

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah-buahan merupakan salah satu bahan makanan yang sangat baik untuk dikonsumsi. Buah-buahan memiliki banyak manfaat dan juga merupakan sumber vitamin dan kadar lemak yang baik untuk tubuh. Nutrisi yang terdapat pada buah-buahan menjaga tubuh agar tetap sehat serta melindungi tubuh dari zat-zat kimia yang masuk ke dalam tubuh. Pada umumnya, kue dikonsumsi dari berbagai macam kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa, serta kue juga dikonsumsi di berbagai acara dari formal hingga informal. Berkembangnya minat masyarakat Indonesia dan kemajuan internet terhadap kue-kue membuat para wirausahawan memulai bisnis untuk membuka bisnis toko kue secara *online* maupun *offline*. Memesan kue-kue secara *online* sangat diminati banyak konsumen-konsumen karena sangat praktis dan juga menghemat waktu sehingga para konsumen tidak perlu ke toko *offline* tersebut untuk membeli kue. Salah satu kue yang banyak digemari adalah *fruit tartlet* yang menggunakan buah-buahan manis. *Fruit tartlet* merupakan cemilan manis sejenis *pie* mini yang terbuat dari adonan susu, krim, gula, dan kuning telur kemudian diberi isi *custard* telur di atasnya dan menggunakan *topping* buah-buahan. Salah satu bahan untuk membuat *filling fruit tartlet* adalah *custard* berbahan telur yang akan ditambahkan dengan kombinasi buah-buahan yang manis dan juga segar serta mengandung nutrisi yang sehat bagi tubuh. *Topping* buah-buahan pada *fruit tartlet* ini sangat beraneka ragam dari stroberi, pisang, buah naga, dan apel yang membuat hidangan penutup ini menarik di mata konsumen.

Tujuan khusus memilih produk *fruit tartlet* pada tugas akhir ini karena peneliti ingin meneliti dan mengembangkan apakah jika dua jenis buah yang rasanya mempunyai ciri khas masing-masing bisa cocok jika saling dikombinasikan. Kemudian, peneliti juga ingin mengetahui bagaimana daya terima responden terhadap kombinasi *filling fruit tartlet*.

B. Tujuan

Tujuan dari seminar ini adalah:

1. Untuk mengetahui daya terima responden terhadap *fruit tartlet* yang dibuat dengan kombinasi *filling* buah-buahan.
2. Untuk mengetahui pemanfaatan buah dalam proses pembuatan sehingga meminimalisir bahan yang terbuang.

C. Manfaat

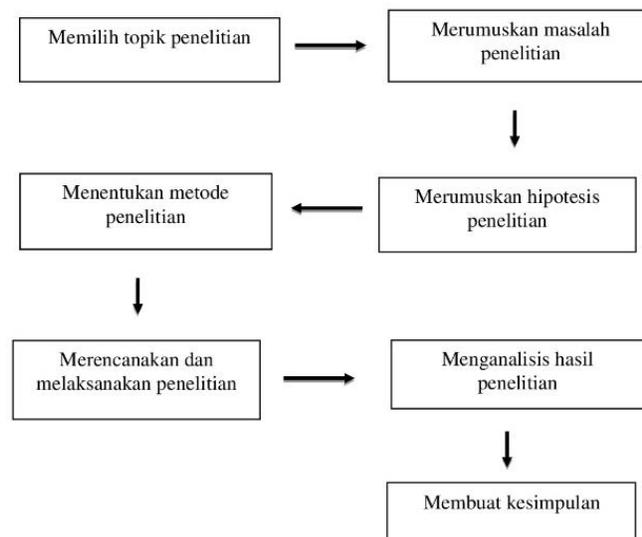
Manfaat yang diperoleh dari seminar ini adalah seminar ini dapat memberikan informasi-informasi yang berkaitan dengan penelitian *filling fruit tartlet* dan seminar ini juga bisa dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya atau pihak-pihak yang akan melakukan penelitian *fruit tartlet*. Selanjutnya, seminar ini diharapkan juga dapat memberikan manfaat kepada para pebisnis untuk menambahkan dan mengembangkan produk *fruit tartlet* agar lebih kreatif.

D. Deskripsi Penelitian/ Pembuatan Buku/ Buku Resep

Pengujian pembuatan yang akan memanfaatkan buah-buahan dalam *filling fruit tartlet* akan diuji melalui uji organoleptik. Setelah melakukan uji organoleptik, maka akan dilanjutkan dengan uji hedonik yang kemudian hasil uji hedonik tersebut akan

diolah dengan menggunakan program SPSS (*Statistical Product and Service Solution*).

Penelitian *filling* buah-buah pada *fruit tartlet* memiliki jenis riset eksperimental. Tujuan dari eksperimental adalah untuk menghubungkan sebab akibat antar variabel (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 97). Dalam proses eksperimental ini terdapat delapan tahap yang perlu dilakukan dijelaskan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alur Penelitian

Penelitian kombinasi *filling fruit tartlet* ini melakukan beberapa kali percobaan untuk mendapatkan hasil akhir yang baik serta dilakukan secara alami oleh peneliti melalui pengumpulan data melalui media sosial yang digunakan untuk mengumpulkan data dari individu. Penelitian ini dilakukan dalam waktu empat bulan sehingga penelitian yang dilakukan ini bersifat panel data atau bisa disebut *longitudinal studies* yang definisinya adalah gabungan dari data runtut waktu *time series* dan data silang (*cross sectional*) dan yang juga memiliki metode

pengumpulan data pada dua titik waktu yang berbeda untuk menjawab pertanyaan dari penelitian (Sekaran & Bougie, 2016, hal. 105).

