

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Daya terima konsumen merupakan tingkat kemampuan seseorang untuk menerima suatu produk. Semakin menarik tampilan dan kualitas suatu produk, semakin besar pula peluang produk tersebut diterima oleh konsumen. Istilah daya terima konsumen mencakup aspek penilaian konsumen dan karakteristik sensori terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur (Setiawan et al., 2022). Untuk mengetahui apakah suatu makanan atau hidangan dapat disetujui oleh konsumen, dapat dilakukan penilaian terhadap hasil kuesioner yang memuat pertanyaan terkait dengan makanan atau hidangan tersebut. Hasil dari kuesioner ini akan diolah menjadi data yang menggambarkan sejauh mana konsumen atau panelis dapat menerima produk pangan yang diuji (Nuraeni & Ilmaknun, 2021).

Pengujian organoleptik digunakan untuk melihat tingkat kesukaan dan ketidaksukaan panelis terhadap suatu produk. Caranya dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya terima atau tingkat kesukaan terhadap produk makanan. Menurut Suryono et al. (2018), uji hedonik, yang paling umum digunakan dalam pengujian organoleptik, meminta panelis untuk memberikan nilai berdasarkan tingkat kesukaan dengan menggunakan skala tertentu, mulai dari sangat suka hingga sangat tidak suka. Pengujian daya terima konsumen melalui uji hedonik menunjukkan sejauh mana panelis dapat menerima suatu produk pangan berdasarkan fitur sensorisnya. Selanjutnya, data uji hedonik diolah dan dianalisis untuk menentukan produk dengan tingkat penerimaan terbaik dari berbagai formula.

Roti manis merupakan produk yang paling banyak diminati oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. Roti manis memiliki ciri khas berupa tekstur yang lembut, rasa manis, dan umumnya menggunakan berbagai macam isi. Seiring dengan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pangan bergizi, berbagai inovasi terus dilakukan dalam pengembangan produk roti manis. Salah satunya yaitu produk roti manis dengan penambahan *puree* kentang (*Solanum Tuberosum L.*)

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Galang Tanjung pada produk roti manis dengan penambahan *puree* kentang, produk ini sudah melalui tahap validasi dalam penelitian “Inovasi Penambahan *puree* kentang (*Solanum Tuberosum L.*) pada pembuatan roti manis”, roti manis dengan penambahan *puree* kentang, diperoleh tiga formula terbaik yang sudah dipilih melalui hasil uji coba, yaitu 20%, 30%, dan 40%. Formula tersebut kemudian telah dilakukan validasi produk kepada 10 panelis perorangan yang terdiri dari 5 orang dosen ahli dan 5 orang panelis ahli industri. Roti manis yang telah melalui validasi telah memenuhi standar kualitas yang baik dalam semua aspek penilaian. Sehingga diperoleh hasil bahwa formula dengan penambahan *puree* kentang sebesar 40% merupakan formula yang paling disukai pada seluruh aspek penilaian, meliputi warna bagian luar, warna bagian dalam, aroma kentang, rasa manis, rasa kentang, tekstur bagian luar (permukaan), dan tekstur bagian dalam (pori-pori). Hasil penilaian panelis ini belum melibatkan konsumen umum sehingga perlu dilakukan evaluasi lebih lanjut untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk roti manis penambahan *puree* kentang.

Tingkat kesukaan konsumen dapat diukur melalui beberapa aspek, yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur pada produk roti manis dengan penambahan *puree* kentang pada perlakuan 20%, 30%, dan 40%, dengan melibatkan 100 orang panelis. Panelis yang akan digunakan yaitu panelis agak terlatih 75% dan panelis tidak terlatih 25% dari total keseluruhan panelis. Panelis akan menilai produk pada 5 skala mulai dari sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), tidak suka (2), sangat tidak suka (1).

Uji hedonik merupakan salah satu metode dalam analisis sensori yang bertujuan untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk sekaligus membandingkan kualitas beberapa produk sejenis melalui pemberian skor pada atribut tertentu. Pengujian ini banyak dimanfaatkan dalam bidang pemasaran untuk memperoleh tanggapan konsumen terhadap produk baru. Hasil uji tersebut dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan perlu atau tidaknya dilakukan penyempurnaan produk sebelum dipasarkan, serta untuk mengetahui produk yang paling disukai oleh konsumen.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menentukan produk mana yang paling disukai oleh konsumen. Maka perlu dilakukan penelitian terkait dengan uji daya terima produk roti manis dengan penambahan *puree* kentang.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana Daya terima konsumen pada produk roti manis penambahan *puree* kentang (*Solanum Tuberosum L.*) berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur”.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian di atas adalah untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk roti manis penambahan *puree* kentang (*Solanum Tuberosum L.*) yang dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi mahasiswa dan peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan referensi dalam mengolah roti manis dengan penambahan *puree* kentang, sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Bagi masyarakat, dapat memberikan pengetahuan tentang penambahan *puree* kentang pada roti manis terhadap pengembangan bahan pangan lokal.
3. Bagi Program Studi, dapat digunakan sebagai referensi ilmiah dan sumber pengetahuan. Selain itu, dapat digunakan sebagai acuan dalam mata kuliah *pastry* dan *bakery*.