

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian**

Globalisasi telah membawa perubahan yang signifikan dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam industri kuliner. Globalisasi memungkinkan pertukaran budaya, teknologi, dan informasi secara cepat dan luas, sehingga mendorong pelaku usaha kuliner untuk terus berinovasi agar tetap relevan dan kompetitif. Dalam arus globalisasi ini makanan dan minuman, sebagai kebutuhan dasar manusia adalah kebutuhan yang tidak pernah berhenti atau tidak pernah lekang oleh waktu yang selalu mengalami inovasi dan perubahan mengikuti trend yang ada dimasyarakat (Nasution et al., 2024). Namun untuk mengembangkan suatu usaha kuliner, penting untuk melakukan pengembangan produk serta inovasi kuliner untuk mengetahui persepsi konsumen terhadap produk yang dibuat. Nasution dkk., (2024) menyatakan bahwa industri kuliner terus berkembang didorong oleh perubahan persepsi dan tren konsumen, kemajuan teknologi dan keberlanjutan kesadaran global. Sejalan dengan hal tersebut inovasi kuliner dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya yakni melakukan diversifikasi pangan atau pengembangan produk dengan pemanfaatan pangan lokal. Salah satu penelitian yang dilakukan oleh Ikhrum dkk, (2022) mengenai “Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong”, yang meneliti tentang pemanfaatan singkong menjadi produk baru berupa mie singkong yang

memiliki nilai tambah dibandingkan olahan singkong tradisional. Secara keseluruhan, penelitian ini membahas mengenai pentingnya inovasi dalam pengolahan pangan lokal sebagai strategi pemberdayaan masyarakat dan diversifikasi pangan, dengan fokus pada pemanfaatan singkong sebagai bahan baku utama.

Penelitian lainnya yang melakukan pengembangan produk berbasis pangan lokal adalah penelitian yang dilakukan oleh Santiasih dkk, (2023) tentang “Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur Sebagai Pewarna”. Penelitian ini mengkaji pembuatan mie basah dengan penambahan ekstrak kulit anggur sebagai pewarna alami dan sumber antioksidan. Penelitian ini memanfaatkan kulit anggur yang berasal dari limbah produksi wine di PT. Banyu Sakti Jaya yang menghasilkan 10% limbah kulit anggur yang mencapai 7–8-ton limbah kulit anggur yang dihasilkan dalam satu kali produksi. Kulit buah anggur mengandung berbagai senyawa bermanfaat seperti antioksidan, serat, dan polifenol yang memiliki potensi untuk meningkatkan nilai gizi produk pangan (Cahyaningsih, 2014). Pemanfaatan limbah kulit anggur merupakan salah satu upaya untuk mengatasi limbah kulit anggur yang terus meningkat serta solusi dalam pengolahan pangan lokal daerah setempat pada pembuatan mie. Pemilihan mie sebagai objek pengembangan produk pada penelitian yang dilakukan oleh Santiasih dkk, (2023) sangat relevan dengan pola konsumsi masyarakat Indonesia yang tinggi, dimana hasil Survei Kesehatan Indonesia (SKI) pada tahun 2023 yang diselenggarakan oleh Kementerian Kesehatan (Kemenkes), menyatakan bahwa sebanyak 5,9% orang mengonsumsi mi instan/makanan instan lainnya sebanyak lebih dari satu kali per hari.

Di Indonesia mie merupakan makanan yang sangat digemari mulai anak-anak sampai orang dewasa (Tuhumury et al., 2020). Dilansir dari survei oleh *World Instant Noodles Association 2024*, Indonesia berada di urutan kedua dengan jumlah konsumsi mencapai 14.540 juta porsi setelah China & Hongkong, angka ini setara dengan 12% dari total konsumsi global. Hal ini menunjukkan bahwa mie memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan, baik dari sisi kualitas, kandungan gizi, maupun penambahan bahan alami. Produk mie basah ekstrak kulit anggur yang dihasilkan pada penelitian yang dilakukan oleh Santiasih dkk, (2023) mengandung gizi baik yang berasal dari kulit buah anggur. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa produk mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Mie basah yang dihasilkan memiliki warna ungu plum yang menarik dengan nilai efektivitas sebesar 0,83, tekstur yang kenyal dengan nilai efektivitas 0,82, dan rasa yang cukup gurih dengan nilai efektivitas 0,77. Secara keseluruhan, mie basah dengan penambahan ekstrak kulit anggur tersebut dikategorikan memiliki kualitas yang baik dalam aspek warna dan tekstur, serta cukup baik dalam aspek rasa. Hasil uji kualitas menunjukkan bahwa produk mie basah dengan ekstrak kulit anggur memiliki kualitas yang baik. Namun, penerimaan produk oleh masyarakat belum diketahui secara pasti karena uji hedonik untuk mengukur persepsi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut belum dilakukan. Penelitian mengenai kualitas produk saja tidak cukup untuk menentukan keberhasilan pengembangan suatu produk di pasar, daya terima masyarakat adalah faktor kunci yang menentukan apakah produk tersebut akan diterima dan disukai oleh konsumen dalam menentukan pengembangan produk pangan (Sari, 2022). Setyaningsih, (2010) menyatakan bahwa produk

dengan kualitas yang baik belum tentu dapat diterima atau disukai oleh konsumen, karena persepsi dan preferensi konsumen dipengaruhi oleh berbagai faktor subjektif seperti selera, pengalaman, kebiasaan, serta nilai-nilai budaya yang dianut. Dalam pengembangan produk pangan, persepsi konsumen memainkan peran krusial karena menentukan bagaimana konsumen menerima dan menilai suatu produk (Ibrahim, 2017). Pemahaman terhadap persepsi ini memungkinkan produsen untuk merancang produk yang sesuai dengan persepsi dan harapan konsumen, sehingga meningkatkan peluang keberhasilan produk di pasar.

Persepsi adalah hasil dari pemrosesan informasi yang didapat dari aktivitas pengenalan, perhatian, dan interpretasi, setiap aktivitas dari individu dapat diarahkan oleh individu lain, stimulus, ataupun faktor situasional (Ibrahim, 2017). Warda dkk, (2023) menyatakan bahwa pemahaman terhadap persepsi konsumen sangat penting dilakukan dalam pengembangan produk pangan agar sesuai dengan harapan pasar dan mampu meningkatkan peluang komersialisasi. Selain itu persepsi konsumen berkaitan langsung dengan tingkat penerimaan suatu produk di pasar, sehingga informasi ini dapat digunakan untuk menentukan keberhasilan inovasi produk tersebut.

Uji hedonik merupakan metode pengujian sensori yang digunakan untuk menilai tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen terhadap suatu produk (Makmur et al., 2022). Penerimaan terhadap suatu objek menyangkut dari penilaian seseorang akan sifat dari objek tersebut yang menyebabkan seseorang akan menyukai objek tersebut. Dalam uji hedonik, panelis diminta untuk memberikan penilaian subjektif berdasarkan skala kesukaan terhadap atribut-atribut tertentu dari produk, seperti rasa, tekstur, aroma, dan penampilan (Gusti et al., 2022). Uji

hedonik ini tidak hanya berfungsi sebagai alat evaluasi, tetapi juga sebagai langkah strategis untuk memastikan suatu produk dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Uji hedonik menjadi penting untuk dilakukan dalam penelitian ini karena berfungsi untuk mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk inovatif berbasis mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur. Hasil uji hedonik dapat menjadi dasar dalam pengembangan produk lebih lanjut serta dalam merancang strategi pemasaran yang efektif, mengingat persepsi konsumen merupakan hal yang penting dalam menentukan keberhasilan suatu produk di pasar.

Berangkat dari latar belakang tersebut, peneliti mengangkat penelitian dengan judul **“Uji hedonik Mie Basah Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Anggur”** untuk melakukan uji hedonik guna mengetahui persepsi masyarakat mengenai tingkat kesukaan terhadap produk mie basah ekstrak kulit buah anggur yang telah diformulasikan pada penelitian sebelumnya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang lebih komprehensif mengenai potensi produk untuk dikembangkan dan diterima oleh masyarakat secara lebih luas.

## **1.2 Identifikasi Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yakni :

1. Tingginya konsumsi mie di Indonesia belum dimanfaatkan secara optimal untuk pengembangan mie sehat berbasis bahan alami seperti kulit buah anggur.
2. Penelitian sebelumnya belum mengkaji persepsi konsumen terkait pengembangan mie berbahan dasar kulit buah anggur, padahal aspek ini penting untuk menentukan keberhasilan produk di pasar.

3. Belum dilakukan uji hedonik untuk mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur, khususnya dari aspek warna, tekstur, dan rasa.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah dilakukan agar peneliti lebih fokus pada permasalahan yang ada. Berdasarkan pemaparan identifikasi masalah sebelumnya, maka penelitian ini difokuskan pada pengujian hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur.

### **1.4 Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan uraian dari latar belakang permasalahan diatas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu :

Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur?.

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk mie basah dengan ekstrak kulit buah anggur berdasarkan uji hedonik dengan mempertimbangkan aspek warna, aroma, bentuk, tekstur dan rasa.

## 1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan penelitian yang telah dipaparkan sebelumnya, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis dan praktis. Adapun manfaat yang dapat dipetik melalui penelitian ini adalah sebagai berikut :

### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, khususnya dalam pengembangan produk olahan berbahan alami dari kulit buah anggur, dengan menambahkan pemahaman tentang persepsi dan tingkat kesukaan konsumen melalui uji hedonik. Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar ilmiah dalam merancang produk kuliner yang lebih sesuai dengan preferensi pasar.

### 2. Manfaat Praktis

#### a. Bagi Peneliti

Melalui hasil penelitian ini, peneliti dapat mengimplementasikan pengetahuan tentang pemanfaatan ekstrak kulit buah anggur sebagai bahan tambahan dalam produk pangan. Selain itu, peneliti juga memperluas pemahaman mengenai persepsi dan tingkat kesukaan konsumen melalui uji hedonik, yang berguna dalam mengembangkan produk sesuai preferensi pasar.

#### b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mendorong diversifikasi pangan dengan memperkenalkan inovasi produk mie berbahan dasar lokal seperti ekstrak kulit buah anggur kepada masyarakat. Selain itu, penelitian ini dapat memberikan referensi bagi pelaku usaha kuliner atau UMKM dalam mengembangkan

produk baru atau menyempurnakan formulasi produk yang telah ada, sehingga lebih sesuai dengan selera konsumen dan tren pangan sehat berbasis bahan alami.

