

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam beberapa tahun terakhir, terjadi pergeseran pola konsumsi masyarakat urban di Indonesia, terutama dalam memilih camilan harian. Konsumen kini tidak hanya menilai dari sisi rasa, tetapi juga memperhatikan nilai gizi, keamanan pangan, serta nilai budaya dalam sebuah produk. Hal ini turut mendorong hadirnya tren camilan fungsional dan inovatif yang menggabungkan kearifan lokal dengan pendekatan modern.

Salah satu tren yang berkembang adalah munculnya produk *hybrid*, yaitu perpaduan antara unsur kuliner tradisional dan modern dalam satu sajian, yang menghadirkan sensasi baru baik dari segi rasa, tekstur, hingga bentuk visual. Contoh nyata dari tren ini dapat dilihat pada popularitas donat mochi yang diperkenalkan oleh Mister Donut Jepang dengan produk *Pon de Ring*, yang menggabungkan bentuk donat bundar dengan tekstur mochi yang kenyal. Di Indonesia sendiri, adaptasi produk inovatif berbasis mochi mulai bermunculan, namun masih sangat sedikit yang menggunakan bahan lokal seperti ketan hitam sebagai bahan utama.

Ketan hitam telah lama dikenal dalam kuliner Nusantara sebagai bahan pangan yang kaya akan serat, senyawa fenolik, antosianin, dan antioksidan, yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti menurunkan risiko diabetes dan menjaga fungsi pencernaan (Afriani & Ariani, 2023). Tepung ketan hitam memiliki keunggulan dibandingkan tepung terigu biasa, seperti antioksidan alami, kandungan serat yang lebih tinggi, dan indeks glikemik yang lebih rendah, sehingga lebih sehat dan bermanfaat bagi tubuh (Wulandari, 2023).

Sementara itu, mochi atau produk berbasis tepung ketan (*glutinous rice flour*) mengalami peningkatan popularitas secara global karena dianggap memiliki tekstur unik yang kenyal dan menyenangkan, serta fleksibel dalam pengolahan menjadi bentuk *fusion food*. Kombinasi antara bahan tradisional lokal dan teknik pengolahan modern inilah yang memungkinkan terciptanya produk baru seperti Donat Mochi Ketan Hitam, yang dipilih dalam penelitian ini karena menawarkan

perpaduan bahan lokal tepung ketan hitam bernutrisi tinggi dan tekstur mochi kekinian yang digemari.

Lebih dari sekadar inovasi produk, hadirnya Donat Mochi Ketan Hitam mencerminkan transformasi budaya pangan di Indonesia, di mana jajanan pasar tidak lagi sekadar disajikan dalam bentuk tradisional, tetapi dimodifikasi agar dapat diterima oleh generasi muda dengan gaya hidup modern dan preferensi tampilan yang ramah secara visual dan cocok dengan tren digital. Hal ini juga didukung oleh meningkatnya tren media sosial yang memperkuat persepsi terhadap produk dengan penampilan estetik dan narasi lokal.

Dengan mempertimbangkan potensi tersebut, maka penting untuk dilakukan analisis terhadap peluang pasar Donat Mochi Ketan Hitam sebagai alternatif camilan tradisional yang inovatif. Analisis ini diharapkan dapat memberikan informasi awal sebelum produk dikembangkan secara komersial, baik oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) maupun pelaku industri kreatif kuliner.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- 1) Bagaimana persepsi konsumen terhadap Donat Mochi Ketan Hitam sebagai alternatif camilan tradisional inovatif?
- 2) Bagaimana peluang pasar Donat Mochi Ketan Hitam di kalangan konsumen masa kini?
- 3) Faktor apa saja yang memengaruhi minat dan keputusan konsumen dalam membeli Donat Mochi Ketan Hitam?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan memahami potensi Donat Mochi Ketan Hitam sebagai camilan tradisional inovatif, dengan cara menelaah berbagai aspek yang memengaruhi daya tarik dan penerimaan produk di kalangan konsumen.

Secara khusus, tujuan penelitian ini adalah untuk:

- 1) Mengetahui persepsi konsumen terhadap Donat Mochi Ketan Hitam sebagai camilan tradisional yang inovatif.
- 2) Menganalisis potensi dan peluang pasar produk Donat Mochi Ketan Hitam.
- 3) Mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi minat beli konsumen terhadap produk tersebut.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

- 1) Memberikan kontribusi bagi pengembangan teori pemasaran produk berbasis pangan lokal dan inovatif.
- 2) Menambah literatur tentang preferensi konsumen terhadap camilan fungsional berbasis bahan tradisional.

1.4.2 Manfaat Praktis

- 1) Menjadi dasar pertimbangan bagi pelaku UMKM dalam mengembangkan produk Donat Mochi Ketan Hitam.
- 2) Memberikan gambaran kepada pelaku bisnis tentang potensi pasar camilan inovatif di era modern.