

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Kue sus (*choux pastry*) merupakan salah satu produk pastry yang banyak dikenal dan dikonsumsi di Indonesia serta tersedia dalam berbagai variasi, yaitu sus basah maupun sus kering. Sus kering dikenal memiliki tekstur ringan, renyah, serta cita rasa gurih yang disukai berbagai kalangan. Produk tersebut pada umumnya dibuat dengan menggunakan tepung terigu sebagai sumber gluten yang berperan dalam pembentukan struktur adonan. Namun, ketergantungan terhadap tepung terigu yang berbasis impor menjadi salah satu permasalahan dalam pengembangan produk pangan di Indonesia, sehingga diperlukan inovasi melalui pemanfaatan bahan lokal sebagai alternatif (Kementerian Pertanian, 2022).

Pada umumnya, pembuatan kue sus memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan utama. Namun, ketergantungan terhadap tepung terigu yang sebagian besar masih diimpor menjadi salah satu alasan penting untuk mengembangkan inovasi produk berbasis bahan lokal. Pemanfaatan tepung non-terigu sebagai upaya diversifikasi pangan menjadi salah satu alternatif strategis dalam mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal (Putri et al., 2025).

Tepung ketan putih merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam pembuatan berbagai produk pangan. Karakteristik tepung ketan putih yang memiliki kandungan amilopektin tinggi menyebabkan terbentuknya sifat lengket serta tekstur khas pada produk olahan. Dalam beberapa penelitian, penggunaan tepung ketan putih pada produk pangan menunjukkan pengaruh terhadap tekstur dan tingkat kesukaan konsumen (Rosyida, 2020).

Tepung ketan putih dipilih sebagai bahan substitusi karena sifatnya yang bebas gluten dan kaya amilopektin, yang berpotensi memengaruhi karakteristik sus kering serta menentukan tingkat substitusi optimal untuk menghasilkan kualitas terbaik. Karakteristik tepung ketan putih yang cenderung lengket dan padat berpotensi memberikan pengaruh yang berbeda ketika diaplikasikan pada produk

sus kering yang membutuhkan tekstur ringan dan renyah. Oleh karena itu, penggunaan tepung ketan putih dalam produk *choux pastry* perlu dikaji secara mendalam, khususnya terkait proporsi substitusi yang tepat agar tetap menghasilkan produk dengan kualitas yang baik.

Penelitian ini dikembangkan berdasarkan hasil uji coba penelitian yang dilakukan oleh Jihan (2026) mengenai “Kualitas Sensori Sus Kering dengan Substitusi Tepung Ketan Putih”. Dalam penelitian tersebut digunakan tiga variasi substitusi tepung ketan putih, yaitu sebesar 10%, 20%, dan 30%. Produk yang dihasilkan selanjutnya divalidasi oleh sepuluh panelis ahli yakni lima dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dan juga lima panelis yang berasal dari praktisi industri kuliner.

Daya terima konsumen merupakan tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen terhadap suatu produk yang dinilai berdasarkan pengalaman sensoris melalui pancaindra, meliputi penglihatan (warna), penciuman (aroma), pengecap (rasa), dan perabaan (tekstur). Di dalam dunia kuliner dan pengembangan pangan, aspek ini menjadi sangat penting karena menjadi penentu apakah produk baru tersebut nantinya bisa diterima dan laku di pasaran.

Pada uji hedonik, panelis diminta untuk memberikan penilaian tingkat kesukaannya terhadap produk berdasarkan skala numerik yang telah ditetapkan. Penilaian pada uji hedonik umumnya menggunakan skala 1 hingga 5, di mana skor 1 menunjukkan tingkat kesukaan paling rendah (sangat tidak suka), sedangkan skor 5 menunjukkan tingkat kesukaan paling tinggi (sangat suka). Menurut Triandini & Wangiyana (2022), penggunaan skala hedonik lima titik telah terbukti valid dan reliabel untuk mengukur preferensi konsumen terhadap berbagai jenis produk pangan lokal, termasuk produk berbasis tepung.

Berdasarkan hasil validasi pada mutu sensori produk sus kering dengan substitusi tepung ketan putih, produk ini dinilai layak untuk diproses lebih lanjut melalui penelitian mengenai aspek kesukaan pengguna. Berdasarkan hal tersebut, penelitian lanjutan perlu dilakukan untuk mengukur tingkat daya terima konsumen terhadap sus kering substitusi tepung ketan putih. Penelitian ini dilaksanakan

dengan judul “Daya Terima Konsumen terhadap Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih “Susmilin” dengan Persentase yang Berbeda.”

Pengujian ini melibatkan panelis konsumen yang memberikan penilaian melalui metode uji hedonik. Dalam uji hedonik ini, para panelis diminta untuk menilai produk sus kering yang menggunakan persentase substitusi tepung ketan sebesar 10%, 20%, dan 30%. Penilaian tersebut didasarkan pada tingkat kesukaan panelis terhadap kualitas sensoris yang dihasilkan, sehingga dapat diketahui formula mana yang paling memenuhi selera konsumen.

Tujuan dilakukannya penelitian mengenai uji daya terima konsumen ini adalah untuk memperoleh formulasi terbaik dari produk sus kering substitusi tepung ketan putih dengan variasi persentase tertentu, sehingga dapat diketahui tingkat penerimaannya oleh konsumen. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diidentifikasi formulasi sus kering yang paling diminati berdasarkan penilaian konsumen terhadap karakteristik sensori produk. Penerimaan tersebut diukur melalui aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur, sehingga dapat diketahui sejauh mana produk sus kering substitusi tepung ketan putih dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

## **1.2. Fokus Penelitian**

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, fokus penelitian ini meliputi beberapa aspek sebagai berikut:

1. Daya terima konsumen terhadap karakteristik organoleptik sus kering substitusi tepung ketan putih yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Penentuan persentase substitusi tepung ketan putih yang menghasilkan sus kering dengan tingkat kesukaan terbaik.

## **1.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk sus kering substitusi tepung ketan putih dengan tingkat persentase yang berbeda?”

#### **1.4. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap sus kering substitusi tepung ketan putih dengan tingkat persentase yang berbeda yaitu 10%, 20% dan 30% berdasarkan aspek warna, bentuk, aroma, rasa, dan tekstur.

#### **1.5. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk:

1. Bagi masyarakat, dapat memberikan informasi mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk sus kering substitusi tepung ketan putih, sehingga dapat menjadi pertimbangan dalam pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif bahan baku produk pastry.
2. Bagi program studi, dapat menambah referensi ilmiah di bidang seni kuliner, khususnya terkait penelitian daya terima konsumen terhadap inovasi produk pastry berbasis substitusi bahan pangan lokal.
3. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan mengenai daya terima konsumen pada produk sus kering substitusi tepung ketan putih.