

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Berdasarkan hasil uji coba dari (Maulud, 2024) kulit tartlet substitusi tepung singkong yang sudah dilakukan uji validasi dengan 5 dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dan 5 panelis ahli dari bidang industri seperti UMKM dan *Pastry Chef* Hotel yang memiliki pengalaman membuat kulit tartlet serta memahami karakteristik kulit tartlet secara baik.

Berdasarkan hasil uji validasi yang sudah dilakukan oleh Yeni Yulianti, M.Pd, Dr. Rina Febriana, M.Pd, Dr. Cucu Cahyana, M.Sc, Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, dan Dra. Mariani, M.Si selaku dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Yenni Susanti, Gita Mutiara Annisa Chaerani, Yeyet Herlina, M Rizky Hasan, Kamila Rachmat selaku panelis ahli. Dengan itu hasil uji validasi yang di lakukan 10 panelis ahli dapat disimpulkan bahwa 3 panelis ahli menyatakan produk terbaik pada perlakuan 30%, 5 panelis ahli menyatakan produk terbaik pada perlakuan 40%, dan 1 panelis ahli lainnya menyatakan produk terbaik pada perlakuan 50%

Berdasarkan hasil dari Muhammad Khoirul Maulud, tepung singkong memiliki potensi besar untuk diaplikasikan sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan *tartlet*. Substitusi tersebut juga terkait pada pengembangan produk lokal yaitu singkong yang dapat dimodifikasi menjadi tepung dan dapat diaplikasikan untuk pembuatan *tartlet* sehingga menghasilkan produk baru yang bisa menambah keanekaragaman *tartlet* itu sendiri. *Tartlet* yang sudah dilakukan uji coba oleh saudara Muhammad Khoirul Maulud menghasilkan hasil yang berbeda beda, dari segi aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan kerenyahan. Yang nantinya dapat dilakukan uji daya terima kuli tartlet substitusi tepung singkong 30%, 40%, dan 50%

Daya terima konsumen merupakan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk (Manzalina, Sufiat, & Kamal, 2019). Semakin bagus dan menarik suatu produk, maka secara otomatis semakin tinggi kemungkinan produk tersebut akan diterima oleh konsumen. Daya terima

makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima sendiri sebagai tolak ukur kepuasan konsumen. Daya terima konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap sesuatu. Daya terima yang dimaksud dalam penelitian ini adalah penilaian konsumen terhadap tampilan warna, aroma, rasa, bentuk, tekstur, pada produk *tartlet*, menurut (Gusnadi, 2019)

Daya terima makanan adalah persentase makanan yang di konsumsi dari total keseluruhan yang disediakan. Daya terima ini banyak dipengaruhi beberapa factor diantaranya adalah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan (krisma, 2007)

Uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk, dalam penelitian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Menurut (Winiati, Rahayu, & Nurosiyah, 2019) Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi adalah indera penglihatan, peraba, pembau dan pengecap.

Hasil penelitian (Ariani, Hemy Ekayani, Masdarini, Pendidikan, & Keluarga, 2016) tepung singkong dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu 100% dalam pembuatan variasi *cake* singkong yang berkualitas sesuai dengan kriteria *cake*, pada beberapa *cake* seperti *pound cake*, bolu kukus dan *sponge cake* sebaiknya menggunakan substitusi 80% bahan utama tepung singkong. sedangkan hasil penelitian pada *chiffon cake*, roll cake, brownies, *fruit cake* dan *rainbow cake* dapat menggunakan substitusi bahan utama sebesar 100% tepung singkong konsumen dapat menerima produk tersebut. Dalam penelitian (Fadiati, 2021) tepung singkong pada pembuatan pempek adaan tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap pempek adaan dengan substitusi tepung singkong pada aspek penilaian warna dalam, kehalusan permukaan dalam, aroma, rasa asin, rasa umami, rasa trigemimal, tekstur kekenyalan, tekstur kekerasan, tekstur kelengketan gigi dan tekstur

kelicinan. Perbedaan yang signifikan terdapat pada warna luar dan kehalusan permukaan luar. Pempek adaan yang memiliki kemampuan daya terima yang baik adalah pada substitusi 35% tepung singkong.

Hasil penelitian (Fransisca & Mastuti Siratantri, 2020) tepung singkong dapat dimanfaatkan untuk substitusi terigu dalam pembuatan mi kering dengan menambahkan telur. Substitusi tepung singkong yang dapat menghasilkan karakteristik fisik mi dan organoleptik hedonik terbaik adalah tingkat substitusi tepung singkong 20% dengan penambahan telur 15%.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka diidentifikasi masalah sebagai berikut :

Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk substitusi tepung singkong pada pembuatan kulit *tartlet*?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dengan rumusan masalah yang telah dikemukakan di atas. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

Menganalisis daya terima konsumen tepung singkong pada pembuatan kulit *tartlet* berdasarkan aspek warna, rasa, tekstur, aroma dan tekstur.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh peneliti dan menjadi acuan bagi mahasiswa program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Bagi program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dapat dijadikan kontribusi positif untuk mata kuliah Pengolahan *Pastry* dan *Bakery*.
3. Penelitian ini dapat menjadi motivasi kepada mahasiswa program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dan masyarakat lain, bahwa makanan dapat di kreasikan atau dimodifikasi, jika kita berfikir dengan kreatif.

4. Penelitian ini dapat membantu serta mempromosikan penggunaan tepung singkong dalam berbagai hidangan dan memberikan manfaat bagi para petani singkong dan industri pengolahan singkong.

