

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Globalisasi mengakibatkan perubahan pola konsumsi makanan pada remaja yang cenderung mengonsumsi makanan tidak sehat, tinggi kalori, dan tinggi lemak, dibandingkan mengonsumsi buah dan sayur (Surati 2010). Berdasarkan penelitian 5 negara di Asia Tenggara menunjukkan sebesar 76,3 % remaja kurang mengonsumsi buah dan sayur. Di Indonesia sekitar 93,6 % prevalensi nasional kurang makan buah dan sayur sedangkan dari data (SKMI, 2014) sumber vitamin dan mineral pada kelompok sayur dan hasil olahannya, sayuran daun merupakan jenis yang dikonsumsi terbanyak yaitu 45,7 gram perorang untuk sehari dan dikonsumsi oleh 75,4% penduduk. Pemilihan makanan yang tepat merupakan salah satu komponen yang penting dalam menentukan kualitas hidup.

Mengonsumsi makanan yang bergizi dapat menghasilkan tubuh yang sehat. Tubuh yang sehat akan berdampak terhadap sumber daya manusia yang baik dan berkualitas. Makanan juga merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia, karena dari makanan yang dikonsumsi tubuh manusia mendapatkan asupan- asupan yang dibutuhkan untuk aktifitasnya seperti karbohidrat, protein, lemak dan vitamin. Namun, perlu diingat bahwa setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang timbul akibat dari makanan yang dikonsumsi atau biasa disebut dengan *food bornediseases*.

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 akan menentukan variasi rasa dan jenis makanan (Waruwu 2017).

Dim sum adalah hidangan khas China dengan bentuk yang kecil dan cantik serta lezat. Arti harafiah dim sum adalah “menyentuh hati”. Mungkin maksudnya karena tampilan dari hidangan dim sum yang cantik dan menarik hati. Kanton di China Selatan, merupakan tempat dimana dim sum diciptakan dan berkembang. Dim Sum tidak bisa dipisahkan oleh *yum cha*. *Yum cha* adalah kegiatan minum teh yang dilakukan orang-orang di Negri China (Winata 1999).

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan salah satu jamur konsumsi yang saat ini cukup populer dan banyak digemari masyarakat. Jamur tiram putih mempunyai manfaat meningkatkan metabolisme dan menurunkan kolesterol. Selain itu, manfaat lain yang dimiliki jamur tiram adalah sebagai antibacterial dan antitumor, sehingga jamur tiram juga banyak dimanfaatkan untuk mengobati berbagai macam penyakit dimulai dari diabetes, lever, dan lainnya. Jamur tiram juga sangat baik dikonsumsi terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena memiliki kandungan serat pangan yang tinggi, sehingga baik untuk kesehatan pencernaan (Puspitasari 2004). Oleh karena itu penulis tertarik untuk menulis laporan PKL ini dengan tema modifikasi produk yang berjudul “Produksi Dim Sum Jaram (Jamur Tiram)”.

Preferensi merupakan pilihan atau minat seseorang dalam memilih suatu produk, baik barang atau jasa (Simamora, 2013). Sedangkan pengertian preferensi menurut



Kotler dan Keller 2009 adalah suatu pilihan produk yang didapatkan dari hasil evaluasi atas berbagai macam produk yang tersedia.. Apabila pengetahuan mengenai makanan sehat sudah menyebar merata dikalangan masyarakat maka, seseorang akan berhati-hati ketika memilih makanan. Oleh karena itu, pengetahuan makanan sehat bisa menjadi faktor bagi seseorang dalam memilih makanan yang baik untuk kesehatan. Hal ini sangat menarik bagi penulis sehingga penulis melakukan produksi cemilan atau snack sehat dengan memodifikasi makanan atau jajanan yang cukup terkenal saat ini dengan tujuan meningkatkan kandungan gizi yang selanjutnya penulis menganalisa preferensi rasa, tekstur, porsi, penampilan dan kemasan terhadap dim sum jaram.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penulisan laporan tugas akhir ini yaitu :

- 1) Bagaimanakah preferensi responden terhadap produk?
- 2) Bagaimanakah pengolahan produk dim sum jaram?
- 3) Berapakah kandungan gizi dari dim sum jaram?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah mengidentifikasi preferensi terhadap produk dim sum dengan isian jamur tiram dan tujuan khusus penulisan praktik kerja lapangan ini adalah:

- a) Mengidentifikasi gambaran umum dim sum jaram.
- b) Mengidentifikasi pengolahan dim sum jaram.
- c) Menghitung kandungan gizi dimsum jaram.
- d) Mengidentifikasi preferensi rasa, tekstur, porsi, penampilan dan kemasan terhadap dim sum jaram.

1.4 Manfaat

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

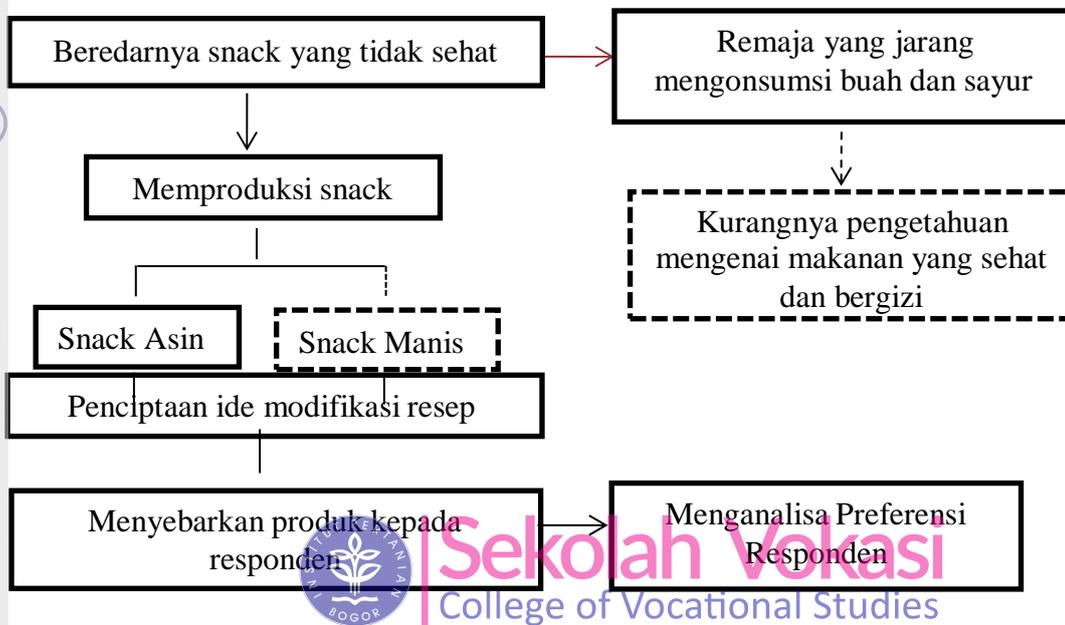
1. Teoritis
Mengembangkan ilmu pengetahuan mengenai analisis preferensi hidangan dim sum jaram yang dapat menjadi referensi cemilan atau snack sehat.
2. Praktis
 - a. Bagi Mahasiswa
 1. Mengembangkan ide dan kreatifitas dalam pembuatan modifikasi suatu produk dibidang industri jasa makanan dan gizi.
 2. Memperoleh edukasi berkenaan dengan preferensi responden terhadap dimsum jaram.
 - b. Bagi Masyarakat
Sebagai alternatif atau referensi membuat snack atau cemilan sehat kekinian.
 - c. Bagi Lembaga Pendidikan
Hasil modifikasi produk dapat diklaim sebagai produk inovasi dari mahasiswa IPB dan dapat dipasarkan.

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

1.5 Kerangka Pikir

Berikut adalah kerangka pikir dalam produksi dim sum jaram yang kemudian dilakukan analisis preferensi terhadap dim sum jaram



Keterangan

- Diamati
- - - - - Tidak Diamati

Gambar 1. Kerangka Pikir Produksi Dim Sum Jaram

Kerangka pikir dalam pembuatan laporan tugas akhir ini diawali dengan permasalahan mengenai bredarnya snack yang tidak sehat tinggi kalori dan tinggi lemak yang menyebabkan remaja pada saat ini kurang mengonsumsi buah dan sayur. Hal ini juga dapat dipicu dengan kurangnya pengetahuan mengenai makanan yang sehat dan bergizi. Sebagai upaya dalam menanggapi permasalahan mengenai penyebaran snack yang tidak sehat dilakukan suatu produksi snack sehat dengan jenis snack yaitu snack asin. Memproduksi snack asin merupakan hasil pengamatan mengenai snack yang sedang populer saat ini dikalangan wilayah penulis. Selanjutnya penulis melakukan modifikasi resep agar menambah nilai gizi produk dan memproduksi produk yang kemudian disebarkan kepada para responden untuk dianalisa tingkat preferensi terhadap produk

1.6 Ruang Lingkup

Dalam laporan tugas akhir ini, penulis membahas tentang preferensi terhadap responden yang telah mengonsumsi produk dim sum jaram. Hal ini bertujuan agar penulis dapat mengetahui respon dari para responden mengenai produk dim sum jaram,



apakah para responden menyukai atau tidak serta memberikan informasi kepada pembaca mengenai produk modifikasi dim sum dengan isian jamur tiram.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.