

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan pangan tradisional merupakan salah satu upaya penting dalam menjaga keberlangsungan kuliner lokal di tengah persaingan industri pangan yang terus berkembang (Fibri et al., 2022). Perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin selektif terhadap kualitas, nilai gizi, keamanan pangan, serta tampilan produk mendorong perlunya inovasi dalam formulasi makanan tradisional. Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO, 2023), pengembangan sistem pangan berbasis sumber daya lokal dan inovasi pada rantai nilai agrifood berperan penting dalam meningkatkan ketahanan pangan, keberlanjutan, serta nilai tambah produk pangan.

Di Indonesia, pengeluaran masyarakat untuk kelompok makanan dan minuman jadi menunjukkan kecenderungan yang tinggi. Berdasarkan data BPS (2023) melalui Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas), pengeluaran per kapita untuk kelompok makanan dan minuman jadi merupakan salah satu komponen terbesar dalam kelompok pengeluaran makanan pada tahun 2023. Meskipun demikian, berbagai produk pangan tradisional yang belum mengalami inovasi cenderung kurang diminati, terutama oleh generasi muda yang lebih menyukai produk dengan variasi rasa, warna, dan tampilan yang menarik. Oleh sebab itu, inovasi berbasis bahan pangan lokal menjadi langkah penting dalam meningkatkan daya tarik produk tradisional.

Salah satu produk pangan tradisional yang masih banyak dijumpai di Indonesia adalah kue semprong. Kue kering ini yang memiliki ciri khas berupa bentuk tipis yang digulung, tekstur renyah, serta bercita rasa manis. Pada umumnya, kue semprong dibuat menggunakan tepung beras, telur, gula, santan, margarin, dan garam, kemudian dipanggang dengan cetakan kue semprong hingga menghasilkan lembaran tipis yang selanjutnya digulung saat panas. Karakteristik kue semprong sangat ditentukan oleh komposisi bahan, karena setiap perubahan bahan akan menghasilkan perbedaan pada tekstur, warna, aroma, dan rasa (Karfinto & Anugrahati, 2022).

Buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai inovasi dalam pembuatan kue semprong. Buah ini dikenal memiliki aroma yang khas, rasa manis alami, serta warna kuning cerah yang berasal dari kandungan β -karoten. Selain itu, buah nangka mengandung vitamin C, serat pangan, karbohidrat sederhana, serta senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Swami et al., 2012). Karakteristik tersebut menjadikan buah nangka sebagai bahan tambahan yang dapat memberikan variasi sensori pada produk pangan.

Namun demikian, penggunaan buah nangka segar dalam pembuatan kue semprong memiliki tantangan, terutama karena kandungan airnya yang cukup tinggi. Hal ini dapat memengaruhi konsistensi adonan dan hasil akhir produk, khususnya tingkat kerenyahan. Oleh karena itu, diperlukan adanya formulasi yang tepat agar penambahan buah nangka mampu memberikan karakteristik sensori yang diinginkan tanpa mengurangi mutu kue semprong.

Dalam pengembangan produk pangan, penerimaan konsumen menjadi salah satu indikator penting yang menentukan keberhasilan produk tersebut. Tingkat penerimaan dapat diketahui melalui uji organoleptik yang memanfaatkan indera manusia untuk menilai karakteristik produk, meliputi tekstur, warna, aroma, dan rasa. Salah satu metode yang umum digunakan adalah uji hedonik, yaitu pengujian yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk (Rofendi & Qomariyah, 2024).

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa modifikasi bahan pada kue semprong dapat menghasilkan perbedaan karakteristik sensori. Penelitian (Andari et al., 2017) menunjukkan bahwa penggunaan tepung biji nangka menghasilkan variasi warna serta tekstur masih dapat diterima oleh panelis. Penelitian (Montolalu et al., 2020) juga menunjukkan adanya perbedaan tingkat kesukaan panelis pada variasi penambahan bahan. Selain itu, penelitian (Sahid et al., 2024) menyatakan bahwa variasi komposisi bahan menghasilkan perbedaan karakteristik sensori pada produk kue kering.

Meskipun demikian, penelitian secara khusus mengkaji penggunaan buah nangka dalam bentuk segar pada kue semprong belum ada. Sebagian besar penelitian sebelumnya menggunakan bahan dalam bentuk tepung, sehingga karakteristik sensori yang dihasilkan berbeda dengan penggunaan bahan segar. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan penelitian (*research gap*), yaitu belum tersedianya kajian yang mendeskripsikan tingkat kesukaan panelis terhadap kue semprong dengan penambahan buah nangka segar melalui uji organoleptik khususnya uji hedonik.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mendeskripsikan formulasi kue semprong dengan penambahan buah nangka serta mengetahui tingkat kesukaan panelis berdasarkan aspek tekstur, warna, aroma, dan rasa melalui uji organoleptik (uji hedonik). Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk pangan tradisional berbasis bahan lokal sekaligus menjadi referensi bagi penelitian maupun inovasi produk sejenis pada masa mendatang.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan pemaparan pada latar belakang, beberapa permasalahan yang menjadi dasar penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Produk kue semprong sebagai pangan tradisional masih kurang mengalami inovasi sehingga daya tariknya cenderung menurun, terutama di kalangan konsumen muda yang lebih menyukai variasi produk yang beragam.
2. Pemanfaatan bahan pangan lokal, khususnya buah nangka, dalam pengembangan kue semprong masih belum optimal, terutama dalam bentuk segar sebagai bahan tambahan langsung.
3. Penambahan buah nangka pada formulasi kue semprong diperkirakan dapat memengaruhi karakteristik sensori, meliputi tekstur, warna, aroma, dan rasa. Namun, tingkat penerimaan atau kesukaan konsumen terhadap perubahan karakteristik tersebut belum diketahui.
4. Belum tersedia data mengenai tingkat kesukaan panelis terhadap kue semprong dengan penambahan buah nangka berdasarkan atribut tekstur, warna, aroma, dan rasa.

5. Penelitian sebelumnya lebih banyak menggunakan bahan dalam bentuk tepung, sehingga informasi mengenai penggunaan buah nangka segar dalam kue semprong masih terbatas.
6. Belum adanya kajian yang secara khusus mendeskripsikan tingkat kesukaan panelis terhadap variasi kue semprong dengan penambahan buah nangka melalui uji organoleptik (uji hedonik).

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan, penelitian ini dibatasi agar pembahasan lebih terarah dan tidak meluas. Fokus penelitian hanya mencakup proses formulasi kue semprong dengan penambahan buah nangka dan tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dihasilkan. Prnilaian tingkat kesukaan dilakukan melalui uji organoleptik (uji hedonik) terhadap aspek tekstur, warna, aroma, dan rasa paa kue semprong dengan penambahan buah nangka.

1.4 Rumusan Masalah

Berlandaskan latar belakang, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah formulasi kue semprong dengan penambahan buah nangka?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan panelis terhadap kue semprong dengan penambahan buah nangka pada formulasi 25% dan 50% berdasarkan hasil uji organoleptik (uji hedonik)?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mendeskripsikan formulasi kue semprong dengan penambahan buah nangka.
2. Untuk mendeskripsikan tingkat kesukaan panelis terhadap kue semprong dengan penambahan buah nangka pada formulasi 25% dan 50% berdasarkan hasil uji organoleptik (uji hedonik)?.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat yang diharapkan adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsih terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dan memperluas wawasan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di bidang pengolahan dan inovasi pangan tradisional, terutama yang berkaitan dengan pemanfaatan bahan hortikultura lokal dalam pembuatan kue kering.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menumbuhkan dan meningkatkan kreativitas dalam pengembangan produk pangan berbahan dasar alami dan lokal, sekaligus mengembangkan lebih lanjut kemampuan peneliti dalam menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama masa studi.

b. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mendorong kreativitas masyarakat umum dalam memanfaatkan nangka sebagai bahan pangan yang bergizi tinggi, selain itu, diharapkan pula bahwa praktik ini akan semakin diterapkan pada jenis makanan lainnya.

