

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Yeast Product atau *Yeast Dough* adalah produk patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang. Bahan utama yang digunakan adalah tepung dan cairan, dengan penambahan ragi sebagai bahan pengembang, diistirahatkan untuk beberapa waktu sebelum dibakar. Bahan pengembang yang umum digunakan ada dua jenis yaitu, *yeast* (ragi) dan *chemical agent* (bahan pengembang kimia) seperti *baking powder*, *baking soda*. *Yeast product* (produk kue beragi) selain menggunakan terigu juga dapat menggunakan berbagai macam tepung, seperti tepung beras (apem, serabi, kue mangkok), tepung tapioka (bika ambon). Adonan *yeast product* terbagi dalam dua macam, yaitu adonan cair dan adonan padat (Faridah Anni, 2008:5)

Salah satu *yeast product* adalah Donat. Donat adalah panganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur dan mentega. Donat merupakan salah satu cemilan yang enak, murah, ringan, berkualitas dan disukai oleh semua kalangan masyarakat. Subagjo (2007:88) menyebutkan bahwa “*Doughnut* (donat) adalah jenis roti yang proses masakannya digoreng dengan ciri khasnya bulat dan tengah berlubang”. Donat ini kemudian berkembang dengan inovasi bahan, penambahan *topping* dan isi untuk menarik para konsumennya.

Donat adalah salah satu produk roti. Seperti yang dikemukakan Herudiyanto (2009:37) *quick bread* merupakan roti yang dibuat dalam bentuk singkat. Donat ini produk dari *drop batter* (adonan kental). Pada prinsipnya pembuatan donat sama dengan pembuatan roti manis, hanya berbeda pada teknik pemasakan.

Berbagai jenis donat dijual dengan kualitas dan karakteristik yang berbeda. Seperti donat P yang berada di Jalan Ir Djuanda menjual donat dengan harga 7500/buah. Donat Q yang berada di Jalan Merdeka menjual donat dengan harga 5500/buah. Donat X yang berada di Jalan Kopo Soreang Ruko BI A-5 menjual donat dengan harga 9000/buah. Donat Y yang berada di Jalan Cihanjuang no.24 menjual

donat dengan harga 5000/buah. Donat Z yang berada di Jalan Cibaduyut menjual donat dengan harga 4500/buah. (Sumber: diolah dari berbagai sumber, 2018.)

Soechan (2006) menyebutkan bahwa donat dengan aroma harum, saat disantap terasa garing namun empuk dan tidak berminyak adalah donat yang akan selalu dicari para penggemarnya. Donat yang seperti itulah yang akan menjadi kategori yang dibutuhkan oleh konsumen.

Donat yang baik adalah donat yang bermutu sesuai keinginan pelanggan. Mutu suatu produk dapat dinilai berdasarkan penilaian indera yang disebut juga penilaian organoleptik atau penilaian sensoris. Hal ini didukung oleh Susiwi (2009:2) yang menyebutkan bahwa penilaian dengan indera juga disebut penilaian organoleptik atau penilaian sensoris. Penerapan penilaian organoleptik pada prakteknya disebut uji organoleptik yang dilakukan dengan prosedur tertentu.

Daya penerimaan terhadap suatu produk ditentukan oleh rangsangan yang ditimbulkan oleh makanan melalui indera penglihatan, penciuman, perasa atau pengecap bahkan indera pendengaran. Walaupun demikian faktor yang paling utama adalah rasa dari makanan itu sendiri. Menurut Winarno (1997) rasa suatu makanan merupakan faktor yang turut menentukan daya terima konsumen. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain.

Uji daya terima konsumen bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang terhadap suatu sifat atau kualitas bahan yang menyebabkan konsumen dapat menyukai makanan tersebut. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soewarno, 1985: 77).

Para penilai menggunakan alat organ perasa dan pencitarasa (organoleptik) sebagai sensor untuk merasakan parameter-parameter mutu yang dinilai. Jenis indera manusia digunakan sebagai alat ukur dalam penilaian sifat inderawi pangan. Dari kelima indera yang sangat umum untuk penilaian penerimaan suatu makanan adalah pencicip dan penglihat kemudian disusul pembau dan peraba (Sofiah dan Achyar, 2008:15)

Sebagai contoh, menurut Sofiah dan Achar (2008:16) apabila penilai menilai suatu jenis makanan maka pertama-tama setelah makanan diterima akan segera diamati bentuk dan warnanya kemudian aroma. Pada saat makanan masuk ke mulut terjadi pengalaman inderawi berturut-turut: rasa, suhu bahan, kemudian tekstur akan teramati selama makanan tersebut dikunyah. Akhirnya mutu dari makanan tersebut dapat dievaluasi secara keseluruhan.

Inovasi merupakan suatu penemuan dan pembaharuan dari suatu produk dengan menggunakan kreasi yang unik menarik. Salah satu contoh dari inovasi adalah bagaimana memanfaatkan bahan pangan yang mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan ditambahkan kedalam produk makanan agar menambah nilai gizi produk makanan tersebut. Ide-ide diperlukan untuk mencoba hal hal baru dalam berinovasi (Bartono dan Ruffino. 2005:193)

Buah naga termasuk dalam buah yang eksotik karena penampilannya yang menarik, rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Buah naga merah merupakan pangan fungsional yang baik untuk kesehatan. Penelitian di Malaysia, menunjukkan bahwa pemberian jus buah naga sebanyak 400 gram dapat menurunkan kadar kolesterol total pada penderita diabetes tipe 2 (Budiarmaja, 2014)

Buah naga merah selain dikonsumsi dalam bentuk segar juga diolah menjadi beberapa produk seperti dodol, sirup, keripik buah naga merah serta selai buah naga merah (Wahyuni, 2012:73)

Di kota Bandung sendiri penikmat donat tidak dari kalangan anak-anak saja, orang dewasa pun menjadi penikmat donat. Terdapat beberapa toko donat yang menjual donat dengan berbagai varian rasa yang enak dan empuk sehingga memiliki harga jual yang tinggi. Sejauh ini penulis belum menemukan inovasi donat dengan penambahan puree buah, oleh karena itu penulis tertarik untuk menambahkan *puree* buah naga sebagai inovasi pada donat yang akan dikaji lebih lanjut.

Hal itu yang kemudian penulis teliti untuk menganalisis kualitas dan daya terima konsumen terhadap donat. Adapun judul penelitian yang diambil oleh peneliti adalah **“Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk *Yeast Dough*”**

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011, hlm. 56), berpendapat bahwa: “Rumusan masalah suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data”. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk *Yeast Dough*”.

C. Tujuan Penelitian

Dalam upaya mencari tahu sebab-sebab maka penulis menetapkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengembangkan donat buah naga merah yang diterima pasar.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh data lebih rinci mengenai:

- a. Pengembangan produk donat buah naga merah yang berkualitas baik dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur.
- b. Menguji daya terima produk donat buah naga merah.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu khususnya pada pengembangan produk terutama dalam memanfaatkan buah naga merah dan daya terima produk.

2. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang lebih luas dalam memanfaatkan buah naga merah sebagai bahan tambahan dalam olahan pangan yang beraneka ragam.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, penulis menguraikan urutan dari setiap bab sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

- A. Latar belakang penelitian
- B. Rumusan masalah penelitian
- C. Tujuan penelitian
- D. Manfaat penelitian
- E. Stuktur organisasi skripsi

BAB II KAJIAN PUSTAKA Berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

- A. Desain Penelitian
- B. Waktu dan Tempat Penelitian
- C. Metode Penelitian
- D. Bahan dan Alat
- E. Partisipan
- F. Tahapan Penelitian
- G. Analisis Data

BAB IV Temuan dan Pembahasan berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi berisi tentang penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis penelitia