



DEKONTRUKSI JUICE HIJAU BERBASIS PUDDING

Oleh

Yogi wahyudin<sup>1</sup>, Siti Zakiah<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Jurusan D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University, Bandung

Email: [yogiwahyudin225547@gmail.com](mailto:yogiwahyudin225547@gmail.com)

Abstract

*Desserts are typically used as a palate cleanser, usually made from milk, cornstarch, sugar, and other ingredients, known as pudding. However, a new method for making pudding has emerged by harnessing health and sustainability trends, such as using green juice as its main ingredient. Green juice itself consists of a blend of Pakcoy, lemon, orange, and honey, rich in nutrients and fiber. The aim of this research is to revitalize the idea of traditional pudding. The research method employed experiments and conducted organoleptic tests on 30 panelists. The result of this study indicates that green juice-based can be transformed into a product that is not only tastier but also healthier. By retaining the nutrition from green ingredients, this pudding could become an appealing alternative for customers concerned about their health and looking to expand their dessert options. The findings of this research are expected to provide an alternative product for health-conscious consumers.*

**Keywords:** Juice Hijau, Pudding, Dekonstruksi, Organoleptik

PENDAHULUAN

Kasus diabetes dan masalah ginjal dikalangan Generasi Z semakin menjadi perhatian. Ada beberapa factor yang menyebabkan trend ini yaitu makan yang tinggi gula. Penelitian Dekonstruksi Pudding berbasis juice hijau ini diupayakan untuk konsumen yang memertingkan kesehatan khususnya untuk generasi Z. Juice hijau adalah minuman yang terbuat dari sayuran atau buah-buahan salah satunya sayuran adalah Pakcoy merupakan sayuran 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 dari 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 adonan 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, dan 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 pemsais 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.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan peneliti berdasarkan hasil literatur yaitu menggunakan metode eksperimen. Metode ini digunakan karena validitas internal dapat dipenuhi dan hipotesis sebab akibat dapat diuji pada metode ini (Larasati el al.,2020)..

### Rancangan Penelitian

Metode penelitian eksperimen adalah método penelitian yang dilakukan dengan percobaan (Sugiyono 2019). Penelitian ini

menggunakan penelitian Eksperimen pembuatan pudding berbasis juice hijau , Masing – masing produk diberi untuk pudding berbasis juice hijau dengan menggunakan pakcoy 20%, Teknik pengambilan sampel yaitu Random Sampling. Produk pudding yang diujukan kepada 30 panelis semi terlatih

### Pembuatan Juice Hijau

Penelitian ini meliputi proses pembuatan pudding berbasis green juice,yaitu Pakcoy, orange, lemon segar yang dibersihkan, kemudiam dilakukan pengecilan ukuran, penggilingan atau proses blend Pakcoy, lemon, orange, air dan madu. Kemudian penyaringan untuk mendapatkan green juice yang halus menggunakan stear.

### Pembuatan pudding

Proses pembuatan pudding berbasis green juice yaitu pengukuran bahan sesuai formula yang ditetapkan.perebusan cairan agar – agar dengan api sedang hingga mendidih sambal diaduk.Penambahan green juice,dimasak selama 3 ( tiga ) menit sambal diaduk hingga rata,selanjutnya diangkat dari kompor.Langkah selanjutnya dilakukan penyaringan cairan green juice untuk memisahkan kotoran dari sisa bahan.Proses selanjutnya lakukan pencetakan,dan pendinginan yang dilakukan pada refrigerator selama 30 menit.

### Penngujian Organoleptik

Pengujian organoleptic/sensori adalah metode pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu suatu produk, meliputi spesifikasi mutu kenampakan,bau, rasa dan konsistensi tekstur serta beberapa factor lain yang diperlukan untuk menilai mutu produk tersebut (Badan Standardisasi Nasional, 2006). Penilaian organoleptic meliputi tekstur, aroma, warna, dan rasa terhadap produk pudding berbasis green juice, tehnik pengambilan yaitu random sampling produk pudding diajukan kepada 30 panelis semi terlatih yaitu mahasiswa Telkom university.

### Penilaian Rasio



Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis semi terlatih tetapi gemar mengkonsumsi pudding sebanyak 30 orang. Skala deskriptif yang digunakan dalam penelitian adalah 5 skala : (1) tidak enak sama sekali, (2) tidak enak, (3) cukup enak, (4) enak, (5) sangat enak. kemudian panelis diminta memberi penilaian yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. .

### Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini diperoleh dari hasil penilaian organoleptik penerimaan panelis terhadap perbedaan komposisi Pakcoy. Data dianalisis dengan menggunakan kusioner dalam penentuan sample menurut (sugiyono 2019) mengemukakan bahwa ukuran sampel yang layak dalam penelitian minimal 30.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini membahas terkait “Dekontruksi Juice hijau berbasis pudding” yang dimana akan ada dua pembahasan mengenai bagaimana formulasi resep dan daya terima konsumen terhadap produk. Berikut hasil penelitian :

### Formulasi resep

Adapun formulasi resep dari pudding berbasis green juice, yaitu sebagai berikut :

**Table 1 Formulasi Resep**

No.	Bahan- bahan	Quntitas
1.	Pakcoy	100 gram
2.	Lemon	116 gram
3.	Orange	116 gram
4.	Pudding Powder	1 sachet
5.	Madu	75 ml
6.	Air	600 ml

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Setelah melakukan percobaan formulasi resep,percobaan selanjutnya ialah penulis akan melakukan dekontruksi formula resep dengan transformasi green juice menjadi pudding yang lebih inovatif.

Cara pembuatan dekontruksi pudding berbasis green juice:

1. Siapkan seluruh bahan-bahan dan alat yang di perlukan.
2. Blender pakcoy,lemon,madu,orange
3. Kemudian penyaringan green juice.
4. Panaskan green juice dan masukan pudding powder
5. Proses selanjutnya melakukan pencetakan
6. Masukan pudding kedalam refrigerator 30 menit.



**Gambar 1 Hasil Produk Penulis**

### Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen diperlukan untuk mengukur suatu produk yang diterima oleh konsumen, daya terima konsumen diukur dengan penilaian sensori. Daya terima konsumen dengan menggunakan penilaian tingkat kesukaan (hedonic) terhadap pudding berbasis green juice, indicator penilaian melalui kualitas rasa, warna, tekstur, dan aroma, dengan memberi nilai tidak suka, kurang suka, suka dan sangat suka (Rahayu 2001). Penilaian sensori yang dilakukan terdiri dari uji organoleptic, yang dilakukan oleh panelis semi terlatih, yang selanjutnya hasil dijelaskan secara deskriptif terhadap atribud warna, rasa, aroma, tekstur (Agusman, 2013). Hasil penilaian sensorik terhadap pudding berbasis green juice sebagai berikut..

1. Warna

Berikut penilaian panelis



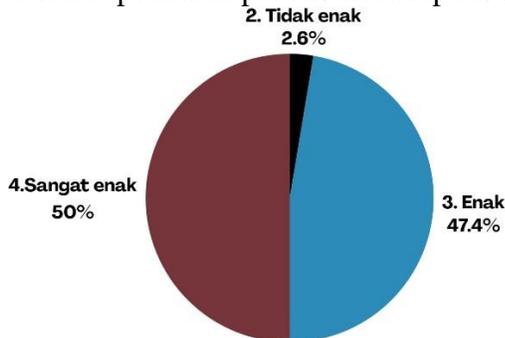
**Gambar 2 Berdasarkan warna**

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pudding berbasis juice hijau yang dihasilkan dengan perlakuan panelis, dengan menambahkan juice hijau yang menggunakan pakcoy sebanyak 20%, menghasilkan warna yang paling disukai oleh panelis. Warna pudding berbasis Juice hijau yang ditambahkan green juice yang menggunakan pakcoy 20% menghasilkan warna hijau muda cerah dan menarik. Berdasarkan penilaian dari segi warna diketahui tingkat kesukaan panelis terhadap pudding berbasis green juice berkisar 15.8 menarik dan sangat menarik 84.2. Pudding berbasis green juice dengan menambahkan 20% juice hijau yang menggunakan pakcoy paling disukai.

2. Rasa

Berikut penilaian panelis terhadap rasa



**Gambar 3 Berdasarkan Rasa**

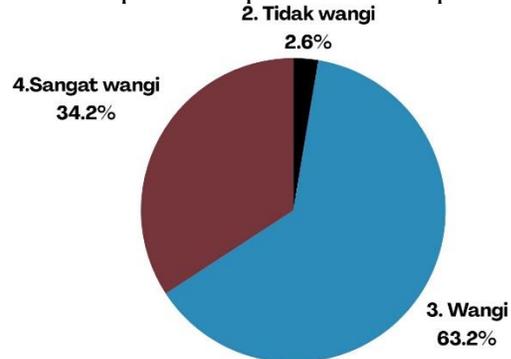
Sumber : Olahan peneliti (2024)

Pudding berbasis green juice dengan perlakuan panelis, yaitu yang ditambahkan juice hijau yang menggunakan pakcoy

sebanyak 20% mempunyai rasa asam segar yang pas, sehingga lebih disukai panelis. Berdasarkan Penilaian kuisiner terhadap pudding berbasis juice hijau dengan menambahkan pakcoy 20% paling disukai panelis dengan score kuisione 47,4% enak dan 50% sangat enak.

3. Aroma

Berikut penilaian panelis terhadap aroma



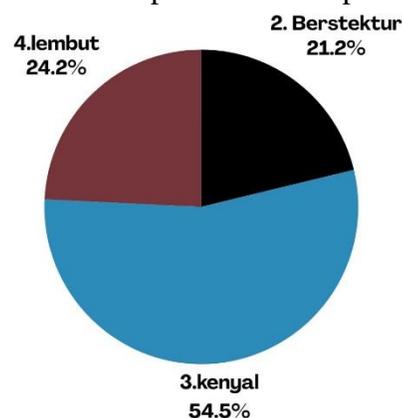
**Gambar 4 Berdasarkan Aroma**

Sumber: olahan peneliti (2024)

Penilaian pudding berbasis Juice hijau dengan perlakuan Panelis, yaitu yang ditambahkan juice hijau menggunakan pakcoy sebanya 20%, mempunyai aroma yag cukup segar, sehingga lebih disukai panelis. Penilaian kuisiner terhadap pudding berbasis juice hijau menggunakan pakcoy 20% adalah kurang wangi 2.6% wangi 63.2 dan sangat wangi 34.2 .Maka nilai tersebut menunjukkan kesukaan panelis terhadap pudding aroma pudding berbasis juice hijau.

4. Tekstur

Berikut Penilaian panelis terhadap tekstur





### Gambar 5 Berdasarkan Tesktur

Sumber:Olahan Peneliti (2024)

Pudding berbasis juice hijau dengan perlakuan panelis, yaitu yang ditambahkan juice hijau mengguakan pakcoy sebanyak 20%, mempunyai kepadatan yang pas. Penilaian kusioner terhadap pudding berbasis green juice menggunakan pakcoy 20%. Dengan nilai kusioner bertekstur 21,2%, kenyal 54,5% dan lembut 24.2% . Maka nilai tersebut menunjuka kesukaan panelis terhadap tekstur pudding berbasis juice hijau.

### PENUTUP

#### Kesimpulan

Berdasarkan uji coba dekontruksi pudding berbasis juice hijau yang dilakukan dalam penelitian ini.maka dari percobaan yang telah dilakukan melalui eksperimen. Hasil pengujian organoleptik dengan cara penyebaran kuesioner kepada 30 panelis untuk mengetahui daya terima konsumen para konsumen rata rata memberikan nilai dari 4 hingga 5 maka dapat disimpulkan dekontruksi pudding berbasis green juice dapat diterima oleh konsumen dan menjadi makanan yang sehat yang disukai konsumen. Penelitian selanjutnya penalti dapat melakukan pengujian lab terhadap pudding berbasis juice hijau.

#### Saran

Mengintegrasikan analisis nutrisi lebih mendalam dari pudding berbasis green juice. Mengukur kandungan vitamin, mineral, dan serat dalam pudding untuk memberikan informasi yang lebih komprehensif kepada konsumen mengenai manfaat kesehatan dari produk ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agusman,2013.Pengujian Organoleptik.Teknologiangan Universitas Muhammadiyah Semarang.Semarang.
- [2] Anggraeni,L,dkk.2021. Review : Pengaruh konsentrasi Garam Terhadap

Produk Fermentasi Sayuran.Jurnal Sains dan Kesehatan.3(6). 891 – 899.

- [3] Badan Standarisasi Nasional.2006. Petunjuk Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SN1 01-2346-2006.
- [4] Faridah, Ani dkk.2008. Patiseri jilid 3 untuk SMK. Jakarta:Direktorat Pembiaan Sekolah Menengah Kejuruan,Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah,Departemen Pendidikan Nasional.
- [5] Khasbullah, F., dkk. 2020. Uji Vitamin C dan Mutu Organoleptik Kimchi Pakcoy (Brassica Rapa Subsp.Chinensis) Terhadap Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi. Jurnal Wacana Pertanian. 16(2). 47–55.
- [6] Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. (2020). Uji Organoleptik Produk EcoEnzyme Dari Limbah. Fmipa Unimus, 278–283. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/edusaintek/article/view/569>
- [7] Rahayu,W,P.(2001).”Penilaian Sensori Terhadap Produk Pangan.”Jurnal Teknik Pangan,10(2),89-95.
- [8] Suana,Ilhamdi,&Hadiprayitno.(2015).”Manfaat Sayutan dalam Produk Pangan.”Jurnal Gizi dan Kesehatan.3(4),67-74.
- [9] Sugiyono (2019).Metode penelitian kuantitatif,kualitatif,dan R&D.Bandung:Alphabet.
- [10] WHO,(2016).”Diabetes Melitus:Definisi,Faktor Risiko,dan Penanganan.”Buletin Kesehatan Dunia,94(5), 367-375.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN