

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, di era globalisasi saat ini semakin banyak produk – produk baru yang ditemukan oleh manusia di berbagai bidang, salah satunya penemuan produk olahan jadi dibidang pangan. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dewasa ini, proses pengolahan pangan dituntut untuk mengikuti *trend* dan selera konsumen yang cenderung menginginkan kepraktisan atau kemudahan dalam penyajian. Salah satu contohnya dengan menghasilkan produk pangan instan, seperti beras instan, bubur instan, mi instan, puding instan dan lain-lain. Namun untuk mengembangkan produk baru ini, perlu untuk mengidentifikasi area untuk pengembangan, menentukan apakah optimasi yang telah diperoleh, mengevaluasi produk pesaing, mengamati perubahan yang terjadi selama proses atau penyimpanan, dan memberikan data yang diperlukan bagi promosi produk.

Untuk mendapatkan penerimaan tentang kesukaan konsumen, maka pencipta produk baru perlu melaksanakan langkah – langkah yang penting agar mendapatkan informasi yang dapat digunakan untuk pengembangan produk baru selain itu, banyak produk baru yang memiliki kesamaan sifat dengan produk sudah dikenal. Karena hal inilah maka perlu dilakukan pengujian organoleptik/sensori terhadap produk pangan sebagai hal pertama yang perlu diperhatikan sebelum melakukan penilain lebih jauh terhadap produk pangan misalnya pada aspek nilai gizinya.

Uji organoleptik atau uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan diawali dengan penilaiannya terhadap pangukuran, penampakan, aroma, flavor dan tekstur. Karena pada akhirnya yang dituju adalah penerimaan konsumen, maka uji organoleptik yang menggunakan panelis (pencicip yang agak telah terlatih) dianggap yang paling peka dan karenanya sering digunakan dalam menilai mutu berbagai jenis makanan untuk mengukur kesukaan penilai terhadap produk tersebut baik dari segi rasa, tekstur dan warna dari produk dengan menggunakan indera, selain itu metode ini disepakati sebagai metode pengujian yang praktis dalam menentukan kecepatan dan ketepatan, pengujian organoleptik juga lebih murah biayanya.

Pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk dengan meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan tentang penerimaan konsumen terhadap produk baru. Panelis dapat mengidentifikasi sifat-sifat sensori yang akan membantu untuk mendeskripsikan produk..

Pengujian organoleptik kali ini dilakukan terhadap puding jagung dengan variabel tepung karagenan dengan menggunakan panelis agak terlatih. Menurut Soekarto (1985), panelis agak terlatih adalah sekelompok mahasiswa atau staf peneliti (15 sampai 25 orang) yang mengetahui sifat – sifat sensorik dari contoh yang dinilai melalui penjelasan atau latihan sekedarnya.

Puding jagung merupakan produk pangan baru sebagai hasil formulai dari bahan utama yakni tepung jagung dan tepung karagenan, dengan menambahkan

gula, CMC, vanili yang kemudian formulasi bahan ini dimasak. Analisis uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji mutu hedonik yang dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih karena perlakuan yang dilakukan terhadap puding harus mendapat respon pertama dari konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penilaian konsumen secara organoleptik terhadap puding jagung hasil formulasi tepung jagung dan tepung karagenan.

1.3 Tujuan

Mengetahui tanggapan/penilaian panelis secara organoleptik produk puding jagung, hasil formulasi tepung jagung dan tepung karagenan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan ini yaitu :

- 1.4.1 Sebagai bahan untuk membuat tugas akhir.
- 1.4.2 Dapat memberikan kontribusi positif terutama bagi penulis, sebagai bentuk pengembangan daya kreatif dibidang ilmu pengetahuan.
- 1.4.3 Mengetahui penilaian panelis terhadap puding jagung dengan variable tepung karagenan.
- 1.4.4 Menambah pengetahuan untuk pengembangan daya kreatif dibidang ilmu pengetahuan tentang pengolahan produk.