



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*.