

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Produk makanan merupakan suatu produk yang digemari oleh masyarakat Indonesia, dimana tingkat konsumsi masyarakat terhadap produk makanan setiap tahunnya mengalami peningkatan (BPS, 2016). Tingginya tingkat konsumsi makanan dan besarnya pasar bisnis di Indonesia, menyebabkan banyaknya bermunculan berbagai produk makanan. Maka dari itu, diperlukan suatu inovasi produk yang membedakan produk tersebut dengan produk sejenisnya dan dapat memberikan nilai unggul pada produk tersebut.

Inflamasi atau peradangan adalah proses respon pertahanan dimana tubuh berusaha menetralkan dan membasmi agen-agen berbahaya saat terjadi infeksi, cedera jaringan, ataupun gangguan lain (Soenarto, 2014). Penyakit yang melibatkan proses inflamasi di dalam tubuh di Indonesia memiliki angka kejadian yang cukup tinggi, dengan prevalensi nasional penyakit asma 2,4%, infeksi saluran pernafasan akut (ISPA) 9,3%, pneumonia 4%, penyakit sendi 7,3%, dll (RISKESDAS, 2018). Meskipun inflamasi membantu menghilangkan infeksi dan memulai proses penyembuhan jaringan. Inflamasi diketahui dapat pula merugikan karena mengakibatkan jejas pada jaringan normal misalnya pada inflamasi kronik, autoimun, atau kelainan alergi (Zhang et al, 2019). Inflamasi berlebihan dapat dicegah ataupun dibantu dalam proses penyembuhan dengan penggunaan bahan alami yang aman dikonsumsi, salah satunya yaitu kulit biji melinjo atau disebut juga kulit tangkil. Maka dari itu, dilakukan modifikasi produk pangan yang menjadi bahan uji pada laporan ini yaitu modifikasi *Pangsit Kulit Tangkil* atau disebut *PANUTAN*.

Mayoritas masyarakat Indonesia belum mengetahui tentang kulit tangkil yang merupakan bagian dari buah melinjo (*Gnetum gnemon L*) dan belum banyak dimanfaatkan padahal memiliki potensi yang cukup besar (Manner dan Elevitch, 2008). Kulit tangkil mengandung senyawa flavonoid, tanin, dan saponin yang merupakan senyawa yang dapat menghambat pelepasan mediator inflamasi dan akumulasi leukosit di tempat infeksi, sehingga senyawa-senyawa tersebut dapat menjadi antiinflamasi (Nur Ramadhani et al, 2016). Kulit tangkil juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, sehingga dapat membantu serta memelihara dalam pertumbuhan dan perbaikan sel atau jaringan yang mengalami inflamasi berlebih.

Ketika menciptakan suatu produk perlu diketahui pula bagaimana sikap dan karakteristik konsumen terhadap daya terima serta kesukaan pada produk. Maka dilakukan uji hedonik (uji kesukaan) terhadap produk *PANUTAN* berdasarkan atribut sensori meliputi penampilan, warna, rasa, dan tekstur. Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya kualitas suatu produk dengan memberikan penilaian terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Stone dan Joel, 2004).

Terdapat dua macam data yang akan dianalisis pada laporan ini, yaitu data karakteristik responden dan data tingkat kesukaan responden terhadap produk. Karakteristik responden yang diperoleh meliputi jenis kelamin, usia, dan pekerjaan. Setelah dilakukan pengumpulan data karakteristik dan uji hedonik pada produk *PANUTAN*, selanjutnya dilakukan analisis statistik menggunakan *software*



*Minitab14*. Hasil dari analisis tersebut diharapkan kedepannya dapat digunakan untuk menentukan segmentasi pasar yang tepat untuk pemasaran produk *PANUTAN*.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik produk *Pangsit Kulit Tangkil* atau *PANUTAN*?
2. Bagaimana nilai gizi serta zat keunggulan yang terdapat pada *PANUTAN*?
3. Bagaimana karakteristik responden yang melakukan uji hedonik?
4. Bagaimana hubungan dan kekuatan antara karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *PANUTAN*?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Pangsit Kulit Tangkil* melalui uji hedonik. Adapun tujuan khusus dari laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Memahami gambaran umum dan karakteristik produk *PANUTAN*.
2. Mengidentifikasi kandungan energi dan zat gizi produk *PANUTAN*.
3. Mengidentifikasi karakteristik responden.
4. Menganalisis hubungan antara jenis kelamin responden dengan karakteristik produk *PANUTAN*.
5. Menganalisis hubungan antara kelompok usia responden dengan karakteristik produk *PANUTAN*.
6. Menganalisis hubungan antara pekerjaan responden dengan karakteristik produk *PANUTAN*.

## 1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian dan pengerjaan laporan ini bagi mahasiswa, lembaga pendidikan, serta masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Sarana untuk mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat selama perkuliahan.
  - b. Sarana untuk menguji kemampuan dan keterampilan yang telah didapat selama perkuliahan.
2. Bagi Lembaga Pendidikan  
Sebagai bahan evaluasi sampai sejauh mana kurikulum yang telah diterapkan sesuai dengan kebutuhan.
3. Bagi Masyarakat  
Dapat memberikan informasi yang bermanfaat dan dapat digunakan sebagai referensi.