

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri pangan di Indonesia dari tahun ke tahun semakin berperan penting dalam pembangunan industri Nasional, sekaligus dalam perekonomian keseluruhan. Perkembangan industri Nasional menunjukkan perkembangan yang cukup berarti. Industri pangan yang ada di Indonesia meliputi industri kecil, industri menengah, sampai dengan industri yang berskala besar. Hal itu ditandai oleh berkembangnya jenis industri yang mengolah bahan baku yang berasal dari sektor pertanian.

Industri pangan umumnya adalah industri yang mengolah hasil pertanian menjadi produk yang siap saji serta mempunyai nilai tambah sesuai permintaan dan selera konsumen. Faktor yang mempengaruhi selera konsumen berkaitan dengan komposisi, warna, rasa, tekstur yang menarik. Untuk dapat memproduksi pangan yang sesuai dengan selera konsumen, tidak cukup hanya dengan mengandalkan rasa yang enak dan warna dengan desain yang indah, tetapi juga diperlukan pengujian organoleptik.

Kota Gorontalo memiliki peran yang sangat strategis dalam pengembangan industri kecil yang berbasis hasil pertanian. Peran strategis ini terlihat dari banyak toko, supermarket, swalayan yang mulai tumbuh dan berkembang menjadi target pemasaran.

UKM Flamboyan adalah salah satu dari sekian industri rumahan yang mengolah berbagai jenis hasil pertanian menjadi produk yang mempunyai nilai tambah, diantaranya adalah keripik pisang, kerupuk tomat, saos tomat dan saos cabe.

Dalam proses pengolahan saos cabe, UKM Flamboyan menggunakan rumput laut sebagai bahan pengental dan selama ini belum ada yang melakukan pengujian organoleptik terhadap kekentalan saos cabe olahannya. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan pengujian dan membahas *“Tingkat Kekentalan Saos Cabe Berdasarkan Analisis Organoleptik di UKM Flamboyan”*.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Belum adanya pelaksanaan pengujian organoleptik terhadap produk saos cabe yang di hasilkan oleh UKM Flamboyan terutama untuk kualitas kekentalannya.
2. Kurangnya pengetahuan tentang analisis organoleptik

## **1.3 Rumusan Masalah**

Bagaimana penilaian konsumen terhadap kekentalan saos cabe di UKM Flamboyan?

## **1.4 Tujuan dan Manfaat**

### **1.4.1 Tujuan**

Untuk mengetahui tingkat kekentalan saos cabe di UKM Flamboyan.

### **1.4.2 Manfaat**

Adapun manfaat dari studi ini adalah

1. Sebagai bahan pertimbangan industri pengolahan pangan agar tercapai hasil yang sesuai dengan tuntutan dan selera kosumen.
2. Menambah pengetahuan bagi penulis dalam hal pengujian organoleptik.