

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kasus diabetes dan masalah ginjal dikalangan Generasi Z semakin menjadi perhatian. Ada beberapa factor yang menyebabkan trend ini yaitu makanan yang tinggi gula. Penelitian Dekonstruksi Juice hijau berbasis pudding ini diupayakan untuk konsumen yang memetingkan Kesehatan khususnya untuk generasi Z. Juice hijau adalah minuman yang terbuat dari sayuran atau buah – buahan salah satunya sayuran adalah pakcoy merupakan yang memiliki sumber mineral dan vitamin. Salah satu jenis tanaman sayur yang mengandung vitamin C, Zat besi, Magnesium, dan kalsium karena memiliki warna hijau daun. Tanaman pakcoy juga salah satu komoditas sayuran yang memiliki nilai komersial paling tinggi di Indonesia. Pakcoy dapat tumbuh di berbagai kondisi lingkungan serta suhu yang berbeda, sehingga mudah untuk dibudidayakan (Khasbullah,2020).

Salah satu kekurangan dan sifat sayuran pakcoy adalah mudah layu dan busuk pasca dipanen. Hal ini ditandai dengan perubahan fisik dari sayur pakcoy sehingga sayur pakcoy menurun kualitasnya. Oleh karena itu untuk memperpanjang umur simpan sayur pakcoy diperlukan penanganan lanjutan pasca panen. salah satu metode pengawetan suatu pangan adalah fermentasi. Proses fermentasi telah dimanfaatkan dalam pengawetan pangan baik hewani (olahan susu dan sosis) maupun nabati (sayuran sawi pakcoy, lobak, rebung, jahe, kol dan lainnya) (Anggraeni,2021)

Banyak produk makanan yang menggunakan bahan dasar dari sayuran. Sayuran mengandung protein, vitamin, mineral dan serat sehingga sangat penting untuk tubuh (suana, ilhamdi, and hadiprayitno, 2015).

Pudding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus, dan membakar (boiled, steamed, and baked), Pudding berasal

dari adona cair maupun setengah padat, yang dimasak kemudian cetak dan dibekukan dalam cetakan dengan berbagai macam ukuran. Pudding dapat disajikan dalam berbagai kesempatan dengan berbagai variasi rasa, bentuk tekstur (Faridah dkk,2008). Produk pudding pengolahannya menggunakan baha pemanis sebagai bahan tambahan, didalam kategori produk pagan, pemanis termasuk kedalam golongan bahan kimia selain bahan – bahan lainnya seperti antioksidan, pemutih, pengawet, pewarna, dan sebagainya.

Efek samping dari pemakaian pemanis tambahan yakni dapat berisiko terjadinya diabetes militus. Menurut WHO (2016), diabetes melitus (DM) didefinisikan sebagai penyakit atau gangguan metabolisme kronis dengan multietiologi yang ditandai dengan tingginya kadar gula darah disertai dengan gangguan metabolisme karbohidrat. Pengembangan produk pudding dilakukan untuk mengurangi risiko terjadinya penyakit diabetes melitus dengan cara mengganti pemaiss buatan menjadi pemanis alami seperti madu.

Penggunaan komposisi bahan produk pudding di kalangan masyarakat pada umumnya menggunakan tambahan pemanis buatan yang dapat menimbulkan diabetes melitus, sehingga dengan pengembangan produk ini diupayakan menjadi solusi bagi produk pudding untuk aman di konsumsi tanpa risiko bagi Kesehatan dalam mengkonsumsinya dan berbilai jual. Penelitian dekontruksi pudding berbasis green juice ini diharapkan dapat menjadi solusi pudding yang lebih sehat dan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk membuat formulasi resep pudding yang berbasis green juice dan bagaimana daya terima konsumen terhadap produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Bagaimana formulasi resep Dekontruksi juice hijau berbasis pudding.

- 2) Bagaimana daya terima konsumen pada Dekonstruksi juice hijau berbasis pudding

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Dekonstruksi juice hijau berbasis pudding adalah sebagai berikut

- 1) Tujuan yang ingin dicapai dari dilakukannya penelitian yaitu untuk mengetahui formulasi resep Dekonstruksi juice hijau berbasis pudding.
- 2) Tujuan yang ingin dicapai dari dilakukannya penelitian untuk