

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Pustaka

Penelitian oleh Fauzi (2022) mengkaji Preferensi Konsumen dan Strategi Pemasaran Buah Durian di Kabupaten Ponorogo. Latar belakang penelitian ini adalah menentukan atribut konsumen dalam membeli buah durian dan strategi pemasaran yang harus diterapkan dalam pemasaran buah durian. Metode penentuan lokasi dengan menggunakan *purposive sampling* di Kabupaten Ponorogo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa buah durian yang menjadi preferensi konsumen adalah buah durian yang memiliki rasa pahit/manis, aroma buah sangat kuat, tekstur buah lembut dan berserat. Strategi pemasaran yang dilakukan dengan menjaga kualitas dan menghasilkan buah durian yang unggul dan mampu bersaing di pasaran. Penilaian sensori terhadap aroma, rasa, dan tekstur menunjukkan bahwa panelis sangat menyukai buah durian yang manis, aroma kuat dan tekstur lembut.

Penelitian ini memiliki kesamaan yaitu mengetahui minat konsumen terhadap buah durian dan sama-sama menggunakan bahan berbasis alami sebagai bahan pertimbangan konsumen dalam membeli buah durian dan menilai kualitas sensori melalui uji organoleptik. Persamaan lainnya terletak pada tujuan utama, yaitu menguji pengaruh buah durian alami terhadap atribut rasa, aroma dan tekstur. Namun perbedaan penelitian terletak pada sampel buah durian. Penelitian Fauzi menggunakan Buah durian Asli sementara dalam penelitian ini menggunakan dua sampel yaitu, selai durian asli dan perisa. Selain itu hasil dari penelitian ini bahwa preferensi konsumen terhadap buah durian asli lebih disukai dibanding selai durian perisa.

Penelitian oleh Dewantara (2012) mengevaluasi pengaruh penambahan ekstrak kunyit pada selai daging kulit durian terhadap daya terima konsumen. Latar belakang penelitian ini adalah Kulit durian dianggap sebagai limbah yang kurang dimanfaatkan secara optimal, padahal memiliki potensi besar sebagian bahan baku pangan karena kandungan serat, karbohidrat dan senyawa bioaktif di dalamnya. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap

atribut warna, rasaa, aroma dan tekstur serta menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap selai daging kulit durian dengan berbagai ekstrak kunyit melalui uji hedonik. Hasil penellitian menunjukkan bahwa pada atribut warna penambahan kunyit menghasilkan warna kuning keemasan lebih menarik dibanding selai tanpa kunyit. Pada atribut aroma, durian memiliki aroma khas berhasil ditutupi oleh aroma kunyit, untuk segi atribut rasa kunyit dalam konsentrasi sedang meningkatkan cita rasa karena penetralisir rasa getir dari kulit durian. Pada atribut tesktur tidak ada perubahan signigikan karena ekstrak kunyit berupa cairan pekat.

Penelitian ini memiliki kesamaan mendasar dengan penelitian yang dilakukan, yatu sama-sama menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap pengaruh bahan tambahan ekstrak kunyit terhadap selai berbasis durian melalui uji organoleptik. Kedua penelitian menggunakan bahan berbasis alami selai dari daging kulit durian sebagai pemanfaatan limbah. Sedangkan peneliti menggunakan selai daging durian yang diolah menjadi selai durian asli dan perisa. Pada penelitian ini menggunakan metode uji yang sama yaitu uji organoleptik (uji hedonik). Namun perbedaan utama penelitian ini terletak pada tujuan mengetahui pengaruh kunyit terhadap mutu organoleptik dan daya terima selai durian, sementara itu tujuan peneliti mengetahui perbedaan tingkat kesukaan panelis berdasarkan atribut rasa, aroma dan tekstur.

2.2 Landasan Teori dan Konseptual

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

2.2.1 Preferensi konsumen

Preferensi konsumen merujuk pada kecenderungan individu dalam memiliki suatu produk dibandingkan produk lain yang sejenis. Preferensi ini dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti rasa, aroma dan tekstur. Menurut Schiffman dan Kanuk (2007),

preferensi konsumen merupakan bagian dari proses pengambilan keputusan yang melibatkan persepsi, motivasi, dan sikap terhadap suatu produk. Dalam konteks produk pangan seperti roti manis dengan selai durian, preferensi konsumen sangat penting dalam menentukan keberhasilan produk di pasar. Produk dengan bahan alami cenderung lebih disukai karena dianggap lebih sehat, aman, dan autentik dibanding produk sintetis (Kotler & Keller, 2012). Dalam penelitian ini, preferensi konsumen akan diuji terhadap dua jenis selai durian yaitu selai durian asli dan selai durian perisa yang digunakan sebagai isian pada roti manis.

2.2.2 Kriteria perilaku konsumen

Perilaku konsumen terhadap makanan merupakan tindakan individu yang terlibat langsung dalam mendapatkan, menggunakan dan mengevaluasi produk. Menurut Miniard (1995), yaitu kebutuhan dan motivasi keinginan mengonsumsi makanan dipicu oleh kebutuhan biologis seperti rasa lapar atau kebiasaan konsumsi. Persepsi terhadap suatu produk berdasarkan atribut harga, rasa, warna dan aroma. Dalam penelitian ini, perilaku konsumen diuji melalui tanggapan mereka terhadap sampel roti manis dengan dua jenis selai durian, yaitu selai durian asli dan perisa.

Dalam kasus penggunaan selai durian asli, keberhasilan produk sangat dipengaruhi oleh sejauh mana konsumen dapat mengenali keunggulan dan membandingkan dengan selai durian perisa. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk memahami perilaku konsumen dalam konteks penerimaan suatu produk.

2.2.3 Uji organoleptik

Uji organoleptik adalah metode evaluasi sensori yang dilakukan dengan melibatkan indra manusia untuk menilai mutu suatu produk, terutama makanan. Parameter yang diuji meliputi rasa, aroma dan tekstur. Menurut Lawless dan Heyman (2010), validitas uji sangat tergantung pada desain eksperimental yang ketat, termasuk penyamaran sampel, penyajian acak, dan kontrol terhadap lingkungan pengujian.

Dalam penelitian ini, uji dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih masing-masing diminta menilai dari atribut rasa, aroma dan tekstur. Dengan membandingkan

roti dengan dua jenis selai durian yaitu selai durian asli dan perisa. Penelitian ini menggunakan uji hedonik dengan skala Likert 1-5 untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis.