

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Penilaian produk makanan menjadi salah satu dasar yang sangat penting untuk melihat tingkat penerimaan dan kesukaan konsumen pada produk. Oleh karena beberapa perubahan pada produk, maka perlu melalui uji daya terima pada produk yang telah diinovasi dan dikembangkan. Dalam penilaian uji daya terima dapat dilakukan dengan memberikan beberapa sampel produk yang telah dikembangkan kepada para konsumen.

Daya terima konsumen merupakan kemampuan seseorang dalam menerima informasi, pesan atau produk yang diterima dari pemasaran berdasarkan cita rasa yang dihasilkan oleh makanan melalui panca indra. Untuk menilai kemampuan konsumen dalam menerima produk yang dipengaruhi oleh kualitas produk, dapat dievaluasi dengan memberikan konsumen penilaian menggunakan uji organoleptik melalui panca indra. Produk yang dinilai berupa produk baru atau pengembangan dari produk yang telah ada salah satunya produk bolu kukus mekar.

Bolu kukus mekar adalah kue yang berbahan dasar tepung terigu protein rendah, gula pasir, telur, air dan *cake emulsifier* yang *dimixer* hingga mengembang dan dimasak dengan cara dikukus (Sejati & Mulyono, 2022). Ciri-ciri bolu kukus mekar yaitu memiliki bentuk khas seperti mangkuk, merekah terbelah menjadi empat bagian, dan memiliki warna pada bagian atasnya (Rambe & Gusnita, 2022).

Dalam penelitian yang telah dikembangkan pada produk bolu kukus mekar dengan penggunaan cairan air kelapa tua dan sari buah naga, produk ini telah melalui tahap validasi oleh lima orang panelis terlatih dari lembaga pendidikan yaitu Dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan lima orang panelis terlatih dari lembaga industri makanan yaitu pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memproduksi bolu kukus mekar.

Hasil validasi mendapatkan bahwa secara umum kualitas bolu kukus mekar penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga sudah dinyatakan layak dengan kriteria produk sebagai berikut: aspek volume dengan kriteria sangat besar hingga sangat tidak besar, aspek kemekaran dengan kriteria sangat mekar hingga sangat tidak mekar, aspek warna dari peach hingga tender peach, aspek aroma air kelapa

tua dengan kriteria sangat beraroma air kelapa tua hingga sangat tidak beraroma air kelapa tua, aspek aroma buah naga dengan kriteria sangat beraroma buah naga hingga sangat tidak beraroma buah naga, aspek aroma telur dengan kriteria dari sangat beraroma amis hingga sangat tidak beraroma amis, aspek tekstur dengan kriteria dari sangat lembut hingga sangat tidak lembut, aspek rasa manis dengan kriteria sangat manis hingga sangat tidak manis, aspek rasa buah naga dengan kriteria sangat terasa buah naga hingga sangat tidak terasa buah naga, aspek air kelapa tua dengan kriteria sangat terasa air kelapa tua hingga sangat tidak terasa air kelapa tua dengan menghasilkan tiga produk terbaik yaitu penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga dengan perbandingan 3:1, 1:1, dan 1:3.

Hasil dari tiga produk terbaik tersebut, untuk menentukan produk yang paling disukai oleh konsumen, dalam penelitian ini akan dilanjutkan dengan menguji 100 orang panelis konsumen untuk mengidentifikasi bolu kukus yang paling disukai. Panelis yang akan digunakan terdiri dari panelis agak terlatih sebanyak 25 orang dan panelis tidak terlatih sebanyak 75 orang panelis yang akan digunakan.

Panelis agak terlatih adalah sekelompok orang yang terlebih dahulu dilatih untuk mengetahui sifat tertentu dengan menguji kepekaannya terlebih dahulu. Kriteria panelis agak terlatih pada penelitian ini yaitu mahasiswa program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Kue Tradisional sebanyak 25 orang. Sedangkan panelis tidak terlatih adalah sekelompok orang yang dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, pendidikan, dan tingkat sosial yang hanya dapat menilai sifat organoleptik sederhana seperti kesukaan. Kriteria panelis tidak terlatih penelitian ini adalah masyarakat umum yang tidak pernah melakukan uji organoleptik sebanyak 75 orang dengan minimal usia 10 tahun.

Pemilihan kedua kategori panelis diatas adalah untuk mendapatkan data terkait tingkat kesukaan pada produk bolu kukus mekar dengan penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga dengan perbandingan sebanyak 3 : 1, 1 : 1, dan 1 : 3. Setiap aspek penilaian dinilai dengan skala hedonik dengan kriteria penilaian dari sangat suka hingga sangat tidak suka. Hasil penilaian ini diharapkan dapat menentukan produk yang paling disukai oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan masalah yang akan diteliti ialah : Bagaimana daya terima konsumen pada produk bolu kukus mekar dengan penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk menganalisis daya terima produk bolu kukus mekar dengan penggunaan air kelapa dan sari buah naga yang dinilai melalui uji organoleptik yang meliputi aspek volume, kemekaran, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian skripsi ini dimaksudkan untuk :

1. Bahan acuan dan referensi dalam mengembangkan ide dan inovasi produk bolu kukus mekar pada penelitian lanjutan terutama bagi mahasiswa dibidang seni kuliner
2. Memberikan informasi kepada masyarakat terkait produk bolu kukus mekar yang telah dikembangkan dengan memanfaatkan air kelapa tua dan sari buah naga untuk produk pangan
3. Menambah wawasan bagi peneliti dalam mengembangkan produk bolu kukus mekar dengan penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga
4. Menambah wawasan bagi pelaku UMKM dalam mengembangkan produk Bolu Kukus Mekar