

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang Masalah

Kue sagu keju merupakan salah satu kue kering yang terkenal di Indonesia. Kue ini sangat diminati terutama pada saat perayaan hari besar. Bahan utama pada pembuatan kue sagu keju adalah tepung tapioka, margarin yang berperan memberikan tekstur renyah dan lumer dimulut, gula sebagai bahan pemanis, serta keju yang memberikan cita rasa gurih yang khas sehingga mejadi daya tarik utama kue sagu keju (Lupita dkk., 2016). Proses pembuatan kue sagu pada umumnya meliputi tahap pencampuran bahan-bahan, kemudian dicetak dan dipanggang pada suhu tertentu hingga mencapai tingkat kematangan yang optimal.

Kue sagu keju di Indonesia memiliki variasi yang masih terbatas dari segi bahan baku tambahan maupun inovasi pengolahan. Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang untuk mengembangkan kue sagu keju dengan modifikasi bahan yang lebih beragam sebagai upaya untuk meningkatkan nilai gizi, cita rasa, serta daya tarik untuk konsumen. Ditinjau dari kajian literatur sebelumnya terdapat sejumlah penelitian yang meneliti substitusi bahan utama dalam pembuatan kue sagu keju dengan bahan alternatif lain yaitu penggunaan pati gembili dan tepung kulit singkong.

Muliyana (2023) mengkaji penggunaan pati gembili sebagai bahan substitusi pada kue sagu keju dengan menggunakan persentase substitusi 10%, 20% dan 30% yang menyatakan hasil bahwa substitusi pati gembili tidak berdampak secara signifikan pada aspek rasa, aroma, tekstur dan warna sehingga memperoleh hasil bahwa pada persentase 30% merupakan perlakuan dengan tingkat kesukaan tertinggi dan diterima oleh konsumen.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Pramudito dan Rachim (2023) mengembangkan kue kering sagu keju yang dibuat dengan memanfaatkan tepung kulit singkong sebagai substitusi bahan utama dengan menggunakan presentase substitusi sebesar 30%, 60% dan 90% sehingga mendapatkan hasil bahwa dari segi rasa tidak terdapat perbedaan, sedangkan dari segi aroma menghasilkan perubahan menjadi bau langu, dan untuk tekstur hanya pada perlakuan 30% yang dapat

diterima oleh konsumen, sementara pada perlakuan 60% dan 90% terjadi pengerasan pada kue sagu keju.

Seiring dengan berkembangnya tren gaya hidup sehat, masyarakat mulai tertarik pada produk pangan yang tidak hanya mengedepankan rasa, tetapi juga kaya akan kandungan zat gizi yang memberi manfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu upaya diversifikasi bahan baku pangan lokal menjadi salah satu alternative yang digunakan untuk inovasi produk pangan bergizi, satu bahan baku yang dapat dimanfaatkan adalah tempe.

Tempe merupakan produk pangan fermentasi asli Indonesia, yang diproduksi melalui proses fermentasi kedelai dengan bantuan kapang *Rhizopus sp.* Tempe cukup populer dikalangan konsumen karena harganya yang relatif murah, mudah ditemukan di pasaran dan mengandung nilai gizi yang tinggi. Pada 100g tempe mengandung protein sebanyak 20,8g yang jumlahnya hampir mendekati kadar protein pada sumber protein hewani seperti daging sapi, susu sapi, dan telur ayam sehingga berpotensi dalam memberikan keseimbangan gizi (Santoso dkk., 2023).

Proses pembuatan tempe sangat beragam, namun pada prinsipnya memiliki kesamaan tahapan yaitu meliputi penyortiran dan pembersihan biji kedelai, perendaman atau fermentasi awal, pengupasan kulit biji kedelai, perebusan, penirisan, dan pendinginan hingga dihasilkan tempe yang siap diolah sebelum dikonsumsi (Rahayu dkk., 2015). Karakteristik tempe yang berkualitas meliputi tekstur padat, warna putih merata, serta aroma khas hasil dari proses fermentasi yang menunjukkan proses produksi berjalan dengan baik (Ellent dkk., 2022).

Tempe memiliki masa simpan yang relatif singkat dan selama penyimpanan cenderung cepat mengalami pembusukan. Kondisi tersebut terjadi akibat berlangsungnya proses fermentasi lanjutan yang menyebabkan protein dalam tempe mengalami penguraian. Penguraian ini menghasilkan senyawa amoniak, yang menjadi penyebab munculnya aroma tidak sedap atau bau busuk pada tempe. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan tempe adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tempe. Selain untuk memperpanjang masa simpan, tepung tempe juga dapat menjadi berbagai produk turunan seperti formula pangan berbasis tepung tempe (Bastian dkk., 2013).

Tepung tempe memiliki karakteristik dengan tekstur yang halus, warna cokelat muda serta memiliki aroma khas tempe dan tidak menunjukkan adanya pertumbuhan jamur (Hidayah & Anna, 2019). Melalui proses pengolahan menjadi bentuk tepung, tempe mengalami peningkatan nilai aplikatif dalam industri pangan. Pengolahan ini tidak hanya memperpanjang daya simpan tempe, tetapi juga memperluas potensi pemanfaatannya sebagai bahan baku alternatif dalam berbagai produk olahan, salah satunya pada pembuatan kue kering yang didasarkan pada kandungan gizi yang tinggi serta sifat fungsional yang dimiliki.

Beberapa penelitian terdahulu telah memanfaatkan tepung tempe sebagai bahan substitusi dalam formula kue kering dan memberikan hasil yang beragam terkait karakteristik mutu produk akhir. Seperti Deni dan Holinesti (2020) yang telah mengeksplorasi pemanfaatan tepung tempe sebagai bahan substitusi dalam formulasi kue nastar, dengan proporsi substitusi sebesar 15%, 30%, dan 45%. Temuan yang diperoleh menunjukkan bahwa keberadaan tepung tempe dalam komposisi adonan memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris, khususnya pada aspek warna dan aroma. Sebaliknya, hasil analisis menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek bentuk, rasa, dan tekstur antara variasi produk yang diuji. Melalui uji hedonik yang dilakukan oleh 30 panelis, diperoleh data bahwa produk dengan tingkat substitusi sebesar 15% merupakan varian yang paling disukai oleh konsumen.

Terdapat juga penelitian yang dilakukan oleh Dewi, Putri, Kuswardinah, dan Triatma (2022) yang meneliti *cookies* bagea dengan penambahan tepung tempe sebagai bahan substitusi dalam proses pembuatan. Penelitian tersebut menggunakan substitusi tepung tempe sebesar 15%, 25% dan 35%. Uji hedonik dilakukan pada 80 panelis dan mendapatkan hasil bahwa terdapat pengaruh terhadap aroma dan rasa *cookies* bagea dengan formulasi substitusi 15% yang paling disukai oleh panelis.

Keberhasilan dalam mengembangkan sebuah produk baru sangat bergantung pada tingkat daya terima dari konsumen. Daya terima konsumen sendiri mencerminkan tingkat kesukaan atau sejauh mana suatu produk disukai oleh konsumen (Manzalina dkk., 2019). Oleh karena itu, diperlukan kajian ilmiah yang mendalam untuk menilai daya terima konsumen terhadap produk kue sagu keju

substitusi tepung tempe sebagai alternatif bahan baku lokal yang kaya akan protein nabati.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan dengan tujuan utama untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi tingkat daya terima konsumen terhadap kue sagu keju substitusi tepung tempe yang dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Substitusi tepung tempe pada kue sagu keju dibuat sebagai bentuk inovasi pangan yang tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan aspek gizi, tetapi juga sebagai bentuk optimalisasi pemanfaatan sumber daya pangan lokal sehingga penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap upaya pengembangan produk kue kering sagu keju berbasis produk pangan lokal.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada bagian latar belakang, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana tingkat daya terima konsumen untuk kue sagu keju substitusi tepung tempe berdasarkan karakteristik mutu sensori (warna, rasa, aroma, dan tekstur)?”.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dilakukannya penelitian ini, yang disusun berdasarkan rumusan masalah di atas adalah untuk menganalisis tingkat daya terima konsumen pada kue sagu keju substitusi tepung tempe yang dinilai dari aspek mutu sensori seperti rasa, warna, aroma dan tekstur pada kue sagu keju.

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

Diharapkan hasil dari penelitian tentang daya terima konsumen pada kue sagu keju substitusi tepung tempe mampu memberikan kontribusi dalam bentuk manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi bagi mahasiswa dan peneliti terkait inovasi produk kue sagu keju berbasis tempe untuk pengembangan produk makanan.
2. Memberikan wawasan bagi masyarakat dan para produsen kue kering mengenai daya terima konsumen kue sagu keju substitusi tepung tempe.
3. Memberikan kontribusi pada literatur ilmiah dengan memberikan data empiris tentang preferensi konsumen terhadap produk kue sagu keju

substitusi tepung tempe yang dapat menjadi dasar untuk penelitian lanjutan dibidang ini.

4. Menambah variasi produk kue sagu keju dengan memanfaatkan tepung tempe sebagai salah satu optimalisasi penggunaan produk pangan lokal.

