

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kuliner terus mengalami perkembangan pesat yaitu dengan bertambahnya kebutuhan konsumen akan produk makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga bergizi dan ekonomis. Salah satu tantangan dalam modifikasi produk makanan adalah menciptakan modifikasi bahan-bahan pangan lokal yang kaya gizi namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Modifikasi pada produk *pastry* merupakan salah satu tren saat ini, terutama pada produk bebas gluten untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang menghindari gluten atau memilih pola hidup sehat. Salah satu sumber bahan pangan lokal bebas gluten adalah kacang tanah yang kaya akan protein, lemak, vitamin E dan mineral, serta dengan harga yang relatif terjangkau (Sari, 2021).

Torta caprese tergolong jenis *gluten free*, karena tidak menggunakan tepung terigu melainkan menggunakan bubuk kacang almon sebagai bahan utamanya (Khairunnisa, 2020). Kacang almon memiliki kandungan gizi antara lain kandungan lemak sebesar 50,6%, karbohidrat 19,7% dan protein sebesar 21,26%. Selain itu, kacang almon juga memiliki beberapa kandungan lainnya seperti kalium, natrium dan serat (Ramayulis, 2015). Terdapat 2 jenis kacang almon terdiri dari yaitu almon jenis manis yang sering dikonsumsi karena rasanya yang lezat, biasanya digunakan sebagai bahan baku untuk dijadikan bubuk almon dan tepung almon. Sementara itu, penggunaan jenis almon pahit biasanya dijadikan sebagai proses pembuatan minyak almon. Penggunaan kacang almon dalam industri pangan di Indonesia memiliki keterbatasan karena merupakan barang impor, sehingga harganya cenderung lebih tinggi (Adnyasuari, 2019).

Pada penelitian ini dilakukan modifikasi pembuatan *torta caprese* dengan melakukan alternatif mensubstitusi kacang almon dengan kacang tanah sebagai salah satu jenis pemanfaatan bahan pangan lokal Indonesia. Kacang tanah memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan kacang almon. Kacang tanah merupakan tanaman pangan dengan nilai ekonomi tinggi karena kandungan nutrisi terutama protein dan lemak yang tinggi. Kacang tanah merupakan sumber gizi

yang sangat baik, dengan kandungan protein mencapai 25-30%, lemak 40%-50%, dan karbohidrat sekitar 12%. Selain itu, kacang tanah juga mengandung vitamin B1, sehingga menjadikannya salah satu pilihan yang baik dalam memenuhi kebutuhan gizi, setelah kedelai (Rahayu, 2020). Penggunaan bubuk kacang tanah sebagai substitusi produk *torta caprese* dapat dijual dengan harga yang lebih ekonomis dibandingkan dengan varian yang menggunakan bubuk kacang almond.

Hasil uji bubuk kacang tanah sebanyak 30%, 40% dan 50% yang bertujuan untuk menganalisis kualitas produk *torta caprese*. Pada peneliti terdahulu, bubuk kacang tanah dihasilkan dengan cara biji kacang tanah direbus dalam air mendidih selama 15 menit, kemudian ditiriskan selama 5 menit. Kemudian, biji kacang tanah dijemur dalam waktu 30 menit lalu di *oven* dengan menggunakan suhu 60°C selama 12 jam dan didinginkan sebelum melalui proses penghalusan. Biji kacang tanah yang telah dihaluskan kemudian diayak menggunakan ayakan yang berukuran 80 mesh hingga halus menjadi bubuk.

Penelitian terdahulu dalam substitusi bubuk kacang tanah pada produk *pastry* menghasilkan produk dengan karakteristik pengujian organoleptik pada warna dan rasa yang baik. Penelitian yang dilakukan oleh (Safira, 2024) menunjukkan bahwa substitusi bubuk kacang tanah dengan bubuk kacang almond dalam pembuatan *macaron* menghasilkan produk yang disukai oleh panelis, terutama pada proporsi 30% bubuk kacang tanah. Hal ini menunjukkan bahwa tepung kacang tanah dapat menjadi alternatif bahan pangan lokal sebagai pengganti bubuk almond dalam olahan produk *pastry*.

Selanjutnya, produk dilakukan dengan pengujian daya terima konsumen. Daya terima konsumen merupakan tingkat kesukaan terhadap sesuatu, seperti barang atau jasa. Daya terima konsumen biasanya diukur melalui uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan suatu metode penilaian produk dengan melibatkan panelis terlatih yang dilakukan dengan menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan (Manzalina, 2019). Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah melalui uji daya terima secara uji hedonik. Uji hedonik adalah pengujian analisa sensori organoleptik yang memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan menentukan tingkat kesukaannya (Khalisa, 2021).

Pengujian daya terima konsumen dilakukan oleh 100 panelis jenis konsumen dimana semua panelis diberikan instrumen untuk mengukur tingkat penerimaan mereka terhadap produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah.

Penelitian ini memiliki urgensi yaitu tidak hanya sebagai upaya modifikasi produk *pastry* melalui pemanfaatan bahan pangan lokal, melainkan sebagai sarana untuk mendukung promosi dan pengembangan dalam bahan pangan lokal yang dapat diterima baik oleh para konsumen. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap penggunaan bahan pangan lokal sebagai alternatif pengganti bahan pangan impor. Hasil dari penelitian ini diharapkan dijadikan sebagai acuan oleh pelaku industri makanan dalam mengembangkan produk *pastry* dengan berbahan dasar bubuk kacang tanah sebagai alternatif bahan pangan bebas gluten yang lebih ekonomis dan memiliki nilai gizi yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini yang berjudul “Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap *Torta Caprese* Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*)” bertujuan untuk mengkaji daya terima konsumen pada produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah sebagai bahan tambahan bahan utama. Diharapkan, hasil penelitian ini akan semakin dikenal dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: “Bagaimana daya terima konsumen pada *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur (kelembutan) dan pori-pori.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan penelitian ini yang dapat dipergunakan untuk berbagai pihak, yaitu:

1. Bagi Instansi

Penelitian ini dapat menjadi sebagai bahan materi pendukung pada mata kuliah *Pastry* dan Pengolahan Makanan Kontinental serta sebagai sumber informasi untuk meneliti daya terima masyarakat dalam pengembangan penelitian selanjutnya pada bahan bubuk kacang tanah.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai daya terima masyarakat terhadap bubuk kacang tanah yang dapat digunakan sebagai salah satu bahan tambahan dalam pembuatan *torta caprese*.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah wawasan pengetahuan daya terima masyarakat dan metode yang tepat yang akan digunakan dalam membuat produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah.

