

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Setiap makhluk hidup memerlukan makanan untuk keberlangsungan hidupnya. Manusia membutuhkan makanan sebagai penyumbang energi dan berbagai zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh agar dapat beraktivitas dengan baik dalam kehidupannya sehari-hari. Era modern ini, semakin banyak olahan makanan bermunculan. Tidak hanya rasanya yang beraneka ragam, namun juga penampilan hingga bahan yang digunakan pun bermacam-macam. Rasa, penampilan, hingga bahan menarik yang digunakan dapat menjadi suatu daya tarik bagi masyarakat untuk mencicipi berbagai olahan hidangan tersebut.

Berbagai olahan hidangan dimulai dari makanan pokok, hingga makanan camilan atau snack memiliki perkembangan yang sangat pesat di Indonesia. Tren hidangan dengan penampilan yang menarik, terutama pada hidangan camilan atau snack banyak digemari oleh masyarakat luas. Pembuatannya yang cukup praktis, dapat dijadikan sebagai pengganti rasa lapar, dan dapat dikonsumsi tidak hanya pada waktu tertentu merupakan suatu alasan sebagian besar masyarakat Indonesia untuk menjadikan camilan atau snack sebagai jenis hidangan favorit.

Banyaknya camilan atau snack di Indonesia menjadikan masyarakat turut berkompetisi dalam menciptakan olahan hidangan yang menarik dan unik terutama olahan camilan. Namun, terkadang kandungan gizi hidangan kurang diperhatikan dalam menentukan hidangan yang akan diolah, sehingga banyak hidangan yang memiliki rasa yang menarik dan enak namun memiliki dampak yang kurang baik bagi kesehatan tubuh. Menurut data Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) 2018, pada tahun 2017 terdapat keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, dimana keracunan pangan merupakan urutan ke-2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, hal ini menunjukkan bahwa keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya.

Selain itu, hidangan tradisional sekarang mulai terlupakan. Indonesia yang saat ini memasuki era modernisasi, memiliki kemajuan di bidang teknologi. Hal ini memiliki dampak pula pada aspek sosial dan budaya bangsa yang telah diwariskan, begitu pula dengan perilaku masyarakat yang kini lebih memilih makanan modern yang unik dan berbahan dasar impor (Mulyani PA *et al*, 2020). Hal inilah yang mendasari pembuatan produk camilan sehat *Gimbap Nasi Cikur*. Selain unik dan menarik, camilan ini memiliki berbagai manfaat yang baik bagi tubuh, salah satunya didapat dari kandungan senyawa flavonoid dan minyak atsiri dari bahan utama yang digunakan, yaitu kencur.

Senyawa flavonoid dan minyak atsiri dipercaya sebagai zat antibakteri sehingga sangat baik bagi tubuh dan dapat membantu mencegah terjadinya kontaminasi bakteri. Berdasarkan penelitian Hafizha (2014), hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak rimpang kencur berpengaruh nyata terhadap pertumbuhan *E. coli*. Konsentrasi minimum yang dapat menghambat pertumbuhan *E. coli* adalah 80% dengan diameter hambat 16,79 mm. Selain

itu, produk ini diharapkan dapat menjadi daya tarik terhadap masyarakat untuk mengonsumsi dan lebih mengenal salah satu hidangan lokal yang perlahan mulai terlupakan, yaitu *Nasi Cikur* yang merupakan hidangan tradisional dari Tasikmalaya, Jawa Barat.

Produk baru memerlukan penerimaan dari masyarakat sehingga produk tersebut dapat dipilih untuk dikonsumsi. Penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut dapat ditimbulkan dari berbagai aspek yang dapat menarik perhatian konsumen seperti penampilan, warna, rasa, maupun tekstur dari produk. Hal tersebut dapat dilakukan melalui suatu rangkaian uji tingkat kesukaan konsumen. Produk *Gimbap Nasi Cikur* ini telah dilakukan uji hedonik. Selanjutnya, pada laporan akhir ini data yang diperoleh dari uji hedonik akan diolah lebih lanjut menggunakan *software* Minitab 14 untuk mengetahui apakah ada hubungan antara karakteristik responden dengan tingkat kesukaan responden terhadap karakteristik produk *Gimbap Nasi Cikur*. Hasil analisis ini diharapkan dapat digunakan dalam penentuan segmentasi produk di kemudian hari.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana gambaran umum *Gimbap Nasi Cikur*?
2. Berapa kandungan energi dan zat gizi yang dihasilkan *Gimbap Nasi Cikur*?
3. Bagaimana karakteristik responden?
4. Bagaimana cara menganalisis karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Gimbap Nasi Cikur* melalui uji hedonik dengan *software* Minitab 14?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pembuatan laporan ini yaitu menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Gimbap Nasi Cikur* melalui uji hedonik. Adapun tujuan khususnya adalah :

1. Mengidentifikasi gambaran umum produk *Gimbap Nasi Cikur*
2. Mengidentifikasi kandungan energi dan zat gizi produk *Gimbap Nasi Cikur*
3. Mengidentifikasi karakteristik responden
4. Menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Gimbap Nasi Cikur* melalui uji hedonik dengan *software* minitab

## 1.4 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari pelaksanaan tugas akhir antara lain :

1. Bagi mahasiswa

Menjadi sebuah wadah bagi mahasiswa/i untuk menguji kemampuan dan pengetahuan yang telah didapat selama berada di bangku perkuliahan

2. Bagi Lembaga Pendidikan  
Sebagai bahan masukan untuk mengevaluasi program atau kurikulum yang diterapkan.
3. Bagi Masyarakat  
Masyarakat dapat mengetahui produk *Gimbap Nasi Cikur* ini serta berbagai informasi terkait sehingga dapat dijadikan suatu informasi yang bermanfaat.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.