

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Daya terima konsumen adalah penerimaan terhadap produk atau jasa yang disajikan dan dapat diterima oleh konsumen. Dalam konteks pengolahan pangan, daya terima konsumen merupakan cara untuk menilai kepuasan konsumen dengan makanan yang disajikan. Daya terima konsumen dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan dapat juga dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi. Menurut Manzalina et al (2019), Daya terima konsumen merupakan tingkat kesukaan konsumen terhadap sesuatu. Daya terima dalam penelitian ini adalah penilaian konsumen berdasarkan warna, rasa, aroma, ukuran pori-pori, tekstur, dan bentuk.

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental jika alat indra mendapat rangsangan (*stimulus*). Reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subyektif. Pengukuran terhadap nilai / tingkat kesan, kesadaran dan sikap disebut pengukuran subyektif.

Pengujian sensori (uji panel) berperan penting dalam pengembangan produk dengan meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan. Panelis dapat mengidentifikasi sifat-sifat sensori yang akan membantu untuk mendeskripsikan produk. Evaluasi sensori dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikehendaki atau tidak dikehendaki dalam produk atau bahan-bahan formulasi, mengidentifikasi area untuk pengembangan, menentukan apakah optimasi telah diperoleh, mengevaluasi produk pesaing, mengamati perubahan yang terjadi selama proses atau penyimpanan, dan memberikan data yang diperlukan bagi promosi produk. Penerimaan dan kesukaan preferensi konsumen, serta korelasi antara

pengukuran sensori dan kimia atau fisik dapat juga diperoleh dengan evaluasi sensori. (Alsuhendra & Ridawati, 2008)

Salah satu hal terpenting dalam melakukan uji sensori adalah adanya sekelompok orang yang dapat memberikan penilaian mutu suatu objek uji berdasarkan metode pengujian sensori tertentu. Kelompok orang tersebut disebut panel, dan anggotanya disebut panelis. Sebelum melakukan pengujian sensori, para panelis harus mendapat penjelasan umum atau khusus yang dilakukan secara lisan atau tertulis mengenai proses pengujian dan contoh uji yang diberikan. Panelis juga akan memperoleh form berisi instruksi dan respons penilaian yang harus diisinya. Berdasarkan keahliannya dalam melakukan penilaian sensori, terdapat tujuh jenis panel, yakni panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel tak terlatih, panel konsumen, dan panel anak-anak. (Khairunnisa & Arbi, 2019).

Menurut Hastuti (2017) persyaratan panelis agar dapat berfungsi sebagai instrument, yaitu 1) panelis harus mempunyai kepekaan atau sensitifitas yang normal, 2) umur: orang muda umumnya lebih sensitif, orang yang lebih tua konsentrasinya lebih baik dan relatif stabil dalam mengambil kesimpulan, 3) jenis kelamin: sementara orang berpendapat wanita lebih sensitif daripada pria, sebetulnya pria dan wanita mempunyai kemampuan yang sama untuk melakukan pengujian, 4) kebiasaan merokok: perokok harus berhenti merokok beberapa waktu sebelum melakukan pengujian, seorang perokok sering kurang sensitif, 5) kondisi kesehatan: orang yang terganggu pada inderanya sebaiknya tidak diikutkan dalam pengujian.

Donat merupakan kue kecil yang memiliki bentuk yang sangat khas dengan lubang di tengah layaknya seperti cincin. Donat memiliki variasi rasa yang dihasilkan dari taburan di atasnya, bisa dari gula halus, disiram coklat cair, ditaburi coklat butir oleh karena itu donat tidak hanya disukai oleh kalangan dewasa tapi juga sangat disukai oleh anak-anak. (Swandani et al., 2016).

Salah satu alternatif bahan dasar donat adalah tepung lokal, seperti tepung singkong. Tepung lokal memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai bahan dasar donat, karena ketersediaannya yang melimpah, harganya yang lebih terjangkau, dan kandungan gizinya yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu. Dalam pembuatan donat substitusi tepung lokal dengan metode *Japanese*

dough, perlu dilakukan penyesuaian resep agar konsistensi adonan tetap terjaga dan donat tetap empuk. Beberapa hal yang perlu diperhatikan antara lain jenis tepung lokal yang digunakan, proporsi bahan-bahan, dan teknik pengadukan dan pemanggangan. Pembuatan donat substitusi tepung lokal dengan metode *Japanese dough* dapat menjadi alternatif yang baik untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu impor dan meningkatkan nilai tambah produk lokal. Metode *Japanese dough* adalah salah satu metode pembuatan roti yang menghasilkan roti yang sangat lembut dan empuk. Metode ini menggunakan teknik *tangzhong*, yaitu membuat adonan kental terlebih dahulu sebelum dicampurkan dengan adonan utama.

Dalam penelitian ini merupakan penelitian *project* yang dikerjakan oleh 3 orang peneliti dengan sub topik yang berbeda, pada peneliti pertama telah dilakukan pembuatan donat metode *japanese dough* dengan modifikasi *tangzhong* tepung singkong. Hasil dari peneliti ke-1 menunjukkan bahwa hasil validasi kepada 10 orang panelis yang terdiri dari 5 orang panelis ahli dari program studi Seli Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dan 5 orang panelis dari industri. Donat dengan modifikasi M1, M2, dan M3 ketiganya telah memenuhi kualitas produk donat. Berdasarkan hal tersebut, pada peneliti ke-2 melanjutkan untuk menguji daya terima konsumen. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang daya terima konsumen pada produk donat metode *japanese dough* dengan modifikasi *tangzhong* tepung singkong.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

“Bagaimana daya terima konsumen terhadap donat metode *japanese dough* dengan modifikasi *tangzhong* tepung singkong?”

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk donat metode *japanese dough* dengan modifikasi *tangzhong* tepung. Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi preferensi konsumen terhadap donat berbahan dasar tepung lokal singkong dengan metode *Japanese dough*.
2. Mengidentifikasi kesukaan konsumen terhadap donat dengan *tangzhong* tepung singkong.

1.4 Manfaat Penelitian

- a) Menambah wawasan tentang donat yang di modifikasi dengan *tangzhong* tepung singkong dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap donat modifikasi *tangzhong* tepung singkong.
- b) Untuk mengembangkan produk dan penyempurnaan kurikulum prodi
- c) Dapat memberikan informasi dan memberikan wawasan kepada mahasiswa tentang donat modifikasi *tangzhong* tepung singkong.
- d) Memberikan informasi terkait formulasi produk donat modifikasi *tangzhong* tepung singkong bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dalam mengembangkan produk donat berbasis tepung singkong.