

CV PACE . 2025

Ezi Angraini, M.Pd.

Nofra Amanda Dahlia, A.Md.

Kind of Pudding



Kind of Pudding

Ezi Angraini, M.Pd.
Nofra Amanda Dahlia, A.Md.

DUMMY

CV PACE
2025

**Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta**

- 1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
- 2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- 3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- 4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Kind of Pudding

Ezi Angraini, M.Pd.
Nofra Amanda Dahlia, A.Md.

DUMMY

CV PACE
2025

Judul
Kind of Pudding

Penulis
Ezi Angraini, M.Pd.
Nofra Amanda Dahlia, A.Md.

Copyright@2025
Oleh PACE Padang, Sumatera Barat

Pertama kali diterbitkan dalam Bahasa Indonesia
viii + 98 halaman
15,5 x 23 cm

Oleh
PACE
Partnership for Action on Community Education
Komplek Pondok Pinang
Padang-Sumatera Barat

Cetakan Pertama: September 2025

ISBN: _____

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari Penerbit

ANGGOTA



Kata Pengantar

Segala puji bagi Allah, Tuhan yang Maha Esa atas rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan buku “Kind of Pudding”. Tujuan dari penulisan buku ini tidak lain adalah untuk membantu siswa dan mahasiswa vokasi culinary serta untuk membantu para UMKM dalam mengembangkan usaha di bidang pastry khususnya pudding. Dalam buku ini tertulis dan dijelaskan secara lengkap tentang pengertian, sejarah, manfaat, tipe, klasifikasi, teknik, proses pembuatan, kandungan gizi, teknik penyimpanan, penyajian, kemasan, tips pembuatan, alat dan bahan, resep, saus, dan variasi pudding disertai dengan foto-foto yang menarik sehingga diharapkan bisa memberikan referensi dan inspirasi bagi mahasiswa vokasi culinary dan pembaca culinary pada umumnya.

Penulis sadar bahwa penulisan buku ini bukan merupakan buah hasil kerja keras penulis sendiri. Ada banyak pihak yang sudah berjasa dalam membantu penulis di dalam menyelesaikan buku ini. Maka dari itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu memberikan wawasan dan bimbingan kepada penulis sebelum maupun ketika menulis buku ini.

Penulis juga menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis akan sangat terbuka akan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan buku ini.

Padang, September 2025

Penulis



DUMMY

DAFTAR ISI

Pengantar.....	1
Daftar Isi	2

Bab I Pudding

A. Pengertian Pudding	1
B. Sejarah Pudding.....	3
C. Manfaat Pudding Untuk Kesehatan.....	4
D. Tipe Pudding.....	4
E. Klasifikasi Pudding	8
F. Teknik Pembuatan Pudding.....	15
G. Proses Pembuatan Pudding.....	17
H. Kandungan Gizi Pudding.....	18
I. Karakteristik Pudding Yang Baik.....	19
J. Teknik Penyimpanan Pudding.....	19
K. Penyajian Pudding	20
L. Kemasan Pudding.....	20
M. Tips dalam pembuatan pudding.....	21

Bab II Bahan dan Alat

A. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Pudding	25
B. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Pudding	42

Bab III Pudding Sauce

A. Pengertian Sauce.....	51
B. Standar Kualitas Sauce	51
C. Fungsi Sauce.....	52
D. Sauce Untuk Pudding.....	53

Bab IV Kind of Pudding

A. Pudding Dingin	57
B. Pudding Panas	85

Daftar Rujukan	91
-----------------------------	-----------

Glosarium	93
------------------------	-----------

Indeks	95
---------------------	-----------

Profil Penulis	97
-----------------------------	-----------

DUMMY

Bab I

Pudding

A. Pengertian Pudding

Pudding berasal dari bahasa Perancis, boudin yang berarti "sosis darah", dari bahasa Latin, botellus yang berarti "sosis kecil". Istilah pudding digunakan Eropa abad pertengahan untuk hidangan dari daging yang dibungkus. Di Britania Raya, istilah pudding sering digunakan untuk hidangan penutup yang dibuat dari telur dan tepung, serta dimasak dengan cara dikukus, direbus, atau dipanggang.

Pudding adalah nama untuk berbagai hidangan penutup (dessert) yang umumnya dibuat dari bahan- bahan yang direbus, dikukus, atau dipanggang, sebagai makanan penutup pudding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut (Darmawan, Peranginangin, Syarief, Kusumaningrum, & Fransiska, 2014). Menurut istilah continental pudding adalah produk yang umumnya dikentalkan dengan maizena, custard powder, atau telur, serta menggunakan susu sebagai bahan cair. Pudding dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis dan terbuat dari agar- agar (Rizkiyah, 2012). Pada umumnya pudding terbuat dari tepung agar atau keraginan yang harus

melibatkan proses pemanasan karena bahan dari keduanya tidak dapat larut pada suhu ruang (Fransiska, et al. 2014).

Menurut (Anni Faridah, 2008) pudding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus, dan membakar (boiled, steamed, and baked) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Pati dalam hal ini dapat berupa agar-agar (atau pun bahan dasarnya seperti gum arab, rumput laut, dan keragenan), tepung- tepungan atau hasil olahannya seperti roti, cake, dan lain-lain. Pudding dengan bahan baku susu, tepung maizena, tapioka, atau telur dihidangkan setelah didinginkan lebih dulu. Pudding seperti ini rasanya manis dengan perisa coklat, karamel, vanila, atau buah-buahan. Pudding dapat disajikan dalam ukuran kecil maupun besar dan dalam keadaan panas ataupun dingin. Pada umumnya penyajian pudding dilengkapi dengan saus seperti custard sauce, fruits puree, es, syrup dan, vanilla, sauce.

Di Indonesia terdapat berbagai jenis pudding rasa tradisional yang memakai kelapa muda, gula merah, santan, tapai ketan hitam, atau campuran daun suji dan daun pandan. Buah-buahan yang dipakai untuk pudding misalnya: jeruk, markisa, nanas, sirsak, dan mangga. Di indonesia pudding sering disebut dengan istilah podeng. Perbedaan antara pudding dengan podeng yaitu apabila pudding disajikan dingin karena proses pembekuannya harus menggunakan almari pendingin sedangkan podeng proses pembekuannya melalui pemanasan.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa pudding adalah jenis hidangan penutup yang memiliki rasa manis terbuat dari pati yang diolah dengan cara dikukus, direbus, dibakar sehingga dapat menghasilkan tekstur gel yang lembut dan dapat dihidangkan dalam keadaan panas atau dingin.

B. Sejarah Pudding

Asal mula kata pudding berasal dari Bahasa Prancis, yaitu boudin yang berarti “sosis darah”, dari Bahasa latin, Botellus yang berarti “sosis kecil”. Istilah pudding digunakan di Eropa pada abad pertengahan untuk hidangan dari daging yang dibungkus. Di Inggris, istilah pudding sering digunakan untuk hidangan penutup yang terbuat dari telur dan tepung, cara memasaknya dengan mengukus, merebus, dan memanggang (Cahya, 2018).

Pada abad ke-17, pudding di Inggris raya terdiri dari dua rasa, yaitu gurih karena terbuat dari daging dan manis karena terbuat dari tepung, kacang, dan gula. Kedua pudding ini biasanya direbus dalam tas pudding khusus. Haggis adalah salah satu contoh pudding gurih karena terbuat dari jantung, hati, dan paru-paru domba yang dicampur dengan bawang bombay, oatmeal, lemak, aneka rempah, dan garam. Secara tradisional, Haggis dibungkus dalam perut hewan dan kemudian direbus selama tiga jam.

Pada abad ke-18 pudding di Inggris tidak lagi terbuat dari daging. Meskipun pada abad ke-19, pudding masih diolah dengan cara direbus tapi hasilnya lebih mirip kue. Salah satu contohnya adalah pudding plum atau pudding natal yang disajikan secara tradisional pada saat perayaan natal (Bella Jingga Ardilla, 2021). Dengan kemajuan jaman sekarang, untuk tampilan dari pudding hanya disajikan dengan polos begitu saja. Untuk saat ini pudding mulai dimodifikasikan dengan tambahan bahan isi atau dibentuk lapisan-lapisan agar lebih menarik pada saat disajikan. Begitu juga untuk hasil akhirnya ditambah dengan topping, membuat hasil jadi dari pudding semakin menarik.

C. Manfaat Pudding untuk Kesehatan

1. Kalsium

Kandungan susu dalam pudding memiliki kadar kalsium yang cukup tinggi dan bermanfaat untuk kesehatan tulang dan gigi.

2. Vitamin dan mineral

Komponen essential dalam pudding antara lain vitamin yang terkandung didalamnya adalah A, C, B6, B12, dan E

3. Protein

Pudding juga mengandung protein yang diperlukan untuk pertumbuhan anak-anak.

4. Serat

Serat yang terkandung dalam pudding berguna untuk metabolisme dan pencernaan

D. Tipe Pudding

1. Steam Pudding

Steam pudding dibuat dengan menggunakan campuran bahan utama berupa telur, gula, susu dan bahan isian. Selain itu juga dapat digunakan roti dan berbagai jenis sereal sebagai bahan pengental. Semua bahan dicampurkan menjadi satu, lalu ditempatkan pada sebuah wadah, yang tertutup. Penutup wadah dapat berupa tutup langsung dari wadah tersebut, bisa juga menggunakan aluminium foil. Letakkan wadah berisi adonan tadi di dalam sebuah wadah yang lebih besar dan berisi air 2/3 dari sisi wadah adonan. Kedua wadah tersebut dimasukkan ke dalam steamer untuk dimasak selama beberapa waktu, hingga adonan padat.



Gambar 1.1 Steam Pudding
(Sumber: Recipes.Net)

2. Baked Pudding

Bentuk lain dari pudding adalah baked pudding, yaitu pudding yang dipanggang. Pudding yang dipanggang memiliki tekstur yang lebih padat dan menggunakan bahan yang lebih bervariasi. Yang membedakan dengan jenis pudding yang lain adalah teknik memasak yang digunakan, yaitu dengan memanggang pudding di dalam sebuah oven. Pudding ini ada yang langsung dipanggang setelah dibuat adonannya, namun ada juga dengan dua cara yaitu dengan cara mengukus/steam terlebih dahulu, setelah itu baru dipanggang kembali.



Gambar 1.2 Baked Pudding
(Sumber: Cookpad.com)

3. Boiled Pudding

Boiled pudding sangat lazim dikalangan masyarakat terutama di Indonesia. Boiled pudding menggunakan bahan pengental berupa agar-agar dan dapat juga menggunakan tepung custard dan tepung maizena. Pengolahan pudding jenis ini adalah dengan merebus semua bahan yang digunakan, setelah itu baru dicetak. Setelah dicetak pudding ini hanya didinginkan hingga pudding membeku dan padat.



Gambar 1.3 Boiled Pudding
(Sumber: taste.com.au)

4. Mousse

Mousse adalah pudding yang termasuk unik dari semua jenis pudding yang ada. Pudding ini sangat favorite sebagai dessert terutama cold dessert. Keunikan pudding ini adalah, dimana pudding ini tidak melalui proses pemanasan atau tidak dimasak, seperti disteam, baked, boiled.

Bahan utama untuk membuat mousse adalah whipped cream, putih telur atau bisa juga menggunakan gelatin. Bahan utama tersebut dicampurkan dengan lelehan coklat, buah-buahan yang sudah dalam bentuk puree atau bahan lain yang sudah dalam bentuk halus. Semua bahan tersebut disimpan di lemari pendingin sampai membeku seperti ice cream. Mousse memiliki rasa yang lembut dan halus menyerupai ice cream.



Gambar 1.4 Mousse
(Sumber: resepmamiku.com)

E. Klasifikasi Pudding

Pudding dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis berdasarkan berbagai cara. Misalnya pudding dapat dibagi berdasarkan cara penyajiannya yaitu pudding yang disajikan dengan daging seperti Yorkshire yaitu pudding yang dibakar bersama daging dan Sussex yaitu pudding yang diisi dengan daging. Kemudian pudding yang disajikan sebagai pencuci mulut seperti pudding jagung, pudding tapioca, pudding nasi, pudding plum, pudding almond, pudding susu, pudding telur, dan berbagai pudding buah lainnya. Sering juga pudding itu dinamakan berdasarkan warna saos yang dipergunakan sebagai black pudding, chocolate pudding, dan white pudding. Pudding dapat disajikan dalam ukuran kecil maupun besar dan dalam keadaan panas ataupun dingin. Pada umumnya penyajian pudding dilengkapi dengan saus seperti custard souce, fruits puree, dan vanilla souce.

Secara garis besar pudding terbagi dua yaitu pudding panas (baked pudding) dan pudding dingin (starch thickened pudding).

1. Pudding Panas (Baked Pudding)

Pudding panas menggunakan telur sebagai bahan pengikat dan pengental. Pudding panas merupakan hidangan dessert dengan tekstur lembut dan selalu bercita rasa manis melezatkan. Pudding panas menggunakan teknik pengolahan dengan cara baking, steaming, dan au bain marie. Pudding panas identik dengan pudding panggang. Pasalnya pudding panas lebih banyak dibuat lewat proses pemanggangan di dalam oven. Pudding panas dapat disajikan dalam keadaan panas maupun dingin. Umumnya pudding panas terdiri dari campuran telur, susu, gula, aroma, cream, tepung semolina bahkan roti atau beras, dan buah-buahan yang dikeringkan/manisan buah-buahan. Bahan dasar pudding panas dapat dibuat dari adonan crepes yang lebih kental.



Gambar 1.5 Pudding Panas
(Sumber: sajiansedap.grid.id)

2. Pudding Dingin (Starch Thickened Pudding)

Pudding dingin menggunakan agar-agar atau gelatin sebagai pengikat dan pengental. Pudding dingin diolah dengan cara *boiling* dan selalu disajikan dalam keadaan dingin.



Gambar 1.6 Pudding Dingin
(Sumber: food.detik.com)

Pudding merupakan makanan penutup atau dapat dikatakan makanan pencuci mulut (dessert) yang dihidangkan diakhir jamuan makan. Pudding banyak disukai oleh banyak orang karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Banyak cara pembuatan pudding diantaranya dengan cara direbus, dikukus, dan dibakar (*boiled, steamed, and baked*) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Menurut Heryantie, Mafruroh, & Hidayati, (2013) pudding dapat dikategorikan menjadi 5 jenis yaitu:

3. Pudding Buah

Buah-buah segar ternyata juga bisa dipadukan dengan pudding manis. Bahkan kebanyakan orang juga sangat menikmati pudding buah ini karena rasanya begitu bervariasi

dan mampu menggugah selera untuk menyatapkannya kembali. Dalam pembuatannya yakni dengan menata buah – buah segar diatas adonan pudding yang sudah membeku atau bisa mencampurkan irisan buah segar kedalam pudding ketika masih panas dan kemudian memasukkanya ke lemari pendingin. Dan ada pudding yang dibuat dari sari buah yang sebelumnya buah tersebut di blender lalu di saring untuk mendapatkan sari buahnya lalu dicampurkan dalam adonan pudding dan kemudian dimasukkan kedalam cetakan kemudian di masukkan ke dalam lemari pendingin.



Gambar 1.7 Pudding Buah
(Sumber: Guideku.com)

4. Pudding Agar- Agar

Pudding agar- agar terbuat dari agar- agar dan disajikan dingin karena harus dibekukan terlebih dahulu dalam almari es. Pudding agar- agar dibuat dengan mencampur agar- agar bersama susu, tepung maizena, atau telur kocok. Variasi pudding agar-agar diperoleh dari penambahan bahan-bahan seperti susu, telur, pewarna, pengaroma, dan buah-buahan.

Teknik pencetakan pudding sangat menentukan hasil jadi pudding. Teknik pencetakan yang sering digunakan adalah lapis (pudding pelangi), mozaik (pudding mozaik), dan pudding warna warni (pudding kaca). Pudding agar-agar sering dihidangkan dengan saus yang disebut vla.



Gambar 1.8 Pudding Agar-agar
(Sumber: Fimela.com)

5. Pudding Rebus

Pudding ini menggunakan teknik rebus, karena dalam pembuatan menggunakan bahan pati jagung yang membutuhkan proses perebusan agar dapat mematangkan pati dan membuat pati menjadi kental. Bahan- bahan dalam pembuatan pudding rebus adalah susu, gula, essence dan bahan pengental. Cara penyajiannya dapat dicetak dalam cetakan besar atau cetakan kecil. Contoh: cornstarch pudding, blanch mange.



Gambar 1.9 Cornstrach Pudding
(Sumber: thismomcooks.com)

6. Pudding Panggang

Pudding panggang menggunakan teknik olah panggang dengan bantuan oven. Teknik olah panggang dalam pembuatan pudding ini sangat penting karena akan membentuk tekstur yang lembut, lembab dan halus, jika hanya dipanggang saja akan membuat pudding menjadi kering dan berkerak. Contoh Bread pudding dan crème caramel.



Gambar 1.10 Bread Pudding
(Sumber: allrecipes.com)

7. Pudding Kukus

Pudding ini menggunakan teknik kukus. Tekstur pudding ini sangat berat dan penuh dengan isi dan disajikan hangat, oleh karena itu bagi bangsa Eropa pudding ini hanya dibuat dan dihidangkan pada musim dingin saja.



Gambar 1.11 Pudding Kukus
(Sumber: sainsburysmagazine.co.uk)

F. Teknik Pembuatan Pudding

Teknik pembuatan pudding terbagi menjadi 2 yaitu metode pembuatan pudding panas dan dingin. Pudding panas menggunakan Teknik pengolahan dengan cara baking, steaming, dan au bain marie. Sedangkan pudding dingin diolah dengan cara boiling.

1. Cold Pudding

Cold pudding diolah menggunakan teknik Boiled. Boiled pudding menggunakan bahan pengental berupa agar-

agar dan dapat juga menggunakan tepung custard atau tepung maizena. Pengolahan pudding jenis ini adalah dengan merebus semua bahan yang digunakan, setelah itu baru dicetak. Setelah dicetak pudding ini hanya didinginkan untuk menunggu hingga pudding membeku dan padat.

2. Hot Pudding

Pudding panas dapat diklasifikasikan menurut metode atau Teknik membuatnya. Pudding panas terbagi 3 yaitu pudding panas yang dibuat dengan teknik panggang, au bain marie, dan kukus.

a. Steam Pudding

Steam pudding dapat dibuat dengan menggunakan roti dan berbagai jenis sereal sebagai bahan pengental. Semua bahan dicampurkan menjadi satu, lalu ditempatkan pada sebuah wadah, yang tertutup lalu dikukus. Penutup wadah dapat berupa tutup langsung dari wadah tersebut, bisa juga menggunakan aluminium foil. Dapat meletakkan wadah berisi adonan didalam sebuah wadah yang lebih besar dan berisi air 2/3 dari sisi wadah adonan. Kedua wadah tersebut dimasukkan kedalam steamer untuk dimasak selama ± 20 menit, hingga adonan padat.

b. Baked Pudding

Bentuk lain dari pudding adalah baked pudding, yaitu pudding yang dipanggang. Pudding yang dipanggang memiliki tekstur yang lebih padat dan menggunakan bahan yang lebih bervariasi. Yang membedakan dengan jenis pudding yang lain adalah teknik memasak yang digunakan, yaitu dengan memanggang pudding didalam oven. Pudding ini ada yang langsung dipanggang setelah dibuat adonannya. Pudding ini juga dengan dua cara yaitu dengan cara mengukus atau steam terlebih dahulu, setelah itu baru dipanggang Kembali. Pudding dapat dipanggang dengan suhu $\pm 180^{\circ}\text{C}$ selama 45 menit.

c. *Au Bain Marglosie*

Au Bain Marie yaitu memasak makanan dengan media air sebagai perantara sehingga makanan tidak langsung kontak dengan sumber panas. Au Bain Marie biasa dikenal dengan istilah *time*, seperti saat memasak cheese cake atau caramel pudding.

G. Proses Pembuatan Pudding

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan Langkah awal untuk memulai suatu pekerjaan sehingga akan mempermudah dan memperlancar didalam proses pembuatan. Tahap persiapan meliputi: seleksi bahan dan penimbangan bahan.

a. *Seleksi bahan*

Seleksi bahan adalah suatu cara pemilihan bahan-bahan yang akan digunakan untuk pembuatan pudding. Seleksi bahan dilakukan dengan cara memilih bahan yang berkualitas baik untuk digunakan dalam pembuatan pudding. seleksi bahan perlu dilakukan sehingga akan berkaitan dengan produk yang dihasilkan.

b. *Penimbangan bahan*

Penimbangan bahan adalah mengukur jumlah bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan pudding dengan menggunakan timbangan. Penimbangan bahan dilakukan agar bahanbahan yang dapat sesuai dengan takaran resep yang digunakan

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan tahap-tahap yang dilakukan pada proses pembuatan pudding meliputi: pencampuran bahan, pengadukan, dan pembentukan atau pencetakan.

a. Pencampuran

Pencampuran bahan adalah suatu proses penyatuan semua bahan menjadi satu hingga semua adonan menjadi tercampur rata. Dalam proses pembuatan pudding bavaois dimulai dari perlarutan gula dengan susu. Setelah gula dan susu tercampur baru dimasukkan agar-agar, yang dimasak menggunakan api kecil. Selanjutnya masukkan vanilla, ekstrak buah, dan garam yang dimasak hingga larut. Setelah itu baru dimasukkan agar-agar aduk hingga mendidih menggunakan ballon whisk.

b. Pengadukan

Setelah adonan pudding diaduk, pudding siap di tuangkan kedalam cetakan puding.

c. Pencetakan atau Pembentukan

Pudding dapat dibentuk atau dicetak menggunakan cup puding. Adonan pudding yang dimasukkan kedalam cup pudding, akan didiamkan hingga dingin dan mengeras. Setelah itu pudding pun siap disajikan dengan menggunakan vla.

3. Tahap Penyelesaian (finishing)

Finishing dilakukan dengan tujuan untuk memperpanjang daya simpan pudding agar tetap awet dalam waktu penyimpanan yang lama. Setelah pudding bavaois dimasukkan kedalam cup pudding dan dingin langsung dilakukan pengemasan dengan menggunakan penutup yang ditutup rapat. Setelah dikemas dengan wadah pudding bisa diperpanjang masa simpan nya dengan memasukkan kedalam lemari pendingin

H. Kandungan Gizi Pudding

Kandungan nutrisi pudding umumnya terdiri dari karbohidrat, lemak, protein, serat, mineral natrium dan kalium. Mineral kalsium bermanfaat menjaga keseimbangan elektrolit dan cairan tubuh, mineral kalium bermanfaat dalam

memaksimalkan pembentukan sel dan menjaga kesehatan jantung (Naligar, 2014). Kandungan gizi pada 100 gram pudding dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 1. Kandungan Gizi Pudding

Komponen	Satuan
Energi	0
Lemak	0,2 g
Air	17,8 g
Kolestrol	3 mg
Protein	0
Serat	1.1 mg
Natrium	0
Kalsium	146 mg
Kalium	400 mg

Sumber: BPOM RI (2013) dalam (Pramesti, 2019)

I. Karakteristik Pudding Yang Baik

Karakteristik pudding yang baik ialah pudding yang memiliki tekstur yang lembut, halus, dan penampilan yang menarik. Menurut Sari (2014), karakteristik pudding yang baik yaitu warna pudding harus sangat menarik, rasa yang disukai sebaiknya tidak terlalu manis, aromanya harum sesuai dengan bahan pengisinya, dan teksturnya kenyal.

J. Teknik Penyimpanan Pudding

Penyimpanan untuk pudding yang sudah berbentuk dapat dengan ditutup dalam keadaan rapat/menggunakan plastik wrab lalu disimpan dalam almari pendingin.

K. Penyajian Pudding

Pudding sebagai dessert sehingga dihidangkan dengan menggunakan dessert plate yang biasanya dilengkapi dengan saus seperti custard sauce, fruits purees, syrup, dan vanilla sauce. Beberapa jenis sauce yang dapat ditemukan didapur patiseri adalah termasuk jenis custard (vanilla sauce atau *crème anglaise*), sabayon, chocolate, buah segar yang dibekukan atau yang dikeringkan, dan caramel. Pudding juga disajikan menggunakan garnish, seperti coklat, cream, dan buah segar.



Gambar 1.12 Penyajian Pudding

L. Kemasan Pudding

Pudding Cup adalah jenis wadah plastik atau kertas kecil yang digunakan untuk mengemas dan menyajikan pudding atau hidangan penutup lainnya. Pudding cup tersedia dalam berbagai ukuran dan bentuk, dan dapat digunakan untuk menyajikan hidangan penutup dalam jumlah kecil atau besar. Pemilik bisnis makanan harus menggunakan pudding cup

karena beberapa alasan. Pertama-tama, pudding cup membantu menjaga kebersihan dan keamanan makanan. Wadah ini dapat memisahkan hidangan penutup dari bahan makanan lainnya, sehingga menghindari kontaminasi silang atau kerusakan makanan selama penyajian dan penyimpanan. Pudding cup memudahkan pengiriman dan penyimpanan makanan. Pudding cup dapat dengan mudah disimpan di lemari pendingin atau diangkut ke tempat lain tanpa merusak atau menumpahkan isi pudding. Hal ini membuat pudding cup sangat cocok untuk bisnis makanan seperti katering atau restoran yang membutuhkan pengiriman makanan.



Gambar 1.13 Kemasan Pudding

M. Tips dalam Pembuatan Pudding

1. Agar dalam pembuatan pudding tidak mengalami kegagalan agar-agar harus direbus hingga mendidih betul.
2. Jika menginginkan hasil pudding jernih perebusan dilakukan secara perlahan menggunakan api rendah hingga mendidih pelan
3. Selalu memperhatikan jumlah ukuran air, setiap satu saset (sachet) agar-agar biasanya 7 gr dan memerlukan 600 ml cairan.
4. Kelebihan air akan menyebabkan pudding lembek sedangkan kurang cairan akan menyebabkan pudding keras. Cairan disini adalah semua cairan yang dipakai, termasuk air, susu, jus atau cairan lainnya

5. Merebus susu dan santan untuk pudding harus terus menggunakan api sedang dan terus diaduk agar tidak pecah/menggumpal
6. Gunakan gula pasir yang berwarna putih agar pudding tidak keruh.
7. Bahan aroma seperti vanili, rum, esen buah atau pasta pandan sebaiknya ditambahkan terakhir kali sesaat sebelum adonan diangkat dari perapian agar aroma tidak menguap
8. Sebelum dipakai, wadah untuk pudding sebaiknya dibasahi dulu dengan air matang, agar pudding mudah lepas dari wadahnya.
9. Rebus air, gula dan agar-agar sekaligus. Memasukkan agar-agar bubuk saat air sedang panas, akan membuat pudding menggumpal.
10. Jika campuran pudding berupa jus buah, sebaiknya jus dicampur setelah agar-agar mendidih. Jika jus buah dimasak bersama agar-agar bubuk, maka hasilnya pudding tidak akan mengeras.
11. Jika campuran pudding terdiri dari susu dan air koktail, masaklah susu lebih dulu dengan agar-agar bubuk sampai mendidih, kemudian baru campurkan air koktailnya. Kalau air koktail dicampur sejak awal, susu akan pecah.
12. Jika menggunakan kuning telur, sebaiknya tidak dimasak bersamaan dengan agar-agar, karena kuning telur akan matang dan menimbulkan bercak-bercak seperti serabut. Sebaiknya campur kuning telur dengan sedikit agar-agar panas, aduk hingga rata, baru dicampur ke agar-agar mendidih.
13. Bila campurannya putih telur, kocok dulu hingga kaku, baru dicampurkan ke agar-agar yang sudah tidak terlalu panas. Dengan demikian, agar-agar dan putih telur akan tercampur rata.
14. Hal yang perlu diperhatikan pada saat pencetakan pudding adalah timing (waktu), artinya waktu yang tepat untuk menuangkan pudding pada cetakan apalagi jenis pudding

lapis, waktu untuk melapis harus diperhatikan kapan harus menuang pudding diatas lapisan yang agak beku.

15. Agar-agar yang telanjur mengeras sebelum dipakai bisa dicairkan kembali dengan jalan di tim. Atau dimasak ulang dengan tambahan sedikit air matang dan aduk sampai mencair kembali.

DUMMY

Pudding adalah jenis hidangan penutup yang memiliki rasa manis terbuat dari pati yang diolah dengan cara dikukus, direbus, dibakar sehingga dapat menghasilkan tekstur gel yang lembut dan dapat dihidangkan dalam keadaan panas atau dingin.

DUMMY

Bab II

Bahan dan Alat

A. Bahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Pudding

1. Pati

Pati adalah senyawa karbohidrat kompleks yang digunakan sebagai pengental dalam puding. Ada berbagai jenis pati yang digunakan dalam masakan, termasuk pati jagung, pati gandum, dan pati kentang. Ketika pati dicampur dengan air atau cairan lainnya dan panaskan, ia akan mengental dan memberikan tekstur yang khas pada puding. Dalam pembuatan puding pati dapat berasal dari berbagai macam seperti dari tepung sagu, terigu, tepung beras, tepung tapioca dan lain, lain. Produk tepung-tepungan juga dapat dibuat puding misalnya roti, cake, wafer ataupun pastry. Untuk puding yang direbus bahan dasarnya lebih sering menggunakan agar-agar, atau produk dari karagenan, gum, ataupun gelatin.

a. Pati Jagung



Gambar 1. 14 Pati Jagung
(Sumber: yoursay.suara.com)

Pati jagung adalah jenis pati yang ekstraksi dari biji jagung. Pati jagung memiliki kemampuan pengental yang baik dan transparan saat digunakan dalam pembuatan puding. Hal ini membuat pati jagung pilihan populer dalam resep-resep puding yang menginginkan hasil akhir yang jernih.

Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Pati Jagung Per 100 Gram

Komposisi	Jumlah
Protein	0,3
Lema	0
Karbohidrat	85
Kalsium	0,02
Fosfor	0,03
Zat Besi	0,002

Sumber: Hapsari, (2008).

b. Pati Gandum



Gambar 1. 15 Pati Gandum
(Sumber: rocketchicken.co.id)

Pati gandum merupakan pati yang diekstraksi dari biji gandum. Pati gandum umumnya digunakan dalam pembuatan puding tradisional, seperti puding vanila atau puding roti. Pati gandum memberikan tekstur yang lembut dan kenyal pada puding.

Tabel 3. Kandungan Gizi pada 30 Gram Pati Gandum Utuh

Kandungan gizi	Jumlah (g)
Karbohidrat	22
Serat	4
Protein	4
Lemak	1

(USDA, 2012)

c. Pati Kentang



Gambar 1. 16 Pati Kentang
(Sumber: shopee.co.id)

Pati kentang adalah jenis pati yang diekstraksi dari umbi kentang. Pati kentang digunakan dalam berbagai jenis makanan, termasuk dalam pembuatan puding. Pati kentang memberikan tekstur yang lembut dan konsistensi yang stabil pada puding, selain itu pati kentang juga memiliki kemampuan pengental yang baik

Tabel 4. Komposisi Kimia Kentang Tiap 100 Gram

Komponen	Komponen Jumlah
Protein (g)	2,00
Lemak (g)	0,10
Karbohidrat (g)	19,10
Kalsium (mg)	11,00
Fosfor (mg)	56,00

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1996).

2. Agar-agar



Gambar 1. 17 Agar-agar
(Sumber: Tokopedia)

Agar-agar merupakan senyawa ester asam sulfat dari senyawa galaktan, tidak larut dalam air dingin, tetapi larut dalam air panas dengan membentuk gel. Fungsi utama agar-agar adalah sebagai bahan pemantap, penstabil, pengemulsi, pengisi, penjernih, pembuat gel, dan lain-lain. Beberapa industri yang memanfaatkan kemampuan membentuk gel dari agar-agar adalah industri makanan, farmasi, kosmetik, kulit, fotografi dan

sebagai media penumbuh mikroba. Industri produksi agar-agar di Indonesia menggunakan metode yang melibatkan ekstraksi rumput laut dengan pelarut asam pada suhu tinggi (Anggadiredja, Zalnika, Purwoto, dan Istini, 2009).

Agar-agar yang terbuat dari rumput laut dapat dibentuk sebagai bubuk dan diperjual belikan. Gel terbentuk karena pada saat dipanaskan di air, molekul agar-agar dan air bergerak bebas. Ketika didinginkan, molekul- molekul agar-agar mulai merapat, mamadat agar dan membentuk kisi-kisi yang mengurung molekul-molekul air, sehingga terbentuk system koloid padat-cair (Padilla,2015). Oleh karena itu agar-agar memiliki fungsi utama dalam pembuatan pudding sebagai bahan pengetal.

Tabel 5. Kandungan Gizi Agar-Agar

Zat gizi Kandungan	Zat gizi Kandungan
Energi 0 kkal	Energi 0 kkal
Protein 0 gram	Protein 0 gram

Lemak 0,2 gram	Lemak 0,2 gram
Karbohidrat 0 gram	Karbohidrat 0 gram
Kalsium 400 mg	Kalsium 400 mg
Fosfor 125 mg	Fosfor 125 mg
Zat besi 5 ml	Zat besi 5 ml
Vitamin A 0 IU	Vitamin A 0 IU
Vitamin B1 0 mg	Vitamin B1 0 mg
Vitamin C 0 MG	Vitamin C 0 MG

Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)

3. Gula

Gula termasuk dalam karbohidrat yang terdiri dari tiga golongan yaitu monosakarida, disakarida dan polisakarida. Gula bisa dalam bentuk glukosa, fruktosa, sukrosa, maltose dan laktosa. Salah satu jenis gula yang sering digunakan adalah gula pasir. Gula dapat berupa gula pasir, gula kelapa, gula aren, atau jenis gula lainnya.

a. Gula pasir



Gambar 1. 18 Gula Pasir
(Sumber: sajiansedap.grid.id)

Gula pasir merupakan jenis gula yang terbuat dari tebu yang diproses dengan cara di giling, berwarna putih atau kuning, kering dan berbentuk butiran kecil seperti Kristal. Gula dalam pembuatan pangan dapat digunakan sebagai pemanis, penambah aroma, dan pengawet (Yolanda and Agustono, 2020).

Tabel 6. Kandungan Gizi Gula Pasir (per 100 gram)

Zat Gizi	Gula pasir
Energi (kkal)	364
Protein (g)	0
Lemak (g)	0
Karbohidrat (g)	94,0
Kalsium (mg)	5
Kalsium (mg)	1

Sumber: Darwin, 2013

b. Gula kelapa



Gambar 1. 19 Gula Kelapa
Sumber: Kompas.com

Gula kelapa diperoleh dari nektar bunga kelapa yang direbus hingga mengental. Gula kelapa memiliki rasa yang lebih kompleks dan sedikit berbeda

dibandingkan dengan gula pasir. Gula kelapa umum digunakan dalam hidangan tradisional dan dapat memberikan aroma khas pada puding.

c. *Gula Aren*

Gula aren merupakan gula yang dihasilkan dari nira pohon aren. Gula aren memiliki warna yang lebih gelap dan aroma yang kaya. Gula aren sering digunakan dalam hidangan tradisional dan memberikan sentuhan karamel pada puding.



Gambar 1. 20 Gula Aren
(Sumber: Kompas.com)

4. Susu

Susu termasuk jenis bahan pangan hewani, berupa cairan putih yang dihasilkan oleh hewan ternak mamalia dan diperoleh dengan cara pemerahan (Hadiwiyoto, S., 1983). Susu cair merupakan bahan utama untuk membuat pudding bavaoris buah. Dalam pembuatannya, biasanya yang dipakai susu UHT. Susu UHT dipanaskan dengan bahan lainnya dan diberi agar-agar supaya kenyal dan mengeras. UHT (Ultra High Temperature) adalah proses pemanasan susu mentah atau segar yang dilakukan setelah diperah langsung dari sapi.



Gambar 1. 21 Susu
(Sumber: health.kompas.com)

Susu sapi merupakan cairan yang berasal dari sapi yang sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara melakukan pemerahan dengan benar, dimana kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun sebelumnya kecuali pendinginan (Badan Standar Nasional, 2011). Susu merupakan salah satu sumber protein yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan dan perkembangan serta menjaga Kesehatan. Susu merupakan bahan yang mudah rusak sehingga harus segera diolah menjadi berbagai macam bahan olahan.

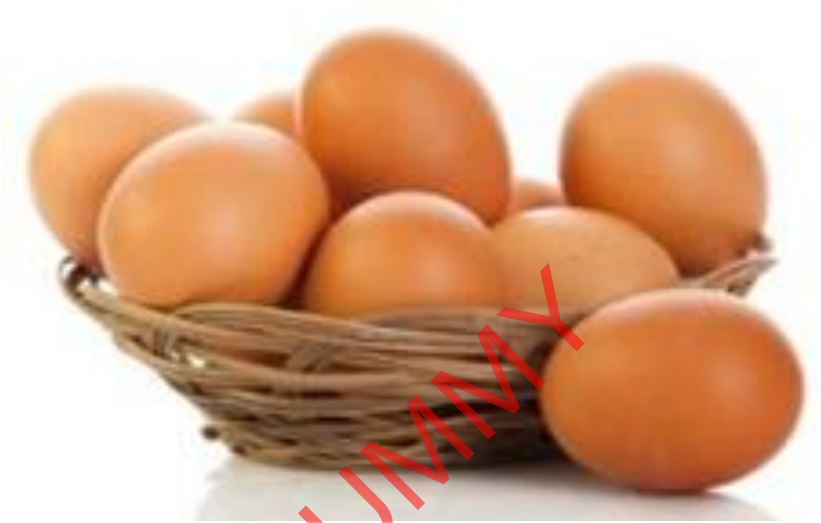
Tabel 7. Kandungan Gizi Susu (per 100 gram)

Kandungan Zat Gizi	Komposisi
Energi (kkal)	61
Protein (g)	3,2
Lemak (g)	3,5
Karbohidrat (g)	4,3

Kalsium (mg)	143
Fosfor (mg)	60
Besi (mg)	1,7

Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan (Depkes RI, 2005)

5. Telur



Gambar 1. 22 Telur
(Sumber: alodokter.com)

Menurut Rasyaf (2010), telur merupakan kumpulan makanan yang disediakan induk unggas untuk perkembangan embrio menjadi anak ayam didalam suatu wadah. Telur mengandung protein, lemak, vitamin b12, vitamin D, dan beberapa nutrisi lainnya. Kuning telur mengandung kolesterol, sementara putih telur mengandung sumber protein rendah lemak. Kuning telur sering digunakan terpisah dalam pembuatan puding. Kuning telur sebagai bahan pengikat ,pengental, dan memberikaan kekayaan rasa dan kelembutan pada puding. Kuning telur juga juga memberikan warna kuning yang menarik pada puding. Putih telur dikocok hingga mengembang dan kemudian dicampur dengan bahan lainnya untuk memberikan tekstur yang ringan pada puding. Putih

telur membantu puding mengeras saat dikukus atau dipanggang.

Tabel 8. Komposisi Gizi Telur Ayam Tiap 100 Gram

Komposisi	Jumlah
Protein (g)	0,6
Lemak (g)	81
Karbohidrat (g)	0,4
Air (g)	15,5
Vitamin A (SI)	2000

Sumber: DKBM-Indonesia/UMY(2018)

6. Cream

Tak hanya digunakan sebagai dekorasi cake, cream juga bisa digunakan sebagai hiasan pudding. Untuk membuat tampilan pudding yang menarik, Tekstur cream yang ringan serta creamy sangat cocok dipadukan dengan pudding yang lembut, sehingga dapat mempercantik tampilan pudding. Macam-macam cream banyak tersedia dipasaran tergantung dari kandungan lemak menteganya yang juga mempengaruhi kualitas dan hasilnya bila dikocok. Berikut ini penjelasan mengenai jenis cream dan penggunaannya dalam pembuatan pudding.

a. Whipping Cream

Whipping Cream adalah jenis cream dengan kadar lemak tertinggi, biasanya 35-40%. Whipping cream dapat dikocok hingga mengembang dan digunakan sebagai topping pada puding atau dicampur langsung kedalam adonan puding untuk memberikan kekayaan rasa



Gambar 1. 23 Whiping Cream
(Sumber: richcreme.com)

b. Heavy Cream

Cream ini memberikan kekentalan dan kelembutan pada puding. Heavy cream sering digunakan dalam puding yang membutuhkan tekstur yang lebih kental dan berat. Cream ini juga dapat dikocok hingga mengembang dan digunakan sebagai topping puding.

c. Light Cream

Cream ini memberikan kelembutan pada puding tanpa memberikan kekentalan yang berlebihan. Light cream cocok untuk puding dengan tekstur yang lebih ringan dan lembut.

7. Santan

Santan merupakan salah satu bahan yang didapat dari buah kelapa dan diproses sedemikian rupa diolah kembali. Santan mampu menghasilkan masakan yang istimewa dan kegunaannya sangat beragam, terutama untuk masakan berat ataupun aneka macam kue dan pudding.



Gambar 1. 24 Santan
(Sumber: kompas.com)

8. Air

Air adalah cairan yang digunakan untuk melarutkan dan mencampur bahan-bahan dalam proses pembuatan puding. Air tidak memiliki kalori atau nutrisi lainnya, tetapi penting untuk hidrasi tubuh dan membantu proses pencernaan. Air adalah salah satu bahan penting yang digunakan dalam pembuatan puding. Berikut ini penjelasan mengenai penggunaan air dalam pembuatan puding:

a. Pengencaran bahan-bahan

Air digunakan untuk mengencerkan bahan-bahan kering seperti pati, agar-agar, atau gelatin sebelum dimasak. Bahan-bahan ini membutuhkan air untuk membentuk campuran homogen sebelum dipanaskan. Pengencaran dengan air membantu agar bahan-bahan tersebut tercampur dengan baik dan mencegah adanya gumpalan

b. Pengukusan

Dalam beberapa resep puding, air digunakan untuk proses pengukusan atau pemasakan puding. Setelah semua bahan dicampur dan direbus, adonan puding akan

ditempatkan di dalam cetakan dan diletakkan di dalam wadah berisi air panas. Air panas ini memungkinkan puding untuk matang secara merata dan membantu menjaga kelembaban saat proses pemasakan.

c. Pengaturan tekstur

Jumlah air yang digunakan dapat mempengaruhi konsistensi akhir puding. Jika ingin mendapatkan puding yang lebih kental, air dapat dikurangi sedikit agar puding lebih padat. Sebaliknya jika ingin puding yang lebih lembut dan cair air dapat ditambahkan lebih banyak.

d. Pembuatan sirup atau saus

Air dapat digunakan untuk membuat sirup atau saus sebagai pelengkap atau hiasan pada puding. Air dapat digunakan untuk membuat sirup gula atau saus cokelat yang akan dituangkan di atas puding sebelum disajikan.

9. Garam



Gambar 1. 25 Garam
(Sumber: kompas.com)

Garam digunakan dalam puding untuk menguatkan rasa. Garam mengandung natrium yang merupakan mineral penting untuk keseimbangan cairan dan fungsi otot saraf. Garam yang umum digunakan dalam pengolahan makanan adalah garam krosok, garam cetak, dan garam halus. Pada pembuatan puding garam yang digunakan adalah garam halus, berwarna putih dan kering. Menurut Budi Sutomo (2012) "garam berfungsi sebagai pemberi cita rasa gurih, meningkatkan warna puding menjadi lebih menarik serta menjadi pengawet alami". Pada pembuatan puding garam berperan sebagai pemberi rasa gurih.

10. Buah-buahan

Buah segar bisa dipadukan dengan puding manis. Bahkan kebanyakan orang juga sangat menikmati puding buah ini karena rasanya begitu bervariasi dan mampu menggugah selera untuk menyatapkannya kembali. Dalam pembuatannya yakni dengan menata buah segar diatas adonan puding yang sudah membeku atau bisa mencampurkan irisan buah segar kedalam puding ketika masih panas dan kemudian memasukkanya ke lemari pendingin. Ada puding yang dibuat dari sari buah yang sebelumnya buah tersebut di blender lalu di saring untuk mendapatkan sari buahnya lalu dicampurkan dalam adonan puding dan kemudian dimasukkan ke dalam cetakan kemudian di masukkan ke dalam lemari pendingin.



Gambar 1. 26 Buah-buahan (Sumber: klikdokter.com)

11. Cokelat

Cokelat merupakan bahan yang digunakan secara luas pada berbagai macam produk makanan. Mulai dari roti, aneka pastry, es krim, permen, puding hingga berbagai macam snack dapat menggunakan cokelat dengan berbagai cara dan teknik. Coklat digunakan dalam beberapa resep puding untuk memberikan rasa coklat yang khas. Coklat dapat digunakan dalam berbagai bentuk seperti bubuk kakao, coklat batang, coklat leleh (*melted chocolate*), atau coklat chip.

a. *Bubuk kakao*

Buku kakao adalah bahan coklat yang paling umum digunakan dalam pembuatan puding. Bubuk kakao biasanya terbuat dari biji kakao yang telah dipanggang, dikupas kulitnya, dan diolah menjadi bubuk. Bubuk kakao memberikan rasa coklat yang kaya dan aroma yang kuat pada puding. Bubuk kakao dapat dicampur langsung kedalam adonan puding sebelum dimasak atau digunakan sebagai bahan untuk membuat saus coklat yang digunakan sebagai hiasan pada puding.

b. *Coklat batang*

Coklat batang seperti dark chocolate atau milk chocolate sering digunakan dalam pembuatan puding. Coklat batang dilelehkan terlebih dahulu sebelum digunakan. Coklat yang dilelehkan memberikan rasa coklat yang memberikan tekstur lembut pada puding. Coklat batang dapat dicampur ke dalam adonan puding atau digunakan sebagai lapisan atas puding untuk memberikan lapisan coklat yang lezat.

c. *Coklat chip*

Coklat chip adalah potongan kecil coklat yang sering digunakan dalam pembuatan kue dan puding. Coklat chip tidak perlu dilelehkan terlebih dahulu karena akan meleleh saat dipanaskan dalam proses pembuatan puding. Coklat chip memberikan rasa coklat yang lezat dan tekstur yang berbeda-beda saat meleleh dalam puding.

12. Mentega

Mentega merupakan pencampuran air dalam minyak yang mengandung lemak susu kurang lebih 80% serta 15% air. Mentega diberi garam $\pm$ bekisar 1-3% sebagai penambah aroma ataupun pengawet. Mentega yang digunakan dalam pembuatan puding memberikan kekayaan rasa dan kelembutan pada puding.

13. Pewarna makanan

Pewarna makanan adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki warna makanan yang berubah zat atau menjadi pucat selama proses pengolahan atau untuk memberi warna pada makanan yang tidak bewarna agar terlihat lebih menarik (Winarno, 2002). Fungsi pewarna makanan pada pembuatan puding adalah untuk membuat tampilan puding menjadi lebih menarik, mempertajam warna, memperbaiki tampilan, hingga memberikan variasi warna pada puding. Menurut Cahyadi (2009), berdasarkan sumbernya dikenal dua jenis zat pewarna yang termasuk dalam golongan bahan tambahan pangan, yaitu alami dan pewarna sintetis



Gambar 1. 27 Pewarna Makanan (Sumber: tokopedia.com)

Berikut penggunaan pewarna dalam pembuatan puding:

a. *Pewarna makanan cair*

Pewarna ini berbentuk cair dan tersedia dalam berbagai warna yang berbeda seperti merah, kuning, hijau, biru, dan lain-lain. Pewarna makanan cair dapat ditambahkan langsung ke dalam adonan puding untuk memberikan warna yang diinginkan. Pewarna cair biasanya lebih mudah dicampur dengan adonan dan memberikan warna yang lebih terang

b. *Pewarna makanan pasta*

Pewarna makanan ini berbentuk pasta atau gel, memiliki konsistensi yang lebih kental dibandingkan pewarna makanan cair. Pewarna makanan pasta umumnya memiliki kepekan yang lebih tinggi, sehingga sedikit saja sudah cukup untuk memberikan warna yang intens pada puding.

c. *Pewarna makanan serbuk*

Pewarna makanan serbuk adalah adalah pewarna makanan yang berbentuk serbuk. Pewarna makanan serbuk biasanya perlu dicampur dengan sedikit air atau larutan untuk membentuk pasta sebelum ditambahkan kedalam adonan puding. Pewarna makanan serbuk juga dapat digunakan sebagai hiasan pada permukaan puding setelah matang.

B. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Pudding

1. Alat Persiapan

a. *Timbangan*



Gambar 1. 28 Timbangan
(Sumber: depositphotos.com)

Timbangan digunakan untuk mengukur berat dari bahan yang akan digunakan untuk membuat puding. menurut Elida (2012) “timbangan dipakai untuk melakukan pengukuran massa suatu benda”. Terdapat dua jenis timbangan yaitu timbangan konvensional

dan timbangan digital. Timbangan konvensional memiliki nilai keakuratan yang lebih rendah dari pada timbangan digital.

b. Gelas Ukur



Gambar 1. 29 Gelas Ukur
(Sumber: depositphotos.com)

Gelas ukur berguna untuk mengukur cairan yang akan dipakai saat mengolah makanan, agar cairan sesuai dengan takaran yang diinginkan, gelas ukur ada beberapa jenis ada yang kaca dan ada yang berbahan plastik. Menurut Elida (2012), “gelas terbuat dari bahan akrilis, plastik, atau gelas tahan panas, digunakan untuk mengukur bahan cair seperti susu cair, air santan, minyak dan bahan cair lainnya”. Gelas ukur dalam pembuatan puding berfungsi untuk mengukur air yang akan digunakan.

c. *Sendok*



Gambar 1. 30 Sendok
(Sumber: depositphotos.com)

Sendok berfungsi untuk mengambil bahan yang akan ditimbang. Sendok yang digunakan berbahan dasar stainless steel. Dalam satuan ukur sendok makan disingkat menjadi sdm.

d. *Lap kerja*



Gambar 1. 31 Lap Kerja
(Sumber: tokopedia.com)

Lap kerja berbentuk segi empat yang terbuat dari bahan yang menyerap air. Lap kerja berfungsi untuk mengeringkan peralatan yang telah dicuci, membersihkan meja dan lain sebagainya. Ukuran lap kerja yang digunakan yaitu 40 x 40 cm. Lap kerja adalah kain yang berbentuk segi empat yang terbuat dari bahan katun yang berfungsi untuk mengeringkan peralatan yang telah dicuci dan juga untuk membersihkan meja (Qurratul, 2022).

e. *Saringan*



Saringan digunakan untuk menyaring bahan-bahan puding, seperti menyaring coklat bubuk atau tepung agar-agar untuk menghindari gumpalan.

Gambar 1. 32 Saringan
(Sumber: depositphotos.com)

f. *Sendok ukur*

Sendok ukur atau sendok takar digunakan untuk mengukur bahan-bahan puding yang akan digunakan. Bahan-bahan yang biasa diukur dengan sendok ukur adalah gula, garam, tepung, dan lain-lain.



Gambar 1. 33 Sendok Ukur
(Sumber: depositphotos.com)

2. Alat Pengolahan

a. *Waskom stainless steel*

Waskom menurut Adjab Subagjo (2007), "Tempat bahan-bahan yang akan digunakan sebagai adonan". Waskom stainless steel digunakan sebagai tempat pencampuran bahan-bahan menjadi adonan. Waskom yang digunakan dalam pembuatan puding adalah Waskom yang berukuran besar dan kecil yang berguna untuk proses pengolahan bahan untuk pudding.



Gambar 1. 34 Waskom
(Sumber: depositphotos.com)

b. *Sauce Pan*



Gambar 1. 35 Sauce Pan
(Sumber: depositphotos.com)

Sauce pan adalah alat yang digunakan untuk memasak adonan puding hingga mendidih. Sauce pan yang digunakan biasanya berbahan dasar aluminium dan stainless steel. Dalam pembuatan puding sauce pan berfungsi sebagai tempat memasak adonan pudding.

c. *Ballon Whisk*



Gambar 1. 36 Whisk
(Sumber: depositphotos.com)

Whisk memiliki bagian ujung yang mengembung dan sering ditemukan di dapur. Ballon whisk berfungsi sebagai alat pengaduk adonan puding ketika sedang dimasak.

d. *Hand Mixer*



Gambar 1. 37 Hand Mixer
(Sumber: depositphotos.com)

Hand mixer adalah untuk mengaduk adonan roti atau kue dalam volume kecil yang digerakkan oleh motor listrik pada penggunaannya dengan cara dipegang pada bagian handle-nya. Hand mixer digunakan untuk mengocok putih telur hingga berbusa. Sebaiknya hand mixer digunakan dengan kecepatan

sedang atau tidak terlalu tinggi saat mengocok putih telur, supaya putih telur teraduk dengan sempurna. Hand mixer digunakan dalam pembuatan puding bavaois untuk mengaduk putih telur hingga berbentuk busa yang siap untuk dicampurkan dengan adonan puding.

e. *Blender*

Blender digunakan untuk menghaluskan atau mencampur bahan puding. Dalam beberapa resep, seperti puding buah yang mengandung buah-buahan blender digunakan untuk menghaluskan buah untuk diambil sarinya.



Gambar 1. 38 Blender
(Sumber: freepik.com)

f. Stove (kompor)

Kompor adalah alat pemanas yang digunakan untuk memasak pudding. Kompor yang baik adalah kompor yang nyala apinya berwarna biru, aman mudah diatur apinya lalu apinya berwarna biru. Apabila api terlalu besar maka puding akan cepat menggumpal, cepat gosong dan belum matang sempurna.



Gambar 1. 39 Stove (Sumber: depositphotos.com)

g. Spatula

Spatula didesain dengan beragam bentuk yang disesuaikan dengan fungsinya. Spatula ada yang dibuat dari kayu, stainless steel, dan karet. Dalam pembuatan puding spatula berfungsi untuk mengaduk adonan pudding.



Gambar 1. 40 Spatula (Sumber: freepik.com)

h. Ladle

Ladle Berfungsi untuk mencampur atau mengaduk bahan- bahan puding dalam mangkuk, selain itu juga berfungsi untuk menuangkan adonan puding dalam cetakan.



Gambar 1. 41 Ladle
(Sumber: depositphotos.com)

i. Steamer



Gambar 1. 42 Steamer
(Sumber: depositphotos.com)

Steamer (kukusan) salah satu perkakas dapur yang mengeluarkan uap panas untuk menjadikan makanan yang ada di dalamnya menjadi matang. Steamer memiliki banyak fungsi untuk memasak sehari-hari, seperti untuk mengukus berbagai makanan, seperti kue dan pudding.

j. Cetakan Pudding

Dengan menggunakan cetakan pudding, tampilan pudding akan terlihat cantik. Ada beberapa bahan yang umum digunakan sebagai cetakan pudding, yaitu aluminium, plastik, dan silikon. Jenis dan bentuknya pun bervariasi.



Gambar 1. 43 Cetakan Pudding (Sumber: tokopedia.com)

Bab III

Pudding Sauce

A. Pengertian Sauce

Sauce atau saus adalah bahan setengah cair/cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid) dan disajikan bersama daging, ikan, ayam, kue manis, dan pudding dengan maksud untuk menambah rasa makanan tersebut. Bahan pengental saus antara lain terigu, tepung beras, dan tepung jagung

B. Standar Kualitas Sauce

Terdapat 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas saus adalah:

1. Kepekatan dan kondisi bagian utama (body)

Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan. Body saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat.

2. Aroma

Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.

3. Penampilan

Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih, dan merah.

C. Fungsi Sauce

1. Memberi cairan pada makanan

Memberi cairan pada makanan sehingga memberikan kelembaban. Saus dapat memberi kelembaban.

2. Sebagai penambah rasa

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut dan sebaliknya. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.

3. Mempertinggi aroma makanan

Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma harum, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.

4. Memperkaya kandungan gizi

Misalnya pudding dengan saus sari buah atau saus susu. Demikian juga sayuran yang diberi mayonnaise

5. Menambah penampilan (warna dan kilap)

Penambahan warna dan kilap sehingga menambah daya Tarik dan menimbulkan selera. Pemberian saus pada pudding dan makanan dapat menambah daya Tarik dan merangsang nafsu makan dan warna menarik.

D. Sauce Untuk Pudding

1. *Custard sauce atau crème anglaise atau vanilla sauce*



Custard sauce adalah dasar dalam persiapan hidangan dessert. Custard Sauce terbuat dari susu, gula, dan kuning telur yang diaduk-aduk di atas api sangat rendah sampai kental dan bening serta dapat mengalir.

Gambar 1. 44 Custard Souce
(Sumber: bostongirlbakes.com)

2. *Fruit Puree*

Fruit puree diperoleh dari buah segar atau buah yang telah diolah kemudian diberi gula dan ditambahkan flavour (pengaroma) atau rempah-rempah.



Gambar 1. 45 Fruit Puree (Sumber: nospoonnecessary.com)

3. Syrup

Syrup diperoleh dari gula pasir yang direbus dengan air atau juice buah ditambah dengan pengaroma. Chocolate sauce dan caramel sauce termasuk dalam kategori syrup karena tanpa menggunakan bahan pengental.



Gambar 1. 46 Maple Syrup Pudding (Sumber: nospoonnecessary.com)

4. Vla

Vla adalah adonan yang terbuat dari campuran susu, krim, kuning telur, gula dan vanilla, dengan tekstur kental dan lembut. Rasanya manis dengan wangi susu dan vanilla yang dominan. Adonan yang dipopulerkan bangsa Inggris ini bisa digunakan sebagai pelengkap berbagai jenis makanan, termasuk produk bakery. Biasanya, vla digunakan untuk saus pudding, lapisan atau topping tart, atau isian kue. Tingkat kekentalan vla yang digunakan bervariasi. Vla untuk saus pudding misalnya, kekentalannya sama seperti yoghurt, sedangkan vla sebagai filling kue, seperti kue sus, teksturnya lebih padat dan kental karena komposisi tepung maizena yang digunakan lebih banyak.

Vla adalah adonan yang terbuat dari campuran susu, krim, kuning telur, gula dan vanilla, dengan tekstur kental dan lembut.

Rasanya manis dengan wangi susu dan vanilla yang dominan. Susu berfungsi sebagai penambah rasa (flavor agent) dan meningkatkan rasa manis disamping menggunakan gula. Biasanya, vla digunakan untuk saus pudding, lapisan atau topping tart, atau isian kue. Tingkat kekentalan vla yang digunakan bervariasi, vla untuk saus pudding misalnya kekentalannya sama seperti yoghurt, sedangkan vla sebagai filling kue seperti kue sus- teksturnya lebih padat dan kental karena komposisi tepung maizena yang lebih banyak dari pada susu. Sementara itu, fungsi penambahan tepung maizena adalah sebagai pengental vla.



Gambar 1. 47 Vla
(Sumber: nospoonnecessary.com)

*Sauce atau saus
adalah bahan setengah
cair/cairan yang
dikentalkan dengan
salah satu bahan
pengental*

Bab IV

Kind of Pudding

A. Pudding Dingin

1. Pudding Maizena

Puding maizena juga dikenal sebagai Blancmange yang berasal dari Perancis. Puding ini biasanya terbuat dari susu, tepung maizena, gula, dan vanilla. Campuran panas dituangkan ke dalam cetakan, didinginkan, dan disajikan dengan saus manis atau buah segar.



Variasi Pudding Maizena



Resep Pudding Maizena Buah

Bahan:

Susu UHT	: 1 gelas
Sari Buah labu	: 1 gelas
Tepung Maizena	: 80 gram
Pewarna	: sck

Vanili	: ½
Gula	: 100 gram

Cara Pembuatan:

- 1) Campurkan susu uht dengan gula lalu aduk rata hingga gula larut.
- 2) Masukkan sari buah + vanili lalu masak hingga hangat lalu masukan larutan tepung maizena masak hingga panas.
- 3) Baru masukan pewarna lalu dinginkan dan sajikan.

2. Pudding Agar

Puding agar-agar dibuat dari tepung agar-agar dari rumput laut. Tepung agar-agar biasanya dicampur susu atau santan, air, gula, dan tambahan lainnya. Adonan ini kemudian direbus dan dicetak yang kemudian didinginkan sebelum dimakan.



Resep Pudding Agar

Bahan:

Agar	: ½ bungkus
Susu	: 375 ml
Gula	: 75 gram
Buah	: ½ gelas

Vanili	: sck
Kuning Telur	: ½ butir

Cara Membuat:

- 1) Persiapkan alat dan bahan
- 2) Campurkan gula, susu, dan bubuk agar kedalam source pan
- 3) Panaskan, aduk terus sampai agak mendidih kemudian tambahkan jus buah aduk rata
- 4) Setelah rata dan sedikit mendidih tambahkan kocokan kuning telur
- 5) Aduk rata, cetak dan dinginkan

Variasi Pudding Agar



3. Pudding Licin

Puding licin biasa disebut juga dengan silky pudding, yaitu jenis puding yang memiliki tekstur sangat lembut dan mirip sutra. Puding licin memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan puding pada umumnya, sehingga cara memakannya menggunakan sendok.



Resep Puding Licin

Bahan:

- 1 bungkus agar bubuk
- 150 gram gula pasir
- 1 titer susu (4 gelas)
- 2 sdm coklat bubuk

Alat:

- Boiling panas
- Gelas ukur
- Wooden Spatula
- Cetakan pudding

Cara Membuat:

- 1) Campurkan bubuk agar, gula pasir dan coklat bubuk hingga rata, Tambahkan susu dan aduk hingga rata.

- 2) Panaskan campuran tersebut dengan api kecil hingga mendidih.
- 3) Angkat dan tuangkan ke dalam cetakan yang telah di basahi dengan air.
- 4) Dinginkan pudding hingga membeku.
- 5) Setelah dingin dan beku, pudding dikeluarkan dari cetakan.
- 6) Sajikan pudding dengan pilihan saus yang diinginkan.

Variasi Pudding Licin



4. Pudding Bavaroa

Puding merupakan salah satu bentuk dessert yang disajikan dalam suhu rendah. Banyak jenis puding yang bisa dinikmati, salah satunya yaitu puding busa atau yang lebih dikenal dengan istilah bavarois, yang memiliki tekstur foamy, lembut seperti busa. Puding yang ditambah dengan putih telur yang dikocok hingga kaku akan menghasilkan puding dengan tekstur yang lembut seperti busa yang dalam istilah asingnya disebut bavarois (Dwi, 2014).

Resep Pudding Bavaroa



Bahan:

Agar	½ bungkus
Susu	1 ½ gelas
Vanila	½ gelas
Pewarna	sck
Vanili	sck
Gula	100 gram
Garam	sck
Putih telur	1 ½ butir

Cara Membuat:

- 1) Mixer putih telur sampai kembang lalu
- 2) Campurkan susu dengan gula lalu aduk rata hingga gula larut, lalu masukkan agar aduk hingga larut.
- 3) Lalu masak dengan api kecil
- 4) Masukkan vanila + vanili + garam lalu masak hingga hangat
- 5) Baru masukan pewarna lalu dingin kan dan sajikan.

Variasi Pudding Bavaroa



5. Pudding Lapis Kaca



Jenis puding satu ini terdiri dari banyak lapisan, ada yang berisikan buah-buahan dan lapisan untuk bagian yang paling besar adalah transparan.

Pudding Lapis Kaca

Lapisan berwarna:

- Bubuk agar 1 bks
- Susu 4 gelas
- Gula 180 gr
- Pasta sck

Lapisan bening:

- Bubuk agar 1 bks
- Air 4 gelas
- Gula 200 gr
- Vanili sck

Cara Membuat:

- 1) Campurkan bahan lapisan berwarna yaitu bubuk agar, susu, gula masak sampai mendidih kemudian tambahkan pasta
- 2) Ambil beberapa sendok dan tuang kedalam pirex dan tunggu bagian atas agak dingin
- 3) Masak lagi lapisan bening yaitu campuran bubuk agar, air, gula, vanilla sampai mendidih
- 4) Ambil beberapa sendok dan tuang pada pinggiran pirex sehingga menyebar dengan rata diatas adonan yang berwarna dan tunggu lagi agak dingin
- 5) Kemudian panaskan lagi lapisan yang berwarna tuang lagi diatas pudding bening
- 6) Lakukan teknik diatas secara bergantian sampai lapisan berwarna dan bening habis kemudian dinginkan

Variasi Pudding Lapis Kaca



6. Pudding Variasi

Pudding variasi adakah keberagaman dalam penggunaan bahan, serta teknik memasak pada pembuatan dan penyajian pudding.

a. Pudding Variasi

Resep Pudding Lumut Mentega



Bahan:

- 20 lembar daun pandan suji
- 5 lembar daun pandan wangi
- 200 ml air untuk daun pandan
- 7 gram agar-agar plain

- 500 ml air
- 2 butir telur kocok
- ½ sdt garam

Bahan Lapisan Pudding Mentega

- 80 gram FiberCreme
- 550 ml air
- 100 gram mentega
- 7 gram agar-agar plain
- 50 gram gula pasir
- 0.25 sdt garam
- 3 butir kuning telur

Cara Membuat:

- 1) Blender air dan semua daun pandan hingga halus. Saring.
- 2) Pudding lumut : dalam panci, masukkan semua bahan pudding lumut, aduk terlebih dahulu hingga tercampur rata.
- 3) Letakkan panci di atas kompor dengan api sedang cenderung kecil, rebus kurang lebih 30 menit dan sambil sesekali diaduk. Masak hingga mengeluarkan gumpalan-gumpalan.
- 4) Angkat, hilangkan uap. Tuang dalam cetakan. Biarkan mengeras.
- 5) Pudding mentega : Rebus air hingga hangat, masukkan agar- agar bubuk, gula pasir, garam, dan sambil terus di aduk. Rebus hingga mendidih.
- 6) Masukkan mentega, aduk hingga leleh dan tercampur rata sampai mendidih. Matikan api.
- 7) Siapkan kuning telur, tuangi sedikit adonan yang telah direbus ke mangkok telur, aduk rata. Tuang kembali campuran telur dalam panci rebusan, aduk rata hingga kuning telur cukup matang. Angkat panci dan sisihkan.
- 8) Tuang adonan pudding mentega ke dalam cetakan, biarkan mengeras. Lepas dari cetakan, dan siap di sajikan.

Pudding Variasi





b. *Pudding Art/Suntik*

Pudding Art adalah seni menghias pudding yang terbuat dari gelatin. Teknik menghiasnya bisa menggunakan berbagai metode seperti suntikan untuk membuat motif, cetakan untuk bentuk tertentu, atau layering warna untuk efek gradiasi. Pudding art tidak hanya tentang membuat pudding yang lezat, tetapi juga tentang menciptakan karya seni yang indah dan menarik.

Alat Suntik



Alat suntik yang digunakan dalam pudding art ada dua jenis, yaitu alat suntik 10 ml dan 5 ml. Alat suntik 10 ml biasa digunakan untuk membuat kelopak bunga dengan beragam bentuk. Tanpa bantuan pisau, kelopak bunga dapat

dibentuk dengan cara menggeser jarumnya dititik yang sama, lalu cairan disemprotkan untuk mengisi ruang kelopak. Berbeda dengan alat suntik 5 ml yang volumenya lebih kecil. Biasanya digunakan untuk membuat putik atau rerumputan.

Pisau atau pudding art tools berjumlah delapan buah dengan masing-masing pisau memiliki dua mata pisau yang berbeda kegunaannya. Ada yang digunakan untuk membuat sayap kupu-kupu, kelopak bunga lili, kelopak bunga dahlia, sampai ada pisau khusus untuk membuat daun. Anda dapat mengkreasikan sendiri aneka bunga yang diinginkan dengan pilihan pisau pudding art ini.

Resep Sunflower Pudding Art



Bahan

1) Bahan canvas

- 2 bungkus Nutrijel Plain/Lecy/Sirsak
- 150 gram Gula pasir (putih bersih)

- 1200 ml Air
- 2) Bahan bunga**
- 1 Liter Susu cair putih
 - 1 bungkus Agar
 - 1 sdt Nutrijel Plain/Lecy/Sirsak
 - 200 gram Gula pasir (putih bersih)
 - Secukupnya pewarna
- 3) Pelengkap**
- 10 cc Sduit
 - Tools pudding art

Cara Membuat:

- 1) Canvas: masukkan semua bahan canvas kedalam wadah atau panci. Aduk rata. Masak hingga mendidih. Angkat.
- 2) Tuang ke cetakan dan biarkan hingga set.



- 3) Bunga: masukkan semua bahan bunga kedalam wadah atau panci. Aduk rata. Masak hingga mendidih. Angkat.



- 4) Tuang bahan bunga ke dalam wadah / gelas secukupnya. Tambahkan pewarna sesuai selera. Letakkan bahan bunga di kukusan yang dipanaskan dengan kondisi api tetap menyala kecil, supaya adonan tidak menggumpal dan dapat digunakan untuk menyuntik lagi ke canvas.



- 5) Persiapkan pewarna, tools dan alat lain untuk melukis pudding yaitu tisu, Air untuk mencuci spuit, dan spuit.



- 6) Ambil adonan bunga yang sudah diberi warna dengan spuit. Suntikkan ke canvas untuk membentuk putik, mahkota, daun, dan ornamen lainnya. Biarkan hingga set.



- 7) Kerat-kerat bagian atas pudding. Tutup dasar pudding art dengan warna gelap, biarkan hingga set. Setelah set pudding art dibalik.



- 8) Pudding art siap disajikan



Variasi Pudding Art



c. *Pudding Mini Cup*

Seperti namanya, pudding cup adalah pudding yang dicetak di dalam cup. Menjual pudding cup ini lebih praktis dan menyantapnya pun mudah, bisa di mana saja.

Resep Pudding Mini Cup Mangga Sutra



Bahan:

- 1 bungkus Nutrijel mangga-
- 1/2 sdt agar bubuk-
- 1 buah mangga ukuran besar, chopper halus-
- 75 ml Sunquick manga
- 1 kaleng krim kental manis atau susu kental manis
- 1500 ml air
- 1 sdm maizena, larutkan sedikit air-
- Sejumput garam

Cara Membuat:

- 1) Chopper mangga cukup sebentar. Sisihkan.
- 2) Campur semua bahan dalam wadah pan kecuali mangga aduk rata, masak dengan api sedang hingga mendidih
- 3) Masukkan mangga, aduk rata, tuang dalam cup. Biarkan dingin
- 4) Siap sajikan dalam keadaan dingin.

Variasi Pudding Mini Cup







d. Puding Hantaran

Puding sering menjadi pilihan hantaran cantik untuk berbagai momen spesial. Pudding termasuk salah satu yang jadi favorit karena rasanya yang manis dan tekstur lembut yang bisa dinikmati dari anak-anak hingga orang dewasa. Pudding dengan berbagai kreasinya menghadirkan puding cantik yang cocok untuk hantaran.

Resep Pudding Hantaran



Bahan:

Pudding Chocolate Milo Oreo

- 1 bungkus pudding merk haan rasa coklat
- 1/2 sdm Gula
- 500 ml Air
- 1 bungkus agar agar plain
- 1/2 bungkus jelly plain
- 150 gr Gula
- 4 sachet Milo
- 1000 ml Susu
- 1/2 bungkus Oreo

Pudding susu jeruk

- 1 bungkus agar-agar
- 500 ml UHT full cream
- 50 gr gula
- 1 botol floridina jeruk
- 2 ½ botol yakult

Topping

- Buah segar untuk topping
- Coklat dcc parut untuk topping
- Buah ceri untuk topping

Cara Membuat:

Pudding Chocolate Milo Oreo

- 1) Masukkan 1 bungkus puding haan chocolate kedalam wadah yang terisi kurang lebih 500 ml air dan gula aduk sampai rata.
- 2) Didihkan adonan sambil diaduk terus menerus sampai matang.
- 3) Tuangkan adonan puding haan chocolate ke dalam cetakan, diamkan sebentar dan kemudian masukan kedalam kulkas hingga terbentuk lapisan atas.

Pudding milo Lapis Kedua

- 1) Panaskan 500ml susu segar masukkan gula 75gr dan agar-agar 1/2 bungkus dan 1/4 bungkus jelly dengan api sedang.
- 2) Masukkan milo masak hingga mendidih, matikan api aduk terus selama 1 menit untuk membuang uap.
- 3) Cek bagian atas pudding coklat, jika sudah set maka bisa dituang pudding milo sedikit demi sedikit.

Pudding Susu Oreo Lapis Ketiga

- 1) Panaskan 500ml susu segar masukkan gula 75gr dan agar-agar 1/2 bungkus dan 1/4 bungkus jelly dengan api sedang.

- 2) Masak hingga mendidih, matikan api Masukkan oreo yang sudah di cincang kasar aduk terus selama 1 menit untuk membuang uap.
- 3) Cek bagian atas pudding milo, jika sudah set maka bisa dituang pudding oreo sedikit demi sedikit. Masukkan kedalam kulkas hingga set. Kemudian hias dengan coklat dcc parut dan ceri.

Pudding susu jeruk

Adonan putih

- 1) Panaskan susu segar masukkan gula dan agar-agar setengah bungkus saja dengan api sedang.
- 2) Aduk-aduk sampai mendidih, setelah mendidih matikan api lalu aduk kembali selama 1 menit agar uap panasnya menghilang.
- 3) Tata cup puding dimeja, lalu tuangkan adonan putih lakukan hingga adonan habis. lalu masukkan puding kedalam kulkas agar set.

Pudding jeruk

- 1) Panaskan floridina dan agar-agar setengah bungkus dengan api sedang.
- 2) Aduk-aduk sampai mendidih, setelah mendidih matikan api lalu masukkan yakult dan aduk kembali selama 1 menit agar uap panasnya menghilang.
- 3) Keluarkan puding putih dari kulkas lalu tes dengan cara menyentuh bagian atas puding apakah sudah cukup keras atau belum. jika belum masukkan kembali kedalam kulkas.
- 4) Setelah puding putih set, tuangkan adonan jeruk secara perlahan-lahan lakukan hingga adonan habis. masukkan kembali kedalam kulkas hingga set. Kemudian hias dengan buah
- 5) Untuk hasil tampilan buah yang glossy bisa menggunakan agar plain atau dengan jelly glaze.

Variasi Pudding Hantaran



B. Pudding Panas

Puding panas (baked pudding) merupakan hidangan dessert dengan tekstur lembut dan selalu bercita rasa manis dan lezat. Puding panas hampir selalu identic dengan puding panggang. Ini dikarenakan, puding panas lebih banyak dibuat melalui proses pemanggangan didalam oven.

1. Pudding Ouef Sau Caramel

Resep Pudding Ouef Sau Caramel



Bahan:

Susu UHT	: 250 ml
Telur	: 3 butir
Gula	: 125 gram
Air	: 125 ml
Vanili	: ½ sdt
Telur	: 1 butir

Cara Membuat:

- 1) Gula dibuat caramel, dan tambahkan air dingin, didihkan hingga gula larut kembali
- 2) Masukkan larutan caramel ke cetakan puding panas, hingga caramel merata di dasar cetakan
- 3) Kocok telur hanya untuk melapisi jaringan, lalu tambahkan susu dan aduk rata. Masukkan ke cetakan yang telah diberi larutan caramel tadi
- 4) Kemudian adonan di au bain merry, cetakan di alas dengan serbet diberi air sekeliling cetakan masak lebih kurang 1 jam dengan api sedang
- 5) Setelah matang, biarkan hingga dingin, setelah dingin balikan dalam piring datar, dan hias sesuka hati.

Variasi Pudding Ouef Sau Caramel



1. Pudding Roti Panas

Resep Pudding Roti Panas



Bahan:

- 250 gram roti tawar tanpa kulit, dipotong dadu
- ½ liter susu
- 100 gram gula pasir
- 40 gram margarine
- 4 kuning telur
- 50 gram kismis/ buah kering (dipotong kecil)
- 2 sdm tepung panir
- 4 Butir putih telur (kocok kaku)

Alat:

- Mixing Bowl
- Gelas ukur
- Ballon wisk
- Cetakan pudding tahan panas

Cara Membuat:

- 1) Susu dan gula didihkan, lalu masukkan roti, biarkan hingga jadi bubur, lalu angkat dan tambahkan kismis, margarine dan kuning telur yang telah dikocok, aduk hingga rata.
- 2) Masukkan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk hingga rata.
- 3) Masukkan ke dalam cetakan pudding panas yang telah dipoles dengan margarine dan di taburi tepung panir, lalu di au bain marry/ baking. Masak 1 jam
- 4) Setelah matang angkat dan dinginkan.

Variasi Pudding Roti Panas





Daftar Rujukan

- Anggadiredja, J.T., Zatinika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. 2009. Rumput Laut. Jakarta: Penebar Swadaya
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar-Bagian 1: Sapi. SNI-3141.1- 2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bella Jingga Ardilla. (2021). Cikal Bakal Puding Yaitu Haggis yang Berasal dari Bagian Dalam Domba.Nationalgeographic.Co.Id. <https://nationalgeographic.grid.id/read/132738147/cikal-bakal-puding-yaituhaggis-yang-berasal-dari-bagian-dalam-domba?page=all>
- Cahya, I. (2018). Cara Membuat Puding Cokelat, Puding Buah, dan Puding Susu yang Mudah dan Sederhana. Liputan6.Com. <https://www.liputan6.com/citizen6/read/3632925/cara-membuat-puding-cokelatpuding-buah-dan-puding-susu-yang-mudah-dan-sederhana>
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I. dan Fransiska, D. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan untuk Formulasi Tepung Puding Instant. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 9 (1): 83–95
- Elida. 2012. Peralatan Pengolahan Makanan: UNP.
- Elida. 2019. Peralatan Peralatan Pengolahan Makanan. Malang: CV IRDH.
- Elida. Pengetahuan Alat dan Organisasi Dapur. Padang. Universitas Negeri Padang
- Faridah, Anni. 2008. Patiseri jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional
- Faridah, Anni. 2008. Patiseri jilid II . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional

- Febriani, v. 2014. Pengaruh persentase penggunaan tepung biji durian (durio zibethinus murr) terhadap daya terima vla instan (doctoral dissertation, universitas negeri jakarta).
- Hadiwiyoto. (1983). Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, daging dan telur. Edisi ke-2 Liberty: Yogyakarta.
- Heryantie, D. I., Mafruroh, S., & Hidayati, U. (2013). Puding Kulit Manggis Sebagai Pereda Nyeri Haid. Diakses pada tanggal 18 November 2017
<http://sitimapmap.blogspot.co.id/2013/10/makalah-kir-puding-kulitmanggis.html>
- Muthia, H. 2018. Pendugaan umur simpan puding sutra daun kelor (moringa oleifera) dan air tajin beras merah dengan mengg
- Naligar, A.P. (2014). Formulasi dan Karakteristik Puding Instan dengan Perbandingan Pembentukan Gel Kappa Karagenan dan Glukomanan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan. Bogor. Diakses dari:
<http://perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id/file/e-jurnal%20asri%20062111016.pdf>
- Padilla, U. 2015. Pemanfaatan Kolong-Kaling (Arenga Pinnata, Merr) Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Dalam Pembuatan Serbuk AgarAgar (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- Pramesti, R. D. (2019). Analisis Kadar Protein, Vitamin C, Dan Daya Terima Puding Daun Binahong (Anredera cordifolia). Thesis, Institusi Teknologi Sains Dan Kesehatan (ITS) PKU.
- Purwanti, Sutriyati dkk. 2019. Struktur Menu Kontinental. Yogyakarta: UNYPress
- Rasyaf, M. 2010. Pengelolaan Unggas Pedaging, Jakarta: Kanisius.
- Rizkiyah, F. N. (2012). Pengertian Pudding dan Macam- macam Jenis Pudding. Blogspot.Com. <http://nurul-farikhatir.blogspot.com/2012/02/pengertianpudding-dan-macam-macam.html>
- Sari, DNI 2014, Pembuatan Puding Waluh (Cucurbita moschata) dengan Pemanis Alami Daun Stevia (Stevia rebaudiana) Untuk Kudapan Penderita Diabetes, Naskah Publikasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Sari, R., P. Apridamayanti, dan L. Pratiwi. 2022. Edukasi konsumsi produk puding fermentasi kepada kelompok Ibu PKK Desa Punggur. Jurnal Pengabdi. 5(1): 34.

Glosarium

Aluminium foil

Lembaran yang terbuat dari logam aluminium yang banyak orang gunakan untuk membungkus makanan yang diolah dengan cara dipanggang

Au bain marie

Memasak makanan dengan media air sebagai perantara sehingga makanan tidak langsung kontak dengan sumber panas.

Baked

Kegiatan yang melakukan pemanggangan melalui oven kompor atau oven listrik dan tidak menggunakan medium air dan minyak untuk memasak.

Bavarois

Salah satu jenis puding yang memiliki tekstur seperti busa atau sponge dengan rasa manis

Blancmange

Hidangan penutup yang biasanya dimaniskan dan diberi rasa, terbuat dari bahan-bahan seperti agar-agar atau tepung dan susu

Boiled

Teknik memasak bahan makanan di dalam cairan hingga titik didih mencapai 100oc

Cream

Produk berbahan susu yang dibuat dari lapisan lemak susu sebelum susu dihomogenisasi

Custard

Adonan yang terdiri dari campuran susu atau krim, telur, dan gula yang dipanaskan hingga kental berwarna kuning manis.

Dessert

Hidangan penutup

Garnish

Hiasan hidangan

Koktail

Minuman beralkohol yang dicampur dengan minuman atau bahan-bahan lain yang beraroma

Mousse

Hidangan penutup yang terbuat dari krim dan telur yang dikocok hingga lembut dan creamy.

Pastry

Pengelompokkan kue atau adonan kulit untuk membuat kue-kue

Pati

Salah satu bentuk karbohidrat yang jumlahnya cukup banyak dalam suatu bahan pangan.

Pudding

Hidangan penutup yang memiliki rasa manis terbuat dari pati yang diolah dengan cara dikukus, direbus, dibakar

Steamed

Teknik memasak dengan memanfaatkan uap air tanpa merendam makanan di dalam air mendidih

Sussex

Pudding yang diisi dengan daging

Susu UHT

Susu dipanaskan pada suhu tinggi sekitar 135 derajat celsius selama 1-2 detik

Topping

Sesuatu yang ditaruh pada bagian atas makanan

Vla

Adonan yang terbuat dari campuran susu, krim, kuning telur, gula dan vanilla, dengan tekstur kental dan lembut.

Indeks

A

adonan · 4, 9, 11, 16, 18, 22, 37, 39,
40, 42, 46, 47, 49, 54, 55, 66, 69,
74, 82, 83, 86, 94

Agar · 11, 12, 21, 23, 29, 59, 60, 63,
73, 97

almari · 2, 11, 19

B

bahan · 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12,
15, 16, 17, 18, 19, 21, 25, 29, 32,
33, 34, 36, 37, 40, 41, 42, 43, 44,
45, 46, 47, 49, 50, 51, 52, 54, 60,
66, 68, 69, 73, 74, 78, 93, 94

baked · 2, 5, 7, 9, 10, 16, 85

Bavaroa · 63, 64

Blender · 47, 48, 69

boiled · 2, 7, 10

Boiled · 6, 7, 15, 93, 97

boiling · 10, 15

Botellus · 3

C

cake · 2, 17, 25, 35, 99

cetakan · 11, 12, 18, 22, 38, 39, 49,
50, 57, 62, 69, 71, 73, 82, 86, 88

chocolate · 8, 20, 40, 82

coklat · 2, 7, 20, 40, 45, 61, 81, 82, 83

crepes · 9

custard · 1, 2, 6, 8, 16, 20

D

darah · 1, 3

dessert · 1, 7, 9, 10, 20, 53, 63, 85

dingin · 2, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 18, 29,
59, 62, 64, 66, 78, 86

E

es · 2, 11, 40

F

foamy · 63

fruits · 2, 8, 20

G

gel · 2, 10, 29, 42

gigi · 4

gurih · 3, 39

H

Haggis · 3, 91

J

jeruk · 2, 82, 83

K

kalsium · 4, 18

Kalsium · 4, 19, 26, 28, 30, 31, 34

karamel · 2, 32

kesehatan · 4, 19

kue · 3, 36, 40, 47, 50, 51, 54, 55, 94,
99

kukus · 2, 14, 16

kulkas · 82, 83

L

laut · 2, 29, 59

lembut · 1, 2, 7, 9, 10, 13, 19, 27, 28,
35, 36, 38, 40, 52, 54, 55, 61, 63,
80, 85, 94

M

maizena · 1, 2, 6, 11, 16, 54, 55, 57,
59, 77

mangga · 2, 77, 78

manis · 1, 2, 3, 9, 10, 19, 39, 51, 54,
55, 57, 77, 80, 85, 93, 94

markisa · 2

mineral · 4, 18, 39

Mixer · 47, 64

Mousse · 7, 8, 94

mozaik · 12

N

nanas · 2

P

Pan · 46

panas · 2, 8, 9, 11, 15, 16, 17, 22, 29,
38, 39, 43, 50, 57, 59, 61, 85, 86,
88, 93

Pati · 2, 25, 26, 27, 28, 94

pendingin · 2, 7, 11, 18, 19, 21, 39

penyajian · 2, 8, 21, 68

podeng · 2

proses · 2, 7, 9, 12, 17, 18, 32, 37, 40,
41, 46, 85

Protein · 4, 19, 26, 27, 28, 29, 31, 33,
35, 92, 98

Pudding · 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,
11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19,
20, 21, 25, 42, 50, 51, 53, 54, 57,
58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66,
67, 68, 69, 70, 71, 72, 75, 76, 77,
78, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87,
89, 92, 94, 97, 98

puree · 2, 7, 8, 53

R

Resep · 58, 59, 61, 63, 68, 72, 77, 81,
85, 87, 98

rumpot · 2, 29, 59

S

sauce · 2, 20, 46, 53, 54

saus · 2, 8, 12, 20, 38, 40, 51, 52, 53,
54, 55, 57, 62

Sejarah · 3

semolina · 9

sereal · 4, 16

sirsak · 2

sosis · 1, 3

Steam · 4, 5, 16, 98

steamed · 2, 10

susu · 1, 2, 4, 8, 9, 11, 12, 18, 21, 22,
32, 41, 43, 52, 53, 54, 55, 57, 59,
60, 61, 64, 66, 77, 82, 83, 86, 88,
91, 93, 94

syrup · 2, 20, 54

T

tapioka · 2

tekstur · 2, 5, 9, 10, 13, 16, 19, 25,
27, 28, 34, 36, 38, 40, 54, 55, 61,
63, 80, 85, 93, 94

telur · 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 22, 34,
47, 53, 54, 55, 60, 63, 64, 69, 86,
88, 92, 94

tepung · 1, 2, 3, 6, 9, 11, 16, 25, 45,
51, 54, 55, 57, 59, 88, 92, 93

topping · 3, 35, 36, 54, 55, 82

tulang · 4

V

vanilla · 2, 8, 18, 20, 53, 54, 55, 57,
66, 94

Variasi · 11, 58, 60, 62, 64, 67, 68,
70, 76, 78, 84, 86, 89, 98

Vitamin · 4, 30, 35, 92

W

Waskom · 46

Whisk · 47

Profil Penulis



Ezi Angraini, M.Pd., yang akrab dipanggil Ezi, lahir di Pesisir Selatan pada 27 Desember 1984. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di Sekolah Dasar Negeri (SDN) 17 Kapencong (1991-1997), dan Madrasah Tsanawiyah (MTsN) Bayang (1997-2000), dan Sekolah Menengah Atas Negeri (SMAN) 2 Painan Pesisir Selatan (2000-2003). Kemudian Penulis melanjutkan pendidikannya ke Perguruan Tinggi Negeri (PTN) di Fakultas Teknik jurusan Tata UNP (2003-2009). Kemudian, penulis melanjutkan pendidikannya ke jenjang Magister di Fakultas Teknik Prodi Pendidikan Teknologi Dan kejuruan, (2014-2017). Setelah menyelesaikan pendidikan S2 nya di FT UNP, sekarang sedang mengambil program doktoral di Pasca FT UNP, sekarang beliau tercatat sebagai dosen di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan UNP. Saat ini, penulis aktif menulis buku ajar dan buku karya-karya penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Selain itu penulis juga aktif membuat buku resep sebagai penunjang dalam mengajar mata kuliah kuliner. Penulis lebih banyak menggeluti ilmu kue-kue, baik kue tradisional maupun kue-kue internasional, (Pastry, Bakery, cake decoration, gastronomi dll).



Nofra Amanda Dahlia, A.Md., yang akrab dipanggil Amanda, lahir di Bukittinggi pada 20 November 2001. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di Sekolah Dasar Negeri (SDN) 17 Bonjo Alam (2008-2014), dan Madrasah Tsanawiyah (MTsN) 2 Bukittinggi (2014-2017), dan Sekolah Menengah Atas Negeri (SMAN) 5 Bukittinggi (2017-2020).

Kemudian Penulis melanjutkan pendidikannya ke Perguruan Tinggi Negeri (PTN) di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Prodi D-III Tata Boga (2020-2023).

DUMMY

Kinds of Pudding

Ezi Angraini, M.Pd.

Nofra Amanda Dahlia, A.Md.

Dalam buku ini tertulis dan dijelaskan secara lengkap tentang pengertian, sejarah, manfaat, tipe, klasifikasi, teknik, proses pembuatan, kandungan gizi, teknik penyimpanan, penyajian, kemasan, tips pembuatan, alat dan bahan, resep, saus, dan variasi *pudding* disertai dengan foto-foto yang menarik sehingga diharapkan bisa memberikan referensi dan inspirasi bagi mahasiswa vokasi *culinary* dan pembaca *culinary* pada umumnya.



*Partnership for Action
on Community Education*

**Komplek Pondok Pinang, Padang
Sumatera Barat**



Tahun 2025