

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM. Pasal 1, dinyatakan usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam UU tersebut. Usaha kecil merupakan suatu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan anak cabang yang dimiliki (Aliyah 2022) Untuk mencapai keberlangsungan usaha dengan meningkatkan kualitas produk yang lebih bagus dengan memberikan produk sesuai dengan yang diharapkan atau dibutuhkan konsumen (soegihartono 2020)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1998, Bahan tambahan makanan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan ingredien khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi (termasuk organoleptik) pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan (langsung atau tidak langsung) suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas makanan tersebut. Bahan tambahan pangan yang mencegah atau menghambat fermentasi pengasaman, atau penguraian lainnya terhadap pangan yang disebabkan mikroorganisme (MS Lubis, 2019).

Kepuasan konsumen merupakan acuan keberhasilan dari wujud kepuasan konsumen yang dapat menciptakan respon positif dan kepercayaan untuk tetap menggunakan jasa produk. Konsumen pasti akan merasa puas terhadap produk yang mereka dapatkan sesuai dengan ekspektasi bahkan juga melebihi dari apa yang konsumen harapkan. Kepuasan konsumen dapat diketahui dengan beberapa faktor seperti kualitas produk, harga, dan varian rasa. Bisnis akan berjalan baik jika produk dan jasa dijual memiliki kualitas baik sesuai harga dan rasa. Pemenuhan kebutuhan dan keinginan. konsumen tidaklah selalu semudah yang dibayangkan. Bagian dari kualitas produk adalah perihal kualitas produk. Konsumen tidak selalu mengatakan

apa yang mereka inginkan dan banyak produk yang kurang berhasil karena kegagalan dalam memahami aspek-aspek yang sesungguhnya bernilai bagi pelanggan mereka seperti kualitas produk yang handal (Umar, 2013; MBSO, 2014).

Cookies merupakan makanan selingan alternatif yang banyak disukai masyarakat dari beragam kalangan, memiliki rasa khas yaitu renyah dan manis. Seiring berkembangnya zaman kebutuhan cemilan meningkat. Bahan yang paling umum digunakan dalam pembuatan adalah tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan semakin hari semakin meningkat, mengakibatkan impor tepung terigu terus melonjak. Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan ringan. Kue lidah kucing memiliki ciri-ciri yaitu berbentuk seperti lidah kucing, tipis, berwarna kecoklatan, mempunyai tekstur renyah, rapuh serta berasa manis (Santoso dkk., 2014).

Buah naga atau bisa disebut dengan dragon fruit merupakan buah dari tanaman tropis yang berasal dari Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Utara. Di daerah asalnya buah naga atau dragon fruit ini disebut dengan pitahaya atau pitaya roja. Di Amerika Utara buah yang memiliki rasa manis dan sedikit asam sering dikonsumsi sebagai buah hidangan di meja atau buah yang dikonsumsi segar. Buah naga banyak dibudidayakan di Asia seperti Vietnam dan Thailand. Kemudian pada pertengahan tahun 2000 buah naga merah mulai dikenal di Indonesia dan mulai dibudidayakan bibitnya di impor dari Thailand (Kristanto, 2014). Aktifitas antioksidan pada ekstrak daging buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) menghasilkan konsentrasi yang cukup tinggi sekitar 75,5% daging buah naga merah memiliki banyak kandungan antioksidan salah satunya fenol dan asam askorbat yang memiliki kekuatan untuk menangkap logam sehingga dapat menangkap ion besi penyebab timbulnya penyakit degeneratif. Buah naga ada empat jenis yaitu buah naga daging merah, buah naga daging putih, buah naga super merah dan buah naga daging kuning. Keempat jenis buah naga tersebut mempunyai keunggulan masing-masing dan mempunyai ciri yang berbeda. Daging buah naga merah memiliki kandungan oksidan yang lebih tinggi dibanding jenis buah naga putih, Menurut Oktaviani (2014).

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penilaian organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan dan industri hasil pertanian lainnya. Kadang-kadang penilaian ini dapat memberi hasil penilaian yang sangat teliti. Dalam beberapa hal penilaian dengan indera bahkan melebihi ketelitian alat yang paling sensitif (Susiwi,2009).

Analisa uji organoleptik Kualitas bahan pangan dapat diketahui dengan tiga cara yaitu kimiawi,fisik,sensorik. Penerimaan suatu produk pangan oleh konsumen ditentukan oleh faktor mutu terutama mutu organoleptik. Sifat organoleptik adalah sifat bahan yang dimulai dengan menggunakan indera manusia yaitu indera pengelihatan, pembau dan perasa (winarti et al. 2015)

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Pengaruh dari rasa dan tekstur dari produk. Sehingga dilakukan penelitian tentang “pengaruh penambahan sari buah naga terhadap Rasa, Warna,Aroma,Tekstur Cookies lidah kucing ditinjau dari uji organoleptik”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan bahwa inovasi cookies lidah kucing dengan sari buah naga masih terbilang belum terlalu banyak yang mengembangkan karena sasaran konsumen masih berada pada produk cookies lidah kucing original. Maka dari itu peneliti akan mengembangkan varian rasa terbaru cookies lidah kucing salah satunya dengan penambahan sari buah naga di tinjau dari rasa dan tekstur cookies lidah kucing.

1.3 Batasan Masalah

Dikarenakan keterbatasan waktu dan tenaga, untuk menghindari kesalah-pahaman terhadap masalah yang diteliti pada penelitian cookies lidah kucing dengan penambahan sari buah naga meliputi hal-hal yang berpengaruh terhadap proporsi produk dengan persentasi T1=10ml T2=15ml T3=20ml yang ditinjau dari uji organoleptik rasa,warna,aroma dan tekstur produk cookies lidah kucing dengan penambahan sari buah naga.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah.

1. bagaimana pengaruh penambahan sari buah naga terhadap rasa,warna,aroma,tekstur dari cookies lidah kucing terhadap daya minat masyarakat di uji dengan menggunakan uji organoleptik?.
2. Bagaimana presentase hasil uji organoleptik penambahan sari buah naga pada kue lidah kucing dengan penambahan sari buah naga 10% 15% 20% berdasarkan rasa,warna,aroma,tekstur?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini yaitu apakah cookies lidah kucing dengan penambahan sari buah naga dapat diterima dikalangan masyarakat

1. Mendeskripsikan cara pembuatan cookies lidah kucing dengan penambahan sari buah naga
2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan sari buah naga terhadap rasa,warna,aroma dan tekstur pada produk olahan cookies lidah kucing.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki manfaat baik secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Secara teoritis hasil penelitian ini akan memberikan sumbang saran dalam pengembangan ilmu boga. Selain itu penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk melengkapi kajian teoritis yang berkaitan dengan kualitas produk, tekstur dan varian rasa terhadap kepuasan konsumen.
 - b. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber referensi dalam melakukan penelitian di bidang boga.
2. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Kedai cookies lidah kucing.

Sebagai sumbangan informasi bagi pihak yang berkepentingan khususnya Kedai cookies lidah kucing dalam usaha pencapaian kepuasan Konsumen dengan memperhatikan faktor kualitas produk, tekstur dan varian rasa cookis lidah kucing.

b. Bagi Universitas

Sebagai salah satu bahan untuk menambah referensi bacaan bagi mahasiswa pada umumnya, khususnya kajian ilmu bagi para mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan keluarga. (PVKK).