

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tepung umbi garut memiliki karakteristik sensori yang unik dan menguntungkan untuk pengembangan produk pangan. Secara visual, warna tepung cenderung putih hingga sedikit kekuningan (Balittro, 2014), sehingga tidak mengubah warna produk akhir secara signifikan. Dari segi aroma, tepung garut relatif netral dengan sedikit aroma khas umbi serta perlu disimpan dengan baik untuk mencegah timbulnya bau tengik (Sutrisno, 2013). Dari segi rasa, tepung garut bersifat tawar (Estiasih, T., & Widyaningrum, 2017) sehingga tidak mendominasi atau mengganggu cita rasa produk olahan. Tekstur tepung yang halus serta lembut memudahkan proses pencampuran bahan dan berpeluang menghasilkan tekstur produk yang lembut (Balittro, 2014). Karakteristik tersebut menjadikan tepung garut layak dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti tepung terigu pada berbagai jenis produk *bakery* dan *cake*, tanpa mengurangi mutu sensori dari produk akhir yang dihasilkan (Sutrisno, 2013).

Berdasarkan pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Marlita (2026), telah melakukan uji coba pembuatan *fudgy brownies* dengan substitusi tepung umbi garut dan diperoleh 3 (tiga) formulasi persentase terbaik, yaitu 20%, 30%, dan 40%. Ketiga formulasi tersebut telah melalui tahap uji validasi oleh 10 panelis terbatas yang terdiri dari 5 (lima) dosen ahli program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan serta 5 (lima) panelis ahli industri *pastry chef* hotel. Hasil validasi menunjukkan bahwa ketiga formulasi telah memenuhi standar kualitas sensori yang baik, meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Meskipun demikian, formulasi dengan substitusi tepung umbi garut 30% memperoleh hasil penilaian yang lebih unggul dibandingkan formulasi 20% dan 40%. Produk tersebut memperoleh karakteristik sensori yang baik berdasarkan aspek aroma, rasa, warna, dan tekstur. Produk yang dihasilkan memiliki warna coklat kehitaman, tidak beraroma umbi garut dan beraroma coklat, tidak terasa umbi garut dan terasa manis, serta tekstur permukaan yang *shiny crust* dan tekstur bagian dalam yang lembab dan lembut.

Meskipun demikian, hasil validasi oleh panelis terbatas belum dapat menggambarkan tingkat penerimaan masyarakat sebagai konsumen akhir. Penilaian yang dilakukan oleh panelis terbatas hanya berfokus pada karakteristik sensori produk. Oleh karena itu, tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut masih belum diketahui. Untuk memperoleh informasi tersebut, diperlukan pengujian lebih lanjut melalui uji daya terima konsumen guna mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan masyarakat terhadap produk *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut.

Tingkat kesukaan individu terhadap produk pangan mencerminkan daya terima konsumen atas produk tersebut (Manzalina et al., 2019). Menurut Utami et al. (2022) rangsangan cita rasa yang diterima oleh berbagai indera manusia, khususnya indera penglihatan, penciuman, dan pengecap, turut berkontribusi terhadap tingkat penerimaan seseorang terhadap suatu makanan. Oleh karena itu, penilaian daya terima konsumen menjadi aspek yang penting untuk dilakukan guna mengetahui respons konsumen terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dari suatu produk.

Pada penelitian ini, daya terima konsumen diukur melalui uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan suatu metode penilaian yang memanfaatkan pancaindera manusia sebagai alat utama untuk menilai karakteristik suatu produk serta mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut (Gusnadi et al., 2021). Pengujian yang digunakan adalah uji hedonik atau uji kesukaan, yaitu metode pengujian sensori yang digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk berdasarkan tingkat kesukaannya. Dalam pengujian ini, setiap panelis diminta memberikan penilaian terhadap karakteristik produk menggunakan skala hedonik.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *fudgy brownies* dengan substitusi tepung umbi garut. Penelitian ini menggunakan 3 variasi persentase substitusi tepung umbi garut, yaitu 20%, 30%, dan 40% yang selanjutnya akan diuji guna mengetahui tingkat penerimaan konsumen. Pengujian daya terima konsumen dilakukan dengan melibatkan 100 orang panelis konsumen yang berasal dari masyarakat umum di wilayah Jakarta dan Cikarang, dengan rentang usia remaja hingga lansia.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan produk inovatif berbasis pangan lokal sekaligus mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut. Hasil produk *fudgy brownies* yang paling disukai diharapkan mampu meningkatkan peluang untuk disambut baik oleh masyarakat secara luas, sehingga penemuan dari penelitian ini dapat menjadi dasar pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal serta memberikan arah bagi penelitian lanjutan pada produk ini.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimanakah daya terima konsumen pada produk *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat dari penelitian yang dilakukan ini, yaitu :

1. Untuk peneliti, menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengolahan bahan pangan lokal, mengoptimalkan pemanfaatan umbi garut, serta menghasilkan informasi mengenai formula terbaik pada produk *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut.
2. Untuk program studi, dapat memberikan masukan dalam pengembangan dan inovasi baru produk *fudgy brownies* sebagai referensi pembelajaran pada Mata Kuliah *Cake and Cookies* di program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
3. Untuk masyarakat, dapat memberikan referensi mengenai pemanfaatan umbi garut yang diolah menjadi produk pangan bernilai tambah serta menjadi acuan dalam pengembangan penelitian selanjutnya pada topik serupa.