

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perubahan gaya hidup dan pola konsumsi masyarakat urban di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan peningkatan kesadaran terhadap pentingnya konsumsi makanan sehat. Kota Surabaya sebagai salah satu kota metropolitan terbesar di Indonesia mencerminkan fenomena ini secara nyata. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Stephanie dan Dewi (2018) dari Universitas Surabaya, ditemukan bahwa masyarakat kota Surabaya mulai menunjukkan minat yang lebih besar terhadap produk makanan sehat, khususnya yang menggunakan bahan alami dan rendah risiko terhadap penyakit seperti diabetes. Hal ini sejalan dengan temuan Ayu dan Muflikhati (2021) dari Universitas Brawijaya, yang mengungkapkan bahwa konsumen di Surabaya memiliki kecenderungan untuk memilih makanan yang mereka anggap lebih aman dan alami, termasuk makanan yang tidak mengandung gula tambahan buatan.

Salah satu strategi yang semakin banyak digunakan dalam pengembangan produk *no added sugar* adalah penggunaan pemanis alami seperti kurma. Kurma tidak hanya memiliki rasa manis alami, tetapi juga mengandung serat, antioksidan, serta mineral penting yang mendukung kesehatan. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Juma M. Alkaabi dan rekan-rekannya (2011), disebutkan bahwa varietas kurma *Lulu* memiliki indeks glikemik yang rendah dan dapat digunakan sebagai pengganti gula dalam makanan, terutama untuk penderita diabetes. Hasil studi tersebut menunjukkan bahwa konsumsi kurma *Lulu* tidak menyebabkan lonjakan kadar glukosa darah secara signifikan, sehingga aman digunakan dalam makanan fungsional.

Sejalan dengan itu, brownies sebagai salah satu produk kue coklat khas Amerika yang dipanggang dan populer karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut (Smith, 2005), menjadi medium yang berpotensi untuk menginovasi pangan sehat. Dengan menggunakan kurma *Lulu* sebagai pengganti gula tambahan yang tidak termasuk dalam kategori “gula tambahan” menurut pedoman WHO

(WHO, 2015; FDA, 2020), brownies dapat menjadi alternatif camilan aman dikonsumsi oleh konsumen yang peduli pada kesehatan.

Berdasarkan paparan tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis minat konsumen terhadap brownies kurma (bebas gula tambahan) di kota Surabaya. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam pengembangan produk makanan sehat yang tetap diterima oleh konsumen dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur, sekaligus mendukung tren konsumsi sehat di kalangan masyarakat urban.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana tingkat kesukaan terhadap brownies kurma sebagai alternatif brownies konvensional bagi masyarakat Surabaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis tingkat kesukaan terhadap brownies kurma sebagai alternatif brownies konvensional bagi masyarakat Surabaya

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat teoritis

Penelitian ini dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam perilaku konsumen dan gizi masyarakat. Hasil studi ini dapat memperkaya literatur mengenai minat konsumen terhadap produk makanan fungsional seperti brownies bebas gula tambahan. Temuan ini juga dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang ingin mengkaji pengaruh persepsi kesehatan terhadap keputusan pembelian makanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

- 1) Bagi pelaku usaha dan industri makanan sehat, penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam inovasi produk, serta pendekatan edukatif kepada konsumen yang lebih tepat sasaran, terutama dalam segmen pasar yang peduli terhadap kesehatan
- 2) Bagi pemerintah dan instansi kesehatan, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dalam merancang program edukasi gizi yang sesuai preferensi masyarakat, khususnya dalam mengurangi

risiko penyakit metabolik seperti diabetes melalui pendekatan pola konsumsi.

- 3) Bagi akademisi dan peneliti, penelitian ini dapat menjadi referensi dan dasar untuk penelitian lanjutan dalam bidang makanan GI rendah dan perilaku konsumen.