

ABSTRAK

Puding biasanya digunakan sebagai pembersih langit-langit mulut dan biasanya terbuat dari susu, pati jagung, gula, dan bahan lainnya. Namun, metode baru dalam pembuatan puding telah muncul dengan memanfaatkan tren kesehatan dan keberlanjutan, yaitu dengan menggunakan jus hijau sebagai bahan utamanya. Jus hijau itu sendiri terdiri dari campuran Pakcoy, lemon, jeruk, dan madu, yang kaya akan nutrisi dan serat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merevitalisasi ide puding tradisional. Metode penelitian yang digunakan meliputi eksperimen dan uji organoleptik pada 30 panelis. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa puding berbasis jus hijau dapat diubah menjadi produk yang tidak hanya lebih lezat tetapi juga lebih sehat. Dengan mempertahankan nutrisi dari bahan hijau, puding ini bisa menjadi alternatif menarik bagi konsumen yang peduli dengan kesehatan dan mencari opsi dessert yang bervariasi. Temuan penelitian ini diharapkan dapat menyediakan produk alternatif bagi konsumen yang sadar kesehatan.

Kata Kunci: Juice Hijau, Pudding, organoleptic, dekonstruksi