

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies merupakan produk kue kering yang digemari oleh masyarakat dengan tingkat konsumsi sebesar 0,4 ons/ minggu (BPS, 2018). *Cookies* memiliki kadar lemak tinggi dan relatif renyah bila dipatahkan (BSN, 1992). Pada umumnya *cookies* terbuat dari terigu, gula halus, telur ayam, *vanilli*, margarin, *baking powder*, dan susu bubuk (Putri, 2018). Terigu berasal dari hasil penggilingan *endosperm* dari biji gandum yang mengandung protein gliadin dan glutenin. Protein ini bersifat tidak larut dalam air dan akan membentuk matriks gluten jika terdapat air disertai adanya gaya mekanis. Gluten dapat membentuk adonan yang bersifat elastis dan mampu menahan gas sehingga akan terbentuk pori-pori di dalam adonan (Herawati dkk., 2018).

Pada orang dengan kondisi normal gluten dapat dicerna secara sempurna menjadi asam amino tunggal yang kemudian diserap oleh usus, sedangkan untuk beberapa orang yang mengalami gangguan terkait gluten harus menghindari konsumsi gluten atau menjalankan program *gluten-free diet*. Beberapa orang yang mengalami gangguan terkait gluten yaitu penderita *celiac disease*, alergi gandum, dan *gluten intolerance* (Fernandez, 2015). Solusi yang dapat dilakukan agar orang tersebut dapat mengkonsumsi *cookies* yaitu dengan mengkonsumsi *cookies gluten-free*. Salah satu bahan yang dapat digunakan yaitu tepung beras merah. Beras merah merupakan salah satu jenis beras yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Beras merah merupakan beras pecah kulit yang hanya dilakukan pemisahan dengan sekamnya saja tanpa dilakukan penyosohan sehingga masih terdapat kulit ari yang melekat pada *endosperm* (Sumartini dkk.,

2018). Tepung beras merah tidak mengandung gluten sehingga aman untuk dikonsumsi orang yang mengalami gangguan terkait gluten.

Pemilihan tepung beras merah dalam *cookies* karena beras merah yang tergolong makanan sehat yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Beras merah memiliki kelebihan yaitu mengandung serat dan senyawa bioaktif yang memiliki potensi aktivitas antioksidan yang tinggi (Walter dan Marchesan, 2011). Namun penggunaan tepung beras merah sebagai bahan pengganti terigu pada *cookies* menimbulkan persepsi yang berbeda dan akan berpengaruh terhadap tingkat penerimaan dari *cookies* beras merah. Persepsi konsumen dapat bernilai negatif maupun positif. Persepsi konsumen yang negatif menimbulkan persepsi bahwa *cookies* beras merah memiliki warna kurang menarik yaitu merah gelap dan memiliki tekstur yang berpasir (Thoif, 2014). Timbulnya perbedaan persepsi pada tiap orang disebabkan adanya perbedaan tingkat pengetahuan dan kebiasaan konsumen (Thio, 2012). Konsumen dengan tingkat pengetahuan yang baik terhadap produk menghasilkan persepsi yang positif akan produk tersebut. Gaya hidup seseorang untuk mengonsumsi sebuah produk akan dipengaruhi dari jenis kegiatan, minat, dan juga pendapatannya (Sabilla dkk., 2014). Hal ini menyebabkan satu daerah dengan daerah lainnya terbentuk sebuah kebiasaan yang berbeda-beda sehingga diperlukan penelitian untuk mengetahui persepsi orang terhadap *cookies* beras merah di suatu daerah.

Penelitian diawali dengan penelitian pendahuluan yaitu menentukan formulasi dari *cookies* beras merah dan cara pembuatannya yang tepat. Penentuan formulasi ditentukan berdasarkan hasil dari *cookies* beras merah yang memiliki rasa yang seimbang yaitu tidak terlalu asin atau manis agar dapat diterima oleh seluruh panelis. Kemudian *cookies* beras merah diujikan kepada 20 panelis yang dipilih secara acak untuk menilai kelayakan dari *cookies* tersebut. Penelitian utama dilanjutkan menggunakan survei dan uji

organoleptik yaitu uji tingkat kesukaan (uji hedonik). Survei dan uji organoleptik digunakan untuk mengumpulkan informasi atau data yang diperlukan untuk analisa persepsi konsumen terhadap *cookies gluten-free* beras merah dan mengetahui tingkat penerimaan *cookies* beras merah di kalangan umum. Survei dilakukan menggunakan kuesioner yang disebar di kota Surabaya, Sidoarjo, dan Probolinggo dalam bentuk *google form*. Responden dan panelis yang digunakan masing-masing berjumlah 162 orang dan 120 orang yang dipilih secara acak dengan batasan umur 20 - 55 tahun yang berada di daerah kota Surabaya, Sidoarjo, dan Probolinggo. Dasar pemilihan dari ketiga kota tersebut karena konsumsi beras merah yang rendah di kalangan masyarakat kota besar seperti Surabaya dan Sidoarjo sehingga dapat menghasilkan persepsi yang berbeda dibandingkan masyarakat kota kecil seperti Probolinggo. Hal tersebut dapat menghasilkan persepsi yang positif maupun negatif terhadap masyarakat.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana persepsi konsumen terhadap *cookies gluten-free* beras merah?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *cookies gluten-free* beras merah?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui persepsi konsumen terhadap produk *cookies gluten-free* beras merah?
2. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap *cookies gluten-free* beras merah?

1.4. Manfaat Penelitian

Inovasi dari produk *cookies* pada umumnya menjadi tidak mengandung gluten sehingga dapat dikonsumsi seluruh masyarakat.