BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan selingan atau snack biasanya diberikan sebanyak 2 hingga 3 kali dalam sehari. Setiap kali pemberian makanan selingan, disarankan agar porsi yang diberikan mencakup sekitar 10% dari total asupan gizi harian, yang berarti kebutuhan kalium dalam satu kali pemberian makanan selingan harus mencapai 470 mg, Salah satu sncak sehat yaitu Puding buah.

Puding merupakan istilah yang berasal dari bahasa Inggris, yaitu kata "Pudding," yang merujuk pada makanan penutup yang dapat disajikan dalam keadaan dingin maupun panas. Puding juga memungkinkan modifikasi dengan berbagai cita rasa. Di Indonesia, puding menjadi pilihan yang tepat sebagai makanan penutup, terutama mengingat kondisi iklim tropis yang ada. Bahan dasar dari puding adalah agar-agar yang kaya akan serat, dan cita rasa puding akan semakin meningkat apabila ditambahkan susu dan gula (Kho, 2020). Selain itu, menurut (Sari, 2022) penerimaan puding yang baik sebaiknya memiliki warna yang menarik, rasa yang tidak terlalu manis, aroma yang harum sesuai dengan bahan-bahan yang digunakan, serta tekstur yang kenyal.

Kandungan gizi puding secara umum terdiri dari lemak, mineral, kalsium, dan zat besi. Kandungan mineral dalam puding memiliki peran yang signifikan dalam mempertahankan keseimbangan cairan dalam tubuh, serta berkontribusi terhadap kesehatan jantung dan proses pembentukan sel. Puding mengandung zat gizi, antara lain: air 17,8 g, lemak 0,2 g, kalsium 400 mg, dan zat besi 5 mg (Ningsih, 2024).

Penjelasan ini menunjukkan bahwa kandungan zat gizi dalam puding biasa tidaklah terlalu tinggi, sehingga diperlukan penambahan bahan untuk menghasilkan olahan puding yang lebih padat gizi dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat (BPOM RI, 2013).

Pisang ambon adalah salah satu tanaman yang paling umum ditemukan di Indonesia. Tanaman ini dikenal karena laju pertumbuhannya yang sangat cepat dan kemampuannya untuk menghasilkan buah dalam jumlah yang melimpah. Sebuah pohon pisang ambon dapat menghasilkan antara 7 hingga 10 sisir, dengan total buah sekitar 100 hingga 150 buah. Buah pisang ambon memiliki bentuk yang khas, dengan pangkal yang melengkung serta daging berwarna kekuningan. Konsumsi pisang ambon sangat populer di kalangan masyarakat, karena buah ini mengandung asam lemak rantai pendek yang bermanfaat untuk menjaga kesehatan lapisan sel jaringan usus kecil dan meningkatkan kemampuan tubuh dalam menyerap nutrisi.(Provision, 2021)

Pisang ambon (Musa Paradisiaca var Sapientum Linn) kaya akan kandungan kalium yang berperan penting dalam menjaga keseimbangan cairan dan elektrolit. Selain itu, keunggulan pisang ambon terletak pada kandungan kalium yang tinggi, yang menjadikannya pilihan yang tepat untuk selingan tinggi kalium (Ni Kadek Okta Pramesti Dewi, 2022).

Selain pisang ambon Salah satu buah lainya yang tinggi akan kalium adalah semangka (Citrullus vulgaris). Menurut (Suharman dkk, 2021) mengatakan bahwa semangka memiliki beberapa kandungan misalnya serat, kalium, air, vitamin (C,K,B6) dan vitamin A (karetenoid), licopein, asam amino sitrulin.

Banyak penelitian yang telah menggunakan pisang ambon ataupun semangka sebagai makanan tambahan atau selingan tetapi belum ada yang meneliti pengembangan produk pangan berupa puding dengan penambahan kedua bahan tersebut yang dapat diterima dari segi organoleptik (rasa, warna, tekstur dan aroma) dan kandungan kadar kalium yang tinggi. berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti analisis daya terima organoleptik dan uji kalium puding pisang ambon (musa paradisiaca var.sapientum L.kunt) dengan kombinasi semangka (Citrullus lanatus) sebagai selingan sehat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dan latar belakang penelitian maka peneliti merumuskan masalah, Bagaimana formula terbaik pada puding pisang (Musa paradisiaca var.sapientum L.kunt.) dengan semangka(Citrullus lanatus).

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis kadar kalium pada puding pisang dan sari semangka.

2. Tujuan Khusus

a. Diketahui gambaran daya terima meliputi (warna, rasa, tekstur, aroma) puding dengan pisang ambon dan sari semangka.
b. Diketahui perbedaan karakteristik mutu meliputi warna, rasa, tekstur, aroma pada puding pisang ambon dan sari semangka.
c. Diketahui kadar kalium yang terkandung dalam puding pisang ambon dan sari semangka.

D. Manfaat

1. Bagi teoritis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sarana pengembangan kemampuan dan menambah wawasan dalam melakukan pengembangan produk pangan dengan memanfaatkan produk pangan lokal sebagai bentuk kontribusi dalam perbaikan permasalahan gizi masyarakat.

2. Bagi akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi poltekes kemenkes bengkulu dan dapat menjadi refrensi bahan pembanding untuk penelitian selanjutnya

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No	Nama dan Tahun Penelitian	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil Penelitian
1.	(S. Sari et al., 2024)	Formulasi Puding Kulit Pisang Ambon dan Ubi Jalar Ungu sebagai Makanan Selingan Mengandung Kalium	Penelitian ini menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 taraf perlakuan dengan 4 kali pengulangan.	Berdasarkan hasil penelitian ini, produk puding kulit pisang ambon dan ubi jalar ungu memiliki kandungan kalium tidak ada perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan, namun hasil tingkat sinersis terdapat perberbedaan signifikan pada perlakuan P1 dengan P4 sampai P6. Selain itu, formulasi terbaik pada penelitian ini yaitu P2 dengan kandungan gizi yaitu kadar air 74,28%, kadar abu 0,89%, energi 115,22 kkal, protein 3,27%,lemak 3,18%, dan karbohidrat 18,38%
2.	(Muhammad Rifaldi,dkk tahun,2023)	Analisis zat gizi kalsium dan kalium pada puding Mentimun semangka sebagai makanan penurun Tekanan darah	Penelitian ini menggunakan teknik eksperimen dengan uji One Way Anova kemudian dilakukan pengujian selanjutnya dengan menggunakan uji Duncan.	Berdasarkan hasi uji laboratorium menunjukkan bahwa perlakuan A1 mengandung 6,72mg kalsium dan 22,83mg kalium, perlakuan A2 mengandung 8,48mg kalsium dan 30,4mg, serta perlakuan A3 mengandung 10,55mg kalsium dan 36,4mg kalium.
3.	(Oktober et al., 2024)	Daya Terima Puding dengan Substitusi Susu Kedelai dan Penambahan Wortel sebagai Alternatif Makanan Selingan untuk Pencegahan Hipertensi	Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimental murni menggunakan dua faktor berupa substitusi susu kedelai dan penambahan wortel.	Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa substitusi susu kedelai berpengaruh terhadap warna, rasa dan aroma tetapi tidak berpengaruh pada tesktur puding. Penambahan wortel berpengaruh warna dan rasa tetapi tidak berpengaruh pada aroma dan tekstur puding sementara interaksi substitusi susu kedelai dan penambahan wortel tidak berpengaruh terhadap daya terima puding baik pada warna, aroma, rasa maupun tesktur.