

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mangga merupakan salah satu buah yang mengandung gizi dan vitamin banyak digunakan sebagai bahan baku dalam membuat berbagai sajian yang lezat seperti puding, jus, sambal serta berbagai olahan lainnya. Buah mangga telah menjadi primadona sejak dahulu bagi semua kalangan, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Tidak saja dalam keadaan masak, bahkan saat belum masak pun sudah dicari. Genus dari keluarga *Anacardiaceae* yang berasal dari Asia Tenggara tercatat ada 62 spesies, enam belas spesies diantaranya memiliki buah yang dapat dimakan, tetapi hanya spesies *Mangifera caesia* Jack., *Mangifera foetida* Lous., *Mangifera odorata* Grift., dan *Mangifera indica* L. yang biasa dimakan. Diantara keempat spesies mangga yang dapat dimakan tersebut yang memiliki jenis paling banyak adalah *Mangifera indica* L. Sebagian mangga tersebut terpenting memiliki aroma yang cukup kuat (Oktavianto 2015).

Pangan instan merupakan bahan makanan yang telah diformulasikan, mengandung sebagian atau sepenuhnya bahan dasar kering. Hal ini dapat dikatakan bahwa pada produk pangan instan terjadi proses penghilangan air dan pemeliharaan mutu atau kualitas produk hingga tidak mudah terkontaminasi serta mempunyai kemudahan dalam penanganan bahan dan praktis penyajiannya. Cara menyiapkan pangan berbentuk instan hanya dengan menambah air (panas/dingin) sehingga siap disantap (Nurjannah *et al.* 2007).

Bahan yang biasa dipakai pada pembuatan puding yaitu tepung tapioka atau pati termodifikasi, susu, telur, dan karaginan. Pada penelitian ini untuk membuat puding menggunakan tepung mangga, tepung tapioka dan tepung beras. Selama ini pemanfaatan buah mangga hanya diolah menjadi jus, sambal pencit, rujak, dan minuman. Selain itu buah mangga juga merupakan buah yang cepat busuk karena kadar air buah segar relatif tinggi sehingga dapat mempercepat terjadinya kerusakan. Oleh karena itu saya memanfaatkan buah mangga sebagai tepung puding instan mangga, proses pembuatan puding instan yang praktis sangat bermanfaat untuk orang yang memiliki aktivitas padat namun ingin memenuhi asupan tambahan nutrisi sehari-hari melalui makanan selingan puding instan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap uji sensoris puding instan mangga?
2. Bagaimana pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap uji warna puding instan mangga?
3. Bagaimana pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap uji kadar air puding instan mangga?
4. Bagaimana pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap uji tekstur puding instan mangga?
5. Bagaimana pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap stabilitas selama penyimpanan puding instan mangga?

1.3 Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi oleh pemanfaatan buah mangga sebagai salah satu produk pangandi Madura

1.4 Tujuan

1. Untuk mengkaji pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap uji sensoris puding instan mangga
2. Untuk mengkaji pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap uji warna puding instan mangga
3. Untuk mengkaji pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap uji kadar air puding instan mangga
4. Untuk mengkaji pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap uji tekstur puding instan mangga
5. Untuk mengkaji pengaruh proporsi tepung mangga dengan campuran tepung tapioka dan tepung beras terhadap stabilitas selama penyimpanan puding instan mangga?

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat penelitian ini yaitu untuk menghasilkan produk puding instan Mangga yang berkualitas, yang bermanfaat bagi peneliti maupun pihak lainnya. Bagi mahasiswa mempunyai manfaat tersendiri yaitu dapat membuat suatu gagasan penerapan konsep pengolahan.

2. Menghasilkan produk baru atau inovasi baru pada puding instan mangga

1.6 Rancangan penelitian

Penelitian ini menggunakan uji sensoris, tekstur, kadar air, uji warna, stabilitas penyimpanan dan RAL puding instan mangga.