



Inovasi Rice Pudding Berbasis Alpukat

Juni Enjelika Agave Manurung¹, Dendi Gusnadi², Umi Sumarsih³

^{1,2,3}Universitas Telkom Bandung, Indonesia

E-mail: manurungjunienjelikaagave@gmail.com, dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id,
umi@tass.telkomuniversity.ac.id

Article Info	Abstract
Article History Received: 2023-09-17 Revised: 2023-10-23 Published: 2023-11-03 Keywords: <i>Innovation;</i> <i>Rice Pudding;</i> <i>Avocado;</i> <i>Dessert.</i>	This research aims to create a new variation of rice pudding by using avocado as the main ingredient, resulting in a product that is not only delicious but also provides additional nutritional benefits. The research method involves literature review on the benefits of avocado and techniques for making rice pudding, experiments in combining ingredients, as well as sensory evaluation to assess the taste and texture of the product. The result of this research is the development of avocado-based rice pudding that has a unique flavor and a soft texture, with an appealing visual appearance. Nutritional evaluation reveals that this product contains healthy fats, fiber, and other essential nutrients that have the potential to benefit heart health and digestion. Sensory assessment is conducted by involving panelists who provide evaluations of taste, aroma, texture, and visual presentation of the product. The results of the evaluation show a positive response to the avocado-based rice pudding produced.
Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2023-09-17 Direvisi: 2023-10-23 Dipublikasi: 2023-11-03 Kata kunci: <i>Inovasi;</i> <i>Rice Pudding;</i> <i>Alpukat;</i> <i>Makanan Penutup.</i>	Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan variasi baru dari puding nasi dengan menggunakan alpukat sebagai komponen utama, menghasilkan produk yang tidak hanya enak, tetapi juga memberikan manfaat nutrisi tambahan. Metode penelitian melibatkan pencarian literatur mengenai manfaat alpukat dan teknik pembuatan puding nasi, percobaan dalam menggabungkan bahan-bahan, serta evaluasi sensori untuk menilai cita rasa dan tekstur produk. Hasil dari penelitian ini adalah pengembangan rice pudding berbasis alpukat yang memiliki cita rasa eksklusif, serta tekstur yang lembut dan penampilan yang menarik secara visual. Evaluasi nutrisi mengungkapkan bahwa produk ini mengandung lemak sehat, serat, dan nutrisi penting lainnya yang berpotensi bermanfaat untuk kesehatan jantung dan pencernaan. Penilaian sensori dilakukan dengan melibatkan panelis yang memberikan penilaian terhadap rasa, aroma, tekstur, dan tampilan visual produk. Hasil evaluasi tersebut menunjukkan respons positif terhadap <i>rice pudding</i> berbasis alpukat yang dihasilkan.

I. PENDAHULUAN

Inovasi makanan merujuk pada pengembangan serta implementasi gagasan-gagasan segar dan konsep-konsep kreatif dalam industri pangan. Tujuannya ialah menghasilkan produk pangan yang lebih unggul, lebih sehat, lebih menggugah selera, lebih efisien dalam produksi, atau bahkan menghasilkan produk yang benar-benar baru yang belum pernah ada sebelumnya. Inovasi dalam pangan mampu melibatkan berbagai aspek, termasuk materi baku, tahapan produksi, teknologi, cara penyajian, cita rasa, dan pengalaman yang dirasakan oleh konsumen.

Pastry atau yang juga dikenal patiseri merupakan salah satu bidang yang berkonsentrasi pada pengolahan dan penyajian kue. Dalam dunia perhotelan, *pastry* termasuk dalam departemen makanan dan minuman, yang bertanggung jawab untuk membuat kue dan *dessert* untuk *coffee break*, *breakfast*, dan makan siang atau malam.

Makanan penutup, yang juga dikenal sebagai *dessert*, ialah sajian yang dihidangkan setelah hidangan utama, atau sering disebut sebagai pencuci mulut. Makanan penutup umumnya memiliki cita rasa manis dan segar, terkadang juga dapat bersifat gurih, atau keduanya.

Pudding adalah makanan penutup yang berasal dari Eropa dan telah menjadi populer di seluruh dunia. Kata "*pudding*" berasal dari bahasa Inggris kuno "*pudd*", yang berarti isi perut hewan yang telah diisi dengan daging, lemak, dan rempah-rempah. Pada abad ke-16, *pudding* berubah menjadi makanan penutup manis dengan bahan-bahan, seperti susu, gula, telur, dan bahan pengental seperti agar-agar atau tepung jagung.

Pada awalnya, *pudding* dibuat dengan merebus campuran susu, telur, dan gula hingga kental, kemudian dihidangkan dengan saus karamel atau saus buah. Namun, dengan adanya

inovasi dan pengembangan teknologi, *pudding* kini tersedia dalam berbagai rasa dan bentuk, salah satu contohnya ialah *rice pudding*.

Rice pudding telah ada selama berabad-abad dan ditemukan dalam berbagai budaya di seluruh dunia. Namun, tidak ada catatan sejarah yang jelas mengenai asal mula *rice pudding*. Salah satu versi sejarah menyebutkan bahwa *rice pudding* pertama kali ditemukan di Mesir kuno sekitar 4000 tahun yang lalu. Pada saat itu, *rice pudding* disajikan sebagai hidangan mewah untuk keluarga kerajaan dan orang kaya.

Saat ini, *rice pudding* sangat populer di seluruh dunia dan tersedia dalam berbagai varian dan resep. Ini juga sering disajikan sebagai hidangan penutup di restoran dan acara-acara khusus. Namun, dengan semakin berkembangnya inovasi kuliner, *rice pudding* telah dijadikan sebagai *base* untuk berbagai macam varian, salah satunya adalah *rice pudding* berbasis alpukat. Indonesia merupakan salah satu produsen alpukat terbesar di dunia setelah Meksiko, Republik Dominika, dan Kolombia. Produksi alpukat di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Alpukat memiliki banyak manfaat untuk kesehatan manusia karena kandungan nutrisi yang cukup lengkap, seperti vitamin, mineral, serat, dan lemak sehat. Buah ini juga dikenal sebagai buah yang rendah gula sehingga alpukat baik untuk penderita diabetes. Selain itu, kandungan antioksidan tinggi alpukat dapat membantu mencegah kanker, penyakit jantung, dll.

Alpukat memiliki kandungan *Monounsaturated Fatty Acid*, atau MUFA, yang membantu mengurangi kadar trigliserida dan kolesterol LDL yang tinggi dalam darah, alpukat juga dapat menjadi obat herbal hipertensi dengan mencampurkannya dengan madu. Pada tahun 2021, di Indonesia tekanan darah tinggi (hipertensi) adalah salah satu masalah kesehatan yang cukup serius. Menurut Survei Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) Kementerian Kesehatan tahun 2018, sekitar 34,1% penduduk Indonesia mengalami hipertensi. Maka dari permasalahan tersebut penulis ingin menjawab permasalahan dengan mengangkat alpukat sebagai pilihan dalam menurunkan kadar hipertensi di masyarakat umum, dengan membuat inovasi *rice pudding* berbasis alpukat.

Alpukat sebagai pengganti mentega dalam makanan, Karena kandungan lemak sehat yang tinggi, alpukat sering digunakan sebagai pengganti mentega dalam makanan. Misalnya,

dalam kue, roti, dan saus. Alpukat telah menjadi bahan populer dalam makanan penutup di Indonesia.

Daya terima konsumen pada *rice pudding* berbasis alpukat dapat bervariasi tergantung pada preferensi masing-masing individu, alpukat memiliki popularitas yang meningkat dalam beberapa tahun terakhir karena rasa yang kaya, tekstur lembut, dan manfaat kesehatan yang ditawarkannya. *Rice pudding* berbasis alpukat dapat menawarkan alternatif yang menarik bagi mereka yang mencari variasi dari hidangan tradisional. Konsumen yang menyukai alpukat dan inovasi dalam makanan cenderung tertarik untuk mencoba *rice pudding* berbasis alpukat.

Latar belakang yang sesuai untuk topik ini adalah tren konsumsi makanan sehat dan minat yang meningkat terhadap hidangan inovatif. Alpukat telah menjadi salah satu makanan favorit dan populer dalam berbagai hidangan, termasuk *dessert*. *Rice pudding* tradisional telah ada sejak lama, dan dengan menggabungkan alpukat ke dalamnya, kita dapat menciptakan inovasi baru yang menarik bagi konsumen. Dengan latar belakang ini, penawaran *rice pudding* berbasis alpukat memiliki potensi untuk mendapatkan perhatian dan minat dari konsumen yang mencari variasi makanan yang sehat dan menarik.

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui bagaimana formulasi *rice pudding* berbasis alpukat
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk *rice pudding* berbasis alpukat.

II. METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif. Creswell (2014) menjelaskan bahwa pendekatan penelitian kuantitatif merupakan sebuah desain penelitian yang menghasilkan data numerik. Menurut Sugiyono (2017) pendekatan kuantitatif merupakan suatu metode penelitian yang didasarkan pada pengumpulan data numerik yang mana nantinya akan dianalisis secara kuantitatif.

B. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian ini di kawasan Universitas Telkom dan di kosan Penulis yang berada di Yeoja Kos, Gg Demang 01. Rt 05. Rw 15 Sukabirus, Bojongsoang Citeurup, Kec. Dayeuhkolot, Kab. Bandung

Jawa Barat. Penelitian ini berlangsung selama periode 4 bulan, dimulai dari bulan April sampai dengan bulan Juli 2023.

C. Jenis Dan Sumber Data

Dalam penelitian ini, metode eksperimen digunakan oleh penulis untuk menguji efektivitas produk guna kepentingan penggunaan oleh masyarakat luas dan untuk menghimpun informasi. Berdasarkan asalnya, data dibagi menjadi dua kategori, yakni data primer dan data sekunder.

D. Instrumen Penelitian

Dalam kutipan yang ditunjukkan oleh Sugiyono (2018:102), dijelaskan bahwa instrumen penelitian berfungsi sebagai sarana untuk mengukur fenomena alam dan sosial yang sedang diamati. Peneliti menggunakan kertas kuesioner dan kamera untuk penelitian ini.

1. Google Form

Google Form adalah perangkat lunak survei yang berisi pertanyaan yang disiapkan untuk diisi oleh responden sebagai bagian dari studi penelitian atau survei. *Google form* biasanya berisi serangkaian pernyataan atau pertanyaan tertulis yang dimaksudkan untuk mengumpulkan informasi dari responden tentang topik tertentu.

2. Kamera

Kamera dalam eksperimen adalah perangkat yang dapat merekam foto atau video dalam suatu eksperimen.

3. Alat dan Bahan

Alat:

- a) Panci
- b) Sendok pengaduk
- c) Mangkuk
- d) *Blender* atau penghancur makanan
- e) Wadah penyimpanan

Bahan:

- a) 300 gr alpukat,
- b) 70 gr beras ketan,
- c) 700 ml susu,
- d) 70 gr gula,
- e) $\frac{1}{4}$ tsp garam,
- f) $\frac{1}{2}$ tsp ekstrak vanilla,
- g) $\frac{1}{2}$ sdt pasta alpukat,
- h) air 90 gr,
- i) gelatin 15 gr

E. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

1. Kuesioner

Cara pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun informasi tentang responden yang menyukai *rice pudding* dengan alpukat tambahan. Dengan memberikan kuesioner kepada empat puluh partisipan yang melibatkan siswa, pelajar, pedagang, ibu rumah tangga, wirausaha, dan pegawai swasta, tujuan utama kami adalah mengidentifikasi produk yang mendapatkan preferensi tertinggi.

2. Studi Pustaka

Menurut Nazir (2013:93), studi pustaka merupakan strategi akuisisi data yang dilakukan setelah mengatasi permasalahan dengan menganalisis literatur, publikasi, dokumentasi, dan laporan yang relevan. Peneliti akan menghimpun sebanyak mungkin informasi dari sumber-sumber literatur yang berhubungan dalam usaha mengembangkan kerangka teoritis. Sumber-sumber literatur meliputi buku, artikel jurnal, publikasi periodik, tesis, disertasi, dan juga bahan dari internet, surat kabar, dan lain sebagainya.

3. Eksperimental

Kegiatan yang dilakukan Penulis untuk menguji coba dan menemukan formulasi yang terbaik untuk disebarikan kepada responden dan layak untuk dikonsumsi pada produk yang diteliti.

4. Studi Dokumentasi

Studi yang kegiatannya berupa penangkapan gambar pada momen-momen yang dibutuhkan, mulai dari penulis melakukan eksperimen hingga menyebarkan produk pada responden juga kuesioner yang ada. Selain itu dokumentasi berguna sebagai bukti bahwa penelitian ini benar dilakukan adanya.

F. Metode dan Teknik Analisa Data

Dalam rangka studi ini, metode analisis kuantitatif dipilih oleh peneliti. Salah satu variasi umum dari analisis kuantitatif adalah analisis statistik. Jenis analisis statistik dibagi menjadi dua kategori, yaitu statistik deskriptif dan statistik inferensial.

1. Uji Organoleptik

Berdasarkan pendapat Waysima dan Adawiyah (2010), uji organoleptik, yang juga dikenal sebagai penilaian sensoris, adalah suatu evaluasi berdasarkan prinsip

ilmiah yang mengukur dan menganalisis karakteristik bahan pangan melalui penggunaan indera seperti penglihatan, pengecap, penciuman, perabaan, dan pendengaran. Uji ini melibatkan interpretasi reaksi yang dipicu oleh proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia. Panelis juga dapat berperan sebagai alat ukur dalam proses ini.

Afrianti (2008:17) menjelaskan bahwa karakteristik indera, juga disebut sebagai organoleptik, adalah sifat-sifat yang dapat dinilai melalui indera manusia. Ini mencakup:

- a) Karakteristik visual (termasuk bentuk, dimensi, dan warna), karakteristik rasa (seperti keasaman, kemanisan, dan kepedasan).
- b) Karakteristik rasa (termasuk aroma dan sensasi rasa).
- c) Karakteristik tekstur (seperti kekerasan, kekenyalan, keremukan, dan kelembutan).

Menurut Sofiah & Achyar (2008:114), maksud dari evaluasi organoleptik dan respons terhadapnya berkaitan erat dengan selera individu. Setiap orang memiliki kecenderungan pribadi masing-masing. Inilah sebabnya mengapa produk yang dipasarkan perlu sejajar dengan preferensi konsumen yang dituju, yang mampu menetapkan apakah mereka merasa cocok atau kurang cocok terhadap produk yang dinilai melalui kualitas dan ciri-ciri sensorinya. Nasoetion (1980) menambahkan bahwa uji organoleptik bertujuan untuk menentukan karakteristik atau komponen cita rasa dan juga daya terima terhadap makanan. Rupa, yang mencakup warna, bentuk, dan ukuran, serta aroma, tekstur, dan rasa, adalah komponen utama yang dinilai.

a) Rasa

Metode Tes Skala Hedonic digunakan untuk melakukan pengamatan rasa secara organoleptik (Qazuini, 1984). *Rice pudding* yang disajikan secara acak menggunakan kode khusus. Panelis kemudian diminta untuk memberikan penilaian rasa sesuai dengan standar. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam urutan skor dari 1-5.

b) Warna

Menurut Rahayu (2001) Salah satu aspek fisik yang memiliki signifikansi besar pada bahan makanan adalah karakteristik warnanya. Warna pada bahan makanan diperoleh dari interaksi antara cahaya yang diabsorpsi dan dipantulkan oleh bahan itu sendiri, serta faktor dimensi seperti tampilan warna, tingkat kecerahan, dan kejelasan produk.

c) Tekstur

Metode *Scoring* digunakan untuk mengamati tekstur secara indrawi (Qazuini, 1984). *Rice pudding* yang disajikan secara acak menggunakan kode khusus. Setelah itu, panelis diminta untuk memberikan ulasan tentang tekstur sesuai dengan standar. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam urutan skor dari 1-5.

d) Aroma

Metode *Scoring* digunakan untuk melakukan pengamatan aroma secara indrawi (Qazuini, 1984). *Rice pudding* yang diatur secara acak melalui penggunaan kode khusus, kemudian para panelis diminta untuk mengevaluasi aroma sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Hasil penilaian yang diberikan oleh para panelis akan dicatat dalam bentuk skor berurutan dari 1 hingga 5.

e) Penampilan Fisik

Penampilan fisik produk terdiri dari kumpulan atribut fisik nyata yang terkait dalam sebuah bentuk yang dapat dikenali, menurut Stanton (1994:222). Bentuk, ukuran, dan warna adalah bagian dari tampilan produk ini. *Rice pudding* yang disajikan secara acak menggunakan kode khusus. Panelis kemudian diminta untuk memberikan penilaian penampilan fisik sesuai dengan standar. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam urutan skor dari 1-5.

2. Uji Hedonik

Menurut Stone dan Joel (2004), pengujian ini melibatkan pemberian skor atau penilaian terhadap sifat-sifat tertentu dari suatu produk. Tujuan dari pengujian ini adalah untuk menentukan tingkat kesukaan terhadap produk tersebut.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisa Bahan

Dengan menggunakan bahan yang baik dan bersih, maka *rice pudding* yang dihasilkan akan terasa nikmat untuk dikonsumsi. Selain itu, juga penting untuk mengetahui kualitas bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan. Selama melakukan penelitian untuk menemukan resep *rice pudding* menggunakan alpukat sebagai bahan tambahan, penulis menggunakan bahan-bahan kualitas baik yang dijual di supermarket maupun dipasaran. Berikut adalah bahan *rice pudding* yang digunakan selama penelitian:

1. Beras

Beras merupakan biji dari tanaman padi yang berperan sebagai makanan utama bagi sebagian besar populasi global, terutama di benua Asia.

2. Susu

Susu adalah cairan berwarna putih yang diproduksi oleh kelenjar susu pada betina hewan. Keberadaan susu memiliki nilai penting bagi kesejahteraan tubuh, terutama dalam aspek kesehatan tulang dan gigi karena mengandung kalsium.

3. Gula

Umumnya, gula dijual dalam struktur padat berupa kristal sukrosa, dan difungsikan untuk dapat mengubah rasa serta karakteristik makanan atau minuman menjadi manis.

4. Garam

Garam adalah senyawa kimia NaCl yang digunakan sebagai bumbu untuk memberi rasa pada makanan. Ini juga berfungsi sebagai pengawet dalam proses memasak.

5. Air

Air berperan penting dalam pembuatan *rice pudding* karena berfungsi sebagai medium untuk memasak beras.

B. Pembahasan

1. Formulasi Resep Pada Pembuatan *Rice Pudding* Berbasis Alpukat

Uji coba *rice pudding* menggunakan alpukat sebagai bahan tambahan pada pembuatan *rice pudding* dilakukan dengan beberapa kali, hal ini untuk mendapatkan formulasi resep yang hasilnya sempurna, formulasi resep yang telah dibuat melalui

uji coba mendapatkan hasil sebagai berikut:

a) Siklus Uji Formulasi Produk 1 Orisinal

Formulasi resep *rice pudding* orisinal terdiri dari 100 gr beras putih, 950 ml susu, gula 50 gr, $\frac{1}{4}$ tsp garam dan 475 ml air, dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 1. Formulasi Resep 1

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan <i>Rice Pudding</i> Orisinal	Beras Putih	Gr	100	Beras yang digunakan adalah beras putih atau beras biasa.
	Susu	ml	950	Susu yang digunakan adalah susu low fat yang dijual dipasar atau di supermarket. Penulis menggunakan merek <i>Funus figo</i>
	Gula	Gr	50	Gunakan gula pasir yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan gula dengan merek <i>Gulaku</i>
	Garam	Tsp	$\frac{1}{4}$	Gunakan garam dapur yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan garam dengan merek <i>dolphin</i> .
	Air	ml	475	Air yang digunakan air matang.

Dilihat pada tabel, pembuatan *rice pudding* orisinal dengan bahan yang terdiri dari 100 gr beras putih, 950 ml susu, gula 50 gr, $\frac{1}{4}$ tsp garam dan 475 ml air. Setelah menjelaskan formulasi resep *rice pudding* orisinal yang didapatkan yaitu tekstur dari *rice pudding* orisinal kental, lembut, dan *creamy*.

b) Siklus Uji Formula Produk 2 dengan Perbandingan 50:50

Pada uji coba kedua formulasi resep *rice pudding* dengan menggunakan alpukat sebagai bahan tambahan pada pembuatan *rice pudding* berbasis alpukat terdiri dari 50 gr alpukat, 50 gr beras ketan, 500 ml susu, 50 gr gula, $\frac{1}{4}$ tsp garam, 1 tsp ekstrak vanilla, $\frac{1}{2}$ sdt pasta alpukat, air 50 gr, gelatin 9 gr, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Formulasi Resep 2

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan <i>Rice Pudding</i> Berbasis Alpukat	Beras ketan	Gr	50	Beras yang digunakan adalah beras ketan.
	Alpukat	Gr	50	Alpukat yang digunakan adalah alpukat matang.
	Susu	ml	500	Susu yang digunakan adalah susu low fat yang dijual dipasar atau di supermarket. Penulis menggunakan merek <i>Funus figo</i>
	Gula	Gr	50	Gunakan gula pasir yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan gula dengan merek <i>Gulaku</i>
	Garam	Tsp	$\frac{1}{4}$	Gunakan garam dapur yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan garam dengan merek <i>dolphin</i> .
	Air	ml	50	Air yang digunakan air biasa.
	Ekstrak vanilla	Tsp	1	Gunakan ekstrak vanilla yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan pasta alpukat dengan merek <i>Garnada B.N</i>
	Pasta alpukat	Tsp	$\frac{1}{2}$	Gunakan pasta alpukat yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan pasta alpukat dengan merek <i>keppie keppie</i> .
Gelatin	Gr	9	Gunakan gelatin yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan gelatin <i>profite halal</i> .	

Hasil dari siklus uji formulasi resep perbandingan 50% beras ketan dan 50% alpukat pada table 4.2 kurang sesuai dengan apa yang penulis harapkan, sebab tekstur dari *rice pudding* kurang lembut.

c) Siklus Uji Formulasi Produk 3 dengan Perbandingan 70:30

Pada uji coba ketiga formulasi resep *rice pudding* dengan menggunakan alpukat sebagai bahan tambahan pada pembuatan *rice pudding* berbasis alpukat terdiri dari 300 gr alpukat, 70 gr beras ketan, 700 ml susu, 70 gr gula, ¼ tsp garam, ½ tsp ekstrak vanilla, ½ sdt pasta alpukat, air 90 gr, gelatin 15 gr, dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 3. Formulasi Resep 3

Persediaan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan Rice Pudding Berbasis Alpukat	Beras ketan	Gr	70	Beras yang digunakan adalah beras ketan.
	Alpukat	Gr	300	Alpukat yang digunakan adalah alpukat mentega.
	Susu	Ml	700	Susu yang digunakan adalah susu low fat yang dijual dipasar atau di supermarket. Penulis menggunakan merek <i>Frans flag</i> .
	Gula	Gr	70	Gula pasir yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan gula dengan merek <i>Gulaha</i> .
	Garam	Tsp	¼	Garam dapur yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan garam dengan merek <i>delphin</i> .
	Air	Ml	90	Air yang digunakan air biasa.
	Ekstrak vanilla	Tsp	½	Gula pasir yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan pasta alpukat dengan merek <i>Garuda D.N</i> .
	Pasta alpukat	Tsp	½	Gula pasir yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan pasta alpukat dengan merek <i>Koepoe Koepoe</i> .
	Gelatin	Gr	15	Gula pasir yang dijual di pasar atau di supermarket. Penulis menggunakan gelatin <i>seeder halal</i> .

Hasil dari formulasi resep *rice pudding* berbasis alpukat dengan perbandingan 30% beras ketan dan 70% alpukat pada tabel. Pembuatan memperoleh hasil yang sesuai harapan penulis karena dari segi tekstur lebih lembut, warnanya menarik dan tidak terlalu gelap.

Berikut proses pembuatan *rice pudding* berbasis alpukat:

- Mempersiapkan bahan-bahan.
- Campurkan beras ketan yang sudah matang dengan susu.
- Haluskan campuran susu dan ketan.
- Haluskan alpukat.
- Kemudian didalam pan masukkan susu dan nyalakan kompor dengan api kecil.
- Lalu masukkan gula.
- Masukkan ekstrak vanilla.
- Masukkan gelatin lalu aduk sampai gelatinnya rata.
- Kemudian masukkan pasta alpukat lalu aduk.
- Setelah itu masukkan campuran susu dan ketan yang telah dihaluskan dan aduk.
- Lalu masukkan alpukat dan aduk.
- Masukkan garam tunggu hingga *boiling* sambil diaduk.

m) Setelah *boil rice pudding* siap disajikan.

2. Daya Terima Konsumen

Berdasarkan dari data yang diperoleh dari 40 panelis, penulis melakukan penjabaran karakteristik penelis berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pengalaman magang pada departemen *pastry*, dan lokasi magang

a) Karakteristik Panelis

1) Berdasarkan Usia Panelis

Panelis dikelompokkan berdasarkan usia ke dalam enam kategori, yakni 21-24 tahun, 25-28 tahun, 29-32 tahun, 33-36 tahun, 37-40 tahun, dan di atas 40 tahun. Panelis yang banyak mengisi kuesioner uji organoleptik, yang terdiri dari 35 orang dari 40 panelis, yang berusia antara 21 dan 24 tahun, dan memiliki persentase 95%, berbeda dengan panelis usia 21-24 tahun, pada usia 25-28 tahun jumlah panelis yang mengisi kuesioner yaitu sebanyak 5 orang dengan total persentase 5%, usia 29-32 tahun, usia 33-36 usia tahun, usia 37-40 tahun dan usia >40 tahun memiliki persentase 0 atau tidak ada.

2) Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis

Di samping faktor usia, karakteristik panelis juga mencakup variabel jenis kelamin. Sebanyak 40 panelis telah menerima kuesioner untuk melakukan penilaian uji organoleptik terhadap puding beras berbahan dasar alpukat. Berdasarkan hasil yang didapatkan setelah mealakukan uji organoleptic terhadap 40 panelis acak, Lebih banyak wanita yang berpartisipasi dalam mengisi kuesioner uji organoleptik, 32 dari mereka memberikan 77,5% presentasi, dan 8 orang laki-laki memberikan 22,5% presentasi.

3) Berdasarkan Pendidikan Terakhir Panelis

Selain usia terdapat karakteristik pendidikan pada panelis, berdasarkan uji karakter pendidikan terakhir dari panelis terbagi ke dalam empat klasifikasi, yakni: Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP),

Sekolah Menengah Atas (SMA), dan Diploma/Sarjana (D1/S1).

Berdasarkan dari hasil yang didapatkan setelah mealakukan uji organoleptic terhadap 40 panelis acak, jumlah panelis yang mengisi kuisisioner uji organoleptik yang berpendidikan terakhir SMA, yaitu sejumlah 24 orang dengan total presentase 60% dan jumlah yang berpendidikan terakhir Diploma/S1 mengisi kuisisioner sebanyak 16 orang dengan presentase 40%.

4) Berdasarkan Lamanya Magang di *Department Pastry*

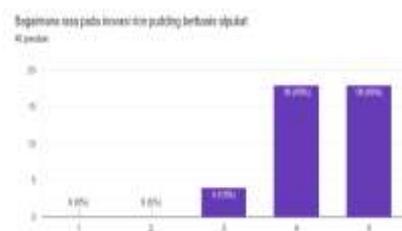
Karakteristik selanjutnya yaitu berapa lama para responden magang pada departemen *pastry*. Hal ini, dibagi menjadi 3 kategori antara lain kurang dari 3 bulan, 4-6 bulan, dan 7-12 bulan. Berdasarkan hasil yang ditampilkan pada gambar dan tabel tersebut, jumlah panelis yang magang di departemen *pastry* selama 4-6 bulan cukup mendominasi yaitu sebanyak 25 orang dengan persentase 62,5%.

b) Penilaian Daya Terima Konsumen terhadap Produk

Dalam pengujian organoleptik alpukat sebagai bahan tambahan pembuatan *rice pudding* dibagi menjadi rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan fisik produk dinilai melalui lima penilaian.

1) Berdasarkan Rasa

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada empat puluh panelis secara acak memiliki hasil yang berbeda-beda. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa adalah sebagai berikut:



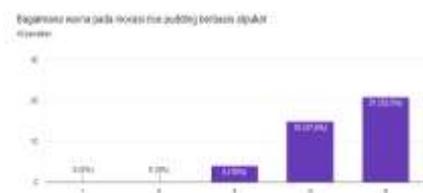
Gambar 1. Berdasarkan Rasa

Berdasarkan diagram batang yang terdapat pada gambar di atas, dapat dilihat bahwa dari 40 responden terdapat 18 orang responden dengan presentase 45% memilih sangat enak pada kategori rasa dari produk, terdapat 18 orang responden dengan persentase 40% memilih suka, kemudian 4 orang responden sisanya dengan persentase 10% memilih cukup suka. Maka dari itu, berdasarkan hasil diagram tersebut responden lebih banyak memilih sangat suka dan suka yaitu 45%.

Maka, dapat disimpulkan bahwa responden yang menyukai produk *rice pudding* berbasis alpukat lebih dominan dibandingkan dengan yang tidak. Hal ini karena dari rasa *rice pudding* itu sendiri yang manisnya cukup pas. Namun, ada yang memilih cukup suka hal ini dikarenakan selera yang berbeda-beda dimana ada responden yang menyarankan untuk manisnya dikurangi dan ada pula responden yang menyarankan untuk rasa manisnya ditambah.

2) Berdasarkan Warna

Salah satu dari penilaian organoleptik adalah penilaian berdasarkan warna, yang dilakukan oleh pengujian terhadap 40 panelis acak. Berikut hasil dari organoleptik berdasarkan warna.



Gambar 2. Berdasarkan Warna

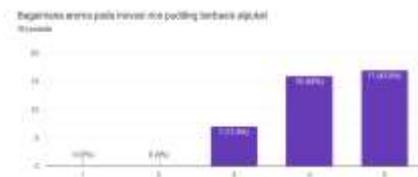
Pada diagram tersebut, dari 40 orang panelis terdapat 21 orang dengan persentase 52,5% memilih sangat menarik pada warna yang terdapat pada *rice pudding* berbasis alpukat. Lalu terdapat 15 orang dengan persentase 37,5% memilih menarik pada warna yang terdapat pada *rice pudding* berbasis alpukat, sedangkan 4 orang sisanya dengan persentase 10% memilih cukup

menarik. Jadi, jumlah terbanyak yang didapatkan dari hasil kuisioner tersebut yaitu "sangat menarik" dengan persentase 37,5%.

Dari pernyataan di atas, dapat disimpulkan bahwa responden menyukai warna yang dari produk *rice pudding* berbasis alpukat talas lebih dominan. Hal itu disebabkan oleh penambahan pasta alpukat memberikan warna hijau yang cukup mencolok sehingga membuat *rice pudding* berbasis alpukat tersebut menjadi lebih menarik dan tidak pucat.

3) Berdasarkan Aroma

Salah satu dari penilaian organoleptik adalah penilaian berdasarkan aroma produk, yang dilakukan dengan menguji 40 panelis acak, berikut hasil organoleptik berdasarkan aroma.



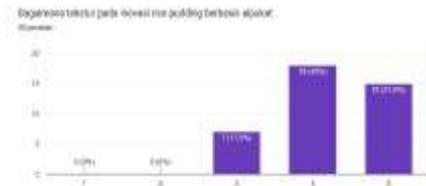
Gambar 3. Berdasarkan Aroma

Berdasarkan gambar di atas tertera bahwa dari 40 panelis sebanyak 17 orang dengan persentase 42,5% memilih bahwa aroma *rice pudding* berbasis alpukat sangat harum, sedangkan sebanyak 16 orang dengan persentase 40% memilih bahwa *rice pudding* berbasis alpukat harum. Kemudian 7 orang sisanya dengan persentase 17,5% memilih bahwa *rice pudding* berbasis alpukat cukup harum. Pada gambar tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat daya konsumen berdasarkan segi aroma terhadap produk *rice pudding* berbasis alpukat dengan angka terbanyak yaitu sangat harum dengan persentase 42,5%. Hal ini dikarenakan *rice pudding* berbasis alpukat menggunakan tambahan pasta alpukat yang aromanya cukup harum. Pada pasta alpukat tersebut terdapat wangi alpukat yang cukup

tercium menyengat sehingga rata-rata responden memilih "sangat harum".

4) Berdasarkan Tekstur

Setelah menguji organoleptik pada 40 panelis secara acak, diperoleh hasil yang bervariasi dalam setiap skor penilaian, termasuk hasil evaluasi organoleptik berdasarkan tekstur produk tersebut:

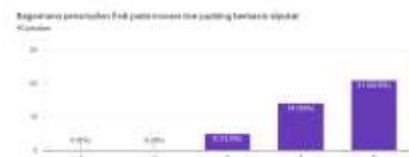


Gambar 4. Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan diagram batang yang disajikan pada gambar di atas, dari 40 panelis, sebanyak 18 responden dengan persentase 45% memilih tekstur *rice pudding* berbasis alpukat yang lembut. Kemudian sebanyak 15 responden dengan persentase 37,5% memilih sangat lembut pada tekstur *rice pudding* berbasis alpukat. Sedangkan 7 responden sisanya dengan persentase 17,5% memilih tekstur *rice pudding* berbasis alpukat dengan pilihan cukup lembut. Maka, berdasarkan gambar di atas, dapat disimpulkan bahwa responden yang memilih tekstur yang lembut lebih dominan.

5) Berdasarkan Penampilan Fisik

Salah satu jenis penilaian organoleptik adalah penilaian produk berdasarkan fisik, yang dilakukan dengan melakukan pengujian terhadap 40 panelis acak dan didapatkan hasilnya dalam tabel berikut:



Gambar 5. Berdasarkan Penampilan Fisik

Berdasarkan dari diagram yang disajikan pada gambar di atas, dari

40 orang responden didapatkan sebanyak 21 orang responden dengan persentase 52,5% memilih sangat menarik, sedangkan 14 orang responden dengan persentase 35% memilih menarik. Kemudian, 5 orang responden sisanya dengan persentase 12,5% memilih cukup menarik untuk penampilan fisik pada *rice pudding* berbasis alpukat. Dari data tersebut maka panelis terbanyak memilih sangat menarik dengan persentase 52,5%.

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa responden yang menyukai penampilan fisik dari *rice pudding* berbasis alpukat sangat dominan. Hal tersebut dikarenakan *garnish* yang tersusun secara rapih dan cantik. Namun ada pula yang memilih cukup menarik. Hal tersebut disebabkan karena permainan warna dari *garnish* tersebut kurang. Ada responden yang menyarankan untuk diberikan *ice cream* dan oreo untuk *garnish* yang lebih menarik.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan dari hasil pengamatan dan eksperimen tentang penggunaan alpukat sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *rice pudding* mengarah pada kesimpulan berikut:

1. Hasil dari uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan sebelumnya menunjukkan bahwa pembuatan *rice pudding* dengan penambahan alpukat dapat dianggap berhasil dengan bahan yang terdiri dari 300 gr alpukat yang telah dihaluskan, 70 gr beras ketan yang sudah matang dan dicampur dengan 200 ml susu dihaluskan menggunakan *blender*, gelatin 15 gr yang telah dipadatkan menggunakan 90 gr air, 700 ml susu dididihkan menggunakan *pan* diatas kompor dengan api kecil, lalu masukkan 70 gr gula sambil diaduk, lalu masukkan $\frac{1}{2}$ tsp ekstrak vanilla, setelah itu masukkan gelatin yang sudah padat aduk hingga gelatinnya rata, $\frac{1}{4}$ tsp garam, kemudian masukkan lagi $\frac{1}{2}$ sdt pasta alpukat aduk hingga warnanya merata, lalu masukkan campuran ketan dan susu yang telah dihaluskan aduk rata, setelah itu

masukkan alpukat yang telah dihaluskan, kemudian masukkan $\frac{1}{4}$ tsp garam untuk menambah rasa gurih, aduk secara merata hingga adonannya *boiling*, setelah *boiling* matikan kompor dan sediakan wadah untuk *pudding* nya dan tunggu *pudding* sampai padat atau mengeras lebih efisien jika dimasukkan ke dalam *chiller* atau kulkas, *rice pudding* berbasis alpukat siap disajikan.

2. Daya terima konsumen terhadap produk *rice pudding* berbasis alpukat disimpulkan dapat diterima dengan baik oleh para konsumen atau masyarakat. Pernyataan tersebut dapat dibuktikan dari uji daya terima konsumen dengan persentase 37,5% memilih sangat lembut berdasarkan tekstur, 42,5% memilih sangat harum berdasarkan aroma, 45% memilih sangat suka berdasarkan rasa, 52,5% memilih sangat menarik berdasarkan warna, dan 52,5% memilih sangat menarik pada kategori penampilan fisik.

B. Saran

Saran dari penelitian eksperimen *rice pudding* berbasis alpukat ini yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan hasil produk yang maksimal sebaiknya pilihlah bahan-bahan yang berkualitas, seperti memilih alpukat yang baik, dapat dilihat dari warnanya yang cerah, teksturnya yang tidak lembek, dan daging buahnya yang segar.
2. Untuk mendapat hasil yang lembut pada tekstur *rice pudding* berbasis alpukat ini sebaiknya menggunakan alpukat yang berkualitas serta beras ketan dan susu yang baik juga tentunya dan perlu eksperimen untuk menguji coba formulasi *rice pudding* tersebut. Formulasi *rice pudding* berbasis alpukat menawarkan kesempatan untuk menciptakan hidangan yang unik, bergizi dan menarik berbagai macam pelanggan. Namun, dibutuhkan sedikit waktu untuk mengembangkan formulasi ini dan memerlukan eksperimen dan waktu yang tepat untuk mencapai hasil yang optimal agar bisa diterima para konsumen.

DAFTAR RUJUKAN

- James, P. (2012). Enhancing Continental Cuisine as Educational Materials in Culinary

- Education in the Fashion and Culinary Arts Department, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University.
- Irmma, S. (1931). Rice Pudding Adalah Bubur Ketan Yang Dimasak dengan Susu dan Gula, Kemudian Diberi Kismis, Kayu Manis, dan Kacang-Kacangan.
- Lumbantoruan, D. (2012). The Relationship between Food Appearance and Other Factors with Leftover Food in Class 3 Seruni Patients at RS Puri Cinere Depok in April-May 2012. Thesis. Faculty of Public Health, University of Indonesia.
- Margono. (2004). Educational Research Methodology, Jakarta: Rineka Cipta.
- Marlinda, M., Sangia M.S., & Wuntu, A.D., (2013). Analysis of Secondary Metabolite Compounds and Toxicity Test of Ethanol Extract of Avocado Seeds (*Persea americana* Mill.). *Unsrat Science Journal*. 1(1), 24-28.
- McGee, H. (2007). *On Food and Cooking: The Science and Lore Of The Kitchen*. Simon and Schuster.
- Mohammad, N. (1998). *Research Methods*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Moehyi, S. (1992). *Institutional Food and Culinary Services*. Jakarta: Bhatara.
- Moehyi, S. (1999). *The Influence of Food and Diet on Healing Diseases*. Gramedia: Jakarta.
- Mukrie, A.N. (1990). *Basic Institution Nutrition Services Management*. Jakarta: Ministry of Health RI.
- Nur Chalida et al. (2012). *Inpatient Cardiovascular Disease Patient Acceptance of Food Served at RSUP H. Adam Malik Medan: USU Faculty of Public Health, Medan*.
- Oxford English Dictionary. (1994). *Pudding Adalah Bubur Ketan Dimasak Dalam Susu Atau Kaldu Daging*.
- Qazuini, M. (1984). *Sensory Testing of Food and Beverages*. Mataram University. Accessed January 04, 2012.
- Sudewi, Y., & Rita, P. (2005). *Cake and Bread Course Module*. Unpublished.
- Sunarjono, H. (2008). *Fruit Farming Prospects*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- The Boston Cooking-School Cook Book by Fannie Merritt Farmer. (1896). *Rice Pudding Is Sticky Rice Cooked in Milk and Sweetened with Sugar, Butter, and Raisins*.
- Winarti, S., & Y. Purnomo. (2006). *Processed Fruit Seeds*. Trubus Agrisarana. Surabaya.