

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Serat pangan merupakan senyawa berbentuk karbohidrat kompleks, tidak dapat dicerna dan tidak diserap oleh saluran pencernaan manusia, bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia (Astawan dan Leomito, 2008). Serat pangan banyak terdapat pada sayur, buah, dan sereal. Asupan serat pangan dapat mengurangi resiko perkembangan penyakit jantung koroner, stroke, hipertensi, diabetes melitus, dan gangguan pencernaan (Sunarti, 2018). Menurut Peraturan Kementerian Kesehatan No. 28 tahun 2019 anjuran konsumsi serat untuk usia 20-55 tahun sebesar 25-37 gram/orang/hari, sedangkan rata-rata konsumsi serat penduduk Indonesia secara umum sebesar 10,5 gram/orang/hari, baru mencapai sekitar separuh dari kecukupan serat yang dianjurkan (Ide, 2009). Kurangnya pemenuhan kebutuhan serat karena persiapan penyajian pangan sumber serat yang tidak praktis. Salah satu cara untuk dapat meningkatkan konsumsi serat adalah mengembangkan produk pangan sumber serat yang praktis untuk dikonsumsi.

Cookies berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan sumber serat karena praktis untuk dikonsumsi dan digemari banyak orang dari berbagai usia. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) (2018) rata-rata konsumsi *cookies*/kapita/tahun sebesar 19,449 kg, serta memiliki tingkat pertumbuhan yang paling tinggi dari tahun 2014 - 2018 dalam kategori makanan jadi yaitu sebesar 33,31%. *Cookies* merupakan produk kue kering yang terbuat dari bahan utama terigu, telur, margarin, gula dengan tambahan bahan lain seperti coklat, kacang almond, kacang mede, dan lain-lain (Syarbini, 2013). Terigu merupakan satu-satunya bahan utama pembuatan *cookies*

yang mengandung serat sebesar 0,3 gram per 100 gram (Data Komposisi Pangan Indonesia, 2018), sehingga dapat dikatakan bahwa kadar serat pangan dalam *cookies* berbahan dasar terigu rendah (Halingkar, 2012). Peningkatan kadar serat dalam *cookies* berbahan dasar terigu dapat dilakukan dengan cara menambahkan bahan pangan sumber serat. Salah satu bahan pangan sumber serat pangan adalah bubuk wortel. Menurut Hernandez-Ortega dkk. (2013) bubuk wortel mengandung total serat pangan sebesar $64,15 \pm 3,15$ g/100 g, yang terdiri dari $51,68 \pm 2,39$ g/100g serat pangan tidak larut dan $12,47 \pm 0,76$ g/100g serat pangan larut.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan *cookies* sumber serat yaitu *cookies* dengan penambahan bubuk wortel. Alasan pemilihan bubuk wortel karena memiliki rasa yang manis, warna yang menarik, dan memiliki kandungan serat yang tinggi. Kadar bubuk wortel yang ditambahkan sebesar 20% dari berat terigu, hal ini karena berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah diujikan kepada 20 panelis tidak terlatih, penambahan bubuk wortel lebih dari 20% mengakibatkan *cookies* memiliki rasa yang tidak enak, berbau langu, tekstur *cookies* menjadi keras dan sulit untuk dibentuk.

Pengembangan produk *cookies* dengan penambahan sumber serat dari bubuk wortel dapat memberikan persepsi yang berbeda pada konsumen. Persepsi positif yang mungkin muncul adalah bahwa produk *cookies* wortel merupakan produk yang bermanfaat bagi kesehatan, sedangkan persepsi negatifnya adalah memiliki rasa yang tidak enak. Perbedaan persepsi konsumen dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal berasal dari motivasi diri, efikasi diri, tingkat pengetahuan dan skill. Faktor eksternal berasal dari sosial, budaya tertentu, serta pengaruh lingkungan (McGee dkk., 2008). Analisis persepsi ini penting untuk mengetahui tingkat penerimaan *cookies* wortel oleh konsumen. Selain persepsi, uji sensoris juga akan dilakukan terhadap produk *cookies* wortel. Ketika konsumen

mengonsumsi produk pangan dan merasakan karakteristik sensori produk tersebut, mereka akan memutuskan untuk menyukai atau tidak menyukai produk tersebut. Karakteristik sensori (rasa, warna, dan tekstur) sangat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk (Kosyta dkk., 2016 dalam Maina, 2018). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi konsumen terhadap *cookies* sumber serat dan tingkat penerimaan konsumen terhadap salah satu produk *cookies* sumber serat yaitu *cookies* wortel.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana persepsi konsumen terhadap produk *cookies* sumber serat?
2. Bagaimana tingkat kesukaan sensoris konsumen terhadap produk *cookies* wortel?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui persepsi konsumen terhadap produk *cookies* sumber serat
2. Mengetahui tingkat kesukaan sensoris konsumen terhadap produk *cookies* wortel

1.4. Manfaat Penelitian

Mengembangkan produk *cookies* dengan penambahan bubuk wortel sebagai sumber serat.