

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Di Indonesia banyak terdapat tanaman sayur yang beraneka ragam. Sayuran merupakan tanaman yang sering digunakan sebagai bahan makanan untuk melengkapi nasi dan lauk pauk. Sayur kaya serat, vitamin, dan mineral sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Sayuran dapat dibagi menjadi beberapa kelompok, yaitu sayuran daun, sayuran akar, sayuran buah, sayuran bunga, sayuran umbi, sayuran batang, dan sayuran biji. Mengonsumsi sayuran secara rutin dengan porsi yang seimbang tidak hanya membuat tubuh menjadi lebih sehat tetapi juga dapat meremajakan sel-sel didalam tubuh (Ayu, 2015). Salah satu sayuran biji yang mempunyai banyak manfaat adalah jagung. Jagung adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting didunia selain gandum dan padi. Masyarakat pada umumnya hanya 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.

*Snack* atau yang sering disebut dengan makanan selingan adalah suatu makanan yang biasanya dikonsumsi di antara waktu makan utama. *Snack* biasa dikonsumsi dengan jangka waktu 2-3 jam sebelum makanan utama. *Snack* sangat digemari oleh semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa (Pradipta, 2012). *Snack* memiliki dua jenis yaitu *snack* asin dan *snack* manis. *Snack* manis merupakan cemilan yang memiliki cita rasa yang manis. Salah satu contoh makanan yang dapat dijadikan *snack* manis adalah puding.

*Snack* sehat adalah makanan yang mengandung banyak unsur, seperti karbohidrat, lemak, vitamin, protein, air dan mineral. Makanan dikelompokkan berdasarkan kegunaannya menjadi 3 kelompok, sumber tenaga yaitu makanan yang mengandung karbohidrat, lemak, dan protein, sumber zat pembangun yaitu makanan yang mengandung protein dan air, sumber zat pengatur yaitu makanan yang mengandung vitamin dan mineral. Dengan kata lain makanan sehat adalah makanan yang mengandung gizi seimbang (Rusilanti, 2015). *Snack* sehat mulai banyak menjadi pembicaraan, karena masyarakat mulai menyadari pentingnya kualitas makanan yang dikonsumsi untuk menjaga kesehatan. Konsumsi camilan sehat dapat menyediakan energi ekstra untuk beraktivitas dan membantu mencukupi kebutuhan energi sampai tiba waktu makan utama. Menurut Astawan (2013) salah satu indikasi pangan sehat adalah memiliki kandungan indeks glikemik rendah. Indeks glikemik adalah suatu sistem yang menggambarkan peringkat untuk menilai seberapa cepat glukosa dari suatu jenis makanan memasuki aliran darah (Linder, 2006).

Istilah puding sering kali digunakan pada berbagai jenis pai yang berisi lemak hewan, daging, maupun buah-buahan yang dipanggang. Puding agar-agar biasanya selalu dihidangkan menggunakan vla. Kandungan nutrisi pada puding umumnya terdiri dari lemak, mineral, kalsium, dan zat besi. Mineral dan kalsium memiliki tugas yang sangat

penting yaitu menjaga keseimbangan elektrolit dan cairan tubuh yang bermanfaat dalam memaksimalkan pembentukan sel dan menjaga kesehatan jantung (Naligar, 2014).

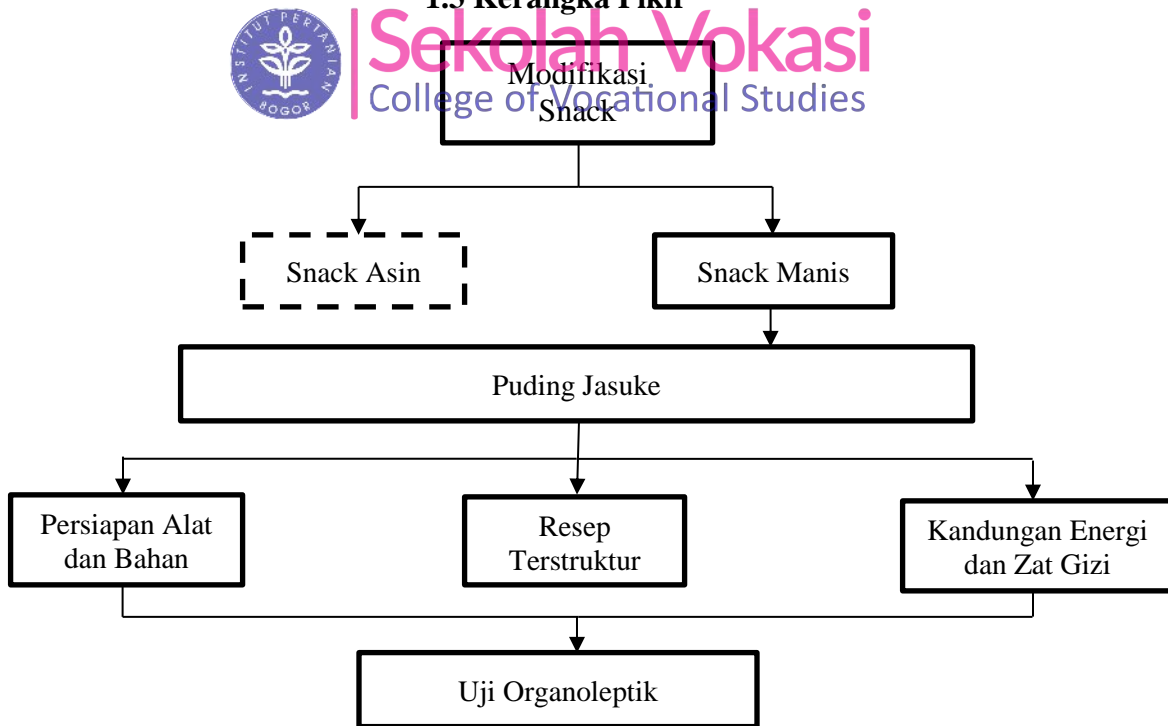
Puding merupakan salah satu nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus. Pada umumnya puding dikelompokkan ke dalam panganan basah yang biasanya disajikan pada acara-acara tertentu. Puding dibuat dari campuran bubuk agar-agar, gula, dan air. Dalam pengolahannya, puding dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya seperti buah, sayur, susu, dan kacang-kacangan. Puding memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut sehingga disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa.

### 1.2 Tujuan

Penulisan laporan akhir ini memiliki tujuan umum mempelajari Sistem Produksi Modifikasi Puding Jagung Susu Keju Sebagai Snack Sehat. Sedangkan tujuan khusus laporan akhir ini adalah:

1. Mengkaji cara membuat puding jagung susu keju (jasuke).
2. Mengetahui kebutuhan alat dan bahan puding jagung susu keju (jasuke).
3. Menghitung kandungan energi dan zat gizi puding jagung susu keju (jasuke).
4. Menganalisis bauran pemasaran pada puding jagung susu keju (jasuke).
5. Mengetahui kemasan dan label pada puding jagung susu keju (jasuke)

### 1.3 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir Modifikasi Snack

Keterangan: Variabel tidak diamati Variabel yang diamati

## 1.4 Batasan Istilah

**Dessert** adalah makanan penutup yang bercitarasa manis.

**Indeks glikemik** adalah angka yang menunjukkan potensi peningkatan gula darah.

**Modifikasi** adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan makanan sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan cara mengubah cara masak, menambah atau mengurangi bahan, dan memvariasikan bahan makanannya.

**Organoleptik** adalah cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama meliputi rasa, warna, aroma, dan penampilan.

**Puding** adalah snack manis dengan tekstur yang lembut yang dikelompokkan kedalam panganan basah.

**Serat** adalah bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia.

**Sistem produksi** adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, mengemas, atau mengubah bentuk pangan.

**Snack** adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama.

© 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