

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, di era globalisasi saat ini semakin banyak produk - produk baru ditemukan oleh manusia diberbagai bidang, salah satunya penemuan produk olahan jadi dibidang pangan. Sering dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dewasa ini, proses pengolahan pangan dituntut untuk mengikuti selera konsumen yang cenderung menginginkan kepraktisan atau kemudahan dalam penyajian. Salah satu contoh dengan menghasilkan produk pangan seperti kue kelapa bahan baku sari jagung dan tepung jagung, kue stik jagung, dan kue bangket rasa jagung, 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 sensoris terhadap produk pangan sebagai hal pertama yang perlu diperhatikan sebelum melakukan penilaian lebih jauh terhadap produk pangan misalnya pada aspek nilai gizinya.

Kue kelapa bahan baku sari jagung dan tepung jagung merupakan salah satu makanan yang diolah dengan cara jagung diambil sarinya, dan jagung digiling dijadikan tepung jagung dan ditambahkan mentega, telur, garam bawang putih ,tepung terigu, dan gula halus. Kue kelapa bahan baku sari jagung dan tepung jagung selain dicicipi bisa juga dipasarkan ke toko - toko. Salah satu makanan yang terbuat dari kelapa, sari jagung, dan tepung jagung adalah kue kelapa bahan baku dari sari jagung dan tepung jagung. Bahannya adalah : tepung terigu, tepung jagung, mentega, bawang putih, telur, garam, sari jagung, gula halus dan minyak goreng.

Uji Organoleptik atau uji sensoris atau uji indera 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 rasa, kerenyahan, tekstur, warna. Karena pada akhirnya yang dituju adalah penerimaan konsumen, maka uji sensori yang menggunakan pencicipi yang terlatih dianggap yang paling peka dan karenanya sering digunakan dalam menilai mutu berbagai jenis makanan untuk mengukur kesukaan penilaian terhadap produk tersebut baik dari segi rasa, tekstur, kerenyahan, dan warna dari produk dengan menggunakan indera, selain itu metode ini disepakati sebagai metode pengujian sensoris juga lebih murah biayanya.

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

Pengujian sensoris kali ini dilakukan terhadap uji sensoris kue kelapa bahan baku dari sari jagung dan tepung jagung dengan menggunakan panelis terlatih. Menurut Soekarto(1985), Panelis terlatih adalah sekelompok mahasiswa atau staf peneliti 15 sampai 25 orang yang mengetahui sifat- sifat sensoris dari contoh yang dinilai melalui penjelasan atau latihan sekedarnya. Uji sensoris kue kelapa bahan baku dari rasa sari jagung dan tepung jagung merupakan produk pangan baru yang bahan utamanya yakni sari jagung, dan tepung jagung, dengan menambahkan telur, garam, mentega, bawang putih, dan tepung terigu. Analisis uji sensoris dilakukan dengan menggunakan uji mutu hedonik yang dilakukan oleh 25 orang panelis terlatih karena perlakuan yang dilakukan terhadap uji sensoris kue kelapa bahan baku dari sari jagung dan tepung jagung harus mendapat respon pertama dari konsumen.(Soekarto,1994)

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penilaian konsumen uji sensoris kue kelapa bahan baku dari sari jagung dan tepung jagung.

1.3 Tujuan

Mengetahui tanggapan/ penilai^{xi} ensoris produk uji sensoris kue kelapa bahan baku dari sari jagung dan tepung jagung.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan ini yaitu:

1. Sebagai bahan untuk membuat Tugas Akhir.
2. Dapat memberikan kontribusi positif terutama bagi penulis, sebagai bentuk pengembangan daya kreatif dibidang ilmu pengetahuan.
3. Mengetahui penilaian panelis terhadap uji sensoris kue kelapa bahan baku dari sari jagung dan tepung jagung
4. Menambah pengetahuan untuk pengembangan daya kreatif dibidang ilmu pengetahuan tentang pengolahan produk.