preferensi konsumen terhadap produk panna cotta dengan kulit pisang dengan tujuan melihat minat terhadap produk. Analisis preferensi konsumen ini dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner kepada masyarakat umum yang pernah mengonsumsi panna cotta dengan kulit pisang. Alur kerangka pikir dapat dilihat pada Gambar 1.



- 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.



Keterangan Gambar :

- = Variabel yang diamati
 - - - - - = Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka pikir pengembangan produk

1.5 Manfaat

Laporan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, baik secara teoritis maupun praktis di antaranya:

1. Teoritis

Mengembangkan ilmu pengetahuan tentang analisis preferensi hidangan panna cotta dengan kulit pisang yang dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang berminat dengan penelitian sejenis.

2. Praktis

a. Bagi Mahasiswa

Memberikan edukasi berkenaan dengan analisis preferensi hidangan panna cotta dengan kulit pisang.

b. Bagi Masyarakat

Sebagai upaya untuk meningkatkan konsumsi hidangan rendah kalori dan rendah gula di masyarakat yang tentunya akan meningkatkan profit.

1.6 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian tugas akhir ini adalah menganalisis secara kualitatif dengan analisis deskriptif dan skala likert, dilakukan persekoran lalu data akhirnya akan dijadikan interval kelas untuk ditarik kesimpulan berdasarkan data yang diperoleh terhadap kasus. Karakteristik responden yang digunakan pada penelitian ini yaitu konsumen atau masyarakat yang tinggal di Serang dengan kategori usia yaitu pada masa remaja (12–17 tahun), dewasa awal (18–40 tahun), dewasa madya (41–60 tahun) dan masa lanjut usia (>61 tahun) selanjutnya, dilakukan analisis preferensi konsumen tersebut terhadap panna cotta dengan kulit pisang. Pelaksanaan praktik kerja lapangan yang seharusnya dilaksanakan khususnya di Hotel, Restaurant, kini harus dilakukan di rumah masing-masing. Oleh karena itu, proses pembuatan produk panna cotta dilaksanakan di rumah mahasiswa yang terletak di daerah Serang, Banten.



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Definisi Jasa Boga

Menurut Peraturan Menkes RI Nomor 1096 (2011), Jasaboga merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha yang dilakukan oleh badan usaha maupun perseorangan. Berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, jasaboga dikelompokkan menjadi:

1. Jasaboga golongan A

Jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri dari golongan A1, golongan A2 dan golongan A3.

2. Jasaboga golongan B

Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus yang dalam kondisi tertentu, meliputi:

- 1) Asrama haji, asrama transit atau asrama lainnya.
- 2) Industri, pabrik dan pengeboran lepas pantai.
- 3) Angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara.
- 4) Fasilitas pelayanan kesehatan.

3. Jasaboga golongan C