



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman akan selalu berdampingan dalam memenuhi kebutuhan energi pada tubuh manusia, tanpa adanya makanan dan minuman manusia tentu tidak dapat melakukan aktivitas dengan baik. Hal ini berarti bahwa makanan akan selalu dibutuhkan baik sebagai makanan pokok maupun makanan pendamping yang akan dihidangkan kapanpun dan dimanapun.

Di Indonesia, jagung merupakan komoditas pangan utama setelah padi yang mempunyai peranan strategis dalam pembangunan pertanian dan perekonomian. Pada tahun 2018 produksi jagung diperkirakan akan meningkat 3,69% atau mencapai 23,51 juta ton (Pusdatin 2014). Dalam 10 tahun terakhir (2005-2014) produksi jagung di Indonesia meningkat dengan laju 5,21% per tahun. Jagung mengandung karbohidrat yang cukup tinggi yaitu sekitar 74,26 gram per 100 gram.

Jagung merupakan kelompok sereal yang juga bisa digunakan untuk pengganti makanan pokok. Salah satu keunggulan jagung yaitu mengandung serat pangan yang tinggi. Jagung banyak terdapat di Indonesia, salah satunya di daerah Pasaman Barat. Kabupaten Pasaman Barat memiliki potensi tanaman pangan dan palawija yang sangat besar, ini dilihat dari luas tanam tanaman pangan dan Palawija sebesar 19,39 % dari luas Kabupaten Pasaman Barat. Dari masing-masing jenis tanaman pangan dan palawija, luas tanam yang terbesar dan memiliki potensi yaitu tanaman jagung (Bappeda Pasaman Barat 2012).

Daun cincau hijau telah dikenal sejak lama dalam pengobatan tradisional untuk mengatasi berbagai penyakit seperti peradangan, nyeri lambung, demam, dan menurunkan tekanan darah tinggi. Daun cincau mengandung senyawa flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan yang bisa menyembuhkan tukak lambung dan mempunyai sifat anti bakteri (Islamiah 2017). Salah satu hidangan berasal dari jagung dan daun cincau yaitu Puding Jagung *Aia Aka*. Puding merupakan salah satu jenis makanan penutup (*dessert*) yang digemari oleh banyak masyarakat dari berbagai usia. Puding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut.

Puding Jagung Aia Aka merupakan modifikasi produk puding dengan campuran *aia aka*. *Aia aka* merupakan minuman khas Sumatera Barat yang terbuat dari perasan daun cincau. Melakukan modifikasi terhadap *Puding Jagung Aia Aka* dipilih untuk menciptakan suatu makanan yang sehat, rasanya enak, disukai oleh masyarakat, dan bisa meningkatkan nilai ekonomi dan meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap jagung di Pasaman Barat.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis preferensi konsumen (meliputi jenis kelamin dan umur) terhadap karakteristik organoleptik (meliputi warna, rasa, Penampilan, dan tekstur) produk *Puding Jagung Aia Aka* di Pasaman Barat menggunakan uji hedonik. Penulis ingin meneliti apakah setelah penambahan *Aia Aka* yang jarang disukai remaja terhadap puding jagung yang disukai karena rasanya yang manis tetap disukai atau tidak oleh berbagai kalangan. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Analisis Hubungan Karakteristik Responden Dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik

Produk *Puding Jagung Aia Aka* Melalui Uji Hedonik. Hasil penelitian ini diharapkan nantinya dapat digunakan dalam menentukan segmentasi produk ini.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa itu produk *Puding Jagung Aia Aka*?
2. Apa saja zat gizi yang terkandung dalam 1 porsi produk *Puding Jagung Aia Aka*?
3. Apa saja karakteristik responden produk *Puding Jagung Aia Aka*?
4. Bagaimana hubungan karakteristik responden dari segi jenis kelamin terhadap karakteristik produk *Puding Jagung Aia Aka*?
5. Bagaimana hubungan karakteristik responden dari segi umur terhadap karakteristik produk *Puding Jagung Aia Aka*?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Puding Jagung Aia Aka* melalui uji hedonik. Sedangkan tujuan khususnya yaitu sebagai berikut:

1. Menjelaskan gambaran umum produk *Puding Jagung Aia Aka*
2. Menghitung kandungan gizi dan kebutuhan gizi
3. Menjelaskan karakteristik responden Produk *Puding Jagung Aia Aka*
4. Menganalisis hubungan karakteristik responden dari segi jenis kelamin terhadap karakteristik produk *Puding Jagung Aia Aka*
5. Menganalisis hubungan karakteristik responden dari segi umur terhadap karakteristik produk *Puding Jagung Aia Aka*

1.4 Manfaat

Beberapa manfaat dari Praktik Kerja Lapangan adalah:

1. Bagi mahasiswa
Menguji keterampilan dan kemampuan mahasiswa terhadap mata kuliah dan materi yang telah didapatkan selama perkuliahan.
2. Bagi Lembaga Pendidikan
Manfaat bagi Sekolah Vokasi IPB adalah dapat mengenal kualitas dari mahasiswa dan mengetahui sejauh mana mahasiswa telah menguasai pelajaran di program studinya.
3. Bagi Masyarakat
Menambah ilmu pengetahuan bagi masyarakat dan bisa dijadikan sebagai referensi.

II TINJAUAN PUSTAKA

