

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Saat mengevaluasi produk makanan atau minuman, penerimaan konsumen merupakan penilaian yang sangat penting. Cita rasa yang dihasilkan suatu hidangan melalui indra penglihatan, penciuman, dan pengecapan menentukan daya tariknya bagi konsumen (Utami, Rahim, Prayitno, & Alfatina, 2022). Evaluasi konsumen terhadap suatu produk makanan mencerminkan tingkat preferensi mereka terhadap produk tersebut. Karena sebagai dasar utama untuk menilai persetujuan pelanggan adalah evaluasi produk.

Pengujian hedonik dapat digunakan untuk mengevaluasi penerimaan konsumen. Pengujian hedonik adalah teknik analisis sensorik yang memberikan peringkat atau skor pada setiap produk untuk mengidentifikasi perbedaan kualitas pada suatu produk (Tarwendah, 2017).

Salah satu jenis kue dengan digoreng atau camilan renyah adalah stik. Bentuknya pipih dan panjang, dengan rasa gurih dan tekstur renyah, dan dibuat dengan cara digoreng (Pratiwi, 2013). Camilan ini biasanya dibuat dari campuran tepung terigu, tepung tapioka, telur, dan bawang merah, lalu digoreng hingga kering dan warna kuning keemasan. Stik memiliki kriteria dengan berwarna kuning keemasan, memiliki aroma yang unik, bertekstur renyah serta rasa yang gurih (Fauzia, 2019).

Stik bawang mulai dikembangkan dengan menambah bahan pembuatan. Keju dan ubi ungu termasuk di antara bahan-bahan yang ditambahkan ke stik bawang untuk meningkatkan rasa dan nilai gizinya. Penggunaan udang rebon merupakan salah satu inovasi potensial. Udang rebon biasanya diolah menjadi berbagai hidangan. Penambahan bubuk udang rebon dalam pembuatan stik bawang sebagai penambah cita rasa umami dan peningkat kandungan protein hewani pada stik bawang.

Penelitian yang dilakukan oleh Aura Mutiarani Shafa Nabila (2026) sudah melakukan pengembangan produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon. Dari pengembangan tersebut dihasilkan 3 formulasi terbaik yang sudah melalui tahapan validasi kepada 10 orang panelis ahli yang terdiri dari lima di

antaranya adalah dosen dan lima lainnya adalah profesional di bidang kuliner. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan untuk produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 5% menghasilkan warna (kuning keemasan), rasa (udang rebon yang cukup terasa dan bawang yang cukup terasa), aroma (agak beraroma udang dan cukup beraroma bawang), tekstur (kerenyahan yang tinggi). Untuk produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 10% menghasilkan warna (kuning keemasan), rasa (udang rebon yang agak terasa dan bawang yang agak terasa), aroma (agak beraroma udang rebon dan cukup beraroma bawang), tekstur (kerenyahan yang tinggi). Untuk produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 15% menghasilkan warna (kuning), rasa (udang rebon cukup terasa dan bawang agak terasa), aroma (udang cukup beraroma dan bawang yang agak beraroma), tekstur (kerenyahan yang tinggi). Dari 3 formulasi tersebut untuk mengetahui tingkat preferensi konsumen terhadap masing-masing dari tiga formulasi ini, dilakukan uji penerimaan konsumen. Uji daya terima dilakukan untuk mendapatkan data terkait dengan penerimaan masyarakat.

Dalam penelitian (Ibrahim & Widiarto, 2019), pada produk keripik bawang dengan berbagai persentase daun pepaya digunakan untuk mengukur penerimaan konsumen terhadap keripik bawang dengan penambahan daun pepaya dalam hal warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil yang paling disukai responden adalah keripik bawang dengan penambahan daun pepaya 20%, memberikan warna yang baik, rasa (gurih), tekstur (renyah), dan aroma (bawang dan seledri).

Berdasarkan penjelasan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan kelanjutan dari modifikasi stik bawang menggunakan penambahan bubuk udang rebon sebagai bahan tambahan dengan berbagai rasio yaitu 5%, 10%, dan 15% untuk mengetahui penerimaan konsumen. Menggunakan skala uji hedonik untuk menilai beberapa aspek yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi produsen dalam mengembangkan produk. Penelitian dilakukan dengan tujuan menganalisis daya terima konsumen produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimanakah daya terima konsumen produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon dengan persentase bubuk udang rebon 5%, 10%, dan 15% meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Kegunaan Penelitian

1. Bagi Program Studi, Sumbangan literatur pada mata kuliah kue tradisional di Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Bagi industri dan masyarakat, Memberikan informasi bagi masyarakat terkait formula inovasi stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon.
3. Bagi peneliti, Memberikan wawasan bagi peneliti dalam melakukan uji daya terima konsumen produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon.