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.

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hipertensi adalah suatu kondisi medis berupa peningkatan tekanan darah melebihi batas normal. Seseorang dikatakan hipertensi apabila kenaikan tekanan darah itu terjadi secara menetap dan mengakibatkan suplai oksigen dan zat gizi terhambat sampai ke jaringan tubuh yang membutuhkan (Rita Ramayulis 2010). Penderita hipertensi di Indonesia menurut catatan data Kemenkes pada 2016, terdapat 63.309.620 kasus dan kematian sebanyak 427 ribu, sedangkan di kota Bogor sendiri sepanjang tahun 2018 dinas kesehatan kota Bogor mecatat sebanyak 47000 masyarakat menderita hipertensi. Tekanan darah dikategorikan menjadi lima, yaitu normal, *elevated tension*, hipertensi stadium I, hipertensi stadium II, dan hipertensi krisis. Tekanan darah normal yaitu berkisar dibawah 120/80 mmHg, *elevated tension* berkisar dibawah 130/80 mmHg, hipertensi stadium I berkisar antara 130-139/80-89 mmHg, hipertensi stadium II berkisar lebih dari 140/90 mmHg, dan hipertensi krisis berkisar lebih dari 180/120 mmHg.

Pengaturan makanan untuk penderita hipertensi ditujukan untuk mengontrol tekanan darah dengan memodifikasi gaya hidup. Penderita hipertensi di negara-negara maju diperkenalkan dengan diet DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*). Diet ini adalah memperbanyak konsumsi buah-buahan, sayuran, biji-bijian, dan produk susu rendah lemak untuk menurunkan tekanan darah. Makanan yang dikonsumsi pun lebih kaya serat dan mineral yang bermanfaat untuk menurunkan tekanan darah seperti kalium, magnesium, dan kalsium. Kalium bekerja mengatur keseimbangan jumlah natrium dalam sel. Kalsium dan magnesium bermanfaat secara tidak langsung untuk membantu mengendalikan hipertensi. Diet DASH kemudian dikombinasikan dengan pengurangan konsumsi natrium agar penurunan tekanan darah lebih optimalSayuran yang dapat menjaga tekanan darah salah satunya ialah bayam hijau. Bayam merupakan sayuran hijau yang murah dan memiliki serat juga kandungan gizi. Kandungan gizi yang terdapat pada bayam diantaranya yaitu vitamin A, vitamin C, kalsium, kalium, dan lain-lain.

Pasta adalah makanan olahan yang banyak digunakan pada masakan italia. Pasta dibuat dari campuran tepung terigu, air dan telur. Adonan pasta pun dapat dibuat dengan variasi dan isi. Pasta termasuk kedalam golongan serealia sehingga memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan tidak memiliki serat, oleh sebab itu para penderita hipertensi tidak dianjurkan mengkonsumsi olahan pasta. Salah satu hidangan yang berbahan pasta ialah *pasta salad.* Hidangan *pasta salad* harus memenuhi beberapa komposisi seperti alas atau *underliner*, isi atau *body*, saus atau *dressing*, dan *garnish.*

Pasta salad banyak digemari karena merupakan salad yang disajikan matang dan tidak mentah seperti jenis *vegetable salad*, selain itu juga karena rasanya yang gurih dan cara membuatnya yang tidak rumit. *Pasta salad* ialah salad yang dibuat dari campuran pasta, paprika, dan bawang bombay yang diberikan *dressing mayonnaise*.

© Sekolah Vokasi IPB Institut Pertanian Bogor
Bogor Agricultural University

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.

Modifikasi produk yaitu memperbaiki produk yang sudah ada yang meliputi *quality* atau perbaikan mutu, *feature* atau perbaikan ciri, dan *style* atau perbaikan gaya yang tujuannya meningkatkan penjualan. *Pasta salad* dapat dimodifikasi dengan jenis bahan lain salah satunya ialah sayuran. Laporan tugas akhir ini akan membahas modifikasi hidangan *pasta salad* untuk penderita hipertensi yang membutuhkan serat tinggi dan rendah natrium dengan menambahkan sayuran hijau seperti bayam agar pasta salad memiliki serat yang tinggi dan aman dikosumsi oleh penderita hipertensi.

1.2 Tujuan

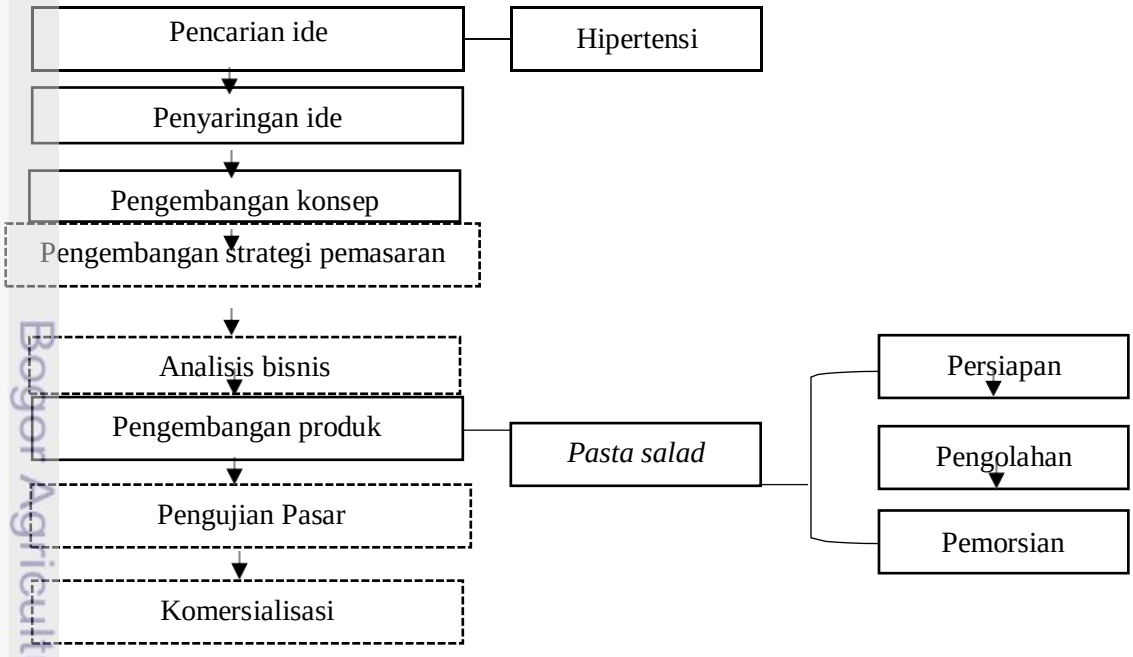
Tujuan umum dari laporan ini adalah mengkaji tentang modifikasi atau pengembangan hidangan *pasta salad.* Untuk tujuan khusus dari laporan ini yaitu:

1. Mengkaji keadaan umum *garde manger kitchen*, meliputi fasilitas fisik, denah, serta sumber daya manusia dan *shift* kerja.
2. Mengkaji proses pengadaan bahan dan penyimpanan bahan makanan di *Hotel* Bogor *Icon and Convention.*
3. Mengkaji tentang proses produksi modifikasi hidangan *pasta salad.*
4. Menghitung kandungan gizi yang terdapat pada hidangan *pasta salad* yang telah dimodifikasi.
5. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap *pasta salad* yang telah dimodifikasi.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir mengenai modifikasi hidangan *pasta salad* dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Modifikasi *Pasta Salad*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

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.

Produksi modifikasi *pasta salad* yang pertama dilakukan ialah pencarian ide, pencarian ide ini ditemukan karena banyaknya penderita hipertensi yang harus menghindari makanan tertentu, setelah itu ialah penyaringan ide. Penyaringan ide ini dilakukan dengan tujuan menemukan ide yang baik dan membuang ide yang kurang tepat seperti menetapkan jenis produk atau hidangan apa yang akan dijadikan untuk pengembangan produk dengan alasan yang jelas. Pengembangan konsep dilakukan setelah ide ditetapkan, konsep harus sudah dirancang sebelum dilakukannya pengembangan produk, pada hal ini yang dilakukan ialah mencari tahu apa saja bahan makanan yang dapat mencegah hipertensi. Pengembangan produk yang dilakukan ialah mempelajari bagaimana suatu hidangan tersebut dapat dikombinasikan dengan bahan makanan yang diperlukan sesuai dengan konsep, setelah mengetahui pengembangan produk yang akan dilakukan, maka dilakukanlah pengadaan dan penyimpanan yang meliputi jenis bahan yang diperlukan untuk berlangsungnya produksi serta bagaimana penyimpanannya, setelah itu produksi dilakukan dengan dua tahapan yang pertama ialah tahapan persiapan, biasanya pada tahap persiapan ini yang dilakukan ialah mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan, pencucian bahan, penimbangan bahan, serta pemotongan bahan. Tahapan produksi yang kedua ialah pengolahan, pada tahap ini ialah dilakukannya pembuatan, pembentukkan, dan perebusan adonan sampai pembuatan *dressing*. Setelah produk siap, lalu dilakukannya penyajian.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Bogor Agricultural University

2. METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan

Pengamatan untuk hidangan *pasta salad* dilakukan selama mengikuti Praktik Usaha Jasa Boga (PUJB) yang dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2019 sampai dengan 5 November 2019. Kegiatan Praktik Usaha Jasa Boga dilaksanakan di *cold kitchen* atau *garde manger kitchen Lagoon Restauran*t Bogor *Icon Hotel and Convention*. Produksi modifikasi *pasta salad* dilakukan tiga kali, percobaan pertama dilakukan pada tanggal 15 Januari 2020, percobaan kedua dilakukan pada tanggal 11 Februari 2020, percobaan ketiga dilakukan pada tanggal 1 maret 2020. Produksi modifikasi *pasta salad* dilakukan di Laboraturium Kulinari dan Diet Gedung CA Sekolah Vokasi IPB.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis data yang diperoleh yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data asli yang diambil berdasarkan pengamatan dan observasi secara langsung serta wawancara, data sekunder merupakan data yang didapatkan mengacu pada sumber yang sudah ada dan biasanya didapatkan dari arsip suatu