

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Obesitas merupakan suatu akumulasi lemak yang abnormal dan berlebihan yang menyebabkan risiko terhadap kesehatan (Wicaksana, 2016). Prevalensi obesitas remaja di Indonesia tahun 2018 sebanyak 31 persen, lebih tinggi dari tahun 2013 (26,6%) dan tahun 2007 (18,8%) (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Obesitas banyak disebabkan oleh banyak faktor baik secara biologis maupun lingkungan. Beberapa penelitian menyebutkan bahwa faktor yang berkontribusi besar terhadap terjadinya obesitas adalah adanya pola konsumsi makanan yang salah. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar subyek penelitian memiliki frekuensi konsumsi camilan lebih dari empat kali dalam seminggu baik di pedesaan maupun di perkotaan. Kebiasaan mengkonsumsi camilan dengan frekuensi sering memiliki kontribusi besar dalam peningkatan massa lemak dalam tubuh. Kondisi ini menjadi semakin buruk dengan jenis camilan yang dikonsumsi remaja biasanya camilan dengan kandungan tinggi lemak (Hrdianty dan Sani, 2018).

Snack atau camilan adalah jenis makanan yang disajikan diluar waktu makan utama. *Snack* dapat membantu memenuhi kebutuhan kalori, selain yang diperoleh dari makanan utama (Nurhayati, Lasmanawati dan Yulia, 2012). Saat ini *snack* merupakan makanan yang dikonsumsi oleh semua kalangan, *snack* juga memiliki banyak jenis mulai dari yang berasa manis, gurih dan asam.

Onigiri merupakan *snack* asin berupa nasi yang dikepal lalu diberi isian berupa *ume* (prem), okaka (ikan bonito kering), atau kombu (rumput laut) dan dibungkus oleh nori (rumput laut). Onigiri merupakan makanan favorit masyarakat Jepang namun saat ini juga masyarakat Indonesia menyukai onigiri, dapat dilihat dari terdapat berbagai macam jenis onigiri yang dijual di supermarket lingkungan sekitar dan bahkan onigiri dapat kita temui di warung-warung kota besar (Mulyadi, et al., 2018).

Modifikasi resep adalah mengubah resep dasar menjadi resep baru untuk meningkatkan nilai gizi sebuah makanan modifikasi resep dapat dilakukan dengan cara menambah atau mengurangi bumbu pada sebuah masakan. Penambahan ukuran atau takaran bumbu juga merupakan salah satu kunci yang menentukan variasi rasa dan jenis masakan. Modifikasi dimaksudkan untuk meningkatkan keanekaragaman masakan, meningkatkan nilai gizi pada masakan, dan meningkatkan daya terima terhadap masakan (Aritonang, 2012).

Tomato Onigiri in Egg Roll merupakan produk modifikasi dari *onigiri* yang berasal dari Jepang dengan menggantikan bahan dan menambahkan bahan pada hidangan sehingga menambah mutu dan kandungan gizi dari modifikasi produk tersebut. *Tomato Onigiri in Egg Roll* memiliki kandungan gizi yang rendah lemak dibanding dengan produk onigiri tuna yang biasa ditemui di pasaran sehingga cocok sebagai *snack* untuk orang yang memiliki berat badan berlebih atau obesitas.

Uji organoleptik merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur (Adawiyah dan Waysima, 2010).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa pokok permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimana tahapan produksi dari produk modifikasi *Tomato Onigiri in Egg Roll*?
2. Bagaimana analisis biaya pembuatan, kandungan energi dan zat gizi produk modifikasi *Tomato Onigiri in Egg Roll*?
3. Bagaimana analisis kesukaan terhadap produk modifikasi *Tomato Onigiri in Egg Roll* menggunakan uji organoleptik?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah melakukan pengembangan produk modifikasi yaitu *Tomato Onigiri in Egg Roll*. Adapun tujuan khusus dari laporan ini yaitu:

- menyusun tahapan produksi produk modifikasi *Tomato Onigiri in Egg Roll*;
- menganalisis biaya, kandungan energi dan zat gizi pengembangan produk modifikasi *Tomato Onigiri in Egg Roll*;
- menganalisis kesukaan terhadap produk modifikasi *Tomato Onigiri in Egg Roll* menggunakan uji organoleptik.

1.4 Manfaat

Bagi Mahasiswa

Media belajar untuk menambah pengetahuan dan menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh di Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, serta diharapkan dapat menambah wawasan mengenai analisis kesukaan produk modifikasi *Tomato Onigiri in Egg Roll* menggunakan uji organoleptik

2. Bagi Perguruan Tinggi

Data tambahan untuk mengetahui hasil analisis kesukaan produk modifikasi *Tomato Onigiri in Egg Roll* menggunakan uji organoleptik

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat menambah wawasan, pengetahuan dan sebagai panduan dalam analisis kesukaan modifikasi produk makanan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian tugas akhir ini adalah menganalisis secara kualitatif dengan analisis deskriptif dan secara kuantitatif dengan skala likert, dilakukan persekoran data yang dijadikan interval kelas untuk ditarik kesimpulan berdasarkan data yang diperoleh terhadap kasus. Karakteristik panelis yang digunakan pada penelitian ini yaitu panelis yang bekerja di bagian kitchen, mahasiswa / mahasiswi perhotelan, ibu rumah tangga yang suka membuat *snack* asin.