

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingkat kesukaan konsumen untuk suatu produk olahan pangan dapat diukur melalui persepsi konsumen yang menjadi dasar dalam mengetahui daya terima. Menurut Hakim et al. (2021), daya terima konsumen merupakan indikator yang penting untuk menilai tingkat penerimaan suatu produk olahan pangan. Produk yang memiliki kualitas maupun daya tarik baik akan meningkatkan peluang produk tersebut diterima oleh konsumen. Keberhasilan produk pangan juga dapat dilihat dari tingkat konsumsi, yaitu ketika produk dapat diterima dan dikonsumsi tanpa menyisakan bagian yang tidak dihabiskan (Zakaria et al., 2024).

Makanan menjadi suatu kebutuhan manusia yang penting untuk menunjang aktivitas sehari-hari. Selain itu, makanan memiliki beragam jenis dan karakteristik yang berkembang sesuai dengan budaya serta kebiasaan masyarakat di berbagai negara. Perkembangan makanan tidak hanya terbatas pada makanan lokal, tetapi juga mencakup berbagai makanan dari luar negeri yang semakin mudah dijumpai dan diminati oleh masyarakat. Fenomena *Korean Wave* yang semakin berkembang di Indonesia turut memperkenalkan berbagai budaya Korea Selatan, termasuk kuliner tradisionalnya. Menurut Fian et al. (2023), salah satu hidangan khas Korea yang cukup dikenal yaitu *tteok* (kue beras).

Tteok merupakan hidangan khas Korea yang berbahan dasar tepung beras kemudian diolah sehingga menghasilkan tekstur kenyal dan elastis. Dalam budaya Korea Selatan, *tteok* sering disajikan dalam berbagai acara tradisional, perayaan, maupun kegiatan adat tertentu. Menurut Kim et al. (2012), *tteok* dikenal sebagai makanan tradisional Korea yang memiliki nilai budaya serta karakteristik yang terletak pada tekstur dan proses pembuatannya. *Tteok* dibuat menggunakan bahan dasar tepung beras yang melalui proses pengulenan, pembentukan, dan perebusan sehingga menghasilkan tekstur kenyal (Lee et al., 2023). Saat ini, *tteok* merupakan salah satu makanan berbahan dasar tepung beras yang semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat, termasuk di Indonesia.

Salah satu bentuk inovasi produk *tteok* dapat dilakukan melalui pemanfaatan tepung kacang hijau kupas kulit sebagai bahan substitusi. Penggunaan

tepung kacang hijau kupas kulit diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada produk, baik dari segi pemanfaatan bahan pangan lokal maupun karakteristik sensori yang dihasilkan. Penambahan tepung kacang hijau kupas kulit dapat memengaruhi warna, aroma, rasa, dan tekstur *tteok* sehingga diperlukan tingkat substitusi yang tepat agar karakteristik produk tetap dapat diterima oleh konsumen. Pengembangan formulasi tidak hanya mempertimbangkan mutu sensoris produk, tetapi juga perlu didukung oleh pengujian daya terima konsumen untuk mengetahui formulasi yang paling disukai.

Penelitian mengenai pengembangan produk *tteok* dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit telah dilakukan oleh Salwa Nabila yang berfokus pada penilaian mutu sensoris produk. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang hijau kupas kulit memberikan pengaruh terhadap karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur *tteok* sehingga diperoleh formulasi yang memenuhi kriteria mutu sensoris. Hasil tersebut menjadi dasar bahwa produk *tteok* dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit layak untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai inovasi pangan berbasis bahan lokal.

Penelitian tersebut hanya pada penilaian mutu sensoris dan belum mengetahui tingkat penerimaan konsumen, sehingga belum dapat diketahui apakah formulasi yang memiliki mutu sensoris terbaik juga merupakan formulasi yang paling disukai oleh konsumen. Penelitian mengenai pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi lebih banyak dilakukan pada berbagai produk pangan, *cookies*, dan produk *bakery* lainnya, dengan fokus pada karakteristik fisik, kimia, mutu sensoris, maupun daya terima konsumen (Aprilia et al., 2022). Berdasarkan penelitian tersebut, belum ditemukan kajian yang secara khusus mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *tteok* dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan sebagai lanjutan dari penelitian sebelumnya untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk *tteok* dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit sehingga dapat diketahui formulasi yang paling disukai oleh konsumen.

Tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk penelitian ini diketahui dengan uji daya terima konsumen berdasarkan aspek warna *tteok*, rasa (tepung kacang hijau kupas kulit), aroma (tepung kacang hijau kupas kulit), dan tekstur

(kenyal) pada produk *tteok* atau kue beras dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit dengan perlakuan 5%, 15%, dan 25% kepada 100 panelis konsumen. Penilaian produk dilakukan oleh panelis menggunakan uji hedonik skala lima yang terdiri atas kategori sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

Uji hedonik merupakan metode analisis sensori secara organoleptik digunakan dengan membandingkan kualitas beberapa produk melalui penilaian skor terhadap aspek guna memperoleh gambaran mengenai preferensi konsumen terhadap produk (Hakim et al., 2021). Uji hedonik digunakan pada bidang pemasaran untuk menghasilkan tanggapan konsumen terhadap produk hasil pengembangan (Tarwendah et al., 2017). Diperlukan pengujian guna mengetahui apakah sebelum dipasarkan produk tersebut masih memerlukan perbaikan lebih lanjut, dan untuk menentukan produk yang paling diterima oleh konsumen.

Melalui uji hedonik, peneliti dapat memperoleh informasi mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk *tteok* dengan substitusi tepung kacang hijau kupas kulit. Penilaian oleh panelis diberikan kepada setiap aspek bertujuan untuk mengetahui tingkat substitusi tepung kacang hijau pada karakteristik sensori produk *tteok* yang dilanjutkan dengan penilaian uji daya terima konsumen. Hasil uji daya terima konsumen diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai formulasi *tteok* yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi serta menentukan tingkat substitusi tepung kacang hijau kupas kulit yang menghasilkan produk dengan karakteristik sensori yang sesuai dengan preferensi konsumen. Secara keseluruhan, penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam pengembangan produk *tteok* berbahan tepung kacang hijau kupas kulit yang memiliki kualitas sensori dan berpotensi diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Mengacu pada uraian latar belakang tersebut, maka penelitian ini dirumuskan permasalahan yang akan diteliti yaitu: Bagaimana daya terima konsumen pada produk *tteok* (kue beras) dengan substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) kupas kulit?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah, penelitian ini bertujuan mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *tteok* (kue beras) dengan substitusi tepung

kacang hijau (*Vigna radiata* L.) kupas kulit dengan beberapa aspek penilaian, yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur sebagai indikator utama dalam uji organoleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan memberikan nilai tambah bagi penulis, mahasiswa, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, serta masyarakat. Uraian manfaat penelitian disajikan sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Meningkatkan pemahaman, dan keterampilan untuk mengembangkan produk inovasi pangan, khususnya pada produk *tteok* dengan substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) kupas kulit.

2. Bagi Program Studi

Menjadi tambahan informasi ilmiah mengenai pengetahuan di bidang kuliner, khususnya yang berkaitan dengan inovasi produk pangan dan daya terima konsumen.

3. Bagi Mahasiswa

Menjadi bahan pembelajaran dan referensi untuk mahasiswa yang melakukan penelitian lanjutan terkait pengembangan produk pangan, pemanfaatan bahan pangan lokal, serta uji daya terima konsumen.

4. Bagi Masyarakat

Menambah informasi potensi pemanfaatan tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) kupas kulit sebagai substitusi sebagian tepung beras pada pembuatan *tteok* serta tingkat daya terima konsumen pada produk yang dikembangkan.