

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan Tataboga merupakan salah satu program studi yang terdapat di Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) di Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) dimana di dalamnya terdapat beberapa kelompok mata kuliah, salah satunya adalah mata kuliah keahlian peminatan Patiseri. *Cookies and Candy* merupakan bagian dari mata kuliah yang dipelajari dalam mata kuliah keahlian peminatan Patiseri.

Cookies atau kue kering adalah produk makanan yang mempunyai bentuk kecil dan mempunyai tekstur renyah, biasanya terbuat dari adonan yang manis dengan variasi isi dan *topping*. Permintaan konsumen terhadap *cookies* menjelang lebaran sangat tinggi. Salah satu industry rumahan di kawasan Sidamukti, Depok, Jawa Barat, mengatakan "... jika dihari biasa permintaan kue kering sebanyak 120 toples per hari, menjelang Idul Fitri permintaannya meningkat menjadi 1.200 toples per hari" (<https://www.liputan6.com/ramadan/read.html>). Hal ini menunjukkan bahwa peminatan konsumen terhadap produk *cookies* tidak pernah ada habisnya dan selalu bertambah sehingga peluang untuk berbisnis *cookies* cukup menjanjikan.

Salah satu bahan baku dalam pengolahan makanan khususnya dalam bidang *pastry* adalah tepung terigu. Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu (Aptindo) impor gandum di dalam negeri hingga saat ini cukup tinggi dengan perkiraan impor gandum tahun 2018 mencapai 11,8 juta ton dengan konsumsi gandum terbesar oleh industri tepung terigu nasional sebesar 8 juta ton.

Keadaan ini sangat mengkhawatirkan karena dapat menyebabkan ketergantungan bahan pangan pada luar negeri. Padahal Hassan (2014 hlm. 94) menyatakan bahwa kekayaan akan sumber daya alam hayati di Indonesia yang dapat dijadikan sebagai bahan baku tepung cukup banyak tersedia melihat potensi hasil-hasil pertanian kita yang berlimpah, tetapi banyak diantaranya yang belum teroptimalkan potensinya. Oleh karena itu diperlukan perhatian lebih terhadap

pemanfaatan tepung lokal sebagai pengganti tepung terigu dalam pengolahan bahan pangan terlebih dalam bidang *pastry*.

Berdasarkan data yang diolah oleh Sonri (2016, hlm. 5) konsumsi ketan selama 3 tahun terakhir mengalami kenaikan yaitu sebesar 1.697,57 ton pada tahun 2013 hingga 7.006,43 ton pada tahun 2015. Tepung ketan hitam cukup populer di masyarakat dengan produk olahannya yaitu bolu ketan hitam yang sudah dijual di pasaran. Pengolahan tepung ketan hitam sebagai bolu membuktikan bahwa tepung ketan hitam memiliki kemungkinan untuk dapat digunakan sebagai bahan baku jenis produk *pastry* lainnya. Selain itu hasil penelitian Ardiarini (2012) pembuatan *cake* dengan penambahan tepung ketan hitam dan tepung terigu dinyatakan bahwa hasil formulasi terbaik yaitu dengan perlakuan penambahan tepung ketan hitam 100% dan 0% tepung terigu.

Sari (2011, hlm.13) mengungkapkan bahwa *cookies* atau kue kering tidak memerlukan bahan yang volumenya dapat mengembang besar (kandungan gluten tinggi). Selain itu dalam penelitian Susanti (2015, hlm.1) mengatakan bahwa “Tepung ketan hitam merupakan pilihan yang cukup tepat sebagai bahan pengganti terigu dalam pembuatan *biscuit*”. Pernyataan ini mendorong penulis untuk meneliti kemungkinan tepung ketan hitam dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *cookies* karena pembuatan *biscuit* dan *cookies* pada dasarnya sama dilihat dari segi bahan maupun proses pembuatannya. Hal ini dikuatkan oleh Rahmawati dan Subekti (2017, hlm.53) yang menyatakan bahwa “Bahan pembuatan *biscuit* sama dengan *cookies* hanya *biscuit* adalah adonan keras sedangkan *cookies* termasuk adonan lunak. Secara umum proses pembuatan *biscuit* sama dengan *cookies*”.

Sebagai mahasiswa yang menjalani pendidikan dibidang tataboga dengan program peminatan Patiseri, penulis ingin meneliti tentang inovasi produk dimana sebelumnya penulis sebagai mahasiswa pendidikan tataboga telah diajarkan mengenai konsep inovasi terhadap beberapa produk terkhususnya melakukan inovasi sesuai dengan program peminatan yang telah dipilih melalui mata kuliah Cipta Boga.

Inovasi merupakan suatu penemuan dan pembaharuan dari suatu produk dengan menggunakan kreasi yang unik menarik. Tujuan dilakukannya inovasi menurut Bartono dan Ruffino (2015, hlm. 193) adalah untuk memanfaatkan bahan

yang sudah ada dan mudah ditemukan dipasaran agar dapat dimaksimalkan penggunaannya sehingga menghasilkan suatu produk yang baru. Dalam penelitian ini penulis akan melakukan inovasi terhadap produk *cookies*. Inovasi yang akan dilakukan adalah dengan menggunakan tepung ketan hitam sebagai bahan utama dalam pembuatan *cookies*. Penggunaan tepung ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam pembuatan *cookies* merupakan hal yang baru karena sejauh ini penulis belum menemukan inovasi produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam dijual di toko-toko kue, *bakery* maupun UKM.

Penilaian produk *cookies* yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan metode pengujian organoleptik yaitu uji penerimaan dengan menggunakan panel pencicip perorangan (*Individual expert*) dan juga uji kesukaan atau uji hedonik terhadap panel tidak terlatih (*untrained panel*). Uji penerimaan 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 sensori atau kualitas yang dinilai (Soewarno, 1985, hlm.77). Kriteria dari uji hedonik yang akan diteliti pada penelitian ini dinilai dari aroma, tekstur, warna, rasa, kerenyahan, dan kesankeseluruhan produk.

Berdasarkan uraian data diatas penulis sebagai mahasiswa Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga Peminatan Patiseri tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul ***“Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam Sebagai Produk Inovasi Cookies”***

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Daya Terima *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam Sebagai Inovasi Produk *Cookies*?”.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil Daya Terima *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam Sebagai Inovasi Produk *Cookies*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk:

- a) Mengetahui pengembangan inovasi produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam.
- b) Mengetahui daya terima produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam melalui uji hedonik sesuai dengan sifat sensori bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan, dan kesan keseluruhan produk oleh panel pencicip perorangan (*individual expert*) dan panel tidak terlatih (*untrained panel*).

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

Untuk melahirkan teori-teori tentang bagaimana proses penelitian tentang langkah-langkah meneliti daya terima suatu produk.

2. Manfaat Praktis

Diharapkan dapat memberikan sumbangan data dan pemikiran tentang bagaimana mahasiswa dapat mengembangkan inovasi produk *cookies* terutama bagi mahasiswa tata boga.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Gambaran mengenai keseluruhan isi skripsi dan pembahasannya dapat dijelaskan dalam sistematika penulisan sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bagian pendahuluan menjelaskan mengenai latar belakang melakukan penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II Kajian Pustaka

Bagian ini membahas mengenai kajian pustaka, dan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan penggunaan tepung ketan hitam sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cookies* berdasarkan daya terima konsumen.

3. Bab III Metode Penelitian

Bagian ini membahas mengenai komponen dari metode penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen, yaitu desain eksperimen, partisipan, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data penelitian.

4. Bab IV Hasil Temuan dan Pembahasan

Bagian ini membahas mengenai temuan penelitian dan pembahasan penelitian berdasarkan penelitian dengan pendekatan kuantitatif.

5. Bab V Simpulan dan Saran

Bagian ini membahas mengenai simpulan, dan saran peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.