

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan zaman menyebabkan mendorongnya makanan dan minuman semakin beragam, sehingga meningkatkan minat konsumen untuk mencoba berbagai menu tren yang terbaru (Zikrillah, 2025). Masyarakat, khususnya generasi muda sekarang cenderung menyukai minuman kekinian karena praktis, penampilan yang menarik dan memiliki cita rasa yang baik. Salah satu produk yang sedang digemari berbagai kalangan adalah minuman boba dengan berbagai variasi rasa, kondisi ini membuka peluang untuk mengembangkan minuman boba yang tidak hanya berfungsi sebagai minuman penyegar tetapi juga memiliki nilai yang fungsional.

Popularitas minuman boba saat ini disebut sebagai minuman kekinian yang memiliki peningkatan yang begitu cepat. Menurut (Yuliana & Natalia, 2022) minuman dengan *topping* boba merupakan salah satu minuman kekinian yang banyak digemari masyarakat Indonesia dalam beberapa tahun terakhir. Minuman boba pertama diperkenalkan di Taiwan pada tahun 1980 dengan nama *Zhen Zhu Nai Cha* yang berarti teh susu mutiara atau lebih dikenal sebagai teh susu boba. Minuman ini berbahan dasar teh yang dicampur dengan susu atau jus buah, serta dilengkapi *topping* berbentuk bola-bola kecil bertekstur kenyal (Karlindah et al., 2023).

Boba merupakan *topping* dalam minuman yang berbahan dasar dari pati tapioka yang dimasak bersama dengan cairan gula aren atau madu dengan proses perebusan untuk menghasilkan bola berbentuk bundar yang memiliki tekstur kenyal (Natasasmita et al., 2023). Boba memiliki daya tarik yang tinggi karena memberikan sensasi tersendiri saat dikonsumsi. Namun boba merupakan bagian dari minuman berpemanis atau *sugar sweetened bavarage* (Veronica, 2020).

Secara gizi, boba memiliki kandungan protein, lemak, dan serat yang relatif rendah, sedangkan sebagian besar komposisinya didominasi oleh karbohidrat (Rusdianto et al., 2024). Selain itu, boba yang digunakan dalam minuman kekinian umumnya ditambahkan pemanis, seperti gula atau *high fructose corn syrup* (HFCS)

Sehingga mengandung kadar gula dan kalori yang cukup tinggi (Veronica, 2020). Kondisi tersebut menyebabkan boba lebih banyak berperan sebagai produk berkalori tinggi dibandingkan sebagai sumber zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh.

Seiring berkembangannya tren, inovasi pada produk boba mulai banyak dilakukan, tidak hanya untuk memperbanyak variasi rasa tetapi juga untuk menambah nilai gizi pada produk. Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan dalam minuman siap saji adalah daun kelor (*moringa oleifera*). Pada bagian daun kelor mengandung tersebut terdapat ragam nutrisi, diantaranya kalsium, zat besi, antioksidan, vitamin A, vitamin B dan vitamin C (Misra, 2014 dalam Marhaeni, 2021). Pemanfaatan bahan pangan lokal yang bernilai gizi seperti daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai produk pangan fungsional dan sumber antioksidan (Marhaeni, 2021).

Beberapa penelitian terkait daun kelor menunjukkan bahwa bahan pangan lokal daun kelor dapat diaplikasikan pada produk boba melalui penggunaan dari sari daun kelor sebagai bahan penambahan. Hal ini diperkuat temuan penelitian terdahulu yang juga memanfaatkan daun kelor dalam bentuk bubuk pada produk boba. Berdasarkan pada penelitian yang dilakukan oleh Setiani (2026), daun kelor dapat ditambahkan sebagai pengganti cairan dengan konsentrasi sari 50%, 75%, dan 100%. Selain itu untuk mengurangi kandungan gula pada boba, gula digantikan menjadi gula pasir dan tidak ada proses karamelisasi. Untuk menghilangkan aroma dan rasa langu, ditambahkan vanili bubuk. Produk boba yang dihasilkan memiliki warna hijau lumut, aroma khas kelor tidak terlalu kuat, tekstur sesuai dengan karakteristik boba komersial pada umumnya. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa sari daun kelor dapat ditambahkan maksimal 100% beserta penambahan vanili dan mengganti gula untuk menghasilkan boba yang sesuai secara karakteristik sensori.

Penerapan daun kelor pada minuman saji diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi minuman saji yang dihasilkan. Namun demikian, dikarenakan karakteristik daun kelor yang memiliki aroma khas, maka perlu diteliti lebih lanjut terkait tingkat penerimaan atau daya terima masyarakat terhadap produk tersebut, daya terima yang dimaksud merupakan respons atau tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk (Saputri et al., 2021).

Daya terima adalah tingkat penerimaan atau kesukaan konsumen terhadap suatu produk yang dinilai melalui respons terhadap karakteristik sensori produk. Produk dengan karakteristik sensori yang sesuai dengan preferensi konsumen cenderung memiliki tingkat penerimaan lebih tinggi, oleh karena itu pengukuran daya terima konsumen menjadi penting dalam pengembangan produk pangan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen (Gusnadi et al., 2021).

Untuk meningkatkan peluang penerimaan konsumen terhadap boba sari daun kelor diperlukan pengaplikasian produk minuman yang telah dikenal dan disukai masyarakat. Dalam penelitian ini boba sari daun kelor diaplikasikan pada minuman *buko pandan*, kombinasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk serta memperbaiki penerimaan konsumen terhadap karakteristik sensori boba sari daun kelor. Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap boba sari daun kelor yang di aplikasikan pada minuman *buko pandan*.

1.2.Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana tingkat daya terima masyarakat terhadap minuman *buko pandan* dengan isian boba sari daun kelor pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan, *aftertaste* dan kesesuaian minuman.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat daya terima boba sari daun kelor dalam kemasan berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan, *aftertaste* dan kesesuaian minuman.

1.4.Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi akademi, peneliti, pelaku usaha dan masyarakat dalam mengembangkan produk minuman berbasis sari daun kelor.

1. Bagi akademis penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Khususnya pada mata kuliah pengolahan minuman.

2. Bagi peneliti diharapkan menanamkan pengetahuan dan pengalaman dalam pengembangan produk minuman inovatif.
3. Bagi masyarakat dan pelaku usaha diharapkan menjadi acuan dalam pengembangan minuman siap saji berbahan sari daun kelor yang memiliki nilai gizi dan dapat diterima konsumen.

