

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Daya terima konsumen dalam menerima suatu produk baru sangat bergantung pada sejauh mana produk tersebut mampu memenuhi selera dan preferensi mereka, sehingga produk dapat bersaing dan diminati di pasar. Daya terima sendiri mengacu pada seberapa besar ketertarikan konsumen terhadap suatu produk yang dinilai berdasarkan karakteristik sensorisnya, seperti warna, aroma, rasa, bentuk, dan tekstur (Farida et al., 2023). Produk yang mampu menghadirkan tampilan dan kualitas yang memikat akan memiliki peluang lebih besar untuk mendapatkan daya terima konsumen. Selain itu, tingkat daya terima konsumen terhadap makanan juga dapat dilihat dari habis atau tidaknya makanan yang dikonsumsi. Untuk mengukur sejauh mana konsumen menyukai suatu produk, dapat dilakukan melalui pengujian organoleptik.

Pengujian organoleptik merupakan metode evaluasi bahan makanan yang didasarkan pada tingkat kesukaan serta keinginan seseorang terhadap produk yang sedang dinilai. Metode ini dikenal sebagai uji sensori, yakni suatu pendekatan pengujian yang memanfaatkan kepekaan indera manusia sebagai instrumen utama dalam mengukur tingkat daya terima terhadap suatu produk. Indera yang dilibatkan dalam proses pengujian ini meliputi indera penglihatan melalui mata, indera penciuman melalui hidung, indera pengecapan melalui mulut, serta indera peraba melalui tangan, yang keseluruhannya digunakan untuk menilai berbagai aspek kualitas produk (Gusnadi et al., 2021). Dalam pelaksanaannya, pengujian organoleptik didukung oleh instrumen berupa kuesioner yang merupakan pertanyaan yang berkaitan langsung dengan produk yang sedang diuji, guna memperoleh tingkat kualitas dan penerimaan produk tersebut oleh panelis.

Berdasarkan hasil instrumen validasi uji organoleptik yang telah dilakukan oleh peneliti pertama terhadap produk *poffertjes* dengan tiga persentase sari buah naga, yakni 20%, 30%, dan 40%, diperoleh data penilaian dari 10 orang panelis ahli, terdiri dari 5 Dosen Ahli dan 5 Ahli Industri. Pada enam aspek pengujian, yaitu warna bagian luar, warna bagian dalam, aroma buah naga, rasa *poffertjes*, tekstur bagian dalam, dan tekstur bagian luar. Pada aspek warna bagian luar, *poffertjes*

dengan persentase sari buah naga 40% memperoleh rata-rata tertinggi sebesar 3,5 dengan dominasi warna merah keunguan, menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi sari buah naga maka semakin pekat dan menarik warna yang dihasilkan pada bagian luar produk. Hal serupa juga terlihat pada aspek warna bagian dalam, di mana *poффertjes* 40% kembali mendominasi dengan rata-rata 4,8, yang mayoritas panelis menilai warna bagian dalamnya sebagai merah keunguan, jauh lebih unggul dibandingkan persentase 30% yang mendapatkan rata-rata 3,4 dan 20% mendapatkan rata-rata 2,5. Pada aspek aroma buah naga, seluruh sampel memperoleh nilai yang relatif rendah, namun *poффertjes* 40% tetap memiliki rata-rata tertinggi yaitu 2,3, diikuti 30% sebesar 1,8, dan 20% sebesar 1,6, yang mengindikasikan bahwa aroma buah naga secara keseluruhan masih tergolong lemah dan kurang terdeteksi oleh panelis meskipun persentasenya ditingkatkan. Pada aspek rasa *poффertjes*, ketiga sampel menunjukkan hasil yang hampir seragam, di mana 40% dan 30% masing-masing memperoleh rata-rata 4,0 sementara 20% sedikit lebih rendah di angka 3,9, dengan mayoritas panelis menilai rasa ketiga sampel sebagai cukup manis, menandakan bahwa persentase sari buah naga tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap rasa produk. Pada aspek tekstur bagian dalam, ketiga sampel juga memperlihatkan nilai yang sangat berdekatan yakni 40% sebesar 4,4, serta 30% dan 20% masing-masing sebesar 4,5, dengan sebagian besar panelis menyatakan tekstur bagian dalam produk terasa lembut. Begitu pula pada aspek tekstur bagian luar, nilai rata-rata ketiga sampel relatif setara dengan 40% sebesar 4,2, 30% sebesar 4,1, dan 20% sebesar 4,17.

Keseluruhan hasil analisis dari enam aspek organoleptik di atas, bahwa *poффertjes* dengan persentase sari buah naga 40% merupakan formula yang paling disarankan dan paling unggul secara keseluruhan, terutama pada aspek warna bagian luar (3,5), warna bagian dalam (4,8), dan aroma (2,3) yang secara konsisten mengungguli kedua persentase lainnya. *Poффertjes* 30% menempati posisi kedua dengan keunggulan pada aspek tekstur bagian dalam (4,5) yang setara dengan 20%, namun lebih unggul dalam aspek warna. *Poффertjes* 20% berada di posisi ketiga, dengan nilai warna yang paling rendah, meskipun tekstur bagian dalam dan rasa tidak berbeda jauh dari dua formula lainnya. Formula 40% sari buah naga direkomendasikan sebagai formula terbaik dalam pengembangan produk *poффertjes*

sari buah naga karena menghasilkan warna yang paling menarik dan aroma yang lebih terdeteksi dibandingkan persentase lainnya.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis serta mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap daya terima konsumen produk *poffertjes* yang dibuat dengan menggunakan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda-beda. Pengujian ini mencakup beberapa aspek penilaian organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur dari produk *poffertjes* yang dihasilkan. Seluruh aspek penilaian tersebut akan dievaluasi secara langsung oleh para konsumen melalui instrumen penilaian berupa skala tingkat kesukaan, yang nantinya akan dibagikan kepada responden sebagai bentuk partisipasi aktif konsumen dalam proses pengujian ini, sehingga hasil yang diperoleh dapat mencerminkan preferensi nyata dari konsumen terhadap produk *poffertjes* yang dikembangkan.

1.2. Rumusan Masalah

Mengacu pada uraian latar belakang sebelumnya, maka permasalahan yang menjadi penelitian ini dapat dirumuskan adalah bagaimana “Daya Terima Konsumen *Poffertjes* dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga yang Berbeda?”.

1.3. Tujuan Penelitian

Pada rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen *poffertjes* dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda berdasarkan aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat pada penelitian ini diharapkan berguna untuk :

1. Dapat menjadi ilmu bagi peneliti selanjutnya agar mengembangkan kemampuan menciptakan inovasi *poffertjes* dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda.
2. Mempunyai pengetahuan dalam mengolah *poffertjes* dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda agar menjadi produk yang dapat diterima konsumen.
3. Menuangkan ide pada masyarakat untuk digunakan sebagai peluang dalam berusaha agar dapat berkembang nya suatu produk *poffertjes*.