

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Wortel merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya akan beta-karoten sebagai provitamin A, serat pangan, vitamin, dan senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Jurnal Ristera, 2023). Meskipun memiliki kandungan gizi yang baik, tingkat konsumsi wortel pada sebagian masyarakat masih relatif rendah karena tidak semua konsumen menyukai aroma maupun cita rasa khas wortel dalam bentuk segar. Oleh karena itu, diperlukan diversifikasi produk pangan yang dapat meningkatkan konsumsi wortel melalui pengolahan menjadi produk yang lebih menarik dan mudah diterima oleh masyarakat.

Japanese Steam Bun merupakan salah satu produk roti yang berasal dari Jepang. *Japanese steam bun* dibuat melalui proses fermentasi adonan yang dilanjutkan dengan metode *steaming* (mengukus), sehingga menghasilkan tekstur yang lembut, elastis, berpori halus, dan memiliki kadar air yang relatif tinggi dibandingkan roti panggang. Karakteristiknya sejalan dengan produk sejenis roti kukus, yaitu mantou asal Tiongkok, yang secara historis telah diproduksi sebagai pangan berbasis tepung terigu, air, dan ragi sejak lebih dari 1500 tahun yang lalu dan diproses melalui pemasakan dengan uap (*ScienceDirect*, 2012). Data survei preferensi kuliner pada kelompok Generasi Z dan Milenial di Indonesia juga menunjukkan bahwa makanan Jepang tetap menjadi salah satu kategori kuliner asing yang diminati di samping masakan Korea dan Barat, meskipun preferensi masakan Nusantara maupun *fusion* tetap mendominasi (Katadata, 2023).

Penggunaan *puree* wortel dalam jumlah tertentu dapat mempengaruhi karakteristik sensori produk. Semakin tinggi konsentrasi *puree* wortel yang ditambahkan, maka semakin besar kemungkinan terjadinya perubahan warna, aroma, rasa, dan tekstur pada *Japanese Steam Bun*. Perubahan tersebut dapat memberikan dampak positif dan negatif terhadap tingkat penerimaan konsumen. Sebaliknya jika konsentrasi *puree* wortel terlalu tinggi, tekstur produk menjadi lebih padat, aroma wortel menjadi terlalu dominan, dan tingkat kesukaan konsumen dapat menurun, sebagaimana terlihat pada penelitian fortifikasi tepung wortel utuh

ke dalam *steamed cake* yang menunjukkan bahwa serat pangan dan senyawa polifenol dari tepung wortel berinteraksi dengan jaringan pati-protein gluten selama pembentukan adonan sehingga secara signifikan mempengaruhi volume spesifik dan tekstur akhir produk (PMC, 2025).

Pada penelitian yang sudah dilakukan oleh (Kukuh Wijayanto, 2026) sebagai peneliti pertama melakukan inovasi *Japanese Steam Bun* yang mana pada pembuatannya menambahkan *puree* dengan persentase mulai dari 10%, 20% & 30% pada pembuatannya. Ketiga formulasi tersebut telah melalui tahap uji validasi oleh 10 panelis terbatas yang terdiri dari 5 (lima) dosen ahli program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan serta 5 (lima) panelis ahli industri. Hasil validasi menunjukkan bahwa ketiga formulasi telah memenuhi standar kualitas sensori yang baik, meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Meskipun demikian, formulasi dengan penambahan persentase *puree* wortel 30% memperoleh nilai yang lebih unggul dengan dibandingkan persentase 10% dan 20%. Produk *Japanese Steam Bun* yang dihasilkan memiliki warna kulit orange ke kuning, warna remah roti agak orange, pori pori rapat terstruktur, memiliki aroma wortel, dengan rasa manis roti, rasa wortel agak kuat dan pada tekstur lembut agak berserat.

Meskipun demikian, pengambilan hasil validasi oleh panelis terbatas belum dapat menggambarkan tingkat daya terima masyarakat sebagai konsumen akhir. Penilaian yang dilakukan oleh panelis terbatas hanya berfokus pada karakteristik sensori produk dengan skala hedonik. Oleh karena itu, tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut masih belum diketahui. Untuk memperoleh informasi tersebut, diperlukan pengujian lebih lanjut melalui uji daya terima konsumen guna mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan masyarakat terhadap produk.

Oleh karena itu, salah satu metode yang dapat dilakukan untuk menilai diterimanya produk *Japanese Steam Bun* dengan *Puree* wortel di masyarakat adalah melalui pengambilan penilaian daya terima konsumen dengan uji organoleptik menggunakan metode survey yang dilakukan kepada total 100 orang panelis dengan rentan usia 15-69 tahun.

Data hasil penilaian panelis kemudian dianalisis secara kuantitatif untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap masing-masing perlakuan. Dalam pelaksanaannya, panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap aspek sensori produk yang meliputi warna remah roti, warna kulit roti, aroma roti, pori-pori roti, rasa wortel, rasa manis roti, tekstur (kelembutan) dan kesan keseluruhan menggunakan skala hedonik, umumnya berkisar antara 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka).

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *Japanese Steam Bun* dengan Penambahan *Puree* Wortel. Penelitian ini menggunakan 3 variasi persentase *puree* wortel, yaitu 10%, 20%, dan 30% yang selanjutnya akan diuji guna mengetahui tingkat penerimaan konsumen.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimanakah daya terima konsumen *Japanese Steam Bun* dengan Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus Corota L.*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Daya Terima Konsumen Pada *Japanese Steam Bun* dengan penambahan *Puree* Wortel (*Daucus Corota L.*) meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan, dengan mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk *Japanese Steam Bun* dengan penambahan *puree* wortel.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pengetahuan dalam bidang ilmu pangan dan pengolahan makanan, dan memberikan manfaat lainnya sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan peneliti dalam melakukan inovasi produk pangan, khususnya dalam pembuatan *Japanese Steam Bun* dengan penambahan *puree* wortel.

2. Memberikan referensi untuk pengembangan materi pada mata kuliah Pengolahan Roti 2.
3. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai alternatif produk makanan yang lebih bergizi, serta meningkatkan pemanfaatan wortel dalam produk olahan pangan yang menarik dan memiliki nilai gizi.
4. Menjadi referensi bagi pelaku usaha kuliner atau industri pangan dalam mengembangkan inovasi produk *Japanese Steam Bun* dengan variasi bahan tambahan yang memiliki nilai gizi serta diterima konsumen.

