



SISTEM PRODUKSI MODIFIKASI PUDING JAGUNG SUSU KEJU SEBAGAI *SNACK* SEHAT

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University

ROSI MUTIA LUTFIANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Penulis menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul Sistem Produksi Modifikasi Puding Jagung Susu Keju sebagai *Snack* Sehat adalah benar karya penulis berdasarkan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun.

Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebut dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini kami melimpahkan hak cipta dari karya tulis kami kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2021

Rosi Mutia Lutfiani
J3F118056



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



RINGKASAN

ROSI MUTIA LUTFIANI. Sistem Produksi Modifikasi Puding Jagung Susu Keju sebagai *Snack Sehat*. *Production System of Modified Cheese Milk Corn Pudding as a Healthy Snack*. Dibimbing oleh FIRMAN MUHAMMAD BASAR.

Masyarakat pada umumnya mengolah jagung dalam bentuk tumisan dan dijadikan sebagai sayuran pelengkap menu. Namun, selain sebagai pelengkap menu, jagung juga dapat diolah menjadi snack manis dalam bentuk puding. Puding Jagung Susu Keju merupakan produk modifikasi, sebelumnya sudah ada produk jasuke yaitu jagung pipil yang dikukus kemudian ditambah dengan susu dan keju. Produk puding jasuke ini diharapkan bisa dinikmati oleh semua kalangan baik dari anak-anak sampai dewasa, karena puding jasuke ini memiliki tekstur lembut yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan baik dari anak-anak sampai orang dewasa.

Penulisan laporan tugas akhir ini memiliki tujuan umum yaitu untuk mempelajari sistem produksi modifikasi puding jagung susu keju sebagai snack sehat. Penulis melakukan pengamatan untuk laporan akhir selama satu bulan pada bulan Juni 2021. Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik, pencatatan dari jurnal dan pencatatan dari web. Tujuan khusus dari penulisan laporan tugas akhir ini yaitu (1) mengetahui cara membuat puding jagung susu keju, (2) mengetahui kebutuhan alat dan bahan puding jagung susu keju, (3) mengetahui kandungan energi dan zat gizi puding jagung susu keju, (4) menganalisis bauran pemasaran pada puding jagung susu keju, (5) mengetahui kemasan dan label pada puding jagung susu keju.

Sistem produksi diawali dengan tahap persiapan alat dan bahan, teknik memasak yang digunakan adalah *boiling*, dan selanjutnya adalah pemorsian dengan melakukan pengemasan dan memberi label. Satu cup puding jagung susu keju menghasilkan energi 135 kal, protein 5,4 g, lemak 6,05 g, dan karbohidrat 28,7 g. Puding jagung susu keju dibuat dari bahan-bahan yang berkualitas baik dan sangat terjaga penyimpanannya, tidak menggunakan pengawet, dan tidak menggunakan pemanis. Puding jagung susu keju ini dibuat karena banyak masyarakat menyukai rasa manis sehingga masyarakat juga diharapkan sudah bisa membiasakan mengkonsumsi makanan sehat termasuk jenis snack manis yang dikonsumsi. Puding jagung susu keju ini termasuk snack sehat karena bebas dari bahan berbahaya dan mengandung gizi seimbang yang bermanfaat untuk tubuh. Bahan berbahaya yang dimaksud seperti pewarna, pengawet, dan pemanis buatan. Zat gizi yang berperan penting bagi tubuh adalah protein, karbohidrat, lemak, vitamin, air, dan mineral. Kandungan gizi tersebut sudah terdapat pada puding jagung susu keju.

Kata Kunci : *jagung, modifikasi, produksi, puding*.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB

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.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies




SISTEM PRODUKSI MODIFIKASI PUDING JAGUNG SUSU KEJU SEBAGAI *SNACK* SEHAT

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

ROSI MUTIA LUTFIANI

 Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya
pada
College of Vocational Studies
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

Bogor Agricultural University



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

enguji pada ujian Laporan Akhir : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Judul Laporan Akhir : Sistem Produksi Modifikasi Puding Jagung Susu Keju
sebagai *Snack* Sehat
Nama : Rosi Mutia Lutfiani
Nim : J3F118056

Disetujui oleh

Pembimbing:
Firman Muhammad Basar, S.Pd., M.Pd.

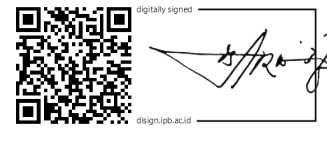


Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP 196903282009102002



Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: (14 Juli 2021)

Tanggal Lulus:

Bogor Agricultural University