

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Tingkat kesukaan konsumen pada suatu produk makanan dapat dilihat dari penilaian konsumen terhadap produk tersebut, maka penilaian produk merupakan dasar dari pengevaluasian tingkat penerimaan daya terima konsumen. Daya terima konsumen merupakan tolak ukur tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Semakin bagus dan menarik suatu produk, maka secara otomatis semakin tinggi kemungkinan produk tersebut akan diterima oleh konsumen. Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan dihabiskan oleh seseorang tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima sendiri sebagai pengukuran kepuasan seseorang (Utami *et al.*, 2022).

Makanan adalah salah satu yang menjadi kebutuhan pokok setiap manusia. Hal ini karena kandungan dalam makanan sangat penting bagi tubuh manusia yang dapat membantu dalam menjalankan aktivitasnya. Makanan sendiri dapat terdiri dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan pokok (*main course*), dan makanan penutup (*dessert*). Salah satu makanan yang sering dikonsumsi adalah makanan penutup (*dessert*). Makanan ini adalah hidangan yang umumnya disajikan pada saat akhir makan, biasanya terdiri atas makanan manis seperti kue. Terdapat berbagai macam kue seperti *cheese cake*, *black forest*, *rainbow cake* dan yang sedang populer adalah *red velvet cake*.

Kue *red velvet* adalah salah satu contoh kue yang disukai oleh masyarakat terbuat dari *pound cake* yang diberikan zat pewarna merah dan ditambah dengan krim keju sehingga memiliki rasa yang manis membuat banyak orang menyukai kue jenis ini. Umumnya kue *red velvet* yang dijual di toko kue adalah jenis kue yang diberikan pewarna merah dan krim keju (Astira Eka Putri., 2021). Dalam pembuatan kue bahan utama yang digunakan yaitu tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Dimana keseimbangan bahan utama dalam pembuatan kue yaitu untuk pembentuk struktur yang dikombinasikan dengan bahan lainnya. Pada zaman sekarang *red velvet cake* merupakan makanan berbahan dasar tepung yang kini ramai peminat dikalangan remaja.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Alamanda Marina Putri pada produk *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit, produk ini sudah melalui tahap validasi dalam penelitian “Standarisasi Formula *Cup Cake Red Velvet* Dengan Penambahan *Puree* Bit (*Beta Vulgaris L*)” yang dilakukan kepada lima orang panelis terlatih atau dosen ahli dilembaga pendidikan yaitu Dosen program studi seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta lima panelis terlatih dari lembaga industri makanan. Hasil uji validasi dari panelis terlatih terhadap penilaian *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit memperoleh formula terbaik yaitu 40% penambahan *puree* bit, dengan hasil warna bagian luar yaitu merah kecokelatan, warna bagian dalam merah kecokelatan, sedikit terasa bit merah, manis, agak asam, beraroma bit, dan tekstur agak lembut & tidak beremah. Pada hasil penelitian ini akan berebeda dengan hasil yang akan di ujikan pada uji daya terima konsumen.

Tingkat kesukaan konsumen pada produk penelitian diukur dengan dilakukan uji daya terima konsumen pada aspek warna bagian (luar & dalam), rasa (bit merah, manis, & asam), aroma (bit merah), dan tekstur (lembut & remah) pada produk *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit dengan perlakuan 40%, 50%, dan 60% kepada 100 orang panelis. Panelis yang akan digunakan yaitu panelis agak terlatih sebanyak 25% dan panelis tidak terlatih sebanyak 75% dari total keseluruhan panelis. Panelis akan menilai produk dengan uji hedonik pada skala 5 yaitu sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Uji hedonik ini digunakan dalam hal pemasaran, yaitu untuk memperoleh pendapat konsumen terhadap produk baru, hal ini diperlukan untuk mengetahui perlu tidaknya perbaikan lebih lanjut terhadap suatu produk baru sebelum dipasarkan, serta untuk mengetahui produk yang paling disukai oleh konsumen (Susiwi dalam Tarwendah, 2017).

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menentukan produk yang paling disukai oleh konsumen, maka perlu dilakukan penelitian terkait dengan uji daya terima produk *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka pada penelitian ini ditetapkan rumusan masalah yaitu, bagaimana daya terima konsumen pada produk *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit (*Beta vulgaris L*)?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari daya terima konsumen pada produk *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit (*Beta vulgaris L*).

## 1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai sarana informasi bagi para pembaca bahwa pangan lokal seperti umbi bit merah dapat dimanfaatkan sebagai penambahan produk *cake*.
2. Memberikan informasi yang dapat digunakan sebagai bahan masukan penelitian berikutnya mengenai daya terima konsumen terhadap produk *dessert* seperti *red velvet cake* dengan penambahan *puree* bit sebagai pengganti pewarna sintetik.
3. Mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam menyusun skripsi.