

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

Seperti yang diketahui bersama bahwa saat ini Indonesia sedang mengalami berbagai permasalahan terkait kesehatan, diantaranya adalah pandemi Covid-19, triple burden diseases, dan juga permasalahan terkait gizi seperti kekurangan gizi, ataupun overweight. Selain itu Pandemi COVID-19 memiliki dampak yang sangat signifikan pada kehidupan keluarga di Indonesia. Menurut United Nations Children's Fund Indonesia 2020, sekitar 3 juta penduduk Indonesia kehilangan pekerjaan atau mata pencaharian mereka, hal ini berdampak pada anak-anak yang tidak lagi dapat mengakses program pemberian makanan bergizi. Selain itu orang-orang harus menghabiskan lebih banyak waktu di rumah hal ini akan mengakibatkan terjadinya perubahan konsumsi makan atau menjadi kurang beragamnya makanan yang dikonsumsi, serta meningkatnya konsumsi makanan olahan, dan berkurangnya konsumsi makanan bergizi, termasuk buah-buahan dan sayuran.

Data Riskesdas 2018 menunjukkan bahwa 25,7% remaja usia 13-15 tahun dan 26,9% remaja usia 16-18 tahun dengan status gizi pendek dan sangat pendek. Selain itu terdapat 8,7% remaja usia 13-15 tahun dan 8,1% remaja usia 16-18 tahun dengan kondisi kurus dan sangat kurus. Sedangkan prevalensi berat badan lebih dan obesitas sebesar 16,0% pada remaja usia 13-15 tahun dan 13,5% pada remaja usia 16-18 tahun. Data tersebut merepresentasikan kondisi gizi pada remaja di Indonesia yang harus diperbaiki (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia). Salah satu penyebab dari rendahnya gizi pada masyarakat adalah masih minimnya pengetahuan masyarakat mengenai manfaat dari makanan yang beraneka ragam dan bergizi. Menurut data yang diambil dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia pada penelitian yang dilakukan tahun 2016 menunjukkan data pengetahuan yang benar tentang manfaat makanan beraneka ragam didapat bahwa kurang dari 20% responden secara keseluruhan mempunyai pengetahuan yang benar mengenai manfaat dari makanan yang dikonsumsi, padahal secara keseluruhan didapat bahwa lebih dari 70% responden dari semua kelompok sampel setuju untuk mengonsumsi makanan dengan gizi yang baik (Aditianti et al., 2016).

Mengonsumsi makanan yang seimbang, beragam, bergizi, termasuk biji-bijian, kacang-kacangan, buah-buahan, sayuran, dan sumber pangan hewani merupakan salah satu cara penting untuk meningkatkan kesehatan gizi, dan menjaga sistem kekebalan tubuh. Untuk mencapai hal ini, sistem pangan memerlukan dukungan dan rantai pasokan harus terus memasok pangan yang cukup. Menurut Calfin Murrin Yp, (2015) salah satu cara yang dapat digunakan untuk memastikan tercukupinya pasokan pangan dalam masyarakat adalah dengan membuat produk. Selain itu cara yang dapat dilakukan untuk mendapat pasar dari konsumen adalah dengan menjual produk yang dinilai masih langka di masyarakat (Wardiah, 2003).

Masih banyak masyarakat yang belum mengetahui kentang dapat diolah menjadi *snack* asin yang memiliki manfaat serta kandungan gizi yang baik bagi tubuh jika dipadukan dengan berbagai macam jenis sayuran dan bahan hewani yang lain seperti daging ayam atau sapi. Menurut International Potato Center (2013), Kentang (*Solanum tuberosum L*) merupakan tanaman umbi yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan makanan pengganti makanan

pokok. Kentang merupakan salah satu makanan pokok dunia karena berada pada peringkat ke tiga tanaman yang dikonsumsi masyarakat dunia setelah beras dan gandum. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI 1996 kandungan energi dan zat gizi yang terkandung dalam 100g kentang adalah 83 Kal energi, 2 g protein, 0,10 g lemak, 19,10 g karbohidrat, 11 mg kalsium, 56 mg fosfor, 0,30 g serat, 0,70 mg zat besi, 0,09 mg vitamin B1, 0,03 mg vitamin B2, 16 mg vitamin C dan 1,40 mg niasin.

Salah satu olahan yang berbahan utama kentang diantaranya adalah *snack* Pastel Kentang Tutup. *Snack* ini merupakan olahan kentang yang dikombinasikan dengan sayuran dan bahan hewani lainnya yang kemudian diolah dengan cara dipanggang. Hidangan *snack* ini memiliki kandungan gizi yang lengkap terdiri dari energi, protein, lemak serta karbohidrat yang baik bagi tubuh. Sayangnya *snack* ini masih sedikit dikenal oleh sebagian orang dan masih sulit ditemui produsen *snack* ini di daerah tempat tinggal penulis, oleh karena itu *snack* pastel kentang tutup ini akan dibahas mengenai proses produksi, tahapan modifikasi serta daya terima konsumen terhadap *snack* pastel kentang tutup pada laporan ini.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang terdapat dalam laporan ini adalah sebagai berikut :

1. Apa gambaran umum dari produk *Snack* Pastel Kentang Tutup ?
2. Bagaimana proses produksi dari produk *Snack* Pastel Kentang Tutup ?
3. Bagaimana analisis daya terima konsumen pada produk *Snack* Pastel Kentang Tutup ?

1.3 Tujuan

Tujuan dibuatnya laporan akhir ini secara umum yaitu untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *Snack* Pastel Kentang Tutup. Adapun tujuan khusus dibuatnya laporan ini diantaranya :

1. Mengetahui gambaran umum dari produk *Snack* Pastel Kentang Tutup.
2. Mengidentifikasi proses produksi *Snack* Pastel Kentang Tutup
3. Mengkaji kandungan gizi produk *Snack* Pastel Kentang Tutup

1.4 Manfaat

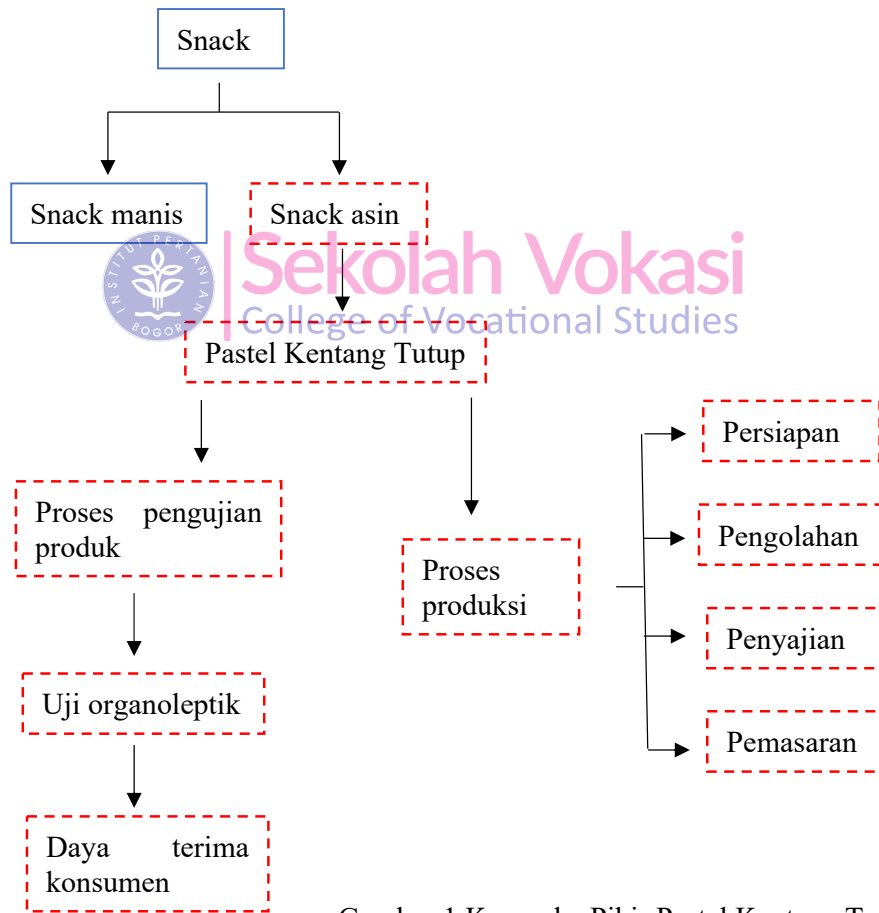
Berdasarkan hasil dari tugas akhir diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa
Menambah pengetahuan dan keterampilan pada bidang jasa usaha boga.
2. Bagi Masyarakat
Masyarakat dapat menambah wawasan dan pengetahuan serta dapat menjadi referensi untuk melakukan modifikasi.
3. Bagi Institusi
Mampu menambah manfaat untuk Sekolah Vokasi – IPB University terutama pada program Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi serta dapat menjadi tolak ukur pencapaian kinerja program studi khususnya untuk mengevaluasi pembelajaran mahasiswa terkait teori yang sudah diterapkan selama perkuliahan.

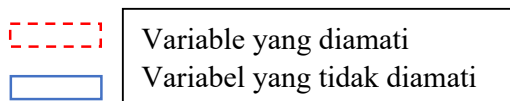
1.5 Kerangka Pikir

Pengembangan produk yang dilakukan pada pastel kentang tutup ini terdapat pada perubahan bagian komposisi bahan isianya. Pastel kentang tutup ini terdiri dari dua lapis bagian, lapisan pertama merupakan isian yang menggunakan bahan-bahan seperti daging ayam, misoa, kacang polong dan jamur kuping, sedangkan lapisan kedua atau lapisan penutup menggunakan bahan-bahan seperti kentang, telur, susu dan margarine.

Proses produksi pastel kentang tutup ini terbagi menjadi beberapa tahap yaitu persiapan, pengolahan dan penyajian. Pada tahapan persiapan terdiri dari kegiatan penimbangan bahan, pencucian serta pemotongan. Pada tahapan pengolahan terdapat kegiatan pencampuran bahan dan proses pematangan. Terakhir pada proses penyajian terdapat kegiatan pengemasan produk pastel kentang tutup. Tahapan selanjutnya merupakan pengujian sampel pastel kentang tutup kepada panelis melalui uji organoleptik meliputi rasa, penampilan, warna dan tekstur dari produk pastel kentang tutup untuk melihat daya terima konsumen.



Gambar 1 Kerangka Pikir Pastel Kentang Tutup



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Diarangi 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. Diarangi mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.