

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Kajian Penelitian Sejenis yang Pernah Dilakukan

Penelitian sejenis mengenai pengembangan camilan berbasis bahan lokal dan tren inovasi makanan modern menunjukkan bahwa perpaduan antara nilai tradisional dan gaya modern sangat menarik minat konsumen, khususnya generasi muda dan konsumen urban, sebagai berikut :

1. Penelitian oleh Hadiyati *et al.* (2024) menunjukkan bahwa inovasi sederhana pada tampilan dan bahan dasar jajanan pasar dapat meningkatkan daya saing produk UMKM. Program pendampingan pada KUB Graha Permai membuktikan bahwa pelaku usaha mampu menghasilkan produk yang lebih modern dan sesuai dengan kebutuhan konsumen saat ini. Hal ini memperkuat potensi produk seperti Donat Mochi Ketan Hitam yang memadukan tradisi dan tren kekinian.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Spence (2019) mengulas fenomena *contemporary fusion food* yang menggabungkan elemen dari berbagai budaya kuliner menjadi sajian baru yang lebih menarik secara visual dan tekstural. Terdapat penekanan bahwa keberhasilan *fusion food* bergantung pada keseimbangan antara inovasi dan rasa yang tetap akrab di lidah konsumen. Temuan ini relevan dengan karakteristik Donat Mochi Ketan Hitam yang memadukan bahan tradisional lokal dengan bentuk dan tekstur modern.
3. Penelitian oleh Afriani dan Ariani (2023) menunjukkan bahwa tepung ketan hitam dapat digunakan sebagai alternatif tepung terigu dalam produk bakery sehat. Dalam eksperimen diet cookies, substitusi 40-60% tepung ketan hitam masih disukai konsumen dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hal ini mendukung potensi ketan hitam sebagai bahan baku inovatif untuk produk seperti Donat Mochi Ketan Hitam.
4. Penelitian oleh Sepena *et al.* (2022) mengkaji pengaruh penambahan tepung ketan hitam pada pembuatan *salty crackers*. Hasilnya menunjukkan bahwa penambahan 60% tepung ketan hitam secara signifikan meningkatkan kadar antioksidan, protein, dan antosianin serta memperbaiki karakteristik warna, aroma, dan rasa. Namun, pengaruh terhadap tekstur tidak signifikan. Hal ini

menunjukkan bahwa tepung ketan hitam sangat potensial sebagai bahan dasar camilan fungsional tanpa mengorbankan cita rasa dan kualitas sensoris.

5. Penelitian yang dilakukan oleh Arista *et al.* (2023) menyoroti pentingnya tekstur dalam memengaruhi tingkat kepuasan konsumen terhadap produk inovatif berbasis mochi. Dalam studi tersebut, mochi *crackers* dinilai melalui pendekatan *Customer Satisfaction Index* (CSI) dan *Importance Performance Analysis* (IPA), dan hasilnya menunjukkan bahwa karakteristik tekstur yang kenyal (*chewy*) menjadi salah satu elemen paling berpengaruh dalam menarik minat konsumen dan membentuk loyalitas. Keterkaitannya dengan Donat Mochi Ketan Hitam terletak pada pemanfaatan tekstur mochi yang memberikan pengalaman sensoris yang menyenangkan, terutama dalam hal ketertarikan mencoba dan kepuasan saat mengonsumsi.

Dari berbagai penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa produk seperti Donat Mochi Ketan Hitam memiliki potensi kuat dari aspek daya tarik konsumen, nilai gizi, dan tren visual yang sesuai dengan perkembangan pasar makanan ringan modern.

## 2.2 Landasan Teori dan Konseptual

Penelitian ini mengacu pada beberapa landasan teori berikut:

1. Inovasi Produk (*Product Innovation Theory*)  
Menurut Trott (2021), inovasi tidak hanya soal penemuan baru, tetapi juga tentang pengembangan atau kombinasi yang menghasilkan nilai tambah bagi konsumen dari sisi fungsi, desain, atau emosi. Dalam konteks Donat Mochi Ketan Hitam, inovasi tercermin dari penggabungan bahan lokal yaitu ketan hitam yang kaya gizi, dengan konsep camilan modern donat dan mochi yang menghasilkan produk baru dengan karakter unik. Hal ini menunjukkan bahwa Donat Mochi Ketan Hitam merupakan hasil inovasi produk yang tidak hanya menawarkan pengalaman rasa baru, tetapi juga menjawab kebutuhan pasar terhadap camilan yang lebih sehat dan berbeda.
2. Perilaku Konsumen (*Consumer Behavior Theory*)  
Teori ini menjelaskan bahwa keputusan pembelian sangat dipengaruhi oleh persepsi, sikap, dan nilai yang dimiliki konsumen terhadap suatu produk

(Solomon, 2020). Faktor-faktor seperti persepsi, motivasi, preferensi visual, serta nilai fungsional sangat memengaruhi keputusan pembelian. Konsumen modern lebih memilih produk yang sehat, praktis, unik, dan menarik secara visual. Dalam penelitian ini, persepsi konsumen terhadap produk Donat Mochi Ketan Hitam diuji melalui aspek inovasi, daya tarik visual, nilai kesehatan, dan minat beli.

### 3. Pangan Fungsional

Penelitian oleh Fauziyah dan Fitriani (2020) mengungkapkan bahwa ketan hitam memiliki potensi tinggi sebagai pangan fungsional karena mengandung antioksidan, antosianin, serta serat yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan dan pengendalian gula darah. Hal ini mendukung nilai tambah dari Donat Mochi Ketan Hitam sebagai camilan sehat yang relevan dengan preferensi konsumen modern.

### 4. *Food Hybridization*

Menurut Olivias *et al.* (2024), hybrid food merupakan penggabungan antara berbagai elemen makanan, baik dari sisi bahan, teknik pengolahan, maupun budaya kuliner yang berbeda, guna menciptakan produk baru yang tidak hanya inovatif secara rasa dan bentuk, tetapi juga memiliki nilai keberlanjutan dapat diterima konsumen. Donat Mochi Ketan Hitam merupakan hasil dari penggabungan antara donat (kuliner barat), mochi (kuliner asia), dan bahan lokal ketan hitam (nusantara). Konsep ini semakin relevan dalam era globalisasi kuliner, di mana konsumen tertarik pada produk yang menggabungkan cita rasa, nilai lokal, serta tampilan yang modern. Konsep *hybrid food* menjadi landasan untuk menilai sejauh mana konsumen menerima produk baru yang berbasis pada kolaborasi lintas budaya dan teknik pengolahan.