

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia sorgum (*Sorghum bicolor (L) Moench*) merupakan sumber sereal kelima di dunia setelah beras, jagung, gandum dan barley yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi sebagai sumber karbohidrat, protein, vitamin dan beberapa mineral penting. Dengan pengolahan yang tepat, sorgum dapat menjadi alternatif yang baik untuk mengurangi ketergantungan pada gandum dan mendukung pola makan sehat masyarakat (Erni Sofia Murtini, 2021).

Tanaman yang dikenal dengan nama sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) belum banyak dikenal atau dikonsumsi di Indonesia, dengan promosi dan edukasi yang tepat mengenai manfaat kesehatannya, sorgum dapat menjadi pilihan yang lebih populer di kalangan masyarakat. Sorgum memiliki berbagai jenis yaitu sorgum putih, merah, dan coklat.

Sorgum putih khususnya sering dipilih karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan kemampuannya untuk digunakan sebagai bahan baku makanan. Selain itu, sorgum putih juga memiliki karakteristik bebas gluten, menjadikannya pilihan yang baik karena mereka memiliki intoleransi gluten. Keunggulan sorgum putih lainnya adalah kemudahan dalam budidaya, dimana tanaman ini dapat tumbuh di berbagai kondisi iklim, termasuk daerah yang sering mengalami kekeringan. Hal ini menjadikan sorgum putih sebagai alternatif yang menarik untuk menggantikan beras dan gandum di daerah tropis, terutama di Indonesia, di mana potensi budidayanya cukup besar.

Sorgum biji putih adalah bahan pangan yang sangat bergizi dan dapat menjadi alternatif yang sehat, terutama bagi mereka yang memiliki intoleransi gluten. Dengan manfaat yang beragam dan kandungan nutrisinya yang kaya, sorgum biji putih layak dipertimbangkan sebagai bagian dari pola makan sehat (Farida, 2021). Kandungan sorgum putih mempunyai karbohidrat, protein, lemak, serat, kalsium, dan vitamin yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras dan jagung, sorgum biji putih sangat potensial sebagai bahan pangan utama.

Keunggulannya tidak hanya terletak pada nilai gizi, tetapi juga pada kemampuannya untuk menjadi alternatif bagi mereka yang mencari sumber makanan bebas gluten. Penggunaan sorgum dalam diet sehari-hari dapat memberikan manfaat kesehatan yang signifikan (Surahman et al. 2019).

Pengolahan sorgum menjadi pudding adalah salah satu inovasi yang meningkatkan ketahanan pangan di Indonesia. Dengan potensi nutrisi sorgum yang tinggi dapat menjadi komponen penting dalam strategi pangan sehingga cocok untuk konsumen yang sedang diet bebas gluten. Diperlukan upaya inovasi antara masyarakat untuk mengembangkan teknologi budidaya serta meningkatkan kesadaran akan manfaat sorgum sebagai sumber pangan alternatif.

Inovasi produk berbasis sorgum bisa menarik konsumen yang mencari alternatif makanan sehat sehari-hari bagi mereka. Hal ini juga bisa menjadi langkah untuk meningkatkan loyalitas pelanggan, karena produk yang inovatif dan sehat akan terus dicari oleh konsumen yang peduli akan kesehatannya. Pada produk makanan berbasis sorgum tidak hanya memberikan nilai tambah dari sisi kesehatan, tetapi juga dapat menjawab tren konsumen yang semakin peduli terhadap kualitas bahan pangan yang mereka konsumsi (Fithri et al. 2023). Sorgum juga merupakan bahan yang serbaguna dan bisa digunakan dalam pembuatan berbagai jenis produk, misalnya biskuit (Fitri, 2020), nasi sorgum (Widowati and Nurjanah, 2010), mie basah (Fadliah Shiddiq R Pasune, 2017).

Beberapa penelitian tentang pembuatan produk berbahan sorgum Veronika,(2023) mensubstitusi tepung beras dengan sorgum pada pembuatan kue tradisional khas bugis- makassar (Fitri, 2020). Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit dari Tepung Sorgum Modifikasi (Cahyani et al, 2022). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*, L) (Fadliah Shiddiq R Pasune, 2017) Penambahan Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L Moench) dan Daun Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss) Tetapi belum ada publikasi penelitian tentang pembuatan puding dari sorgum.

Puding mempunyai berbagai teknik memasak dan kombinasi rasa, puding tidak hanya sekadar makanan penutup manis, tetapi juga bisa menjadi hidangan

inovatif yang memikat lidah. Puding, sebagai salah satu jenis makanan penutup, memang terbuat dari bahan dasar seperti agar-agar atau bahan pengental lainnya, seperti tepung maizena atau kanji. Teknik memasaknya bervariasi tergantung jenis puding yang dibuat seperti puding jeli, puding kental kanji, puding goreng dan puding kukus.

Peluang untuk mengembangkan usaha puding sorgum ini bertujuan untuk menaikkan kesadaran masyarakat bahwa puding sorgum memiliki kandungan karbohidrat sorgum putih mencapai (74,63 gr/100gr bahan), lebih tinggi daripada gandum (71,97 gr/100 gr bahan), peringkat ketiga setelah padi (79,15 gr/100 gr bahan) dan jagung (76,85 gr/100 gr bahan) (Surahman et al. 2019).

Peluang bisnis puding dengan penambahan sorgum mempunyai peluang yang cukup bagus untuk penelitian dibidang ini, dimana puding dengan penambahan sorgum mempunyai peluang yang baik untuk ide bisnis baru. Dalam pengembangan produk baru, tahapan penerimaan konsumen sangat krusial untuk memastikan bahwa produk tersebut memiliki peluang diterima di pasar. Sebelum meluncurkan produk, pengujian sensoris seperti uji hedonik membantu dalam menilai aspek visual, aroma, rasa, dan tekstur yang disukai konsumen. Tahapan ini memungkinkan peneliti atau pengusaha untuk memahami preferensi konsumen secara lebih mendalam, mengidentifikasi area perbaikan, dan menyesuaikan produk sesuai dengan selera pasar. Pengujian yang cermat ini bukan hanya meningkatkan kualitas produk tetapi juga menurunkan risiko penolakan konsumen setelah produk diluncurkan, yang pada akhirnya berperan besar dalam keberhasilan produk di pasar. Memahami preferensi dan harapan konsumen selama tahap percobaan sangat krusial untuk meningkatkan peluang keberhasilan produk di pasar. Dengan demikian, meskipun produk memiliki potensi yang baik, keberhasilan di pasar masih tergantung pada bagaimana produk itu diterima dan disukai oleh konsumen selama tahap percobaan awal.

Penerimaan produk baru oleh konsumen merupakan proses yang kompleks dan dipengaruhi oleh berbagai faktor. Dengan memahami dinamika ini, perusahaan dapat merancang strategi pemasaran yang lebih efektif untuk meningkatkan peluang keberhasilan produk di pasar. Mengedepankan kualitas,

inovasi, dan komunikasi yang baik dengan konsumen adalah kunci untuk memastikan bahwa percobaan pada produk baru menghasilkan penerimaan positif. (Robyanto, 2018). Pada penelitian ini saya tertarik melakukan pembuatan pudding menggunakan sorgum putih.

Dengan berbagai manfaat kesehatan dan keunggulan tekstur serta rasa, sorgum putih adalah pilihan yang sangat baik untuk dijadikan bahan dasar pudding. Puding dari sorgum tidak hanya lezat, tetapi juga memberikan nutrisi tambahan yang bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi sorgum sebagai bahan utama dalam pembuatan pudding, yang merupakan salah satu inovasi makanan penutup. Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian “Penerimaan Konsumen Terhadap *Puding Sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench)*”.

1.5 Rumusan Masalah

- 1.5.1 Berapa penambahan sorgum pada pudding yang disukai oleh panelis secara uji sensoris?
- 1.5.2 Bagaimana karakter sensoris dari pudding yang ditambah sorgum?
- 1.5.3 Berapa harga pokok penjualan pada pudding penambahan sorgum?

1.3 Batasan Masalah

- Penelitian ini dibatasi pada variasi penambahan sorgum sebanyak 10gram, 20 gram, dan 30 gram.
- Pengujian yang dilakukan hanya menggunakan uji sensoris
- Untuk panelis uji sensoris dilakukan minimal 30 panelis tidak terlatih yaitu mahasiswa UAD yang pernah mengikuti uji sensoris.

o Tujuan Penelitian

- 1.4.1 Mengetahui penambahan sorgum pada pudding yang paling disukai oleh panelis.
- 3.1.1** Mengetahui karakter sensoris pudding sorgum meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.

3.1.2 Mengetahui harga pokok pudding dengan penambahan sorgum.

3.2 Manfaat Penelitian

i. Bagi Instansi

Memberikan pengalaman bagi penulis dalam meneliti bagi mahasiswa prodi Bisnis Jasa Makanan mengenai inovasi variasi dengan penambahan sorgum.

ii. Bagi Akademisi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai ilmu dan pengembangan keilmuan terutama pada Program Studi Bisnis Jasa Makanan mengenai tingkat kesukaan pada pudding dari sorgum.

iii. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi baru terkait penerimaan konsumen terhadap produk pangan berbasis sorgum dan memberikan wawasan bagi industri pangan mengenai potensi sorgum sebagai bahan baku alternatif yang bernilai tinggi.

1.6 Keaslian Penelitian

Dari beberapa penelitian yang terdahulu, peneliti menemukan beberapa penelitian relevan terhadap penelitian ini. Tujuan dicantumkannya penelitian relevan ini untuk menegaskan penelitian, dan digunakan sebagai dasar atau referensi dari analisis penelitian ini. Penelitian yang relevan diantaranya yaitu:

Dari beberapa penelitian yang terdahulu, peneliti menemukan beberapa penelitian relevan terhadap penelitian ini. Tujuan dicantumkannya penelitian relevan ini untuk menegaskan penelitian, dan digunakan sebagai dasar atau referensi dari analisis penelitian ini.

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

Nama Penelitian, Tahun, Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan	Hasil Penelitian
(Fitri, 2020). Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit dari Tepung Sorgum Modifikasi	Daya terima dan modifikasi sorgum	Pembuatan puding dari sorgum yang tidak di tepungkan.	Uji daya terima biskuit tepung sorgum modifikasi ubi jalar ungu berdasarkan penilaian aroma dan rasa yang lebih disukai panelis adalah biskuit P2 dengan perbandingan 85% tepung sorgum dan 15% tepung ubi jalar ungu
(Arysanti et al, 2019) Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar	Pada penelitian ini Menggunakan uji sensoris pada puding dengan panelis	Pada penelitian ini menggunakan bahan sorgum	Indeks glikemik puding dengan 4 taraf perlakuan (K, P1, P2, dan P3) adalah 37,75; 33,81; 32,81; dan

<p>Putih (Ipomoea batatas) dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)</p>	<p>29,54. Semakin Tinggi penambahan buah naga merah dapat menurunkan kadar karbohidrat dan kadar serat puding. Puding dengan penambahan buah naga merah 75% adalah puding yang paling disukai oleh panelis.</p>		
<p>(Cahyani and Purbowati, 2022) Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor, L).</p>	<p>Penelitian ini menggunakan penelitian eksperimen dengan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap).</p>	<p>Membuat puding dengan bahan sorgum yang tidak ditepungkan</p>	<p>Kandungan gizi cookies substitusi tepung sorgum yang didapat adalah nilai karbohidrat (49.9%), protein (5.69%), dan lemak (25.2%) dan nilai aktivitas antioksidan cookies substitusi tepung sorgum sebesar 104,48 ppm.</p>

(Misnaiya, Indani, and Dkk. 2018a, 2018b) Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli(Brassica Oleracea	Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif.	Menggunakan bahan sorgum	Berdasarkan uji pengamatan dan penerimaan, puding yang disukai narasumber adalah BR2 dari segi warnadan aroma dan BR3 dari segi tekstur dan rasa. Secara keseluruhan panelis konsumen menyukai puding brokoli BR1. Hipotesis diterima HI karena ada pengaruh karakteristik organoleptik dan daya terima konsumen terhadap puding brokoli.
(Widowati and Nurjanah 2010b) Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan	Pada penelitian ini menggunakan Teknik proses pembuatan nasi sorgum instan dan mengkarakterisasi	Menggunakan bahan sama yaitu sorgum	Hasil penelitian menunjukkan teknologi terpilih adalah metode II, yaitu sorgum disosoh,

mutunya.

direndam di dalam larutan Na₂HPO₄ 0% pada suhu 30°C Selama 2 jam. Selanjutnya sorgum sosoh dicuci dan dimasak menggunakan rice cooker hingga matang, lalu dibekukan (suhu -40C, 24 jam) dan dithawing pada suhu 500C lalu dikeringkan. Karakteristik nasi sorgum instan adalah kandungan protein 9,31%, karbohidrat 89,5%, lemak 0,88%, amilosa 32%, serat pangan 8,8%, daya cerna pati 61,64% dan daya cerna protein 73.93%,

			serta energi 403 kkal/100 g. Waktu rehidrasi berkisar antara 4,1 – 4,4 menit.
(Fadliah Shiddiq R Pasune, 2017) Penambahan Tepung Sorgum (Sorgum Bicolor L Moench) dan Daun Bayam Merah (Alternanthera Amoena Voss) Pada Mie Basah untuk Pencegahan Anemia Gizi Besi	Penelitian eksperimen dengan menggunakan desain eksperimen dengan empat taraf perlakuan penambahan tepung sorgum 0%, 30%, 20%, 10% dan daun bayam merah 0%, 10%, 20%, 30%. Parameter yang diuji adalah kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu dan analisis fe. Penilaian organoleptik yaitu uji hedonik dan uji mutu hedonik meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur menggunakan instrumen Visual	Menggunakan bahan sorgum tetapi tidak di tepung kan	Penelitian ini menunjukkan mie basah dengan penambahan tepung sorgum dan daun bayam merah berpengaruh pada kandungan gizi, serta berpengaruh nyata pada penilaian mutu hedonik warna.

Analog Scale
(VAS). Data
dianalisis
menggunakan sidik
ragam (ANOVA)
dan dilanjutkan
dengan uji Duncan's
New Multiple
Range (DNMRT)
pada taraf 5%.
