

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daya terima adalah 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 adalah individu yang menggunakan barang atau jasa yang tersedia di masyarakat untuk keperluan pribadi, keluarga, atau orang lain, tanpa tujuan untuk memperdagangkannya (Shidarta, 2023). Sementara itu, daya terima konsumen merujuk pada tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk yang dinilai melalui indera pengecap, penglihatan, dan penciuman (Manzalina et al., 2019). Uji daya terima konsumen adalah penilaian suatu individu pada tingkat kesukaan menurut pendapat konsumen pada suatu produk. daya terima terhadap kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut merupakan sebuah inovasi untuk menciptakan kue tradisional yang lebih renyah. Kandungan gluten yang tinggi pada tepung *mocaf* menjadikan pemilihan yang tepat untuk membuat produk kue semprong. Harapan dari pembuatan kue semprong substitusi tepung *mocaf* adalah untuk menjadikan cemilan serta kue tradisional yang dapat diterima oleh konsumen khususnya masyarakat Indonesia.

Pengujian hedonik dilakukan dengan metode eksperimen menggunakan uji indera atau sensorik, dimana indera manusia digunakan sebagai alat utama untuk mengukur penerimaan terhadap suatu produk. pengujian ini memiliki peran penting dalam penilaian mutu produk.

Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui seberapa besar tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, bentuk, aroma, rasa dan tekstur produk. uji kesukaan ini meminta penelis untuk memberikan respons mengenai apakah menyukai atau tidak menyukai sifat-sifat dari bahan yang diuji. Metode pengujian kesukaan yang dilakukan adalah metode survey. Dengan jumlah panelis 75 orang panelis tidak terlatih dan 25 orang panelis agak terlatih.

Kue semprong adalah cemilan tradisional khas Indonesia yang terkenal dengan bentuknya yang silinder dan memiliki tekstur yang renyah. Karena sekarang

sudah banyaknya kue tradiisonal yang sudah di dimodifikasi maka kue semprong ini sudah jarang di kenal, dikarenakan kurangnya modifikasi dari kue semprong . Namun, dalam upaya menghadirkan variasi baru yang lebih sehat, kue semprong ini di kembangkan dengan subtitusi tepung beras dan tepung tapioka yang dipremix lalu di gabungkan dengan tepung *mocaf* dan juga menambahkan kulit jeruk purut ke dalam adonan kue semprong yaitu untuk memberikan cita rasa, dan aroma citrus yang khas dan rasa yang segar ketika di panggang.

Penelitian ini berdasarkan formulasi produk yang telah melalui uji validasi ahli didapatkan kelayakan suatu formulasi produk terbaik yaitu kue semprong subtitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut dengan tiga presentase yang berbeda. Produk ini merupakan produk kue semprong yang sedang dikembangkan dengan mensubstitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut. Formulasi produk dengan melalui rekomendasi uji validasi ahli telah dihasilkan berupa kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut dengan presentase 70%,80% dan 90%. Dengan karakteristik yang disukainya yaitu bentuknya yang simetris,

Penelitian ini akan melakukan analisis daya terima konsumen dari produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut. 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 adalah individu yang menggunakan barang atau jasa yang tersedia di masyarakat untuk keperluan pribadi, keluarga, atau orang lain, tanpa tujuan untuk memperdagangkannya (Shidarta, 2023). Sementara itu, daya terima konsumen merujuk pada tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk yang dinilai melalui indera pengecap, penglihatan, dan penciuman (Manzalina et al., 2019).

Pentingnya daya terima konsumen yaitu untuk memberikan suatu produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen berdasarkan tingkat kesukaan. Beberapa penelitian relevan yang dilakukan terhadap daya terima konsumen dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan suatu produk terhadap penelitian 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 pada suatu produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu, “ Bagaimana Daya Terima Konsumen Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut?”

1.3 Tujuan Penelitian

berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut. Ada beberapa aspek yaitu, dari aspek warna , bentuk, Aroma tepung *mocaf*, aroma jeruk purut, rasa manis, rasa tepung *mocaf*, rasa jeruk purut, dan tekstur.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat yang didapatkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. mahasiswa dan peneliti, dapat menambah pengetahuan dan referensi pada aspek daya terima konsumen kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut.
2. masyarakat, dapat memberikan pengetahuan tentang daya terima konsumen kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut
3. Program Studi Tata Boga, sebagai informasi tentang daya terima konsumen kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut. yang berbeda dan memberikan pengetahuan terhadap mata Kuliah Kue Tradisional. Dan Pengolahan Makanan Nusantara.