

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Fenomena kue kekinian yang sedang terjadi saat ini dapat dianggap sebagai tantangan bagi pangan tradisional untuk ikut berpartisipasi sehingga eksistensinya dapat dipertahankan. Oleh karena itu diperlukan inovasi, salah satunya adalah dengan menggabungkan produk modern dengan bahan pangan *local* namun tetap mempertahankan ciri khas kedaerahannya. Karena, produk-produk kue kekinian tersebut dianggap memiliki cita rasa yang sama dimana tidak terdapat nilai autentitasnya sehingga diprediksi tidak akan bertahan lama. Dengan demikian pada akhirnya masyarakat akan tetap kembali kepada produk pangan tradisional (Nurjani, 2018).

Salah satu usaha inovasi yang dilakukan saat ini adalah usaha *cappuccino* yang merupakan bentuk sosial ekonomi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidup. Masyarakat melihat usaha *cappuccino* cincau merupakan peluang usaha yang menjanjikan saat ini. *Cappuccino*, sudah tidak asing bagi penduduk Indonesia. Dari setiap sudut kota banyak bermunculan pedagang *cappuccino* dadakan khususnya di kawasan pasar, sehingga tidak susah untuk menjumpai dan mencicipi kuliner minuman fenomenal terbaru saat ini.

Bandrek *capuccino* merupakan inovasi kuliner yang cerdas, menggabungkan khasiat rempah tradisional Indonesia dengan tren kopi modern. Minuman ini bukan hanya lezat, tapi juga menawarkan berbagai manfaat kesehatan. (Widodo, 2018). Minuman ini menggabungkan kehangatan dan khasiat rempah-rempah dari bandrek tradisional Sunda dengan kelembutan dan kompleksitas rasa dari *capuccino* Italia. Bandrek, yang terkenal dengan campuran jahe, gula aren, dan rempah-rempah pilihan, memberikan sensasi hangat dan menyegarkan, sementara *capuccino* menyumbangkan aroma kopi yang khas dan tekstur busa susu yang lembut. Perpaduan ini tidak hanya menciptakan profil rasa yang unik, tetapi juga menawarkan berbagai manfaat kesehatan.

Konsumsi bandrek *capuccino* dapat membantu meningkatkan sirkulasi darah berkat kandungan jahe dan rempah-rempah lainnya. Minuman ini juga efektif sebagai penghangat tubuh, menjadikannya pilihan *ideal* untuk cuaca dingin atau saat bersantai. Tambahan kafein dari komponen *capuccino* memberikan dorongan energi yang dapat membantu meningkatkan kewaspadaan dan

konsentrasi. Selain itu, kombinasi bahan-bahan alami dalam bandrek dengan susu dari *capuccino* dapat menyumbang nutrisi penting seperti antioksidan, mineral, dan kalsium.

Di sisi lain, puding telah lama dikenal sebagai hidangan penutup yang *versatil* dan menyehatkan. Puding bukan sekadar makanan penutup biasa. Dengan komposisi yang tepat, puding bisa menjadi camilan sehat yang kaya nutrisi, terutama untuk anak-anak dan lansia. Inovasi mengubah bandrek *capuccino* menjadi bentuk puding merupakan langkah kreatif yang membuka berbagai peluang baru (Yen, 2021). Transformasi ini memungkinkan konsumen untuk menikmati cita rasa khas bandrek *capuccino* dalam format yang berbeda, menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan menarik. Dengan menghadirkan rasa tradisional dalam bentuk dessert modern, inovasi ini berpotensi memperluas basis konsumen, termasuk mereka yang mungkin tidak terbiasa atau tidak menyukai minuman panas atau kopi.

Lebih lanjut, mengubah bandrek *capuccino* menjadi puding dapat meningkatkan nilai jual produk. Puding bandrek *capuccino* bisa dipasarkan sebagai hidangan penutup premium yang menggabungkan elemen tradisional dan kontemporer. Inovasi ini juga dapat memperpanjang masa simpan produk dibandingkan dengan bentuk minumannya, membuka peluang untuk distribusi yang lebih luas dan penetrasi pasar yang lebih besar.

Dari perspektif bisnis, puding bandrek *capuccino* dapat menjadi produk *signature* yang membedakan sebuah usaha kuliner dari kompetitornya. Hal ini membuka peluang untuk pengembangan lini produk baru, seperti varian rasa atau bentuk penyajian yang berbeda. Selain itu, inovasi ini juga dapat mendorong kolaborasi antara produsen bandrek tradisional, kopi, dan industri makanan penutup, menciptakan sinergi yang menguntungkan di sepanjang rantai nilai.

Studi tentang inovasi pudding yang didasarkan pada bandrek cappuccino memiliki kepentingan dan keuntungan yang signifikan dari sudut pandang bisnis dan pelanggan. Berikut adalah beberapa alasan mengapa penelitian ini penting:

1. Inovasi Produk: Pembuatan pudding dengan bahan dasar bandrek cappuccino menawarkan sesuatu yang berbeda dari pudding tradisional.
2. Kelebihan Kompetitif: Perusahaan dapat menonjol dalam pasar yang kompetitif dengan memanfaatkan bahan-bahan yang tidak biasa seperti bandrek dan cappuccino. Ini membantu dalam diversifikasi produk, yang dapat menarik perhatian konsumen dan meningkatkan daya tarik merek.
3. Pengalaman Sensori: Pudding dengan campuran rasa bandrek dan cappuccino menawarkan pengalaman sensorik yang unik yang menggabungkan rasa manis, rempah, dan kopi dalam satu produk. Ini

dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan menciptakan pengalaman sensoris yang memorable.

Dari penjelasan diatas maka penulis akan membuat inovasi pudding berbahan dasar dari bandrek *cappuccino*, Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui formulasi resep dan daya terima konsumen pada produk pudding berbahan dasar bandrek *cappuccino*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Apa saja karakteristik sensoris (rasa, aroma, tekstur, warna) dari “Bacino Bandrek Cappuccino Pudding” yang mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk ini?
- 2) Sejauh mana konsumen menerima dan menyukai produk “Bacino Bandrek Cappuccino Pudding” berdasarkan hasil uji organoleptik yang melibatkan penampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Inovasi Pudding Berbahan Dasar Bandrek Cappuccino adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk mengetahui formulasi resep dan daya terima konsumen pada produk pudding berbahan dasar bandrek cappuccino.
- 2) Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk pudding berbahan dasar bandrek cappuccino.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Implikasi teoritis pada penelitian ini berkaitan dengan konteks kuliner dan budaya. Hal ini memungkinkan kita untuk memahami arti kuliner, memperluas batasan kuliner, memadukan budaya dan tradisi, interpretasi sejarah kuliner, dan mengkritik tradisi kuliner. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat memperluas jumlah sample dan menambah variabel penelitian.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Hal ini memiliki berbagai implikasi praktis di berbagai bidang seperti teknologi pangan nutrisi dan ekonomi. Berikut adalah beberapa implikasi praktis yang mungkin muncul seperti pengembangan produk baru, dan manfaat kesehatan pada industri makanan. Dengan memahami implikasi dari hasil tersebut, kita dapat memanfaatkan inovasi ini untuk menciptakan hidangan baru yang inovatif dan lezat sekaligus meningkatkan ketertarikan konsumen pada makanan yang sehat. Hasil penelitian diharapkan dapat diterapkan pada industri makanan agar dapat memberikan inovasi produk seperti pudding bandrek cappucino.