

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Soft cookies merupakan salah satu varian kue kering dalam kelompok produk *bakery* yang dicirikan oleh tekstur empuk dan sedikit lembab, berbeda dengan *cookies* pada umumnya yang cenderung renyah karena kadar airnya lebih rendah. Bagian tengah *soft cookies* tetap terasa lembap setelah proses pemanggangan, dan hal ini terjadi karena kombinasi komposisi bahan tertentu serta pengaturan suhu dan waktu panggang yang dijaga agar kelembapan adonan tidak banyak hilang (Devi, 2016).

Produk ini semakin diminati konsumen, terutama kalangan muda, karena teksturnya lembut di bagian tengah dan tetap sedikit renyah di bagian luar. Akan tetapi, inovasi *soft cookies* yang memanfaatkan bahan pangan lokal sejauh ini belum banyak dikembangkan. Kondisi ini mendorong Fany (2026) untuk melakukan penelitian dengan mengganti sebagian bahan *soft cookies* menggunakan *puree* ubi cilembu. Penelitian tersebut berfokus pada pemanfaatan ubi cilembu sebagai salah satu alternatif pangan lokal untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu, dengan cara mengolah ubi cilembu menjadi *puree* yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *soft cookies*.

Pada penelitian sebelumnya, Fany (2026) telah berhasil membuat *soft cookies* dengan beberapa tingkat penambahan *puree* ubi cilembu yang berbeda-beda. Produk yang dihasilkan kemudian dinilai oleh 10 orang panelis terlatih menggunakan kriteria kualitas tertentu. Hasil penilaian tersebut menunjukkan bahwa semakin banyak *puree* ubi cilembu yang ditambahkan, warna produk cenderung semakin coklat ke kuningan dan teksturnya menjadi lebih lembut. Hasil penelitian menunjukkan terdapat tiga formulasi yang paling diterima yaitu dengan persentase penambahan *puree* ubi cilembu sebesar 40%, 50% dan 60%. Oleh karena itu diperlukannya penelitian lanjutan berupa uji daya terima konsumen untuk mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan produk *soft cookies* penambahan *puree* ubi cilembu di masyarakat.

Daya terima pada dasarnya adalah tanggapan seseorang setelah mencoba atau melihat suatu produk, yang muncul dari gabungan antara tampilan, rasa, serta pengalaman yang pernah dirasakan terhadap produk sejenis sebelumnya (Aryanti, 2021). Semakin sesuai penampilan dan rasa suatu produk dengan yang diharapkan konsumen, maka semakin tinggi pula tingkat penerimaannya. Selain melalui penilaian rasa suka atau tidak suka, daya terima suatu produk juga dapat dilihat dari seberapa banyak produk tersebut dikonsumsi atau dihabiskan, karena semakin banyak produk yang dikonsumsi menunjukkan semakin tinggi pula tingkat penerimaannya (Azizah & Iqbal, 2020). Dengan demikian, daya terima tidak hanya berkaitan dengan penilaian rasa semata, tetapi juga mencerminkan kesesuaian suatu produk baru dengan kebiasaan dan selera konsumen yang mengonsumsinya.

Untuk mengukur daya terima konsumen, umumnya digunakan uji organoleptik, yaitu metode penilaian produk yang melibatkan indra manusia melalui panelis, salah satunya dengan pendekatan uji hedonik atau uji kesukaan (Manzalina, 2019). Penelitian ini dilaksanakan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *soft cookies* penambahan *puree* ubi cilembu melalui uji daya terima secara hedonik. Uji hedonik sendiri merupakan pengujian sensori yang memberikan skor penilaian terhadap sifat tertentu dari suatu produk sekaligus menentukan tingkat kesukaannya (Khalisa, 2021).

Pengujian daya terima konsumen dilakukan oleh 100 panelis jenis konsumen dimana semua panelis diberikan instrumen untuk mengukur tingkat penerimaan terhadap produk *soft cookies* penambahan *puree* ubi cilembu. Penelitian ini memiliki urgensi yaitu tidak hanya sebagai upaya modifikasi produk *pastry* melalui pemanfaatan bahan pangan lokal, melainkan sebagai sarana untuk mendukung promosi dan pengembangan dalam bahan pangan lokal yang dapat diterima baik oleh konsumen. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai analisis pengaruh penambahan *puree* ubi cilembu dalam pembuatan *soft cookies* terhadap tingkat daya terima konsumen, ditinjau dari beberapa aspek (warna, aroma, rasa dan tekstur). Hasil dari penelitian ini diharapkan dijadikan sebagai acuan oleh pelaku industri makanan dalam mengembangkan produk *pastry* yang lebih ekonomis.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini berjudul "*Daya Terima Soft Cookies Penambahan Puree Ubi Cilembu (Ipomoea Batatas L.)*" bertujuan untuk mengkaji daya terima konsumen pada produk *soft cookies* penambahan *puree* ubi cilembu sebagai bahan tambahan bahan utama. Diharapkan, hasil penelitian ini akan semakin dikenal dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

1.2 Perumusan Masalah

Mengacu pada latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini disusun sebagai berikut :

"Bagaimana daya terima konsumen pada penambahan *puree* ubi cilembu pada pembuatan *soft cookies*?"

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengetahui daya terima konsumen pada pembuatan *soft cookies* penambahan *puree* ubi cilembu ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur produk.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini disusun dengan harapan dapat memberikan sejumlah manfaat, di antaranya :

1. Manfaat bagi peneliti : menambah wawasan, pengalaman, dan keterampilan dalam mengembangkan produk skripsi.
2. Manfaat bagi masyarakat : penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai inovasi produk penambahan *puree* ubi cilembu pada pembuatan *soft cookies* sebagai alternatif dalam mengolah ubi cilembu menjadi produk pangan yang lebih menarik dan bernilai ekonomi.
3. Manfaat bagi pemerintah : mendukung upaya diversifikasi pangan lokal serta membantu menekan ketergantungan terhadap bahan pangan impor, khususnya tepung terigu.
4. Manfaat bagi program studi : menjadi salah satu sumber referensi dan bahan ajar bagi mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.

5. Manfaat bagi peneliti selanjutnya : menjadi salah satu bahan referensi dan acuan bagi penelitian berikutnya yang berkaitan dengan pengembangan produk *bakery* berbahan pangan lokal, khususnya ubi cilembu.

