

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Penelitian Terdahulu**

Penelitian oleh (Fadiati, 2021) membahas tentang bahan dasar pengembang roti yang berbasis umbi-umbian sebagai alternatif pengganti ragi instan dalam pembuatan roti. Latar belakang dari penelitian ini didasarkan pada tingginya minat masyarakat Indonesia terhadap konsumsi roti, yang sejalan dengan pertumbuhan jumlah industri roti yang terus meningkat di Indonesia. Temuan dari penelitian mengenai uji daya terima konsumen terhadap produk roti yang menggunakan ragi alami sourdough dengan tambahan kentang, dapat menjadi referensi penting bagi para pelaku usaha dan calon wirausahawan di bidang bakery dalam mengembangkan produk roti yang inovatif dan sesuai dengan selera pasar.

Penelitian ini memiliki kesamaan dengan penelitian yang dilakukan oleh penelitian terdahulu (Fadiati, 2021), terutama dalam penggunaan bahan pengembang alami sebagai alternatif pengganti ragi instan dalam pembuatan roti, serta penggunaan uji organoleptik untuk menilai kualitas sensori dan daya terima masyarakat terhadap roti berbahan dasar levain. Perbedaannya terletak pada jenis bahan pengembang alami yang digunakan, di mana penelitian Fadiati menggunakan levain berbasis umbi-umbian, sedangkan penelitian ini menggunakan levain berbasis air yang memiliki tekstur lebih kental dan menghasilkan pori-pori roti yang lebih halus. Selain itu, penelitian ini juga menekankan pentingnya memastikan bahwa roti levain tidak hanya memiliki kualitas organoleptik yang baik, tetapi juga mampu bersaing dengan roti berbahan ragi instan yang telah lebih dikenal dan disukai oleh konsumen.

Penelitian lain yang dijadikan referensi adalah penelitian oleh Alviani et al. (2023), yang juga meneliti perbandingan antara penggunaan ragi instan dan sourdough dalam pembuatan roti. Latar belakang penelitian ini serupa dengan penelitian Fadiati, yaitu didorong oleh tingginya minat masyarakat terhadap konsumsi roti. Tujuan utamanya adalah untuk membandingkan dan mengetahui perbedaan antara sourdough dan ragi instan melalui metode eksperimen. Hasil dari penelitian ini memberikan gambaran bahwa proses pengembangan roti dengan ragi

instan lebih cepat dibandingkan *sourdough* serta memiliki aroma dan rasa ciri khas dari masing-masing roti.

Penelitian ini memiliki kesamaan dengan penelitian yang penulis lakukan, yaitu sama-sama menggunakan objek dan bahan pengembang roti yang serupa, serta sama-sama melakukan uji organoleptik pada hasil produk roti. Namun, perbedaannya terletak pada metode yang digunakan. Penelitian oleh Alviani dan rekan-rekannya tidak menggunakan pendekatan kuantitatif, sehingga mereka tidak melakukan penyebaran kuesioner atau mengumpulkan pendapat dari masyarakat. Hal ini membuat penelitian mereka lebih berfokus pada hasil pengamatan langsung terhadap karakteristik fisik dan sensori produk.

## **2.2 Landasan Teori**

Landasan teori dalam penelitian ini bertumpu pada prinsip dasar fermentasi dalam pembuatan roti, khususnya mengenai perbedaan karakteristik antara ragi instan dan levain. Dalam analisis sensori, aspek organoleptik ini menjadi indikator utama yang digunakan untuk menilai preferensi konsumen dan kriteria perilaku konsumen terhadap roti.

### **2.2.1 Preferensi Konsumen**

Preferensi konsumen terhadap produk makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti karakteristik sensori, latar belakang budaya, kebiasaan makan, serta pandangan terhadap aspek kesehatan (Hossain et al., 2025). Dalam teori preferensi, terdapat tiga sifat utama: kelengkapan, yaitu kemampuan konsumen untuk memilih antara dua opsi; transitivitas, yaitu konsistensi dalam pilihan tanpa adanya kontradiksi; dan kontinuitas, yaitu kecenderungan konsumen untuk tetap memilih alternatif yang mendekati opsi yang paling disukai (Nicholson, 1989). Menurut Pindyck dan Rubinfeld (2012), preferensi konsumen bertujuan untuk menghasilkan keputusan akhir yang memberikan kepuasan saat produk dikonsumsi.

Proses pengambilan keputusan ini mencakup beberapa tahapan, mulai dari pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi pilihan, keputusan membeli, hingga respons setelah pembelian. Preferensi yang terbentuk ini tidak hanya bersifat rasional, tetapi juga dapat dipengaruhi oleh emosi dan pengalaman masa lalu

konsumen. Dalam penelitian ini, teori preferensi konsumen dilakukan untuk menilai preferensi dan persepsi masyarakat terhadap dua jenis bahan pengembang roti (ragi instan dan levain) dilakukan melalui metode kuantitatif dengan menggunakan kuesioner.

### 2.2.2 Perilaku Konsumen

Perilaku konsumen merupakan kajian tentang bagaimana individu, kelompok, atau organisasi membuat keputusan dalam memilih, membeli, menggunakan, dan membuang produk, jasa, ide, atau pengalaman untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan mereka (Kotler & Keller, 2016). Aspek ini menjadi bagian penting dalam strategi pemasaran, karena setiap segmen pasar memiliki perilaku yang berbeda-beda.

Secara umum, perilaku konsumen dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu rasional dan irasional. Konsumen dengan perilaku rasional cenderung melakukan pembelian berdasarkan pertimbangan kebutuhan dan manfaat, sedangkan perilaku irasional ditandai dengan kecenderungan membeli karena pengaruh promosi atau diskon, tanpa memperhitungkan kebutuhan utama (Dwiastuti & Isaskar, 2012). Dalam penelitian ini, perilaku konsumen dikaji berdasarkan preferensi mereka terhadap roti yang dibuat dengan dua jenis bahan pengembang berbeda, yaitu levain dan ragi instan. Preferensi tersebut tidak hanya dipengaruhi oleh elemen sensori seperti rasa, aroma, dan tekstur, tetapi juga oleh faktor psikologis dan sosial, termasuk persepsi kesehatan, nilai gizi, kebiasaan konsumsi, dan tren hidup sehat. Dalam penelitian ini walaupun melibatkan banyak faktor tetapi sensori organoleptik tetap menjadi faktor utama dalam penentuan perilaku konsumen.

## 2.3 Uji Organoleptik

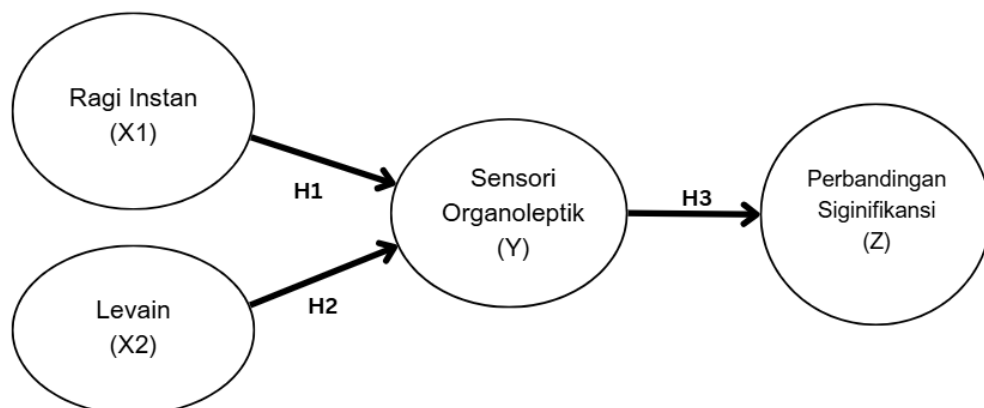
Uji organoleptik merupakan metode penilaian yang bergantung pada persepsi indra manusia, di mana penilaian tersebut dilakukan berdasarkan kemampuan alat indra seperti penglihatan, penciuman, perasa, pendengaran, dan peraba. Proses ini melibatkan mekanisme fisik dan psikologis, yaitu kemampuan indra untuk mendeteksi, mengenali, dan mengevaluasi karakteristik suatu objek, khususnya pada produk pangan segi rasa, aroma, tekstur, warna maupun

penampilan sebagai respons terhadap rangsangan yang diterima dari objek tersebut (Suyanto, A., 2020). Menurut (Hendradewi & Ningrum, 2019) Organoleptik secara umum terdapat tiga macam uji, yaitu Uji Perbedaan (*Discriminative Test*), Uji Deskriptif (*Descriptive Test*), dan Uji Afektif (*Affective Test*).

Uji afektif berfokus pada penilaian Tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen terhadap suatu produk, termasuk membandingkan tingkat kesukaan secara relatif. Uji ini melibatkan sejumlah besar responden yang tidak dilatih, yang dianggap dapat mewakili persepsi konsumen pada umumnya. Dalam penelitian ini digunakan metode uji afektif (Suryono et al., 2018). Pengujian dilakukan dengan memanfaatkan pancaindra manusia sebagai alat utama dalam mengevaluasi produk, di mana setiap responden diminta untuk memberikan penilaian berdasarkan pengalaman pribadi mereka saat mengonsumsi atau mengamati produk tersebut. Hasil dari uji afektif ini menjadi dasar penting dalam menentukan sejauh mana produk dapat diterima oleh target pasar serta sebagai bahan pertimbangan dalam perbaikan dan pengembangan produk lebih lanjut.

## 2.4 Hipotesa

Hipotesis merupakan elemen penting dalam sebuah penelitian, terutama dalam penelitian kuantitatif, karena berfungsi sebagai dugaan awal yang dibuat oleh peneliti terhadap permasalahan yang diangkat, dan akan diuji kebenarannya melalui proses penelitian (Mawardi, 2022).



**Gambar 2.1** Kerangka Konseptual

Ragi instan (X1) dan Levain (X2) berhubungan langsung dengan sensori organoleptik (Y) untuk mencari manakah bahan dasar pembuat roti yang lebih unggul dari segi organoleptik, sedangkan Sensori Organoleptik (Y) sendiri berhubungan dengan perbandingan signifikansi (Z) untuk membandingkan adanya perbedaan dari kedua roti (X1) dan (X2). Maka dari hubungan antar variabel tersebut menghasilkan hipotesa sebagai berikut:

H1: Roti ragi instan lebih diminati dari segi sensori organoleptik.

H2: Roti levain lebih diminati dari segi sensori organoleptik.

H3: Terdapat perbedaan signifikan antara roti ragi instan dan roti levain dari segi sensori organoleptik.