

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Cookies termasuk salah satu produk bakery yang termasuk ke dalam kelompok kue kering. Berdasarkan karakteristik teksturnya, *cookies* terdiri atas beberapa jenis. Salah satunya adalah *soft cookies* yang memiliki tekstur lembut dengan sedikit sifat *chewy* serta kadar air yang lebih tinggi dibandingkan jenis *cookies* lainnya (Aprilianti et al., 2025).

Soft cookies termasuk salah satu produk bakery yang memiliki ciri tersendiri berupa tekstur bagian dalam yang lembut, sedangkan bagian luarnya bertekstur sedikit renyah. Karakteristik tersebut menjadikan *soft cookies* banyak diminati oleh berbagai kalangan konsumen.

Perubahan pola konsumsi masyarakat mendorong meningkatnya minat terhadap produk pangan olahan yang praktis, memiliki cita rasa yang baik, dan serta memberikan nilai gizi yang lebih baik. Kondisi tersebut menyebabkan masyarakat semakin memilih produk siap konsumsi yang tidak sekedar menawarkan cita rasa yang disukai, melainkan mampu memberikan nilai tambah gizi sebagai manfaat tambahan. Salah satu produk *bakery* yang banyak dipilih sebagai makanan selingan adalah *cookies* karena mudah diterima oleh berbagai kelompok usia (Niza, 2024).

Sampai saat ini, tepung terigu masih menjadi bahan baku utama yang paling dimanfaatkan dalam proses pembuatan *cookies*. Penggunaan tepung terigu impor yang masih tinggi mendorong upaya perlunya diversifikasi pangan melalui pemanfaatan berbagai bahan pangan lokal sebagai alternatif pengganti (Bertina et al., 2024).

Keanekaragaman pangan lokal di Indonesia memberikan banyak pilihan bahan baku yang dapat dimanfaatkan dalam pengembangan produk olahan. Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan adalah kacang hijau (*Vigna radiata* L.). Kacang hijau diketahui mengandung protein sekitar 20–25% serta merupakan sumber serat dan zat besi yang cukup baik. Kandungan protein yang relatif tinggi tersebut menjadikan kacang hijau berpotensi meningkatkan nilai gizi apabila dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam produk olahan.

Pada penelitian ini, kacang hijau dimanfaatkan dalam dua bentuk, yaitu tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi dalam adonan dan pasta kacang hijau sebagai isian *soft cookies*.

Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi dapat mengubah karakteristik sensoris *cookies*, meliputi warna, aroma, rasa, serta tekstur, sehingga memengaruhi daya terima konsumen (Bertina et al., 2024).

Penelitian lain mengenai produk nastar berbahan tepung kacang hijau juga menunjukkan bahwa kualitas produk dapat dievaluasi melalui uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen (Niza, 2024). Temuan tersebut mengindikasikan bahwa karakteristik sensoris menjadi faktor penting yang mempengaruhi keberhasilan pengembangan suatu produk pangan.

Penggunaan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi dan pasta kacang hijau sebagai isian diperkirakan dapat mempengaruhi karakteristik sensoris produk sehingga berpotensi memengaruhi tingkat penerimaan konsumen. Berdasarkan uraian tersebut, perlu dilakukan penelitian untuk mengevaluasi tingkat daya terima konsumen terhadap *soft cookies* berbahan substitusi tepung kacang hijau dengan isian pasta kacang hijau berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, serta tekstur.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Septiani (2026) menunjukkan bahwa formulasi *soft cookies* dengan substitusi tepung kacang hijau sebesar 70% memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada uji validasi yang melibatkan 10 panelis terbatas. Meskipun demikian, penelitian tersebut masih dilakukan pada jumlah panelis yang terbatas sehingga diperlukan penelitian lanjutan untuk mengetahui tingkat daya terima masyarakat terhadap formulasi *soft cookies* dengan substitusi tepung kacang hijau sebesar 50%, 60%, dan 70% yang akan diuji berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat daya terima konsumen terhadap produk *soft cookies* substitusi tepung kacang hijau dengan isian. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap *soft cookies* substitusi tepung kacang hijau dengan isian pasta kacang hijau melalui penilaian terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Tingkat kesukaan konsumen dapat dievaluasi melalui uji daya terima dengan menilai beberapa atribut sensoris, yaitu warna, aroma, rasa, serta tekstur pada *soft cookies*. Dalam penelitian ini digunakan tiga perlakuan formulasi substitusi tepung kacang hijau, yaitu 50%, 60%, dan 70%, yang akan dibandingkan berdasarkan hasil penilaian panelis. Pengujian melibatkan 100 panelis konsumen yang berasal dari masyarakat umum di wilayah Jakarta Timur dan Jakarta Selatan dengan rentang usia 17-55 tahun. Penilaian dilakukan melalui uji hedonik dengan skala lima, yang terdiri atas kategori sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, hingga sangat tidak suka.

Tingkat penerimaan suatu produk dapat dinilai berdasarkan tingkat penerimaan konsumen menggunakan instrumen uji hedonik yang dirancang untuk mengukur tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang diuji. Pengujian dilakukan melalui metode uji organoleptik yang memanfaatkan kemampuan indera manusia dalam menilai karakteristik sensoris produk. Penilaian organoleptik melibatkan indera penglihatan, penciuman, pengecap, dan peraba sesuai dengan karakteristik yang akan diamati (Gusnadi et al., 2021).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan, rumusan masalah pada penelitian ini adalah : Bagaimana tingkat daya terima konsumen pada produk *soft cookies* substitusi tepung kacang hijau dengan isian pasta kacang hijau berdasarkan penilaian berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, serta tekstur?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat daya terima konsumen pada *soft cookies* substitusi tepung kacang hijau dengan isian pasta kacang hijau formulasi 50%, 60%, dan 70% berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, serta tekstur.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

1.4.1 Bagi Peneliti

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pemahaman peneliti mengenai inovasi *soft cookies* substitusi tepung kacang hijau serta pemanfaatan pasta kacang hijau sebagai bahan isian.

2. Penelitian ini diharapkan dapat menunjukkan penerapan kacang hijau sebagai bahan pangan lokal yang dimanfaatkan sebagai substitusi tepung terigu dan bahan isian dalam pembuatan produk *bakery*, khususnya *soft cookies*.

1.4.2 Bagi Program Studi

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengembangan penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pemanfaatan tepung kacang hijau dan pasta kacang hijau pada produk *soft cookies* serta mendukung proses pembelajaran, khususnya pada pembelajaran mata kuliah *Cake and Cookies* serta *Pastry*.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi akademik yang dapat dimanfaatkan pada mata kuliah *Cake and Cookies* maupun *Pastry*.

1.4.3 Bagi Mahasiswa

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi mahasiswa dalam mengembangkan penelitian mengenai pemanfaatan tepung kacang hijau dan pasta kacang hijau pada berbagai produk *bakery* dan *pastry* sehingga mampu mendorong lahirnya inovasi produk pangan.
2. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam penyempurnaan serta pengembangan penelitian selanjutnya.

1.4.4 Bagi Masyarakat

1. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai alternatif bahan baku lokal dalam pembuatan produk sekaligus mendukung upaya diversifikasi pangan.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inspirasi bagi masyarakat untuk mengembangkan peluang usaha melalui inovasi produk berbahan tepung kacang hijau dengan isian pasta kacang hijau yang memiliki nilai tambah.