

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Grissini atau *Italian bread stick* yang berasal dari Turin, Italy. Roti ini berbentuk panjang tipis dan keras, biasanya dikonsumsi sebagai isian daging *ham* atau sebagai pendamping sup. *Grissini* dibuat dengan adonan dasar dan tambahan bahan lain seperti garam, ragi dan minyak zaitun yang mirip seperti adonan *pizza*. *Grissini* merupakan salah satu makanan kontinental yang memanfaatkan aroma khas *herb* yaitu oregano dan *parsley* sebagai penyedap rasa dan aroma maupun *topping* didalamnya (Pratiwi, 2014).

Grissini adalah roti stik tipis yang terbuat dari campuran tepung, air, ragi dan garam, memiliki tekstur renyah dengan bentuk memanjang sebagai ciri khas tersendiri bagi *grissini* guna memudahkan untuk dipegang atau dicemil dan dapat dinikmati dengan berbagai cara (Suhodol, et al., 2023). *Grissini* merupakan produk yang unik dan menarik. Oleh karena itu, dilakukan penelitian dengan acuan dari beberapa sumber terdahulu terkait daya terima konsumen produk *grissini*.

Penelitian yang dilakukan oleh Ramawatingrum (2014), yang mengkaji tentang *Stick Bread* Substitusi Tepung Mocaf (*Modivied Cassava Flour*) Terhadap Daya Terima Konsumen menunjukkan bahwa *grissini* dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 40% menjadi produk yang paling disukai konsumen. Namun, tidak ada perbedaan yang signifikan pada aspek-aspek penilaian.

Pada penelitian Pratiwi (2014), tentang Daya Terima Konsumen *Grissini* Terhadap Pengaruh Penambahan Daun Ruku-Ruku Kering mendapatkan hasil terbaik pada formula daun ruku-ruku kering sebanyak 2,5% serta memiliki pengaruh pada beberapa aspek sensori. Namun, masih memiliki karakteristik yang sama yaitu bertekstur keras. Hasil penelitian tersebut menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan *grissini* dengan jenis daun aromatik yang berbeda.

Kemudian penelitian lanjutan dilakukan oleh Hermawan (2015), berjudul Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein

Sedang Terhadap Daya Terima *Grissini* Daun Kemangi diperoleh hasil bahwa produk dapat diterima konsumen dan perbandingan pada tepung tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap beberapa aspek sensoris. Jumlah tepung terigu protein tinggi dan sedang sebesar 75:25 merupakan yang paling konsumen sukai karena menghasilkan tekstur yang renyah.

Perbaikan dan peningkatan mutu oleh Hartono (2025) dengan judul penelitian “*Kualitas Sensoris Grissini Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench)*” menghasilkan *grissini* substitusi tepung sorgum tiga perlakuan persentase diantaranya 10%, 20% dan 30%. Berdasarkan hasil dari 10 orang validator ahli dosen dan industri dikatakan layak sesuai dengan kualitas sensori yang baik meliputi aspek bentuk, warna, aroma, rasa tekstur dan rongga. Hal ini menunjukkan bahwa substitusi tepung sorgum pada *grissini* dapat mempengaruhi kualitas sensori dan diperlukan penyebarluasan sebagai produk alternatif produk camilan sehat sehingga perlu dilakukan pengujian daya terima konsumen.

Riset lanjutan pada pengembangan produk difokuskan pada pengukuran tingkat penerimaan konsumen terhadap produk (Triandini & Wangiyana, 2022). Daya terima konsumen adalah sikap penerimaan masyarakat terhadap aspek produk berdasarkan tingkat kesukaan (Manzalina, *et al.*, 2019). Pada empat komponen tersebut berperan penting dalam menentukan kelayakan suatu produk dengan memanfaatkan semua panca indra manusia (Rebecca & Krisnadi, 2023). Daya terima konsumen memiliki peran penting pada industri makanan karena fisik makanan mencerminkan kualitas makanan yang dapat menentukan mutu bahan dan beberapa faktor yang diantaranya warna, aroma, cita rasa, tekstur dan nilai gizinya. Sifat-sifat tersebut dapat ditunjukkan melalui rasa suka dan tidak suka pada konsumen (Sakti, 2018).

Penerimaan konsumen bersumber pada tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Semakin besar daya tarik dari suatu produk, semakin besar peluang produk tersebut mendapat persetujuan konsumen. Penerimaan konsumen dapat diartikan sebagai pengakuan konsumen dalam menyukai suatu produk yang ditawarkan. Pengujian konsumen sering dilakukan karena telah dibuktikan keefektivitasan dalam pengembangan produk dan layanan yang ditujukan untuk

mengambil pasar yang lebih luas (Surya & Krisnadi, 2024). Uji sensori juga dikenal dengan uji organoleptik, pengujian ini melibatkan indera manusia sebagai penentu hasil atau data yang diperoleh. Uji organoleptik adalah metode yang biasa digunakan untuk pengujian kualitas suatu bahan atau produk yang akan disebarluaskan (Arziyah, *et al.*, 2022).

Pengujian hedonik adalah sebuah penilaian sensoris organoleptik yang bertujuan untuk menilai kualitas yang berbeda diantara sekumpulan produk sejenis terhadap beberapa aspek dari suatu produk serta untuk mengetahui ketertarikan terhadap produk (Tarwendah, 2017). Pada pengujian ini panelis diminta untuk mengutarakan pendapat pribadi mengenai kesan terhadap suatu produk dengan tingkat kesukaan atau ketidaksukaan yang dinilai menggunakan skala hedonik. Tujuan penilaian ini adalah untuk mengidentifikasi karakteristik sensorik yang disukai dan diterima konsumen. Skala hedonik terdiri dari beberapa tingkatan yang dimulai dari tidak suka, agak suka, suka, agak suka, sangat suka yang kemudian dikonversi ke dalam skala angka berdasarkan intensitas kesukaan (Susiwi, 2009).

Uji daya terima dilakukan untuk menganalisis tingkat kesukaan masyarakat dengan penilaian lembar instrumen uji organoleptik menggunakan uji hedonik terhadap produk *grissini* substitusi tepung sorgum dengan persentase 10%, 20% dan 30% yang sudah dikembangkan oleh Hartono (2025) berdasarkan karakteristik sensoris meliputi bentuk agak simetris, berwarna coklat muda, agak beraroma sorgum dan cukup beraroma *herb*, agak terasa sorgum dan agak gurih, cukup renyah dan memiliki rongga agak besar.

Umumnya *grissini* dikonsumsi sebagai makanan pendamping sup karena memiliki tekstur yang keras, ukuran yang besar dan rasa yang kurang gurih cenderung tawar serta kandungan gizi tinggi gluten. Oleh karena itu, dilakukan perbaikan pada ukuran, bentuk, rasa serta kandungan sehingga dapat dijadikan sebagai camilan rendah gluten yang diharapkan dapat diterima oleh masyarakat terkhusus untuk orang yang sedang mengurangi konsumsi gluten.

Berdasarkan latar belakang tersebut dilakukan penelitian lanjutan dengan judul “Analisis Daya Terima Konsumen Produk *Grissini (Bread stick)* Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*)”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang tersebut, dapat diuraikan rumusan masalah yaitu: "Bagaimanakah tingkat penerimaan konsumen produk *grissini* substitusi tepung sorgum terhadap aspek bentuk, warna, aroma, rasa, kerenyahan dan rongga?"

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengkaji daya terima konsumen pada produk *grissini* substitusi tepung sorgum.

1.4 Kegunaan Penelitian

1. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi dan menambah literatur pada mata kuliah pengolahan roti tentang sifat organoleptik dan persentase daya terima konsumen terhadap produk inovasi *grissini* substitusi tepung sorgum.

2. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan tepung sorgum terhadap produk *grissini* guna mengurangi kadar gluten pada tepung serta mengenalkan produk yang belum banyak diketahui oleh masyarakat.

3. Bagi Peneliti

Meningkatkan pengetahuan dan memperdalam pemahaman terkait analisis daya terima *grssini* substitusi tepung sorgum serta pengalaman dalam pengembangan keterampilan.