

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Penelitian berdasarkan formulasi produk yang telah melalui uji validitas ahli didapatkan kelayakan suatu formulasi produk terbaik yaitu kopi susu dalam kemasan dengan penambahan pemanis alami dari daun stevia dengan tiga perlakuan yang berbeda. Produk ini merupakan produk minuman kopi susu dalam kemasan botol yang sedang dikembangkan dengan menggunakan pemanis daun stevia. Formulasi produk dengan melalui rekomendasi uji validitas ahli telah dihasilkan berupa minuman kopi susu pemanis daun stevia berdasarkan pada berat volume minuman kopi susu dalam 240 ml minuman kopi susu yang diperoleh 0,04 gr (1 tetes); 0,08 gr (2 tetes); dan 0,12 gr (3 tetes) konsentrasi pemanis daun stevia. Dengan adanya formulasi produk kopi susu pada tiga perlakuan pemanis alami daun stevia yang berbeda, maka dilanjutkan penelitian daya terima konsumen dari produk kopi susu dengan konsentrasi pemanis daun stevia yang berbeda. Daya terima merupakan kepuasan konsumen dalam menilai suatu produk yang dapat diukur berdasarkan penerimaannya terhadap jumlah yang dikonsumsi serta penilaian dari jawaban pertanyaan yang berhubungan dengan suatu produk. Konsumen merupakan suatu individu pemakai barang atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan individu, keluarga, atau orang lain dan tidak diperdagangkan (Shidarta, 2023). Daya terima konsumen merupakan tingkat kesukaan konsumen pada suatu produk melalui indera pengecap, penglihatan, serta penciuman (Manzalina et al, 2019).

Produk minuman kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia yang akan dijadikan penelitian daya terima konsumen, memiliki bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan minuman kopi susu pemanis daun stevia yaitu kopi. Jenis kopi pada bahan yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah kopi robusta gayo. Kopi robusta gayo merupakan salah satu jenis kopi unggulan yang berasal dari Dataran Tinggi Gayo. Kata gayo berasal dari nama suku asli di daerah Aceh (Sibuea, 2016). Kopi robusta gayo memiliki kandungan kafein dua kali lipat lebih tinggi dari pada kopi arabika

menjadikan rasa pahit yang kuat dan memiliki aroma buah serta rasa coklat yang khas (Ismail et al, 2022).

Kopi robusta gayo juga memiliki karakteristik biji kopi berukuran agak kecil dibandingkan ukuran jenis kopi arabika lainnya, memiliki bentuk yang menonjol yaitu biji yang agak bulat, lengkungan bijinya yang lebih tebal dibanding kopi arabika dan garis tengah dari atas ke bawah hampir rata. Keunggulan pada jenis kopi robusta gayo yaitu memiliki cita rasa unik dan pahit yang nikmat, memiliki sedikit aroma buah dan rasa coklat yang khas, dari segi harga lebih murah dibandingkan kopi arabika, dan mudah ditemui di beberapa toko *online* penjual kopi (Ismail et al, 2022).

Bahan tambahan yang digunakan yaitu, susu UHT *fullcream* dan susu evaporasi dan pemanis daun stevia. Susu UHT *full cream* merupakan susu yang dihasilkan melalui proses pemanasan yang melebihi proses pasteurisasi, umumnya mengacu pada kombinasi waktu dan suhu tertentu dalam memperoleh produk yang steril (Mahardikaningtyas et al, 2013). Sedangkan, susu evaporasi merupakan susu yang dihasilkan dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu segar melalui proses evaporasi hingga diperoleh tingkat kekentalan tertentu, berdasarkan proses pengolahan evaporasi mengalami proses pemanasan yang akan berpengaruh pada kualitas susu tersebut (Kartika, 2018).

Penggunaan pemanis alami daun stevia pada pembuatan minuman kopi susu berupa konsentrat sebagai penambah cita rasa manis pada minuman. Pemanis alami daun stevia merupakan hasil ekstraksi dari daun stevia dengan melalui proses penguapan yang menggunakan larutan metanol kemudian menghasilkan *Stevioside* pada daun stevia (Ratnani dan R Anggraeni, 2005). Pemanis alami daun stevia merupakan pemanis alami yang memiliki tingkat kemanisan 300 kali lebih manis dibandingkan dengan kandungan sukrosa pada gula aren (Sidik et al, 2018). Rasa manis yang dihasilkan disebabkan karena adanya kandungan *Glikoside* dalam daun stevia tersebut. Keunggulan gula stevia yaitu berkalori rendah, tidak mengganggu rasa maupun warna pada minuman, dan relatif tidak berbahaya bagi penggunaanya karena bersifat karsinogenik (Ratnani dan R Anggraeni, 2005).

Terkait penelitian daya terima konsumen terhadap produk kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia, pentingnya daya terima konsumen yaitu

untuk memberikan suatu produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen berdasarkan tingkat kesukaan. Beberapa penelitian relevan yang telah dilakukan terhadap daya terima konsumen dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan suatu produk terhadap penilaian dan penerimaan dari konsumen ditinjau dari beberapa aspek terhadap suatu produk. Pengambilan data daya terima konsumen dengan memberikan sampel produk secara acak kepada panelis dan pengisian lembaran kuesioner sesuai aspek pada suatu produk.

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa perlu adanya penelitian tentang “Daya terima konsumen kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia yang berbeda” sehingga dilakukan uji daya terima konsumen dengan tujuan mendapatkan penilaian terhadap produk kopi susu dengan konsentrasi pemanis daun stevia ditinjau dari aspek aroma, rasa manis, rasa kopi, rasa susu, warna, dan konsistensi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu, “Bagaimana daya terima konsumen kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia yang berbeda?”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima konsumen kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia yang berbeda ditinjau dari aspek aroma, rasa manis, rasa kopi, rasa susu, warna, dan konsistensi.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang didapatkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mahasiswa dan peneliti, dapat menambah pengetahuan dan referensi pada aspek daya terima konsumen kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia yang berbeda.
2. Untuk masyarakat, dapat memberikan pengetahuan tentang daya terima konsumen kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia yang berbeda.

3. Untuk Program Studi Tata Boga, sebagai informasi tentang daya terima konsumen kopi susu dengan konsentrasi pemanis alami daun stevia yang berbeda dan memberikan pengetahuan terhadap mata kuliah Barista dan *Coffee Shop*.

