

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kulit *Tartlet* merupakan produk *pastry* yang memiliki ciri khas ukuran yang kecil, memiliki tekstur yang renyah serta rasa manis yang dominan. Bentuk kulit *tartlet* umumnya terbuka tanpa adanya lapisan penutup pada bagian atas, sehingga isiannya dapat terlihat jelas dan sekaligus menjadi daya tarik visual dalam penyajian. Isian yang digunakan pada kulit *tartlet* biasanya terdiri atas bahan-bahan manis seperti *pastry cream*, *custard*, buah segar, maupun cokelat, sehingga produk ini lebih sering disajikan sebagai kudapan ringan atau hidangan penutup. Dengan karakteristik tersebut, kulit *tartlet* tidak hanya berfungsi sebagai makanan yang memberikan sensasi rasa manis, tetapi juga berperan sebagai produk *pastry* yang menunjukkan aspek estetika, keunikan tekstur, serta variasi cita rasa yang membedakannya dari jenis *pastry* lainnya (Maulud et al., 2024)

Tepung terigu adalah bahan utama untuk proses pembuatan kulit *tartlet*. Penggunaan tepung terigu dalam pembuatan kulit *tartlet* dapat dikembangkan melalui substitusi dengan bahan pangan lokal untuk menciptakan variasi karakteristik produk. Salah satu alternatif bahan lokal yang potensial adalah tepung jagung kristal. Tepung jagung memiliki karakteristik fisik dan kimia yang dapat mempengaruhi kualitas produk *pastry*, terutama untuk aspek tekstur dan warna. Kandungan karbohidrat yang tinggi dengan dominasi amilopektin menjadikan tepung jagung kristal mampu membentuk tekstur renyah sekaligus lembut pada produk pangan. Hal ini menjadikannya cocok digunakan sebagai substitusi sebagian tepung terigu dalam produk *pastry*. Selain itu, warna kuning alami dari jagung dapat memberikan daya tarik visual tambahan pada produk kulit *tartlet*, sehingga lebih menarik bagi konsumen dan meningkatkan nilai estetika pada (Putri, D. Y., et al, 2025).

Dengan memanfaatkan jagung dalam bentuk tepung, produk *pastry* seperti kulit *tartlet* dapat dikembangkan menjadi inovasi baru tidak hanya untuk memiliki nilai tambah, tetapi untuk mendukung ketahanan pangan nasional. Diversifikasi ini

penting untuk mengurangi ketergantungan pada bahan impor sekaligus memperkuat perekonomian lokal (Suntoro, 2020). Penelitian ini ingin mengembangkan kembali penggunaan tepung jagung kristal yang sebelumnya diteliti oleh Alda Cahyani (2026) dengan menguji formulasi kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal. Dari hasil formulasi yang dinyatakan layak, akan dilakukan uji daya terima konsumen terhadap produk tersebut.

Daya terima konsumen menjadi aspek penting dalam pengembangan produk pangan. Tingkat daya terima suatu produk dapat diketahui melalui evaluasi sensoris yang dilakukan oleh konsumen. Evaluasi tersebut mencerminkan respons berupa kesukaan maupun ketidaksukaan terhadap produk berdasarkan persepsi yang diperoleh melalui indera penglihatan, penciuman, pengecap, dan peraba. Konsumen merujuk pada individu atau kelompok yang mempertimbangkan suatu produk atau layanan dari sudut pandang konsumen tersebut apakah konsumen menyukai, menginginkan, atau menerima produk tersebut (Enjelika, 2024). Dalam penelitian pangan, konsumen berperan sebagai panelis yang memberikan penilaian terhadap kualitas organoleptik suatu produk. Penilaian konsumen menjadi indikator utama apakah suatu inovasi produk dapat diterima di pasaran atau tidak.

Penilaian daya terima konsumen digunakan metode uji organoleptik dengan metode hedonik. Dalam uji hedonik, panelis diminta mengevaluasi suatu produk dengan memberikan penilaian sesuai tingkat kesukaan yang dirasakan. Hasil penilaian tersebut dinyatakan dalam bentuk skala hedonik, sehingga dapat digunakan untuk menggambarkan tingkat penerimaan maupun preferensi panelis terhadap produk yang diuji. Metode ini banyak digunakan dalam penelitian pangan karena sederhana, praktis, dan mampu memberikan gambaran mengenai preferensi konsumen (Sari Putri et al, 2018). Penelitian sebelumnya juga menegaskan bahwa substitusi tepung jagung pada kulit kue sus yang diuji berdasarkan hasil uji hedonik, konsumen memberikan penilaian yang cenderung positif terhadap produk, khususnya pada karakteristik warna dan tekstur.. Hal ini memberikan landasan kuat bahwa kulit *tartlet* dengan substitusi tepung jagung kristal dalam berpotensi diterima dengan baik oleh konsumen (Putri, D. Y., et al, 2025).

Penerapan uji hedonik berperan penting dalam pengembangan produk karena mampu menggambarkan tingkat penerimaan dan preferensi konsumen terhadap suatu inovasi pangan. Informasi yang diperoleh dari pengujian tersebut dapat dimanfaatkan sebagai dasar dalam menetapkan formulasi produk yang paling sesuai dengan preferensi pasar. Tanpa uji hedonik, penulis tidak dapat memastikan apakah inovasi yang dilakukan benar-benar diterima oleh konsumen. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan uji hedonik sebagai metode utama untuk menilai daya terima konsumen pada kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal. Uji sensoris metode hedonik diterapkan untuk mengetahui preferensi panelis terhadap produk kulit *tartlet* dengan penambahan tepung jagung kristal sebagai bahan substitusi pada tiga persentase, yaitu 25%, 40%, dan 55%. Hasil penilaian panelis digunakan sebagai indikator tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut.

Uji daya terima konsumen merupakan tahapan yang sangat penting dalam pengembangan suatu produk pangan. Keberhasilan suatu inovasi produk tidak hanya ditentukan oleh karakteristik sensorisnya, tetapi juga oleh tingkat penerimaan konsumen. Produk yang memiliki kualitas baik belum tentu dapat diterima apabila tidak sesuai dengan preferensi konsumen. Oleh karena itu, uji daya terima diperlukan untuk mengetahui apakah formulasi kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal dapat diterima oleh konsumen sehingga memiliki peluang untuk dikembangkan dan dipasarkan secara lebih luas.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Alda Cahyani (2026), telah dilaksanakan uji validasi terhadap produk kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal yang melibatkan 10 panelis ahli, terdiri atas 5 panelis ahli dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan serta 5 panelis ahli di bidang *pastry* dari Shangri-La Jakarta. Berdasarkan hasil uji validasi, formulasi kulit *tartlet* dengan substitusi tepung jagung kristal sebesar 25%, 40%, dan 55% dinyatakan masih memenuhi standar kualitas sensori yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Oleh karena itu, ketiga formulasi tersebut dinilai layak untuk digunakan sebagai sampel penelitian dan selanjutnya akan dilakukan uji daya terima konsumen untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap masing-masing formulasi.

Berdasarkan hasil penelitian oleh Lowise (2025) menunjukkan bahwa substitusi tepung jagung pada produk *brookies* (*brownies cookies*) masih dapat diterima oleh panelis pada seluruh substitusi yang diuji, yaitu 50%, 75% dan 100% tepung jagung. Meskipun ketiga persentase memperoleh kategori suka, substitusi 100% tepung jagung memperoleh nilai daya terima tertinggi dengan kategori sangat disukai. Tingginya tingkat penerimaan panelis diduga karena formulasi tersebut menghasilkan tekstur yang lebih renyah, aroma jagung yang khas, serta cita rasa yang unik sehingga memberikan karakteristik sensori yang lebih menarik dibandingkan formulasi lainnya.

Penelitian Dwi Putri (2024) hasil daya terima menunjukkan bahwa substitusi tepung jagung pulut ungu dan tepung jagung pulut putih berpengaruh terhadap daya terima *cookies* pada beberapa aspek. Pada aspek aroma, formulasi dengan 60% tepung jagung pulut ungu dan 30% tepung jagung pulut putih (F2) memperoleh tingkat kesukaan tertinggi karena menghasilkan aroma manis khas *cookies* yang disukai panelis. Pada aspek tekstur, formulasi dengan 45% tepung jagung pulut ungu dan 45% tepung jagung pulut putih (F1) paling disukai karena menghasilkan tekstur yang agak keras, renyah, dan memiliki butiran yang halus. Sementara itu, pada aspek rasa, formulasi dengan 75% tepung jagung pulut ungu dan 15% tepung jagung pulut putih (F3) memperoleh tingkat kesukaan tertinggi karena menghasilkan rasa manis dengan sedikit cita rasa khas jagung yang disukai panelis. Berdasarkan penilaian keseluruhan, formulasi dengan 75% tepung jagung pulut ungu dan 15% tepung jagung pulut putih (F3) ditetapkan sebagai formulasi terbaik karena memberikan tingkat penerimaan konsumen yang paling tinggi dibandingkan formulasi lainnya.

Selanjutnya, penelitian oleh Yusdah Hanum (2021) mengenai produk modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin, penggunaan tepung jagung pada persentase 30%, 40%, dan 50%. Berdasarkan hasil penelitian, formulasi dengan substitusi tepung jagung sebesar 40% memperoleh tingkat penerimaan keseluruhan tertinggi dan menjadi formulasi yang paling disukai oleh panelis. Tingginya penerimaan pada formulasi karena menghasilkan karakteristik sensori yang lebih seimbang, terutama pada aspek

warna, bentuk tampilan, keseragaman bentuk, dan tekstur kerenyahan. Sementara itu, formulasi substitusi 30% lebih unggul pada beberapa aspek seperti rasa jeruk mandarin, rasa tepung jagung, *aftertaste*, aroma jeruk mandarin, aroma tepung jagung, serta tekstur kerapuhan. Pada formulasi substitusi 50%, tingkat penerimaan panelis belum menunjukkan hasil tertinggi dibandingkan formulasi lainnya. Secara keseluruhan, formulasi dengan substitusi tepung jagung sebesar 40% merupakan formulasi terbaik karena mampu menghasilkan produk lidah kucing dengan karakteristik yang paling sesuai dengan preferensi panelis.

Sementara itu, Adi Saputra (2021) menunjukkan bahwa kue sempritis dengan formulasi dengan substitusi tepung jagung yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi substitusi 55%. Tingkat kesukaan tersebut karena penggunaan tepung jagung pada proporsi tersebut mampu menghasilkan keseimbangan karakteristik produk, yaitu warna yang lebih menarik, aroma dan rasa jagung yang khas namun tidak terlalu dominan, serta tekstur yang lebih renyah. Pada tingkat substitusi yang lebih tinggi, produk cenderung menjadi lebih rapuh dan karakteristik jagung yang dihasilkan menjadi terlalu kuat sehingga menurunkan tingkat penerimaan panelis.

Hasil penelitian Istinganah (2017) hasil daya terima menunjukkan bahwa warna dan tekstur biskuit tidak dipengaruhi secara nyata oleh perbandingan tepung jagung dan tepung terigu, dengan skor yang masih berada pada rentang disukai panelis di semua perlakuan. Sementara itu, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan dipengaruhi secara nyata oleh variasi campuran tepung tersebut, dari ketiga perlakuan substitusi (40:60, 60:40, dan 80:20) perlakuan yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan 80:20 campuran tepung jagung dan tepung terigu karena menghasilkan aroma dan rasa yang seimbang dan tidak meninggalkan *aftertaste*, sehingga memberikan penerimaan keseluruhan yang lebih baik dibandingkan formulasi lainnya.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi terbaik kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal yang diminati oleh konsumen. Melalui penelitian ini diharapkan produk kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal dapat diterima baik oleh konsumen pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur, serta dapat menjadi inovasi baru dalam pengembangan produk *pastry* modern. Dengan

demikian, substitusi tepung jagung kristal pada kulit *tartlet* tidak hanya menghasilkan inovasi produk, tetapi juga mendukung ketahanan pangan nasional.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini yang berjudul “Daya Terima Konsumen Pada Kulit *Tartlet* Substitusi Tepung Jagung Kristal” yang bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada produk kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal sebagai bahan tambahan pada bahan utama. Diharapkan, hasil penelitian ini akan semakin dikenal dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana daya terima konsumen pada kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal?”

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen pada kulit *tartlet* substitusi tepung jagung kristal.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi program studi, mendukung program studi untuk menghasilkan penelitian yang relevan dengan kebutuhan industri pangan lokal atau dapat digunakan sebagai acuan dalam mata kuliah *Pastry* dan *Cake and Cookies*.
2. Bagi mahasiswa, menambah wawasan mengenai bahan pangan lokal, khususnya pemanfaatan jagung kristal sebagai substitusi tepung terigu.
3. Bagi masyarakat, mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal sehingga masyarakat lebih mengenal potensi jagung agar masyarakat bisa mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.
4. Bagi peneliti selanjutnya, menjadi acuan untuk penelitian lanjutan dengan substitusi bahan pangan lokal lainnya.