

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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 *coffe break*, *breakfast*, dan makan siang atau malam.

Hidangan penutup, juga dikenal sebagai *dessert*, adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama, atau biasanya disebut pencuci mulut. Hidangan penutup biasanya memiliki rasa manis dan menyegarkan, kadang-kadang asin, atau keduanya. Makanan penutup, atau *dessert*, sekarang menjadi menu yang sangat populer karena perkembangan kuliner dan waktu. Semua orang dapat menikmatinya di mana saja dan kapan saja. Meskipun demikian, hidangan penutup mengalami transformasi yang signifikan; sebelumnya disajikan setelah makan malam, sekarang dapat dinikmati dari sarapan, makan siang, bahkan sebagai cemilan.

Puding 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.

Dalam masyarakat Indonesia, puding merupakan salah satu jenis makanan penutup yang sangat disukai dan populer. Puding juga merupakan hidangan yang serbaguna karena dapat dihidangkan dalam berbagai kesempatan, seperti dalam acara keluarga, pesta ulang tahun, atau bahkan dalam hidangan formal. Namun, sebagian besar puding yang ada di pasaran terbuat dari bahan dasar susu atau gelatin.

Pada abad ke-19, puding menjadi makanan penutup yang sangat populer di seluruh Eropa dan Amerika Utara. Pada awalnya, puding 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, puding 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.

Di Eropa, *rice pudding* dikenal sejak abad ke-17 dan menjadi populer di Inggris selama abad ke-18. Pada saat itu, *rice pudding* disajikan sebagai hidangan penutup mewah di meja makan aristokrasi Inggris. *Rice pudding* juga menjadi hidangan yang populer di Amerika Utara dan menjadi salah satu hidangan penutup yang paling populer di sana.

Pada abad ke-19, *rice pudding* menjadi makanan yang lebih umum dan mudah ditemukan di toko roti dan toko-toko makanan di seluruh dunia. Pada saat itu, resep *rice pudding* juga mulai bervariasi dan diubah dengan tambahan bahan-bahan seperti kismis, kacang-kacangan, dan buah-buahan kering.

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. Di Indonesia, terdapat berbagai jenis varietas alpukat yang tumbuh dan dijual, seperti alpukat hijau, alpukat mentega, alpukat merah, dan alpukat Jawa. Setiap varietas memiliki karakteristik rasa dan tekstur yang berbeda.

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 juga 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. Berikut adalah jumlah nutrisi dalam satu buah alpukat:

Tabel 1.1 Informasi Nilai Gizi Alpukat

Nutrisi	Jumlah
Air(g)	73.23
Energi (kcal)	160
Protein (g)	2
Total lemak jenuh (g)	14.66
Karbohidrat (g)	8.53
Serat (g)	6.7
Gula (g)	0.66
Kalsium (mg)	12
Zat besi, Fe (mg)	0.55
Magnesium, Mg (mg)	29
Fosfor, P (mg)	52
Potassium, K (mg)	485
Sodium, Na (mg)	7

Sumber : USDA Nutrient Database

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. Contohnya adalah es krim alpukat, puding alpukat, dan *smoothie* alpukat.

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.

Selain itu, daya tarik *rice pudding* berbasis alpukat dapat ditingkatkan dengan penekanan pada keunggulan produk, seperti rasa lezat, tekstur creamy, manfaat gizi alpukat, dan pewarna alami yang digunakan. Pemasaran yang efektif melalui promosi yang tepat, seperti sosial media, blog kuliner, atau acara kuliner, juga dapat meningkatkan daya tarik produk ini kepada konsumen.

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.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana formulasi resep pada pembuatan *rice pudding* berbasis alpukat?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk *rice pudding* berbasis alpukat?

1.3 Tujuan Penelitian

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.

1.3 Batasan Masalah

Pembatasan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana inovasi *rice pudding* berbasis alpukat

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki Kegunaan konsumen, kegunaan pemerintah dan kegunaan industri.

1. Kegunaan Konsumen

Manfaat hasil penelitian bagi konsumen adalah agar para konsumen dapat menikmati inovasi *rice pudding* berbasis alpukat sebagai alternative pilihan makanan.

2. Kegunaan Pemerintah

Manfaat penelitian bagi pemerintah adalah agar pemerintah dapat mengembangkan alpukat sebagai komoditas pangan yang berkualitas di Indonesia.

3. Kegunaan Industri

Manfaat penelitian bagi pihak industri perhotelan, agar penelitian ini dapat menjadi acuan dalam mengembangkan produk berbasis alpukat