

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

*Cookies* merupakan produk kue kering yang cukup diminati oleh masyarakat. Seiring dengan meningkatnya permintaan terhadap produk *cookies*, penggunaan bahan baku utama seperti tepung terigu juga semakin meningkat (Yulianti dan Tunjungsari, 2023). Salah satu jenis *cookies* yang dapat dikembangkan sebagai inovasi produk adalah *sablé cookies*. *Sablé* merupakan kue khas Perancis yang termasuk dalam kategori *shortbread* atau kue mentega. Istilah *sablé* dalam bahasa Perancis berarti “berpasir”, yang menggambarkan tekstur kue yang rapuh dan menyerupai remah roti (Nurhidayati, 2025). Proses pembuatan *sablé cookies* relatif sederhana, yaitu dengan mencampurkan bahan-bahan seperti tepung terigu rendah protein, mentega, telur, bubuk susu, dan gula, kemudian dipanggang hingga matang.

Lebih lanjut, menurut Anggraeni (2025), penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L.*) pada *sablé cookies* bertujuan untuk menciptakan varian produk baru dengan warna merah alami yang berasal dari pigmen buah bit. Penelitian tersebut berfokus pada pemanfaatan buah bit sebagai sumber pewarna alami alternatif pengganti pewarna sintetis *red velvet*, dengan cara mengolah buah bit menjadi tepung yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *sablé cookies*. Oleh karena itu, diperlukan penentuan persentase tepung bit yang tepat agar diperoleh produk *sablé cookies* dengan warna alami yang menarik serta karakteristik sensoris yang dapat diterima oleh konsumen.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Anggraeni (2025) berhasil menghasilkan *sablé cookies* dengan variasi persentase tepung bit sebagai pewarna alami. Produk tersebut dinilai oleh 10 panelis terlatih berdasarkan parameter kualitas tertentu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan persentase penambahan tepung bit cenderung meningkatkan rasa pahit pada *sablé cookies*. Berdasarkan hasil tersebut, ditentukan tiga formulasi terbaik, yaitu dengan persentase tepung bit sebesar 2,4%, 4,8%, dan 7,2% sebagai pewarna alami.

Selanjutnya, Anggraeni (2025) juga melakukan penilaian kualitas produk *sablé cookies* dengan persentase tepung bit yang berbeda menggunakan metode

survei berskala hedonik oleh panelis terlatih. Penilaian dilakukan berdasarkan parameter organoleptik untuk memastikan kesesuaian produk dengan standar mutu yang diharapkan. Namun demikian, penilaian oleh panelis terlatih belum dapat sepenuhnya menggambarkan penerimaan produk oleh konsumen secara luas. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lanjutan berupa uji daya terima konsumen untuk mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan masyarakat terhadap sablé cookies dengan penambahan tepung bit sebagai pewarna alami.

Penelitian mengenai “Daya Terima Konsumen pada *Sablé Cookies* dengan Persentase Tepung Bit (*Beta vulgaris L.*) sebagai Pewarna” menjadi penting sebagai bagian dari proses pengembangan produk pangan. Uji daya terima konsumen merupakan tahapan yang harus dilakukan sebelum suatu produk dipasarkan, dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana produk dapat diterima dan disukai oleh masyarakat. Hal ini penting agar produk yang dikembangkan tidak hanya inovatif secara visual, tetapi juga sesuai dengan preferensi konsumen.

Daya terima konsumen merupakan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Semakin baik dan menarik karakteristik sensoris suatu produk, maka semakin besar pula kemungkinan produk tersebut diterima oleh konsumen (Setiawan et al., 2022). Menurut Nuraeni dan Ilmakanun (2021), daya terima konsumen mencerminkan tingkat penerimaan berdasarkan aspek sensoris, meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Dalam konteks *sablé cookies* dengan penambahan tepung bit sebagai pewarna alami, evaluasi daya terima konsumen perlu dilakukan secara menyeluruh untuk mengetahui penilaian konsumen terhadap karakteristik produk tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat daya terima masyarakat terhadap *sabré cookies* dengan persentase tepung bit (*Beta vulgaris L.*) yang berbeda, sebagai bagian dari proses pengembangan produk sebelum dipasarkan. Informasi yang diperoleh diharapkan dapat menjadi dasar dalam menentukan formulasi produk yang paling disukai oleh konsumen.

Penelitian ini menggunakan metode survei dengan skala hedonik yang ditransformasi ke dalam skala numerik sesuai tingkat kesukaan (Putri, 2018). Uji daya terima melibatkan 100 panelis konsumen dari masyarakat umum untuk mengetahui penerimaan produk oleh konsumen luas. Pelaksanaan uji daya terima

ini penting untuk memastikan bahwa *sablé cookies* dengan penambahan tepung bit tidak hanya unggul dari segi warna, tetapi juga memiliki aroma, rasa, dan tekstur yang disukai oleh berbagai kalangan konsumen. Melalui uji daya terima ini, diharapkan dapat diketahui formulasi *sablé cookies* dengan tepung bit yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi dan berpotensi untuk dikembangkan serta dipasarkan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang timbul yaitu. “Bagaimana daya terima konsumen terhadap *sablé cookies* dengan persentase tepung bit (*Beta vulgaris L.*) sebagai pewarna?”

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen pada *sablé cookies* dengan persentase tepung bit (*Beta vulgaris L.*) sebagai pewarna, meliputi aspek warna, aroma tepung bit, aroma mentega, rasa tepung bit, rasa manis, rasa mentega dan tekstur kerenyahan.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini secara umum diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peneliti, mahasiswa Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, serta masyarakat umum. Adapun kegunaan lain, antara lain :

1. Menambahkan pengetahuan peneliti dalam pengembangan produk *sablé cookies* dengan persentase tepung bit sebagai pewarna.
2. Memberikan alternatif pewarna alami yang dapat digunakan dalam pembuatan produk *pastry*, sebagai pengganti pewarna sintetis.
3. Memberi referensi tambahan untuk pengembangan produk pada mata kuliah *cake and cookies*.