

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Cookies termasuk ke dalam jenis biskuit yang dibuat dari adonan bertekstur lunak dan diproses melalui pemanggangan hingga menghasilkan tekstur yang renyah. Ciri khas *cookies* terletak pada penampangnya yang tampak kurang padat atau berongga saat dipatahkan (BSN, 2022). Umumnya, *cookies* berbahan dasar tepung terigu, gula halus, telur, margarin, serta bahan tambahan lainnya. Produk ini digemari oleh berbagai kalangan karena praktis, berukuran kecil, memiliki cita rasa manis, dan daya simpannya yang relatif panjang. Salah satu variasi dari produk ini adalah *coconut cookies*, yaitu *cookies* yang menggunakan kelapa kering. Penambahan kelapa kering memberikan cita rasa khas kelapa yang gurih dan manis. Untuk meningkatkan nilai tambah dan memanfaatkan limbah pangan, kelapa kering dalam *coconut cookies* dapat disubstitusikan dengan ampas kelapa kering.

Indonesia termasuk salah satu negara penghasil kelapa terbesar di dunia, yang menghasilkan produksi sekitar 2,8 juta ton pada tahun 2023 (BPS, 2023). Dalam proses pengolahan kelapa, seperti pembuatan santan dan minyak kelapa, dihasilkan limbah berupa ampas kelapa yang pemanfaatannya belum maksimal dan sebagian besar masih dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau bahkan dibuang tanpa pemrosesan. Padahal, ampas kelapa masih memiliki nilai gizi dan ekonomi, sehingga berpotensi sebagai bahan substitusi pangan (Kristianto, 2024). Ini merupakan tahap awal yang penting untuk dilakukan penelitian guna mengoptimalkan potensi ampas kelapa dalam industri pangan.

Penelitian terdahulu yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*) dan Penambahan Tepung Cangkang Telur terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik *Cookies*” (Novelia & Handarini, 2024), yang menggunakan ampas kelapa sebagai pengganti tepung terigu, menunjukkan bahwa ampas kelapa memiliki potensi sebagai pengganti tepung terigu dan kemampuannya mempertahankan mutu produk. Namun, proses pengolahannya dinilai kurang praktis karena memerlukan tahapan seperti pengeringan, penepungan, dan penyaringan. Penelitian ini menggunakan metode yang berbeda, yaitu

memanfaatkan ampas kelapa kering secara langsung sebagai pengganti kelapa kering dalam pembuatan *coconut cookies*. Substitusi ini masih jarang dilakukan, padahal lebih efisien dan dapat meningkatkan nilai tambah limbah pangan. Ampas kelapa yang umumnya memiliki nilai jual rendah, bila diolah secara tepat, berpotensi menghasilkan produk bernilai ekonomi lebih tinggi.

Penelitian ini didasari oleh penelitian awal yang dilakukan oleh Nabila Fauziah (2025) di Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, yang mengembangkan 3 formulasi *coconut cookies* penggunaan kelapa kering dan ampas kelapa kering dengan perbandingan sebesar 70:30, 60:40, dan 50:50. Produk tersebut telah divalidasi oleh panelis terlatih, yaitu 5 dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan 5 praktisi industri kuliner.

Berdasarkan hasil validasi panelis terlatih terhadap produk *coconut cookies* perbandingan kelapa kering dengan ampas kelapa kering yang sudah dikembangkan Nabila Fauziah (2025), menunjukkan bahwa formulasi perbandingan 70:30 antara kelapa kering dan ampas kelapa kering menjadi formulasi terbaik. Produk tersebut dinyatakan layak dengan kriteria sensori: warna (kuning kecokelatan), aroma (beraroma mentega dan sangat beraroma kelapa), rasa (terasa mentega, sangat terasa kelapa, dan sangat manis), serta tekstur (renyah). Penelitian ini merupakan kelanjutan dari modifikasi produk tersebut, untuk menyebarluaskan produk *coconut cookies* perbandingan kelapa kering dengan ampas kelapa kering penting dilakukan pengujian daya terima konsumen.

Daya terima konsumen menggambarkan seberapa besar penerimaan individu terhadap produk makanan yang dipengaruhi oleh respons indra seperti penglihatan, penciuman, dan pengecap (Utami et al., 2022). Karakteristik sensori seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur memiliki peranan penting dalam menciptakan persepsi pertama konsumen terhadap makanan, yang kemudian memengaruhi keputusan konsumen untuk menyukai atau menolaknya. Selain itu, faktor subjektif seperti pengalaman pribadi, kebiasaan konsumsi, latar belakang budaya, serta preferensi individu juga turut menentukan tingkat kesukaan terhadap suatu produk (Manzalina Z.A et al., 2019).

Semakin tinggi tingkat kesukaan konsumen terhadap makanan, maka semakin tinggi pula daya terimanya, yang pada akhirnya dapat memengaruhi jumlah konsumsi serta asupan zat gizi yang diperoleh (Sutyawan & Setiawan, 2013). Tingkat penerimaan ini juga dapat tercermin dari seberapa banyak produk dikonsumsi, yang menjadi salah satu indikator penting dalam menilai kepuasan konsumen secara keseluruhan (Sunarya & Puspita, 2018). Penilaian daya terima konsumen memiliki peran penting dalam pengembangan produk pangan karena dapat memperkirakan sejauh mana produk dapat diterima pasar.

Penilaian terhadap daya terima konsumen biasanya dilakukan melalui uji hedonik, yaitu pengujian sensori yang melibatkan panelis sebagai responden dalam mengevaluasi tingkat kesukaan terhadap produk berdasarkan penilaian subjektif terhadap karakteristik sensori (Putri & Mardesci, 2018). Dalam pelaksanaannya, uji hedonik menggunakan skala penilaian yang bervariasi, mulai dari skala 3, 5, 7, hingga 9, tergantung pada tingkat kompleksitas data yang diinginkan (Triandini & Wangiyana, 2022). Hasil dari uji hedonik ini memberikan gambaran tentang daya terima konsumen terhadap produk secara keseluruhan, yang kemudian dapat dimanfaatkan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan terkait strategi pengembangan dan pemasaran produk.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan sebagai kelanjutan dari modifikasi produk *coconut cookies* perbandingan kelapa kering dengan ampas kelapa kering, dengan tujuan mengidentifikasi dan menganalisis daya terima konsumen terhadap 3 formulasi produk dengan perbandingan antara kelapa kering dan ampas kelapa kering sebesar 70:30, 60:40, dan 50:50. Penilaian dilakukan melalui uji hedonik yang melibatkan panelis sebagai responden, dengan menilai beberapa aspek yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Ini merupakan tahap awal yang sangat penting untuk dilakukan guna menentukan formulasi yang paling disukai sekaligus menilai potensi produk untuk disebarluaskan sebagai camilan berbasis pangan lokal yang bernilai tambah. Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pemanfaatan limbah ampas kelapa secara optimal serta mendukung pengembangan produk pangan yang inovatif dan berkelanjutan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana daya terima konsumen *coconut cookies* perbandingan kelapa kering dengan ampas kelapa kering?”.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *coconut cookies* perbandingan kelapa kering dengan ampas kelapa kering yang dinilai melalui uji hedonik yang meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini bagi berbagai pihak adalah:

1. Bagi Program Studi, dapat dijadikan referensi penelitian dalam pembuatan produk yang berprinsip *zero waste* dan sebagai referensi untuk penelitian lanjutan.
2. Bagi pelaku industri makanan, UMKM, dan masyarakat, dapat memberikan informasi tentang potensi penggunaan ampas kelapa sebagai bahan substitusi pada produk makanan terhadap daya terima konsumen.
3. Bagi mahasiswa dibidang seni kuliner, dapat menambah pengetahuan dalam pemanfaatan limbah seperti ampas kelapa pada produk makanan.