

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tepung merupakan salah satu bahan dasar yang memiliki peran penting dalam dunia kuliner, karena menjadi fondasi utama bagi berbagai kreasi makanan, baik yang bersifat tradisional maupun modern. Menurut Awuchi et al. (2019), tepung diperoleh melalui proses penggilingan bahan pangan yang kaya akan karbohidrat seperti biji-bijian, umbi-umbian, maupun sumber lokal lainnya hingga menjadi partikel halus. Dari perspektif seni kuliner, tepung tidak hanya dinilai dari segi teknis pengolahan, tetapi juga dari bagaimana karakteristiknya memengaruhi cita rasa, tekstur, dan estetika produk akhir. Kehalusan tepung, warna alami, serta aroma khas dari bahan bakunya akan menentukan kualitas sensorik sebuah hidangan, sehingga seorang koki harus memahami bagaimana pemilihan jenis tepung dapat membentuk identitas sebuah masakan. Komposisi tepung umumnya terdiri dari pati, protein, lemak, serat, mineral, dan air. Kandungan pati berperan penting dalam menciptakan tekstur dan kekenyalan produk, sementara protein khususnya pada tepung sereal dapat membentuk jaringan yang memberi elastisitas pada adonan (Hasmadi et al., 2020). Dalam seni kuliner, pemahaman terhadap perbedaan ini sangat berpengaruh pada proses kreatif. Misalnya, untuk menghasilkan mie yang lembut dan elastis, seorang koki memerlukan tepung dengan kandungan protein yang seimbang agar menghasilkan adonan yang mudah dibentuk namun tetap kokoh setelah dimasak. Lyu et al. (2023) menegaskan bahwa sifat jaringan adonan dapat dimodifikasi melalui kombinasi bahan dan metode pemrosesan. Yang memberi ruang bagi penulis untuk menciptakan variasi tekstur sesuai konsep hidangan.

Di Indonesia, variasi penggunaan tepung menjadi salah satu ciri khas seni kuliner Nusantara. Tidak hanya mengandalkan tepung terigu, berbagai tepung lokal seperti tepung beras, ketan, tapioka, dan sagu telah lama menjadi bahan utama dalam kreasi makanan tradisional, dan kini mulai dieksplorasi kembali dalam sajian modern (Hasmadi et al., 2020). Penggunaan tepung lokal bukan

sekadar substitusi bahan, tetapi juga bagian dari upaya mempertahankan identitas kuliner dan menghadirkan rasa autentik. Dalam praktik seni kuliner, hal ini menjadi sarana untuk mengangkat kekayaan budaya sekaligus menciptakan narasi gastronomi yang unik. Misalnya, tepung sagu digunakan untuk menciptakan sensasi kenyal khas papeda, sedangkan tepung beras memberikan kelembutan pada kue-kue tradisional seperti serabi. Selain nilai sensorik, mutu tepung juga dinilai dari kualitas fisik seperti kehalusan, kadar air, dan kemampuannya menyerap air atau minyak (Awuchi et al., 2019). Dalam konteks seni kuliner, pemahaman ini mendukung teknik pengolahan yang lebih presisi. Sebagai contoh, tepung dengan daya serap air yang tinggi akan memberikan kelembapan lebih pada adonan roti, sehingga mempengaruhi kelembutan hasil akhir, sementara daya serap minyak yang baik akan memperkuat cita rasa dan aroma pada produk gorengan (Hasmadi et al., 2020). Keseluruhan aspek ini menunjukkan bahwa seni kuliner tidak hanya mengutamakan rasa, tetapi juga melibatkan pemahaman ilmiah terhadap bahan untuk menghasilkan harmoni antara estetika, tekstur, dan pengalaman menikmati makanan. Pemilihan jenis tepung terigu berpengaruh besar terhadap hasil akhir hidangan. Setiap jenis tepung memiliki fungsi berbeda, baik dalam membentuk struktur, memberi kekenyalan, maupun menciptakan kelembutan. Winarno (2017) menjelaskan bahwa perbedaan ini terkait dengan komposisi tepung yang memengaruhi tekstur dan rasa produk olahan. Astawan (2016) juga menekankan bahwa klasifikasi tepung dapat menjadi panduan bagi praktisi kuliner dalam menyesuaikan bahan dengan kebutuhan resep, seperti roti yang kenyal, mie yang elastis, atau kue yang lembut. Dengan demikian, pemahaman tentang klasifikasi tepung tidak hanya teknis, tetapi juga mendorong kreativitas dalam seni kuliner untuk menghasilkan variasi tekstur dan pengalaman rasa yang lebih kaya.

Tabel 1. 1 Klasifikasi Tepung

JENIS TEPUNG	KARAKTERISTIK UTAMA	SUMBER
<i>Hard Flour</i>	Digunakan untuk produk dengan tekstur kenyal seperti roti dan mie karena kandungan gluten relatif tinggi.	Kumar, R., Singh., & Singh, G. (2016)
<i>All-purpose Flour</i>	Seimbang antara elastis dan lembut biasa dipakai untuk kue, <i>cookies</i>	Olakanmi, S. J., et al. (2022)
<i>Soft Flour</i>	Mempunyai tekstur yang lembut dan rapuh. Biasanya dipakai untuk bolu, <i>pie</i> , dan kue lapis	Shevkani, k., & Singh, N. (2024)
<i>Semolina Flour</i>	Butiran lebih kasar dari tepung biasa dan kandungan gluten khusus biasanya digunakan untuk membuat pasta	Carpentieri, S., et al. (2024)

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2025)

Tepung pisang merupakan salah satu bahan pangan alternatif berbasis lokal yang diperoleh melalui proses pengeringan dan penghalusan daging buah pisang hingga menjadi serbuk halus. Tepung ini memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi (sekitar 78–82%) dan kadar protein yang relatif rendah (sekitar 3–4%) (Jauhari et al., 2020). Berbeda dengan tepung terigu yang kadar proteinnya dapat mencapai 8–14% tergantung jenisnya (Kumar et al., 2016), tepung pisang tidak memiliki kemampuan membentuk gluten sehingga adonan yang dihasilkan cenderung kurang elastis. Dalam pembuatan mie, kandungan protein pada tepung terigu berperan penting karena menentukan pembentukan gluten yang memberikan kekenyalan dan elastisitas pada produk akhir (Olakanmi et al., 2022). Karena kadar proteinnya rendah, tepung pisang secara karakteristik lebih mendekati sifat *soft flour*, meskipun tidak sepenuhnya sama karena perbedaan komposisi kimianya. *Soft flour* sendiri umumnya digunakan untuk produk yang

tidak memerlukan elastisitas tinggi, seperti bolu, pie, dan kue kering (Shevkani & Singh, 2024). Penggunaan tepung pisang sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan mie memerlukan penambahan bahan pembentuk struktur, seperti telur, gluten vital, atau hidrokolloid, guna meningkatkan elastisitas adonan (Anggraeni et al., 2021). Pemanfaatan tepung pisang tidak hanya menawarkan potensi pengembangan pangan fungsional, tetapi juga mendukung diversifikasi pangan berbasis bahan lokal untuk mengurangi ketergantungan pada impor gandum (Suryani & Yuliani, 2018). Dengan demikian, meskipun tepung pisang tidak termasuk dalam klasifikasi tepung terigu berdasarkan kadar protein seperti *hard flour*, *all-purpose flour*, dan *soft flour* (Carpentieri et al., 2024) secara fungsional tepung pisang menunjukkan karakteristik yang mendekati *soft flour*, namun tetap memerlukan perlakuan khusus agar dapat menghasilkan produk mie yang bermutu baik.

Tepung pisang dipandang sebagai bahan lokal yang memiliki nilai estetika dan potensi kreatif yang khas. Warna alami tepung pisang yang cenderung kekuningan hingga kecokelatan dapat memberikan dimensi visual yang berbeda pada hidangan, sekaligus menambah karakter unik pada sajian (Alam et al., 2023). Dari segi aroma, tepung pisang menghadirkan nuansa khas buah yang lembut, sehingga dapat memperkaya pengalaman sensorik dan memperluas eksplorasi rasa dalam kreasi kuliner (Amarasinghe et al., 2021). Selain itu, karakter tepung pisang yang cenderung menghasilkan tekstur padat memberikan tantangan sekaligus peluang artistik dalam merancang hidangan dengan tampilan dan konsistensi yang khas (Lee et al., 2023). Kehadirannya sebagai bahan alternatif bukan hanya menambah variasi, tetapi juga menghadirkan nilai kreatif dalam menyajikan produk pangan dengan identitas lokal yang kuat (Anggraeni & Saputra, 2018). Dengan demikian, tepung pisang dapat ditempatkan sebagai medium seni kuliner yang tidak hanya berfungsi sebagai pengganti bahan dasar lain, tetapi juga sebagai elemen yang memperkaya warna, rasa, tekstur, dan makna dalam sebuah karya gastronomi.

Pemilihan rentang perbandingan 70% hingga 50% tepung pisang didasarkan pada pertimbangan bahwa semakin tinggi proporsi tepung pisang, semakin besar pengaruhnya terhadap karakteristik adonan, terutama pada aspek elastisitas dan kekenyalan yang biasanya dihasilkan oleh tepung terigu. Dalam seni kuliner, proporsi bahan memegang peran penting untuk menciptakan keseimbangan dan penerimaan sensoris. Oleh karena itu, variasi ini memungkinkan saya untuk menemukan formulasi terbaik yang tidak hanya menonjolkan cita rasa khas tepung pisang, tetapi juga tetap mempertahankan tekstur dan tampilan mie yang mendekati standar kualitas produk mie konvensional. Setiap formulasi akan dievaluasi secara organoleptik agar dapat menentukan komposisi yang paling ideal, baik dari segi estetika, rasa, maupun daya tarik visual hidangan. Pemilihan hidangan mie tek-tek, bakmi godhog, dan mie goreng Jawa sebagai produk variasi berbahan tepung pisang didasarkan pada karakteristik kuliner yang khas sekaligus representatif terhadap kekayaan cita rasa Nusantara. Ketiga sajian ini dipilih karena masing-masing memiliki teknik pengolahan berbeda—perebusan dalam kuah, penggorengan basah, dan teknik tumis kering—sehingga mampu menjadi indikator komprehensif untuk menilai kemampuan mie berbahan tepung pisang dalam mempertahankan tekstur, kekenyalan, dan konsistensi pada berbagai media panas, baik cair maupun kering.

Melalui pengujian pada mie tek-tek, bakmi godhog, dan mie goreng Jawa, dapat diperoleh gambaran menyeluruh mengenai potensi tepung pisang sebagai bahan alternatif yang tidak hanya menghadirkan nuansa inovatif, tetapi juga tetap selaras dengan identitas kuliner tradisional. Perbedaan proses pemasakan yang dihadapi mie berbahan tepung pisang mulai dari kuah mendidih pada bakmi godhog, kuah minimal pada mie tek-tek (nama “tek-tek” sendiri berasal dari suara khas yang terdengar ketika pedagang memukul wajan atau bambu untuk menarik perhatian pembeli (Quantum Admirer, 2019)) hingga panas minyak saat penumisan pada mie goreng Jawa memberikan parameter evaluasi yang beragam untuk menilai daya tahan struktur mie.

Eksperimen pengolahan ketiga hidangan ini bukan semata proses teknis, melainkan bentuk ekspresi kreativitas dalam seni kuliner yang menekankan keseimbangan rasa, tekstur, aroma, dan tampilan. Dalam perspektif seni kuliner modern, substitusi bahan tidak hanya berorientasi pada penggantian, tetapi pada bagaimana bahan lokal diolah menjadi pengalaman gastronomi baru tanpa menghilangkan identitas tradisional. Pemilihan tepung pisang sebagai substitusi sebagian tepung terigu pada pembuatan mie menjadi langkah kreatif untuk mengangkat potensi pangan lokal serta memberi sentuhan pembaruan pada sajian klasik khas Jogja dan Jawa khususnya hidangan seperti bakmi godhog yang “diracik dari paduan rempah-rempah seperti bawang putih, kemiri, cabai, dan lada” (Indonesia Kaya, 2024).

Tepung pisang diharapkan mampu memberikan kekenyalan khas yang dapat diuji melalui berbagai kondisi pemasakan. Dari aspek rasa, kehadiran tepung pisang dapat menambah nuansa gurih-manis yang berpadu dengan kaldu ayam, bumbu tumis, hingga rempah kuat yang identik dengan jajanan pedagang kaki lima Jawa. Sementara dari sisi aroma, perpaduan tepung pisang dengan bumbu tradisional mampu memperkaya dimensi sensori yang ditawarkan pada setiap hidangan.

Dengan demikian, eksperimen ini tidak hanya bertujuan mempertahankan cita rasa khas mie tradisional Jawa, tetapi juga menghadirkan perspektif baru melalui pemanfaatan bahan lokal. Pendekatan ini menegaskan bahwa seni kuliner merupakan ruang kreatif yang menghubungkan tradisi dan inovasi, menghasilkan hidangan yang estetis, bernilai sensori tinggi, serta relevan dengan tren kuliner kontemporer.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Hasilvariasi proporsi tepung pisang dan tepung terigu terhadap karakteristik sensorik, meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur pada produk mie yang dihasilkan?
2. Sejauh mana tingkat penerimaan hedonik konsumen terhadap menu mie

berbahan dasar tepung pisang dan tepung terigu dengan perbandingan komposisi yang berbeda?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis pengaruh variasi proporsi tepung pisang dan tepung terigu terhadap karakteristik sensorik produk mie, termasuk warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Menentukan tingkat penerimaan hedonik konsumen terhadap mie berbahan campuran tepung pisang dan tepung terigu dengan berbagai perbandingan komposisi.

1.4. Manfaat Penelitian

A. Akademis

Sebagai mahasiswa Seni Kuliner yang telah menempuh pembelajaran selama tiga tahun, penelitian ini menjadi wadah untuk menerapkan pengetahuan teoritis dalam konteks nyata. Kajian mengenai penggunaan tepung pisang sebagai bahan alternatif dalam pembuatan bakmi godhog diharapkan dapat memperkaya referensi ilmiah di bidang seni kuliner.

B. Praktis

Penelitian ini memberikan pengalaman langsung dalam mengelola bahan lokal, merancang formulasi mie, serta mengolahnya menjadi sajian khas Nusantara. Dengan demikian, hasil penelitian dapat menjadi acuan praktis bagi pengembangan inovasi kuliner yang selaras dengan kebutuhan industri dan tren gastronomi.

C. Bisnis

Hasil penelitian ini memberikan peluang pengembangan produk mie berbahan tambahan tepung pisang sebagai pangan berbasis bahan lokal yang memiliki nilai jual. Pemanfaatan tepung pisang dapat menekan ketergantungan terhadap tepung terigu impor, sehingga berpotensi

menurunkan biaya produksi sekaligus meningkatkan daya saing produk di pasar

1.5. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan **eksperimen kuliner** yang menitikberatkan pada proses penciptaan, pengolahan, serta evaluasi sajian bakmi godhog berbahan dasar tepung pisang. Pemilihan metode ini didasarkan pada kesesuaiannya dengan tujuan penelitian, yakni mengeksplorasi harmoni rasa, tekstur, dan estetika dalam konteks seni kuliner. (*Food Perception and Aesthetics dan Sensory Characterization Techniques, 2022*)

1. Desain Penelitian

Rancangan penelitian ini menggunakan metode **deskriptif-eksperimental dengan orientasi eksploratif**. Pendekatan ini dipilih karena sesuai untuk penelitian kuliner yang bertujuan menggali potensi inovasi bahan lokal sekaligus mengkaji hasilnya dari sisi seni kuliner. Menurut Sugiyono (2017), penelitian deskriptif-eksperimental memungkinkan peneliti untuk melakukan manipulasi variabel tertentu, dalam hal ini formulasi adonan mie berbasis kombinasi tepung pisang dan tepung terigu, kemudian mendeskripsikan hasil yang diperoleh secara sistematis

Tujuan utama dari rancangan ini adalah **merumuskan formulasi mie berbahan dasar tepung pisang**, kemudian mengolahnya sesuai teknik tradisional bakmi godhog, sehingga dapat dikaji dari segi **kuliner, estetika, serta penerimaan sensorik**. Sebagaimana dijelaskan oleh Lawless & Heymann (2010), pendekatan sensorik merupakan salah satu instrumen penting dalam penelitian pangan karena mampu memberikan gambaran menyeluruh mengenai interaksi rasa, tekstur, aroma, dan tampilan yang dirasakan oleh panelis.

Dengan demikian, desain penelitian ini tidak hanya menekankan aspek teknis pembuatan mie, tetapi juga menempatkan **seni kuliner sebagai fokus utama**, yaitu bagaimana harmonisasi bahan lokal (tepung pisang) dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai estetika, cita rasa, serta relevansi

budaya dalam sajian bakmi godhog.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan kegiatan menelaah berbagai literatur yang relevan untuk memperkuat dasar teori dan kerangka berpikir dalam suatu penelitian. Melalui studi ini, peneliti dapat memahami latar belakang ilmiah dari bahan yang digunakan, teknik pengolahan yang sesuai, serta temuan-temuan sebelumnya yang mendukung pengembangan produk.

Penggunaan studi bertujuan untuk peneliti menghimpun informasi yang berkaitan dengan objek penelitian melalui berbagai sumber literatur, seperti buku, jurnal, artikel ilmiah, dan dokumen lainnya, juga membantu memperluas wawasan dan memperdalam pemahaman peneliti terhadap topik yang sedang dikaji (Ischak et al., 2019)

b. Studi Observasi

Dalam konteks penelitian, metode observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung objek penelitian di lingkungan aslinya. Observasi dapat bersifat partisipatif maupun non-partisipatif tergantung pada keterlibatan peneliti juga observasi sangat bermanfaat dalam penelitian terapan karena mampu menangkap dinamika yang tidak selalu tertulis dalam dokumen atau literatur. (Ischak et al., 2019)

Dalam uraian tugas akhir ini, penulis akan melaksanakan sejumlah observasi dengan cara mencatat setiap tahap yang terjadi selama melakukan percobaan. Observasi ini meliputi langkah – langkah dari persiapan hingga hasil akhir dari eksperimen, terutama dalam produk mie berbahan tambahan tepung pisang dalam pembuatan mie goreng jawa, mie tek-tek dan Bakmie godhog yang dibuat olehpenulis.

c. Studi Kuesioner

Salah satu teknik pengumpulan data dalam penelitian yang dilakukan dengan memberikan daftar pertanyaan tertulis kepada responden untuk

dijawab sesuai pengalaman, pengetahuan, atau pandangannya. Kuesioner umumnya disusun secara terstruktur agar data yang diperoleh bersifat sistematis dan mudah dianalisis. Metode ini banyak digunakan dalam penelitian sosial, pendidikan, dan pengembangan produk karena mampu menjangkau banyak responden dalam waktu yang relatif singkat. (Ischak et al., 2019)

Fungsi utama dari studi kuesioner adalah untuk mendapatkan informasi langsung dari responden mengenai sikap, persepsi, preferensi, atau tanggapan mereka terhadap suatu objek penelitian. Selain itu, kuesioner juga berfungsi sebagai alat untuk menguji hipotesis, mengidentifikasi kebutuhan atau masalah yang dirasakan oleh masyarakat, serta menghasilkan data kuantitatif yang dapat dianalisis secara statistik (Ischak et al., 2019)

Kuesioner sangat berguna dalam penelitian kuantitatif karena dapat memberikan gambaran umum tentang populasi yang diteliti. Metode ini efektif jika respondennya banyak dan tersebar di lokasi yang berbeda. (Ischak et al., 2019)

3. Metode Eksperimen

Metode eksperimen merupakan salah satu metode penelitian yang digunakan untuk mengetahui hubungan sebab-akibat antara variabel, dengan cara melakukan perlakuan tertentu terhadap variabel bebas dan mengamati dampaknya terhadap variabel terikat. Dalam penelitian pangan, metode ini sering digunakan untuk menguji pengaruh bahan, teknik pengolahan, atau formulasi terhadap hasil akhir produk. Peneliti dapat mengontrol variabel-variabel tertentu untuk melihat secara objektif perubahan yang terjadi setelah dilakukan perlakuan. (Susilowati, 2023)

4. Metode Hasil Penelitian

a. Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah metode pengujian mutu bahan pangan berdasarkan pancaindra manusia, meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, dan

penampakan. Uji ini digunakan untuk menilai kualitas sensori suatu produk makanan dari sudut pandang konsumen maupun panelis terlatih. (Susilowati, 2023)

Panelis melaksanakan uji organoleptik dengan menggunakan metode skala, yang melibatkan penilaian berbasis skor untuk mengevaluasi tingkat preferensi terhadap penampilan, rasa, aroma, dan tekstur pada produk olahan makanan, seperti Mie goreng jawa, mie tek-tek dan bakmie godhog dari mie berbahan tambahan tepung pisang yang telah disediakan oleh panelis. (Permadi et al., 2025)

b. Uji Hedonik

Uji hedonik adalah salah satu jenis uji organoleptik yang bertujuan untuk mengetahui **tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen** terhadap suatu produk makanan atau minuman berdasarkan penilaian subjektif pancaindra (Permadi et al., 2025).

Dalam uji ini, panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap atribut sensori seperti rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan secara keseluruhan menggunakan skala kesukaan, misalnya dari “sangat tidak suka” hingga “sangat suka”. Uji hedonik umumnya melibatkan panelis konsumen biasa (bukan panelis terlatih), sehingga hasilnya lebih menggambarkan selera pasar secara umum. Untuk mendapatkan pandangan yang lebih jelas, penulis melibatkan 30 panelis untuk memberikan respon mereka, menggunakan skala hedonik sebagai alat penelitian

5. Panelis

Panelis adalah individu yang ditunjuk atau dipilih untuk melakukan penilaian terhadap karakteristik sensori suatu produk pangan, seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur. Panelis dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu panelis terlatih (trained panelist) yang memiliki pengetahuan dan keterampilan khusus dalam evaluasi sensori, serta panelis konsumen (untrained panelist) yang mewakili selera pasar umum. Dalam penelitian produk seperti mie goreng

jawab, mie tek-tek dan bakmie godhog, panelis memegang peranan penting karena mereka memberikan data sensori yang akan digunakan untuk menilai mutu dan tingkat penerimaan produk.

Fungsi panelis adalah sebagai alat ukur sensori yang menggantikan instrumen laboratorium dalam menilai persepsi subjektif manusia terhadap produk pangan. Panelis membantu peneliti memahami aspek sensorial dari produk berdasarkan pengalaman nyata, baik untuk uji hedonik (tingkat kesukaan), uji diskriminatif (mendeteksi perbedaan), maupun uji deskriptif (menggambarkan intensitas karakteristik). Pemilihan dan pelatihan panelis sangat memengaruhi akurasi dan reliabilitas hasil uji sensori. Oleh karena itu, pemilihan panelis yang tepat sangat krusial dalam penelitian produk pangan. (Saleha et al., 2022)

Dalam penelitian ini, penulis akan mengundang dua panelis dari kelompok yang berbeda untuk mengevaluasi produk yang telah dibuat. Panelis – panelis ini terdiri dari :

a. Panelis Ahli

Panelis ahli adalah individu yang memiliki pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan khusus dalam evaluasi sensori, serta telah melalui proses pelatihan untuk mengenali dan menilai atribut sensori suatu produk secara objektif dan konsisten. Panelis ini biasanya digunakan dalam uji deskriptif atau uji analitis, di mana dibutuhkan penilaian yang lebih teknis dan terperinci terhadap karakteristik suatu produk pangan, seperti tingkat kekentalan, intensitas aroma, atau ketajaman rasa. Berbeda dengan panelis konsumen, panelis ahli tidak menilai berdasarkan kesukaan pribadi, melainkan berdasarkan pemahaman ilmiah dan teknik evaluasi yang telah distandarkan

b. Panelis Umum

Panelis Umum adalah individu yang dipilih dari kalangan umum dan tidak memiliki keahlian atau pelatihan khusus dalam evaluasi sensori, juga

tidak memiliki pengalaman sebagai konsumen dari produk sejenis. Panelis konsumen biasanya digunakan dalam **uji hedonik**, yaitu pengujian yang bertujuan untuk mengetahui **tingkat kesukaan atau penerimaan masyarakat terhadap suatu produk pangan**. Penilaian mereka bersifat subjektif dan berdasarkan pada selera pribadi, sehingga hasil uji dari panelis konsumen sangat menggambarkan preferensi pasar secara nyata.

6. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Penulis menjalankan penelitiannya ini di kediamannya, yang terletak di Setiabudhi, Kota Bandung, Jawa Barat

b. Waktu Penelitian

Penulis melakukan penelitian selama hari, dimulai dari Bulan Agustus hingga November 2025 di tempat tinggal penulis.