

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan primer yang diperlukan oleh setiap orang. Akan tetapi seiring berjalannya waktu, mengkonsumsi makanan tidak hanya bertujuan untuk mencukupi kebutuhan nutrisi kita sehari-hari melainkan juga bertujuan untuk memenuhi kebutuhan kita lainnya. Sebagai contoh Ketika kita datang ke sebuah restoran, kita tidak hanya menikmati makanannya saja melainkan kita juga menikmati suasana dan pelayanan yang mereka berikan. Ada juga konsumen yang memilih untuk makan di restoran cepat saji agar bisa menghemat waktu mereka yang akan digunakan untuk melakukan hal lainnya.

Oleh karena itu kita sebagai produsen dalam bidang kuliner kita dituntut untuk dapat memberikan berbagai permintaan atau keinginan dari konsumen-konsumen kita. Baik dalam hal rasa, cara penyajian, suasana tempat, maupun harga. Salah satu produk yang menarik perhatian kami adalah *snack bar*. *Snack bar* merupakan makanan ringan yang bisa dikonsumsi dengan mudah dan cepat namun tetap dapat memenuhi nutrisi yang kita butuhkan sehari-hari. Penulis berfokus pada menginovasikan rasa dari berbagai macam *snack bar* yang sudah ada agar para konsumen bisa menikmati rasa yang lainnya.

Snack bar pada umumnya diberikan berbagai macam buah-buahan kering sebagai perisa tambahan seperti contohnya buah pisang, stroberi, blueberry, dan lain sebagainya. Inovasi penggunaan rasa lokal seperti buah kering atau keripik nangka tentu menarik perhatian produsen untuk mencoba hal baru. Nangka sendiri memiliki nilai gizi di antara lainnya adalah energi sebesar 57 kkal, protein 2 gram, lemak 0.4 gram, karbohidrat 11.3 gram per 100 gram buah nangka (nilaigizi.com, 2018). Adapun beberapa vitamin yang terdapat pada buah nangka yaitu vitamin C dan juga vitamin B1. Pemilihan nangka sendiri karena buah nangka mempunyai potensi untuk dikembangkan di Indonesia. Penyebaran buah nangka di Indonesia sudah cukup merata, hampir disemua kepulauan terdapat tanaman buah nangka. Buah nangka dapat dijadikan sebagai produk makanan olahan seperti kue, campuran untuk bahan makanan, keripik, dan lain-lain (Asikin, 2017).

Pada penelitian kali ini penulis berfokus pada uji hedonik atau yang biasa dikenal dengan uji sensori yang meliputi rasa, tekstur, dan juga penampilan. Penelitian tentang uji sensori ini dianggap penting karena menjadi salah satu faktor yang menjadi penilaian konsumen terhadap makanan atau minuman yang dikonsumsi. Penelitian tentang ukuran memiliki beberapa tujuan yang di antara lainnya adalah untuk mengetahui preferensi dari konsumen terhadap produk *snack bar* yang dikarenakan setiap konsumen memiliki preferensi yang berbeda terhadap ukuran keripik nangka pada *snack bar*. Penelitian mengenai ukuran juga dapat menjadi arahan dalam pengembangan produk terutama sebagai produsen makanan.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana pengaruh ukuran nangka kering terhadap sensori pada produk *snack bar*?
2. Bagaimana ukuran nangka kering yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh pemilihan buah kering terhadap sensori pada *snack bar*.
2. Mengetahui ukuran nangka yang disukai oleh masyarakat atau konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mendapatkan informasi tentang pengaruh ukuran nangka kering terhadap sensori pada *snack bar*.
2. Mendapatkan informasi ukuran nangka kering yang disukai oleh konsumen.