

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner saat ini menunjukkan adanya perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap makanan modern dan internasional. Masyarakat tidak hanya mengonsumsi makanan sebagai kebutuhan pokok, tetapi juga memperhatikan kualitas produk pangan dari segi rasa, tekstur, penampilan, dan pengalaman konsumsi. Tren makanan internasional, khususnya makanan Asia, semakin diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Salah satu hidangan yang cukup populer adalah *Lo Mein*, yaitu makanan berbasis mie yang disajikan dengan saus sebagai komponen utama pembentuk cita rasa. Perubahan pola konsumsi tersebut mendorong pengembangan produk pangan yang mampu memenuhi preferensi dan tingkat kesukaan konsumen (Rohmawati & Anwar, 2025).

Dalam pengembangan produk pangan, daya terima konsumen menjadi salah satu faktor penting karena menentukan keberhasilan suatu produk di pasaran. Daya terima konsumen berkaitan dengan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk berdasarkan karakteristik sensoris yang dimiliki. Produk pangan yang memiliki cita rasa baik belum tentu diterima konsumen apabila tidak didukung oleh tekstur, warna, aroma, dan penampilan yang sesuai. Oleh karena itu, pemahaman mengenai preferensi konsumen sangat diperlukan agar produk yang dihasilkan mampu memenuhi harapan dan kebutuhan (Adhamatika et al., 2024).

Pada produk saus, faktor sensoris menjadi aspek penting yang memengaruhi daya terima konsumen. Saus yang baik tidak hanya dinilai dari rasa, tetapi juga dari warna, aroma, tekstur, dan tingkat kekentalannya. Kekentalan saus memengaruhi kemampuan saus dalam melapisi makanan serta memberikan sensasi *mouthfeel* yang nyaman saat dikonsumsi. Saus dengan tekstur terlalu encer atau terlalu kental dapat menurunkan tingkat kesukaan konsumen. Oleh karena itu, formulasi saus perlu diperhatikan agar menghasilkan karakteristik sensoris yang sesuai dengan preferensi konsumen (Adhamatika et al., 2024).

Pada hidangan *Lo Mein*, saus memiliki peranan penting karena menjadi

komponen utama yang menentukan kualitas keseluruhan produk. Salah satu bahan yang umum digunakan untuk memperbaiki tekstur dan kekentalan saus adalah pati. Jenis pati yang berbeda memiliki karakteristik fisikokimia yang berbeda sehingga menghasilkan tekstur saus yang berbeda pula. Pati Pati Jagung diketahui menghasilkan tekstur yang lembut dan stabil, pati Pati Singkong menghasilkan tekstur yang lebih elastis dan transparan, sedangkan pati Pati Garut menghasilkan tekstur yang lebih halus dan mudah menyatu pada produk pangan (Adhamatika et al., 2024). Perbedaan karakteristik tersebut diduga dapat memengaruhi kualitas sensoris saus *Lo Mein* dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk.

Penggunaan jenis pati yang berbeda sebagai bahan pengental dapat memberikan pengaruh terhadap preferensi konsumen. Konsumen umumnya lebih menyukai produk saus dengan tingkat kekentalan yang sesuai, tekstur yang nyaman, warna menarik, dan rasa yang seimbang. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penggunaan bahan pengental tertentu dapat memengaruhi kualitas organoleptik produk pangan, terutama pada aspek tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan panelis (Harsanto et al., 2024). Selain itu, penggunaan tepung Pati Singkong pada produk pangan juga diketahui memberikan pengaruh terhadap kualitas fisik dan organoleptik produk sehingga dapat memengaruhi tingkat penerimaan konsumen (Junita et al., 2025).

Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap suatu produk pangan, diperlukan uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan metode pengujian menggunakan indera manusia untuk menilai karakteristik sensoris produk, seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan secara keseluruhan. Melalui uji organoleptik, dapat diketahui formulasi produk yang paling disukai konsumen sehingga hasil pengujian dapat digunakan sebagai dasar dalam pengembangan produk pangan yang berkualitas dan sesuai dengan preferensi pasar (Sulistijowati et al., 2022).

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Fidiyani Aryo bahwa penggunaan pati telah melalui uji validasi sehingga diperoleh 3 pati terbaik yang layak berdasarkan kualitas sensori yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur yaitu pati jagung, pati singkong dan pati garut. Namun, Penelitian yang dilakukan olehnya belum melibatkan uji daya terima sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya

terima masyarakat terhadap produk tersebut. Namun, penelitian yang secara khusus membahas daya terima konsumen terhadap saus *Lo Mein* dengan penggunaan jenis pati pati jagung, pati singkong, dan pati garut sebagai bahan pengental masih terbatas. Selain itu, penelitian mengenai pengaruh perbedaan jenis pati terhadap tingkat kesukaan konsumen berdasarkan aspek organoleptik pada saus *Lo Mein* belum banyak ditemukan. Hal tersebut menunjukkan adanya *research gap* yang perlu diteliti lebih lanjut dalam menganalisis daya terima uji hedonik berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur / konsistensi.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk saus *Lo Mein* dengan penggunaan jenis pati jagung, singkong, dan garut berdasarkan aspek organoleptik. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai jenis pati yang menghasilkan saus dengan karakteristik paling disukai konsumen sehingga dapat menjadi referensi dalam pengembangan produk saus yang berkualitas dan sesuai dengan preferensi konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan rumusan masalah sebagai berikut : “ Bagaimanakah daya terima konsumen pada produk saus *Lo Mein* instan dengan penggunaan jenis pati yang berbeda (Jagung, Singkong, Garut) ? “.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah ditentukan maka, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk saus *Lo Mein* instan dengan penggunaan jenis pati yang berbeda (Jagung, Singkong, Garut).

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis, produktif dan praktis sebagai berikut :

1. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan konstribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang tata boga, terkait penggunaan jenis pati sebagai bahan pengental dalam pembuatan saus. Selain itu, Penelitian ini juga dapat memperkaya kajian ilmiah mengenai daya terima produk saus *Lo Mein* instan.

2. Kegunaan Produktif

Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk berupa saus *Lo Mein* instan dengan kualitas terbaik berdasarkan penggunaan jenis pati yang berbeda. Selain itu, penelitian ini juga dapat menjadi dasar dalam pengembangan formulasi saus yang lebih inovatif dan variatif dengan memanfaatkan berbagai jenis pati sebagai bahan pengental.

3. Kegunaan Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengalaman dan wawasan bagi peneliti dalam melaksanakan kegiatan penelitian, khususnya yang berkaitan dengan pengembangan produk pangan, pemanfaatan bahan pengental dalam formulasi produk, serta penerapan uji daya terima konsumen melalui metode uji hedonik.

b. Bagi Program Studi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi sebagai bahan referensi dan sumber informasi bagi program studi, khususnya dalam bidang kuliner dan pengolahan pangan mengenai pemanfaatan berbagai jenis pati sebagai bahan pengental pada produk saus serta pengaruh penggunaannya terhadap tingkat penerimaan konsumen.

c. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan dan wawasan mahasiswa mengenai karakteristik berbagai jenis pati, seperti pati jagung,

pati singkong, dan pati garut yang diaplikasikan pada produk pangan. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian sejenis, khususnya dalam bidang kuliner, pengembangan produk pangan, serta pengujian daya terima melalui metode uji hedonik.

d. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai jenis pati yang dapat digunakan sebagai bahan pengental saus dengan karakteristik yang disukai konsumen. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi dalam pengembangan produk saus yang lebih berkualitas dan menarik.

