

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Umumnya kue kering dikenal sebagai kue bertekstur rapuh yang memiliki kadar air yang sangat rendah karena dibuat dengan metode pemanggangan sehingga memiliki umur simpan yang relatif lama (Ihromi et al., 2018). Kue kering menjadi salah satu hidangan yang banyak diminati oleh masyarakat, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Kue kering biasanya disajikan sebagai cemilan, memiliki warna kuning keemasan, tekstur yang rapuh, dan rasa yang manis. Menurut Ambarini (2015), kue kering ini biasanya dibuat dengan bahan yang mudah didapat seperti tepung terigu, garam, gula, *butter* atau margarin, telur, susu, bahan pengembang, dan kacang-kacangan. Salah satu jenis dari kue kering adalah kue putri salju.

Di kalangan masyarakat Indonesia, kue putri salju merupakan jenis kue kering yang populer dan disukai. Keunikan dari kue ini adalah pada bentuknya yang menyerupai bulan sabit dan dilapisi dengan gula halus (*icing sugar*) (Sari, 2022). Rasa kue putri salju adalah kombinasi antara gurih dan manis, yang berasal dari lapisan halus. Selain itu, kue putri salju memiliki tekstur yang rapuh. Kue putri salju terbuat dari bahan baku seperti tepung terigu protein rendah, tepung maizena, mentega, susu bubuk, gula halus, kuning telur, dan kacang mete yang kemudian dipanggang di dalam oven hingga matang dan menghasilkan warna krem muda atau krem.

Umumnya kue putri salju menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Tepung terigu adalah bubuk halus yang dihasilkan dari biji gandum (Ihromi et al., 2018). Di Indonesia, gandum merupakan makanan pokok kedua setelah beras (Wicaksono et al., 2016). Namun, gandum tidak dapat tumbuh di Indonesia karena tanaman ini hanya dapat berkembang dengan baik di iklim subtropis, sementara Indonesia memiliki iklim tropis yang tidak mendukung pertumbuhannya. Tingginya ketergantungan Indonesia terhadap impor gandum sangat berpengaruh akibat meningkatnya permintaan dan konsumsi masyarakat terhadap produk

turunan gandum yang mudah di dapatkan seperti mi instan, biskuit, sereal, dan kue kering. (Cipta & Kiky Asmara, 2023). Ketergantungan masyarakat terhadap gandum membuat bahan lokal lainnya menjadi kurang diminati. Ketergantungan ini dapat diatasi dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal dan tidak hanya fokus pada satu bahan pangan saja seperti gandum, melainkan memanfaatkan bahan pangan lokal lainnya salah satunya seperti umbi-umbian.

Umbi-umbian merupakan salah satu bahan pangan nabati yang banyak tumbuh di Indonesia. Umumnya, umbi-umbian berfungsi sebagai sumber karbohidrat khususnya pati, umbi-umbian menjadi sumber karbohidrat ketiga setelah beras dan jagung (Hoky et al., 2022). Dengan iklim tropis yang dimiliki, Indonesia memiliki potensi yang signifikan disektor pertanian, termasuk dalam pengembangan umbi-umbian, salah satunya adalah umbi talas (Maulana et al., 2022). Salah satu varietas umbi-umbian yang banyak ditanam di Indonesia adalah umbi talas, yang merupakan anggota famili *Araceae*. Terdapat 2 (dua) jenis talas yang umum dikonsumsi sebagai bahan pangan pokok yaitu talas bogor dan talas kimpul (Badan Pangan Nasional, 2024). Talas memiliki keunggulan dibandingkan umbi lainnya yaitu, talas memiliki kandungan protein yang tinggi, vitamin, mineral seperti fosfor dan besi, serta kadar lemaknya rendah (Sulaiman & Noviasari, 2023). Talas mengandung kalsium oksalat yang apabila dikonsumsi dapat menimbulkan rasa gatal bahkan pembengkakan pada bibir, mulut, dan tenggorokan jika dikonsumsi mentah. Kalsium oksalat dalam talas dapat dihilangkan dengan cara pengolahan seperti proses pencucian, perendaman, perebusan, dan pengeringan (Badan Pangan Nasional, 2024). Kandungan air talas yang tinggi menjadikannya bahan pangan yang mudah rusak dan memiliki umur simpan yang terbatas. Maka untuk memperpanjang umur simpan dan proses pengolahan makanan menjadi lebih mudah, talas harus mengalami proses pengeringan, yaitu dengan mengubahnya menjadi tepung (Maulana et al., 2022).

Tepung talas bogor adalah tepung yang dibuat dari umbi talas melalui proses penggilingan atau penepungan. Tepung talas bogor banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai jenis olahan makanan seperti roti, *nugget*, biskuit, kue kering, dan mi. Pada penelitian ini, kue putri salju menggunakan tepung talas bogor sebagai bahan utamanya, karena tepung talas bogor memiliki rasa yang netral, tekstur umbi

yang pulen dan halus, tidak memiliki aroma yang menyengat dan mengganggu, memiliki kadar pati yang tinggi, serta talas bogor merupakan jenis talas lokal yang banyak ditanam di Indonesia, sehingga ketersediaannya melimpah dan mudah ditemukan. Tepung talas bogor memiliki karakteristik yaitu tekstur yang lebih berserat dibandingkan tepung terigu, hal ini disebabkan oleh kandungan amilopektin yang cukup tinggi, yaitu antara 72%-83% (Liputo et al, 2022). Kadar amilopektin yang tinggi ini membuat tepung talas memiliki kemampuan mengikat air dan bebas gluten. Oleh karena itu, kue kering yang dibuat dengan tepung bebas gluten ini akan menghasilkan kue dengan tekstur yang lebih padat. Sedangkan kue putri salju pada umumnya memiliki tekstur yang rapuh, sehingga perlu adanya penggunaan bahan lain untuk mengimbangi tekstur kue putri salju berbahan dasar tepung talas bogor. Salah satu upaya untuk memperbaiki tekstur kue putri salju adalah dengan penggunaan mentega. Mentega memiliki peran yang sangat penting dalam membentuk tekstur akhir kue putri salju tepung talas bogor.

Mentega berfungsi untuk memberikan tekstur yang rapuh pada kue kering, sehingga penggunaan mentega dapat membantu mengimbangi tekstur tepung talas bogor yang berserat pada kue putri salju tepung talas bogor. Semakin tinggi persentase mentega, maka akan semakin rapuh kue yang dihasilkan. Oleh karena itu, penggunaan persentase mentega yang berbeda akan mempengaruhi karakteristik produk, seperti rasa, tekstur, aroma, dan warna pada kue putri salju berbahan dasar tepung talas bogor.

Merujuk pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Aulia (2025), telah dilakukan uji coba pembuatan kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda. Dari hasil uji coba tersebut, diperoleh formula persentase mentega yaitu 75%, 85%, dan 95%. Kue putri salju tepung talas bogor tersebut sudah dilakukan uji validasi oleh 5 (lima) dosen program Studi Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dan 5 (lima) panelis ahli dari bidang industri seperti *pastry chef* hotel yang sudah memiliki pengalaman dalam membuat kue kering putri salju serta memahami karakteristik kue putri salju yang baik. Hasil yang didapatkan pada kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda yang sudah divalidasi oleh 10 orang panelis ahli memperoleh karakteristik yang baik berdasarkan beberapa aspek yang telah di uji validasi seperti pada aspek warna

menghasilkan warna bagian atas krem, dan warna bagian bawah cokelat keemasan. Pada aspek aroma tidak menghasilkan aroma talas bogor, dan agak beraroma *butter*. Pada aspek rasa menghasilkan agak terasa talas bogor, dan terasa manis. Pada aspek tekstur menghasilkan tekstur yang rapuh.

Penggunaan tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda pada kue putri salju tentunya juga akan mempengaruhi penilaian daya terima konsumen. Daya terima konsumen merujuk pada preferensi yang dimiliki konsumen terhadap suatu produk, produk yang menarik memiliki peluang sangat tinggi untuk diterima dan disukai oleh masyarakat (Manzalina et al., 2019). Preferensi konsumen terhadap suatu produk dapat dilihat dari hasil penilaian konsumen terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, penilaian konsumen menjadi dasar penting dalam mengevaluasi tingkat penerimaan atau kesukaan suatu produk. Tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen biasanya berkaitan dengan mutu atau kualitas produk. Mutu pangan merupakan karakteristik atau faktor yang membedakan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk pangan tertentu (Rahayu et al., 2019).

Tingkat kesukaan konsumen terhadap produk dapat dianalisis melalui uji daya terima konsumen yang mencakup berbagai aspek seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur pada produk kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda. Dalam penelitian ini, 3 (tiga) persentase mentega yang akan diuji untuk di daya terima konsumen adalah 75%, 85%, dan 95%. Uji daya terima konsumen ini akan melibatkan 100 orang panelis konsumen yaitu masyarakat umum yang berada di wilayah Jakarta Timur, mencakup kelompok usia mulai dari remaja hingga lansia. Panelis akan menilai produk dengan uji hedonik pada skala 5 yaitu sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka.

Untuk mengevaluasi tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk dapat digunakan lembar instrumen uji hedonik yang berfungsi untuk mengukur tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen terhadap suatu produk dengan menerapkan uji organoleptik yang memanfaatkan indera manusia sebagai alat utama untuk melakukan penilaian. Indera yang digunakan dalam uji organoleptik adalah indra penglihatan, indra penciuman, indra pengecap, dan indra peraba (Gusnadi et al., 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan produk baru, serta mengetahui daya terima dan tingkat kesukaan terhadap produk kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda. Untuk mendukung penelitian produk tersebut, maka perlu dilakukannya evaluasi daya terima konsumen dengan mengambil sampel data yang terdiri dari 100 panelis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka pada penelitian ini diterapkan rumusan masalah yang akan diteliti yaitu : Bagaimana daya terima konsumen pada produk kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda yaitu 75%, 85%, dan 95% terhadap aspek warna (atas & bawah), rasa (talas bogor & manis), aroma (talas bogor & *butter*), dan tekstur (kerapuhan).

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat dari penelitian yang dilakukan ini yaitu :

1. Menjadi sarana bagi peneliti untuk menambah dan meningkatkan wawasan dalam mengembangkan produk kue putri salju tepung talas bogor.
2. Dapat dijadikan sebagai acuan dan referensi apabila melakukan penelitian yang berhubungan dengan daya terima konsumen pada produk kue putri salju tepung talas bogor.
3. Dapat digunakan sebagai pedoman pada mata kuliah yang berkaitan dengan program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan seperti mata kuliah *cake and cookies*, dan *pastry*.
4. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai produk kue putri salju yang telah dikembangkan dengan memanfaatkan tepung talas bogor sebagai bahan utamanya.