

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Masalah

Daya terima konsumen merupakan gambaran dari kesukaan individu terhadap suatu produk pangan yang dihasilkan dari stimulasi panca indera, meliputi penglihatan, penciuman, peraba, dan pengecap (Rifka Alkhilyatul Ma'rifat, I Made Suraharta, 2024b) Atribut sensoris seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur menjadi parameter krusial; semakin tinggi kualitas atribut tersebut memenuhi ekspektasi subjektif konsumen, maka semakin besar pula potensi produk tersebut untuk diterima di pasar. Dalam pengembangan produk roti pia ini, uji daya terima diperlukan sebagai penentu untuk memastikan bahwa inovasi pangan yang dihasilkan tidak hanya unggul secara teoritis, melainkan juga adaptif dan dapat diterima oleh selera pasar. Melalui uji ini, karakteristik formula baru dapat divalidasi secara objektif untuk meminimalkan risiko penolakan produk saat diaplikasikan di industri atau masyarakat luas.

Evaluasi terhadap tingkat kesukaan ini dilakukan melalui uji Hedonik atau uji sensoris, sebuah metode pengujian yang menempatkan indera manusia sebagai instrumen utama untuk mengukur sifat fisik dan karakteristik produk pangan. Sinergi antara indera penglihatan untuk menilai warna, penciuman untuk mendeteksi aroma, serta pengecap dan peraba mulut untuk menganalisis rasa dan tekstur, menjadi dasar penilaian yang komprehensif (Rifka Alkhilyatul Ma'rifat, I Made Suraharta, 2024b) Proses pengujian ini didukung oleh instrumen kuesioner skala hedonik yang dirancang untuk mengonversi respons psikologis panelis menjadi data kuantitatif yang terukur (Pratama dkk., 2022). Pendekatan ini sangat efektif diterapkan dalam pengembangan produk lokal, seperti pada analisis daya terima inovasi Roti Pia dengan variasi substitusi bahan pangan fungsional.

Berdasarkan hasil uji coba produk pada penelitian oleh Aris Budianto, telah dihasilkan formulasi komparasi isian roti pia dengan persentase 75% kacang hijau : 25% ubi jalar merah, 50% kacang hijau : 50% ubi jalar merah, dan 25% kacang hijau : 75% ubi jalar merah, di mana melalui proses validasi oleh 10 panelis ahli (terdiri dari

5 dosen ahli di bidang kuliner dan 5 praktisi industri pangan), ketiga perlakuan tersebut dinyatakan memiliki karakteristik sensori yang unik dan telah memenuhi standar kualitas Roti Pia . Karakteristik ini kemudian diujikan lebih lanjut pada produk roti pia, yaitu produk camilan tradisional sejenis roti berskala industri rumah tangga yang dicirikan oleh struktur kulit tipis, renyah, atau empuk berlapis dengan isian padat di dalamnya. Karakteristik adonan kulit roti pia yang cenderung netral dan fleksibel secara Hedonik menjadikannya medium yang sangat representatif untuk mengukur perubahan sifat sensoris dari gradasi formula isian baru tersebut.

Karakteristik roti pia dengan isian kombinasi kacang hijau dan ubi jalar merah sangat dipengaruhi oleh variasi formulasi yang digunakan. Berdasarkan hasil uji validasi, perlakuan dengan proporsi 25% kacang hijau dan 75% ubi jalar merah berhasil memperoleh rerata nilai tertinggi, yakni sebesar 3,5. Formulasi yang didominasi oleh ubi jalar merah ini menonjol pada aspek warna isian yang menghasilkan visual jingga pekat (skor 4,0), aroma ubi jalar yang kuat (skor 3,6), serta karakteristik rasa ubi jalar yang sangat kentara (skor 4,2). Selain itu, tingkat kemanisan dan kelegitan produk dinilai ideal mendekati standar mutu yang ditargetkan, masing-masing dengan skor 3,9 dan 3,7. Keunggulan ini disempurnakan oleh tekstur isian yang terbukti sangat lembut, terindikasi dari pencapaian nilai tertinggi sebesar 4,2.

Sementara itu, dua perlakuan lainnya menunjukkan gradasi sifat sensori yang mengikuti tingkat persentase bahan bakunya. Pada perbandingan seimbang 50% kacang hijau : 50% ubi jalar merah, dihasilkan karakteristik menengah dengan warna isian oranye pastel serta perpaduan aroma, rasa, dan kelembutan tekstur yang moderat antara kedua bahan. Di sisi lain, formula 75% kacang hijau : 25% ubi jalar merah menampilkan warna yang cenderung lebih muda seperti kuning kunyit hingga krem kekuningan, dengan aroma dan rasa kacang hijau yang masih terdeteksi agak kuat serta tekstur yang tetap lembut. Meskipun memiliki profil yang berbeda, hasil penilaian dari 10 panelis ahli menyatakan bahwa ketiga perlakuan formula roti pia tersebut memenuhi kriteria mutu yang baik dan semuanya dinyatakan layak untuk dilanjutkan ke tahap penelitian berikutnya.

Perbedaan mendasar antara penelitian terdahulu dengan penelitian ini terletak pada fokus evaluasinya; jika riset sebelumnya baru berfokus pada standarisasi kelayakan teknis oleh panelis ahli, maka penelitian ini melangkah lebih jauh pada aspek penerimaan pasar (*market acceptability*) melalui uji daya terima oleh konsumen luas (panelis tidak terlatih). Pengujian ini memegang peranan penting karena inovasi pengembangan roti pia dengan isian yang bervariasi tidak hanya bertujuan untuk memperluas pemanfaatan produk lokal dan mencegah kejenuhan konsumen terhadap variasi rasa yang monoton, melainkan juga sebagai strategi untuk meningkatkan nilai fungsional produk camilan tradisional. Melalui uji daya terima konsumen ini, penelitian dapat memetakan titik keseimbangan optimal untuk mengidentifikasi formula variasi mana yang paling disukai pasar, yang mampu mempertahankan karakteristik khas roti pia sekaligus memberikan keunggulan sensori berupa visual warna yang menarik, tekstur yang halus, serta kandungan serat dan antioksidan alami dari ubi jalar merah secara optimal. Oleh karena itu, guna mengukur sejauh mana produk roti pia yang dikembangkan ini dapat adaptif dan diterima oleh pasar, diperlukan uji daya terima yang melibatkan panelis masyarakat umum serta panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, serta mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Kue Tradisional.

Evaluasi Hedonik melalui uji sensoris hedonik ini melibatkan dua kelompok penguji, yaitu panelis konsumen (tidak terlatih) dan panelis agak terlatih. Keterlibatan masyarakat umum sebagai panelis tidak terlatih bertujuan untuk memotret preferensi calon konsumen secara riil, sehingga data tingkat kesukaan mereka dapat menjadi indikator daya terima dan adaptabilitas produk roti pia di pasar. Di sisi lain, panelis agak terlatih dilibatkan karena memiliki latar belakang akademik serta pengalaman praktis di bidang tata boga dan evaluasi mutu pangan. Integrasi kedua jenis panelis ini sangat penting; panelis agak terlatih dapat memberikan penilaian karakteristik spesifik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) yang lebih konsisten, terarah, dan objektif untuk menyempurnakan data preferensi hedonik dari sudut pandang masyarakat awam.

Fokus utama dari riset ini adalah mengidentifikasi formulasi optimal roti pia melalui pemanfaatan inovatif ubi jalar merah dan kacang hijau sebagai bahan isian dengan variasi rasio 75%, 50%, serta 25%. Evaluasi Hedonik diterapkan untuk memetakan variasi produk yang paling diminati, sehingga formulasi baru ini mampu mencapai derajat akseptabilitas tertinggi pada parameter tekstur, warna, aroma, dan rasa. Studi ini menjadi fondasi penting untuk membuktikan bahwa pemanfaatan bahan pangan lokal tidak hanya menonjolkan keunikan produk, tetapi juga mampu menyelaraskan diri dengan selera pasar agar bernilai jual tinggi dan dapat diproduksi secara kontinu. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai “Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda”

1.2.Rumusan Masalah

Mengacu pada latar belakang masalah di atas, persoalan yang hendak dicarikan jawabannya melalui penelitian ini bagaimana “Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda”

1.3.Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis ”Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda”

1.4. Maanfaat Penelitian

Manfaat pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan wawasan bagi peneliti untuk mengembangkan roti pia dengan isian presentase kacang hijau dan ubi jalar merah yang berbeda.
2. Menjadi referensi materi perkuliahan terkait pengolahan kue tradisional dan pengolahan roti .
3. Memberikan ide peluang usaha bagi UMKM untuk menciptakan varian produk roti pia roti yang sehat, kompetitif, dan memiliki nilai jual tinggi.