

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Markisa ungu (*Passiflora edulis var. edulis*) termasuk salah satu jenis buah tropis yang memiliki prospek besar untuk dimanfaatkan dan dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional. Tanaman ini diketahui dapat tumbuh dan berkembang dengan baik di wilayah dataran tinggi di Indonesia dan dikenal dengan karakteristik cita rasa manis-asam yang khas serta aroma yang kuat (Sudarwati & Ariastuti, 2024). Jika dibandingkan dengan varietas markisa kuning (*Passiflora edulis var. flavicarpa*), markisa ungu memiliki ukuran buah yang relatif lebih kecil, kulit berwarna ungu tua saat matang, serta kandungan senyawa bioaktif yang lebih tinggi, seperti vitamin C, *flavonoid*, dan *antosianin* (Adelti Nabilah et al., 2022). Senyawa-senyawa tersebut berfungsi sebagai antioksidan alami memiliki manfaat menangkal radikal bebas dan menjaga kesehatan tubuh manusia. Tingginya kandungan gizi dan senyawa bioaktif tersebut menjadikan markisa ungu sebagai bahan alami yang sangat prospektif untuk dimanfaatkan dalam pengembangan produk pangan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga mampu memberikan nilai tambah berupa manfaat bagi kesehatan.

Salah satu inovasi produk pangan yang relevan dengan potensi buah markisa ungu adalah permen jeli, makanan ringan bertekstur kenyal yang digemari masyarakat luas (Hartono et al., 2022).. Pengembangan produk ini sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pangan fungsional makanan yang

bermanfaat bagi kesehatan. Dalam hal ini, markisa ungu menawarkan keunggulan nutrisi yang signifikan dibandingkan buah populer lainnya seperti jeruk dan anggur.

Keunggulannya mencakup kandungan serat pangan yang lebih tinggi untuk pencernaan, kapasitas antioksidan total yang melampaui anggur, serta indeks glikemik yang lebih rendah untuk menjaga kestabilan gula darah (Weyya et al., 2024). Maka dari itu, pengembangan permen jeli berbasis markisa ungu merupakan langkah strategis untuk memenuhi tuntutan konsumen modern yang menginginkan produk lezat, alami, dan bergizi.

Meskipun produk olahan seperti permen jelly markisa ungu memiliki potensi yang baik, pengembangannya tetap membutuhkan evaluasi awal terhadap respons konsumen. Menurut Yumita Lestari dan tim (2025), Salah satu metode yang umum diterapkan untuk mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk adalah uji organoleptik hedonik. Pengujian ini dilakukan untuk mengevaluasi berbagai atribut sensori produk, meliputi warna, aroma, rasa, serta penilaian secara keseluruhan, dengan menggunakan rentang skala penilaian dari sangat tidak menyukai hingga sangat menyukai. Hasil penilaian ini bisa memberikan gambaran tentang apa yang disukai konsumen terhadap produk tersebut, serta menjadi dasar dalam memperbaiki formula produk sebelum dipasarkan secara luas.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Supiyan, (2024) menunjukkan bahwa produk permen *jelly* berbahan dasar markisa ungu memperoleh skor tinggi dalam uji organoleptik, khususnya pada atribut warna dan rasa. Hal ini mengindikasikan bahwa markisa ungu memiliki karakteristik sensori yang disukai oleh konsumen. Oleh sebab itu, pengujian terhadap selera konsumen secara

sistematis perlu dilakukan guna memperoleh gambaran yang akurat mengenai kesesuaian produk dengan pasar sasaran.

Farhani et al., (2024) Menunjukkan bahwa memahami selera konsumen sangat penting dalam merancang strategi promosi produk. Produk yang bisa memenuhi harapan konsumen biasanya lebih mudah diterima dan diminati di pasar. Dari penjelasan tersebut, diperlukan penelitian mengenai pengujian sensorik terhadap permen jelly yang menggunakan bahan dasar buah markisa ungu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap karakteristik rasa dan tekstur permen jelly berbahan dasar markisa ungu, mengidentifikasi formulasi yang paling diminati, serta merumuskan rekomendasi bagi pengembangan produk inovatif yang sesuai dengan preferensi mayoritas konsumen.

## 1.2 Identifikasi Masalah

1. Potensi buah markisa ungu sebagai bahan pangan fungsional belum dimanfaatkan secara optimal, khususnya dalam bentuk produk olahan bernilai tambah seperti permen *jelly*, meskipun buah ini memiliki kandungan senyawa bioaktif yang tinggi dan manfaat kesehatan yang menjanjikan.
2. Masih terbatasnya kajian formulasi produk permen *jelly* berbahan dasar markisa ungu yang mampu menghasilkan produk dengan karakteristik sensori yang disukai oleh konsumen.
3. Belum dilakukan penelitian terkait tingkat penerimaan konsumen terhadap produk permen *jelly* markisa ungu, sehingga diperlukan uji hedonik secara sistematis untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap atribut sensori produk.

4. Variabilitas dalam preferensi konsumen terhadap produk pangan dipengaruhi oleh faktor psikologis, sosial, dan budaya, yang menjadi tantangan tersendiri dalam merumuskan formulasi produk yang dapat diterima oleh berbagai segmen pasar.
5. Keterbatasan informasi yang tersedia sebagai landasan dalam pengambilan keputusan terkait pengembangan produk inovatif yang selaras dengan tren pangan sehat dan tuntutan pasar saat ini, terutama pada produk permen jelly yang memanfaatkan bahan baku lokal seperti markisa ungu.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang dan hasil identifikasi permasalahan, ditemukan lima pokok permasalahan yang berkaitan dengan pengujian tingkat kesukaan terhadap permen *jelly* markisa ungu. Agar penelitian ini dapat dilakukan secara lebih terarah dan mendalam, diperlukan penetapan batasan masalah yang jelas. Dengan demikian, ruang lingkup penelitian difokuskan pada pengujian selera permen *jelly* markisa ungu yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pemaparan latar belakang yang telah diuraikan, permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan, yaitu sejauh mana tingkat penerimaan konsumen terhadap permen *jelly* berbahan dasar markisa ungu.

## 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk permen *jelly* berbahan dasar markisa ungu.

## 1.6 Manfaat Hasil Penelitian

### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang ilmu pangan dan gizi, khususnya dalam hal pemanfaatan buah tropis lokal sebagai bahan baku produk pangan fungsional. Temuan dari penelitian ini dapat memperkaya kajian teoritis mengenai formulasi produk *jelly* berbasis bahan alami yang mengandung senyawa bioaktif, serta memberikan dasar ilmiah dalam menilai atribut sensori yang berpengaruh terhadap tingkat penerimaan konsumen. Selain itu, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai rujukan dalam studi lanjutan mengenai pengembangan produk olahan berbasis buah markisa ungu maupun buah tropis lainnya.

### 2. Manfaat Praktis

#### 1) Bagi Produsen Pangan

Memberikan informasi yang berguna dalam merumuskan formulasi produk permen *jelly* berbahan dasar markisa ungu yang disukai konsumen, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing produk di pasar.

#### 2) Bagi Pelaku Usaha UMKM

Memberikan peluang untuk mengembangkan produk olahan lokal berbasis buah tropis yang bernilai ekonomi tinggi dan sesuai dengan tren konsumsi pangan sehat.

### 3) Bagi Konsumen

Menyediakan alternatif produk makanan ringan yang tidak hanya enak dan menarik secara visual, tetapi juga bergizi dan memiliki manfaat kesehatan.

