



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 artikel 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

YUSELI HIDAYAH. Modifikasi Hidangan *Pasta Salad* Untuk Penderita Hipertensi. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan pembuatan laporan tugas akhir ini adalah melakukan modifikasi hidangan *pasta salad* untuk penderita hipertensi. *Pasta salad* di Bogor *Icon Hotel and Convention* masih menggunakan pasta instan dan *mayonnaise*, sedangkan bahan-bahan tersebut ialah bahan-bahan yang dihindari oleh penderita hipertensi. Pengembangan produk ini menggunakan bahan-bahan yang dianjurkan oleh penderita hipertensi yaitu bayam yang dihaluskan dan dicampurkan kedalam adonan pasta. Adapun untuk pembuatan *dressing* dengan menggunakan air lemon, madu, dan bawang putih.

Pengamatan untuk hidangan *pasta salad* dilakukan pada saat mengikuti Praktik Usaha Jasa Boga yang dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2019 sampai dengan 5 November 2019. Produksi modifikasi *pasta salad* dilakukan tiga kali, produksi pertama dilakukan pada tanggal 15 Januari 2020. Produksi modifikasi kedua dilakukan pada tanggal 11 Februari 2020. Produksi modifikasi ketiga dilakukan pada tanggal 1 maret 2020. Produksi modifikasi *pasta salad* ini dilakukan di Laboratorium Kulineri dan Diet Gedung CA Sekolah Vokasi IPB.

Tahapan pengembangan produk ini dimulai dari beberapa tahap yaitu pencarian dan penyaringan ide, pengembangan konsep dan produk, melakukan pengadaan dan penyimpanan bahan, melakukan produksi yang dilakukan dengan persiapan alat dan bahan serta dilakukannya pengolahan pasta. *Pasta Salad* diolah dengan menggunakan teknik *boiling*, setelah itu dilakukan pencampuran pasta dengan bahan lain seperti paprika, bawang bombay, dan *dressing* lalu dilakukan penyajian. Penyajian harus terdiri dari *underline* yang didapatkan dari selada atau *lettuce iceberg*, *body* yaitu pasta saladnya itu sendiri, *dressing* dengan menggunakan *mayonnaise* atau *salad oil* dan *garnish*.

Uji kesukaan terhadap modifikasi produk yang pertama dilakukan dengan menggunakan panelis yang berasal dari pasien dan staff RSAU Hassan Toto. Uji kesukaan kedua dilakukan dengan menggunakan panelis mahasiswa Sekolah Vokasi IPB dan staff Bogor *Icon Hotel and Convention*. Uji kesukaan ketiga dilakukan dengan menggunakan panelis mahasiswa Sekolah Vokasi IPB. Mekanisme uji kesukaan ini dengan menggunakan form uji kesukaan dengan menggunakan tiga parameter yaitu rasa, porsi, dan tekstur.

Kata Kunci : Hipertensi, modifikasi produk, dan *pasta salad*.