

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

1.1 Tinjauan Pustaka

Penelitian oleh Mahdavi et al. (2013) mengkaji penggunaan cuka sebagai bahan marinasi alami pada daging ayam serta dampaknya terhadap kualitas sensori dan mikrobiologis. Latar belakang penelitian ini adalah meningkatnya permintaan konsumen akan produk daging yang aman, alami, dan bebas dari pengawet kimia sintetis. Cuka yang mengandung asam asetat digunakan untuk merendam daging ayam, dengan tujuan menurunkan pertumbuhan mikroorganisme sekaligus meningkatkan rasa dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa asam asetat dalam cuka berperan dalam melunakkan jaringan otot, meningkatkan cita rasa, serta menghambat pertumbuhan bakteri patogen. Penilaian sensori terhadap aroma, rasa, dan tekstur juga menunjukkan bahwa panelis sangat menyukai sampel ayam yang dimarinasi dengan cuka, terutama setelah 24 jam perendaman.

Penelitian ini memiliki kesamaan metode dengan penelitian yang penulis lakukan, yaitu sama-sama menggunakan bahan berbasis asam alami sebagai marinasi daging, dan menilai kualitas sensori melalui uji organoleptik. Persamaan lainnya terletak pada tujuan utama, yakni menguji pengaruh bahan alami terhadap atribut rasa, aroma, dan tekstur daging yang telah dimarinasi. Namun, perbedaan utama terletak pada jenis bahan asam yang digunakan. Penelitian Mahdavi menggunakan cuka putih komersial, sementara dalam penelitian ini digunakan cuka kombucha apel, yaitu hasil fermentasi teh dan sari buah apel yang menghasilkan asam asetat secara alami dan memerlukan waktu fermentasi lebih panjang. Selain itu, penelitian ini mengedepankan aspek inovasi dan efisiensi biaya, karena cuka kombucha apel dapat dibuat mandiri dan menjadi alternatif dari cuka apel yang harganya lebih mahal di pasaran.

Penelitian oleh *Gokoglu et al.* (2010) mengevaluasi pengaruh beberapa larutan marinasi, termasuk cuka, terhadap kualitas sensori dan mikrobiologis daging ikan (gilthead seabream). Dalam penelitian dijelaskan bahwa ikan yang dimarinasi dengan larutan mengandung asam asetat mengalami peningkatan dalam tekstur dan rasa, serta penurunan jumlah bakteri secara signifikan selama

penyimpanan dingin. Hasil tersebut menunjukkan bahwa larutan marinasi berbasis asam, seperti cuka, mampu memperpanjang daya simpan sekaligus mempertahankan kualitas sensori produk laut yang mudah rusak. Penelitian ini juga menggunakan metode uji sensori untuk menilai kesukaan konsumen terhadap atribut rasa, aroma, dan tekstur.

Penelitian ini memiliki kesamaan mendasar dengan penelitian yang dilakukan, yaitu sama-sama menggunakan bahan berbasis asam sebagai larutan marinasi dan menilai efektivitasnya terhadap kualitas sensori produk hewani melalui uji organoleptik. Kedua penelitian juga menyoroti pentingnya peran asam asetat dalam memperbaiki tekstur dan memperkaya rasa. Namun, perbedaan utamanya terletak pada jenis bahan baku yang diuji: *Gokoglu et al.* menggunakan ikan laut sebagai objek, sedangkan penelitian ini menggunakan daging tenderloin sapi. Selain itu, penelitian ini berfokus pada penggunaan Cuka Kombucha Apel sebagai inovasi lokal yang lebih ekonomis dan berkelanjutan, sementara penelitian *Gokoglu* masih menggunakan cuka biasa dalam formulasi larutan marinasi. Hal ini menunjukkan bahwa penelitian ini tidak hanya mengadopsi pendekatan ilmiah yang serupa, tetapi juga mengembangkan ide tersebut melalui inovasi bahan berbasis fermentasi lokal.

1.2 Landasan Teori

Setelah menguraikan konsep dasar terkait bahan yang digunakan dalam penelitian, perlu dipaparkan teori-teori yang mendukung dalam menganalisis dan menginterpretasi data. Teori-teori ini meliputi preferensi konsumen, perilaku konsumen terhadap produk makanan, serta metode pengujian sensori atau uji organoleptik.

1.2.1 Preferensi konsumen

Preferensi konsumen dalam bidang pangan mencerminkan evaluasi subjektif terhadap suatu produk berdasarkan atribut sensori seperti rasa, aroma, dan tekstur. Faktor-faktor seperti kebiasaan makan, latar belakang budaya, serta ekspektasi terhadap manfaat kesehatan sangat memengaruhi preferensi tersebut. Dalam konteks produk fermentasi seperti kombucha, tingkat penerimaan konsumen

sangat bergantung pada pemahaman mereka terhadap proses fermentasi dan manfaatnya (Jesionowski et al., 2021). Produk dengan karakteristik rasa dan aroma yang tidak umum berisiko mendapatkan respon negatif jika tidak diimbangi dengan edukasi yang tepat.

Konsumen yang terbiasa mengonsumsi produk fermentasi cenderung menunjukkan preferensi yang lebih tinggi terhadap rasa khas seperti asam dan sedikit tajam yang dihasilkan dari proses fermentasi alami. Oleh karena itu, kajian preferensi sangat penting dalam mengevaluasi kemungkinan keberterimaan cuka kombucha apel sebagai pengganti cuka apel komersial.

1.2.2 Kriteria perilaku konsumen

Perilaku konsumen terhadap makanan merupakan hasil kombinasi antara pengetahuan, sikap, dan kepercayaan terhadap produk. Dalam konteks pangan fermentasi, penelitian menunjukkan bahwa konsumen lebih mungkin menerima produk baru jika mereka memiliki pemahaman mengenai manfaat kesehatan, keamanan bahan, serta keaslian proses produksinya (Zhao et al., 2022). Keterlibatan konsumen dengan produk berbasis fermentasi juga dipengaruhi oleh persepsi terhadap nilai tambah seperti kemampuan meningkatkan pencernaan atau memberikan probiotik alami.

Dalam kasus cuka kombucha apel, keberhasilan produk sangat dipengaruhi oleh sejauh mana konsumen dapat mengenali keunggulan dan membandingkannya dengan cuka apel biasa. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk memahami pola perilaku dalam konteks penerimaan inovasi pangan fermentasi.

1.2.3 Uji organoleptik

Uji organoleptik adalah metode standar dalam mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap produk makanan berdasarkan persepsi pancaindra. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan skala hedonik untuk menilai sejauh mana konsumen menyukai rasa, aroma, dan tekstur suatu produk. Menurut Lawless dan Heymann (2010), validitas hasil uji sangat tergantung pada desain eksperimental

yang ketat, termasuk penyamaran sampel, penyajian acak, dan kontrol terhadap lingkungan pengujian.

Dalam penelitian ini, uji dilakukan oleh 30 panelis dengan membandingkan dua jenis tenderloin yang dimarinasi menggunakan cuka apel dan cuka kombucha apel. Penggunaan metode ini memberikan data empiris yang memungkinkan analisis statistik untuk melihat apakah terdapat perbedaan signifikan dalam preferensi konsumen.