

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Daya terima konsumen merupakan tingkat rasa suka atau tidak suka konsumen terhadap suatu produk berdasarkan pengaruhnya terhadap indera penglihatan, penciuman, pengecap, dan pendengaran (Jayadi Indah. Y., 2022). Istilah daya terima merujuk pada tingkat kesukaan konsumen terhadap produk berdasarkan karakteristik sensori terhadap warna, aroma, rasa, bentuk, dan tekstur. Semakin menarik dan berkualitas suatu produk, maka semakin besar kemungkinan produk itu untuk diterima oleh konsumen. Penerimaan konsumen terhadap makanan juga dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi tanpa tersisa. Tingkat rasa suka konsumen terhadap suatu produk dapat diukur melalui uji organoleptik

Pengujian organoleptik, yang kadang dikenal sebagai pengujian sensoris adalah jenis pengujian dimana instrument utama untuk mengukur persetujuan konsumen terhadap suatu produk adalah indera manusia. Menurut (Rahayu, 2019) indera penglihatan seperti mata, indera penciuman seperti hidung, indera peraba seperti tangan, dan indera pengecap seperti mulut merupakan indera yang digunakan untuk menilai suatu produk. Pengujian organoleptik akan dibantu dengan kuesioner berisikan pertanyaan yang berhubungan dengan produk yang sedang diuji untuk mengetahui tingkat nilai suatu produk. Penentuan daya terima produk makanan dapat dilakukan pada berbagai jenis produk yang dikembangkan melalui suatu penelitian. Salah satu jenis produk makanan yang dapat dipelajari daya terimanya adalah bakpia isian gurih.

Bakpia merupakan salah satu jenis makanan ringan yang berasal dari Yogyakarta yang memiliki bentuk bundar sedikit pipih dengan kulit tipis serta isian yang lembut. Kulit bakpia umumnya terbuat dari campuran tepung terigu, gula, air, garam, dan minyak (Hartono, 2023). Bakpia memiliki rasa original yang memiliki isian kacang hijau. Namun, seiring perkembangan zaman dan inovasi dalam industri kuliner, varian rasa bakpia semakin beragam. Kini, bakpia hadir dalam berbagai isian seperti cokelat, keju, dan ubi ungu. Saat ini bakpia ada 2 jenis bakpia, yaitu bakpia basah dan bakpia kering. Bakpia basah memiliki kulit yang lembut dan moist karena memiliki kadar air yang tinggi, untuk daya simpan bakpia basah hanya

bertahan 4 hari berbeda halnya dengan bakpia kering. Bakpia kering memiliki tekstur kulit tipis dan renyah, memiliki tekstur yang kering dan renyah untuk daya simpan bakpia kering bertahan sehingga 21 hari (Richa, et al. 2018).

Berdasarkan hasil uji coba penelitian sebelumnya mengenai “Formula perbandingan ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah” dengan hasil penelitian uji coba yang telah dilakukan produk bakpia gurih isian ikan tongkol, dan tempe rasa sambal matah sebanyak 30%, 40%, 50%. Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan peneliti sebelumnya melakukan validasi produk kepada 10 panelis perorangan yang terdiri dari 5 orang dosen ahli dan 5 orang panelis dari industri, diketahui bahwa setiap bakpia memiliki karakteristik sensori yang berbeda - beda. Hasil uji coba menunjukkan setiap perlakuan bakpia memiliki keunikan dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur yang nantinya bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah diharapkan dapat diterima oleh konsumen.

Bakpia gurih dengan isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah merupakan kombinasi antara cita rasa gurih, pedas dan tekstur khas dari daging ikan tongkol yang memiliki rasa kuat dan aroma khas. Dengan mendapatkan perbandingan dari rasa sambal matah dengan 30%, 40%, dan 50% diharapkan dapat memberikan pilihan baru bagi konsumen yang tidak terlalu menyukai rasa manis, serta menarik minat pasar yang lebih luas, termasuk pecinta makanan asin atau gurih. Penerimaan konsumen mencangkup seberapa besar ketertarikan, kesukaan, dan kemungkinan mereka untuk membeli atau mengonsumsi produk tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya pada 3 sampel bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah, dinyatakan layak dan dapat dilakukan penelitian lanjutan mengenai uji daya terima konsumen. Penulis melakukan penelitian lanjutan mengenai uji daya terima konsumen kepada panelis terhadap produk bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan judul “Daya Terima Konsumen Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah Dengan Persentase Berbeda”. Uji daya terima konsumen ini dilakukan oleh panelis konsumen dengan menggunakan metode uji sensoris hedonik. Pada uji sensoris hedonik ini panelis akan menilai produk bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan persentase 30%, 40%, dan 50% berdasarkan tingkat kesukaaan yang dikehendaki oleh konsumen.

Tujuan dari penelitian mengenai uji daya terima konsumen ini adalah untuk mendapatkan produk terbaik dari bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan persentase 30%, 40%, dan 50% sehingga diminati oleh konsumen. Penelitian ini menjadi dasar penting untuk memastikan bahwa produk bakpia gurih tersebut tidak hanya unik, tetapi juga sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen, serta layak untuk diproduksi dan dipasarkan secara luas. Melalui penelitian ini diharapkan produk bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dapat diterima baik oleh konsumen pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah "Daya Terima Konsumen Terhadap Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah dengan Persentase Berbeda" berdasarkan aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna".

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan persentase berbeda berdasarkan aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa :
 - a. Dapat menambah sumber pengetahuan bagi mahasiswa program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
 - b. Dapat menambah pengetahuan dan referensi dalam mengolah bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan dapat diterima oleh konsumen.
 - c. Meningkatkan kemampuan dalam menciptakan inovasi dan mengembangkan makanan.

2. Bagi Masyarakat

- a. Dapat memberikan inovasi terbaik dari 3 persentase rasa dari sambal matah untuk dijadikan bahan isian pada bakpia.
- b. Memberikan ide yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha dengan melakukan pengembangan produk lebih lanjut.

3. Bagi Program Studi

- a. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya atau dapat digunakan sebagai acuan dalam mata kuliah Kue Tradisional dan Fusion Food.
- b. Sebagai informasi tambahan dalam mata kuliah Fusion Food dan Kue Tradisional.

