

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata sejatinya adalah sektor yang sangat penting di suatu Negara, salah satunya Indonesia. Sektor pariwisata yang juga memiliki peran penting karena pariwisata dapat menguntungkan Negara misalnya di bidang ekonomi yaitu dapat menghasilkan devisa sehingga bisa meningkatkan perekonomian Negara selain itu sektor pariwisata juga memberikan banyak lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang sedang mencari pekerjaan. Pariwisata juga mampu menarik perhatian dan menjadi sorotan para wisatawan baik wisatawan lokal maupun mancanegara (Suwena & Widyatmaja, 2017, hlm. 8)

Tabel 1.1 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Jawa Barat  
Tahun 2016-2019

Tahun	Wisatawan		Jumlah	
	M mancanegara	Domestik		
1	2016	4.428.094	58.728.666	63.156.760
2	2017	2.945.716	42.270.538	45.216.254
3	2018	2.597.455	20.713.169	23.310.624
4	2019	543.372	46.729.106	47.272.478

*Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat Tahun 2019*

Indonesia mempunyai banyak keuntungan dengan memiliki alam dan kebudayaan yang dapat menunjang pengembangan kegiatan pariwisata (Suwena & Widyatmaja, 2017, hlm. 11) salah satunya Jawa Barat. Jawa Barat merupakan salah satu provinsi berlokasi strategis yang memiliki banyak daya tarik wisata mulai dari wisata kuliner, keindahan alam nya, serta kebudayaan yang beragam (Nandi, 2005, hlm. 2). Tabel 1.1 menunjukkan bahwa jumlah wisatawan yang hadir menurut *Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2019)* meningkat dari tahun 2018 hingga 2019 dan jumlah tersebut meningkat hingga 2 kali lipat.

Tabel 1.2 Data Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata di sebagian Kabupaten/Kota di Jawa Barat Tahun 2019

No	Kabupaten/Kota	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah
Kabupaten				
1	Subang	0	1.080.895	1.080.895
2	Purwakarta	713	2.080.895	2.081.608
3	Karawang	1.126	9.452.760	9.453.886
4	Bekasi	3	11.679	11.682
Kota				
1	Bandung	0	2.442.250	2.442.250
2	Bekasi	15	0	15

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat Tahun 2019

Tabel 1.2 menunjukkan jumlah wisatawan mancanegara dan wisatawan domestik yang mengunjungi Kabupaten dan Kota di Provinsi Jawa Barat pada tahun 2019, menurut *Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2019)* Kabupaten Purwakarta salah satu kabupaten yang masuk 10 besar destinasi pariwisata paling banyak dikunjungi oleh wisatawan. Meskipun wisatawan mancanegara yang masih sedikit tetapi Kabupaten Purwakarta mempunyai potensi pariwisata yang tak kalah menarik. Kabupaten purwakarta merupakan salah satu kabupaten di Jawa Barat yang memiliki potensi pariwisata yang menjanjikan karena Kabupaten Purwakarta seringkali dijadikan destinasi wisata alternatif bagi wisatawan yang hendak menuju Jakarta ataupun Bandung (Sjaida *et al.*, 2021, hlm. 388). *Dinas Pemuda, Olahraga, Pariwisata dan Kebudayaan Purwakarta (2020)* mengungkapkan potensi pariwisata di Kabupaten Purwakarta cukup melimpah dan setiap tahunnya terdapat penambahan destinasi wisata yaitu wisata kuliner, wisata alam, serta wisata religi.

Besra (2012, hlm. 82) mengemukakan bahwa kuliner dapat menarik wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah wisata, wisata kuliner juga bisa mengangkat makanan dan minuman daerah wisata tersebut agar diketahui oleh

para wisatawan lain baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Tidak bisa dipungkiri wisata kuliner merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam pariwisata. Setiap daerah pariwisata pasti memiliki wisata kuliner nya masing-masing yang menjadi daya tarik para wisatawan untuk berkunjung ke daerah nya. Menurut Wibawati & Prabhawati (2021, Hlm. 39) kuliner dimata wisatawan merupakan hal yang tidak boleh terlewat karena pada dasarnya wisatawan ingin memiliki pengalaman yang unik dan istimewa dari mencicipi makanan lokal yang masih bersifat tradisional dari daerah wisata yang dikunjunginya serta pada dasarnya wisata kuliner tidak bisa lepas dari kebutuhan para wisatawan sebagai produk pariwisata. (Prasetyo, 2020, hlm. 137)

Tabel 1.3 Data Luas Areal dan Produksi Perkebunan Kelapa di Kabupaten Purwakarta, Tahun 2018

No	Kecamatan	Jumlah Luas Area (Ha)	Produksi/Hasil Panen (Ton)	Banyak Pemilik (KK)
1.	Jatiluhur	59,26	37	114
2.	Sukasari	62,66	37	355
3.	Maniis	114,98	90	305
4.	Tegalwaru	109,00	82	256
5.	Plered	101,97	76	170
6.	Sukatani	35,10	42	302
7.	Darangdan	34,84	33	601
8.	Bojong	91,70	91	385
9.	Wanayasa	135,56	90	372
10.	Kiarapedes	70,24	50	415
11.	Pasawahan	154,31	92	262
12.	Pondoksalam	92,07	75	253
13.	Purwakarta	57,80	51	235
14.	Babakancikao	79,09	33	152
15.	Campaka	23,03	16	188

No	Kecamatan	Jumlah Luas Area (Ha)	Produksi/Hasil Panen (Ton)	Banyak Pemilik (KK)
16.	Cibatu	20,00	17	265
17.	Bungursari	11,00	9	180
<b>Kabupaten</b>		<b>1.252,61</b>	<b>921,59</b>	<b>4.810</b>

*Sumber : Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Purwakarta Tahun 2018*

Pada umumnya makanan tradisional dibuat karena didukung oleh adanya sumber daya alam seperti melimpahnya bahan lokal yang ada di setiap daerah wisata. Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar dengan sumber daya alam yang melimpah salah satunya yaitu tanah yang subur sehingga banyak hasil pertanian dan perkebunan seperti buah kelapa, Indonesia juga memiliki perkebunan kelapa terluas di seluruh dunia sebesar 3.745.000 ha. (Agustina *et al.*, 2020, hlm. 79)

Tabel 1.3 *Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Purwakarta (2018)* menunjukkan Kabupaten Purwakarta memiliki lahan perkebunan kelapa yang cukup luas dan produksi kelapa pada tahun 2018 yang cukup banyak dengan jumlah 921,59 Ton dari 4.810 pemilik perkebunan di seluruh Kabupaten Purwakarta dan diprediksi akan terjadi peningkatan setiap tahunnya jika tidak ada kendala yang berarti karena menurut *Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2018)* dengan hasil panen tersebut tidak dipungkiri permintaan akan kelapa pun makin meningkat, sesuai dengan data jumlah rata-rata konsumsi masyarakat Kabupaten Purwakarta pada tahun 2018 sebanyak 0,232 perkapita jika dibandingkan dengan data jumlah rata-rata konsumsi pada tahun 2019 dengan jumlah 0,256 perkapita menurut *Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2018)*. Pemanfaatan potensi bahan lokal kelapa untuk membuat makanan tradisional diharapkan membuat pariwisata di Kabupaten Purwakarta lebih meningkat.

Dewantara (2018, hlm. 406) menyebutkan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari bahan lokal kelapa adalah serundeng kelapa yang sampai saat ini masih ada, serundeng dibuat dari kelapa parut yang telah melalui proses

penyangraian dan diberi bumbu-bumbu serta dijadikan sebagai makanan pelengkap lauk pauk utama sehari-hari di Indonesia. Menurut Rahayu (2016, hlm. 6-7) serundeng cocok untuk dimakan sebagai pelengkap hidangan seperti ditabur di atas ketan, kerak telur, serta masakan seperti irisan sapi goreng, ayam goreng serundeng, serta bisa dicampur ke dalam seafood seperti ikan tongkol. Keunggulan dari serundeng kelapa memiliki daya simpan cukup lama hingga 17 minggu tanpa diberikan pengawet apapun karena melalui proses masak penyangraian, penggunaan kemasan, serta bahan-bahan yang dipakai (Rahayu, 2016, hlm. 2). Produksi kelapa yang cukup banyak belum dimanfaatkan secara maksimal untuk dijadikan produk makanan sehingga pemanfaatan bahan lokal yang kurang maksimal menimbulkan ide untuk menjadikan produk makanan yang berasal dari bahan lokal ini untuk dijadikan oleh-oleh Purwakarta yang bisa mengembangkan pariwisata Kabupaten Purwakarta. Karena pada dasarnya makanan lokal adalah salah satu daya tarik utama mengapa wisatawan memutuskan untuk berkunjung ke daerah pariwisata, makanan lokal adalah salah satu kebutuhan utama para wisatawan terutama untuk dijadikan oleh-oleh (Yulastri, 2009, hlm.5).

Kecombrang (*Etlintera Elatior*) menurut Simatupang *et al.*, (2018, hlm. 5) ialah tanaman asli Indonesia yang memiliki banyak kegunaan baik itu untuk memberikan cita rasa untuk makanan atau bisa juga digunakan sebagai obat-obatan. Kecombrang mudah ditemukan di Indonesia karena tanaman kecombrang banyak tumbuh liar dan tersebar luas di Indonesia termasuk di Kabupaten Purwakarta karena tanaman kecombrang yang mudah ditanam di tanah yang berdrainase dan cukup (Sutanto, 2012, hlm. 13). Namun ternyata banyak masyarakat yang belum mengenal kecombrang secara umum dan belum mengetahui bahwa kecombrang adalah tumbuhan bermanfaat (Saludung, 2015, hlm. 76). Menurut Farida & Maruziy (2016, hlm. 21) penggunaan kecombrang di setiap daerah berbeda termasuk masyarakat Jawa Barat yang menggunakan kecombrang untuk menambah cita rasa dari masakan dan menambahkan aroma yang segar seperti sambal dan pecel selain itu masyarakat Jawa Barat menggunakan kecombrang sebagai lalab serta dimasak untuk sayur asam namun pemanfaatan secara tradisional tersebut hanya

dimanfaatkan oleh sebagian kecil masyarakat (Saludung, 2015, hlm. 76). Kecombrang menurut Turnip (2019, hlm. 10) mempunyai banyak khasiat atau manfaat seperti mengandung anti oksidan, anti bakteri, kaya akan zat-zat gizi dan bisa digunakan juga sebagai obat. Penggunaan kecombrang sebagai bahan penambah cita rasa dalam makanan harus dikembangkan menjadi produk makanan yang lebih bernilai dan bervariasi sehingga dapat menarik perhatian para wisatawan yang berkunjung dan masyarakat bisa mengetahui secara umum serta bisa digunakan secara luas (Saludung, 2015, hlm. 77).

Maka dari itu penulis berinisiatif untuk membuat diferensiasi produk dari serundeng kelapa karena saat ini serundeng kelapa belum banyak memiliki varian rasa. Penambahan varian rasa kecombrang kedalam serundeng kelapa diharapkan dapat melestarikan keberadaan dari serundeng kelapa, menjadikan makanan tradisional Indonesia ini semakin digemari dan eksistensinya diketahui oleh semua kalangan masyarakat serta dapat mengembangkan pariwisata di Purwakarta karena membuat produk yang berbeda merupakan bentuk pengembangan dari pariwisata, dibuatnya inovasi atau diferensiasi suatu produk diharapkan bisa menjadi peluang untuk lebih mengembangkan pariwisata daerah sehingga produk dapat bersaing dengan produk makanan lain (Suwena & Widyatmaja, 2010, hlm. 10).

Peneliti membuat diferensiasi produk dari serundeng kelapa dengan menambahkan rasa dari kecombrang agar eksistensi dari makanan tradisional tetap bertahan, lebih bernilai dan lebih bervariasi lagi dengan penambahan rasa didalamnya. Diferensiasi produk sendiri menurut Novrianto & Othman, (2014, hlm. 3) yaitu suatu usaha yang dilakukan untuk membuat produk baru yang berbeda dan unik dari produk sebelumnya serta dapat dinikmati oleh konsumen. Seperti yang sudah dikatakan pada penjelasan diatas maka dari itu penulis memilih “Diferensiasi Produk *Serundeng Kelapa* dengan Varian Rasa Kecombrang” sebagai judul penelitian.

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standarisasi resep yang tepat untuk membuat serundeng dengan varian rasa kecombrang?
2. Bagaimana dalam menetapkan harga jual produk serundeng kelapa dengan varian rasa kecombrang?
3. Bagaimana strategi pemasaran dari produk serundeng kelapa dengan varian rasa kecombrang?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu :

1. Untuk mengetahui standarisasi resep yang tepat untuk membuat serundeng dengan varian rasa kecombrang,
2. Untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga jual produk serundeng kelapa dengan varian rasa kecombrang.
3. Untuk menyusun strategi pemasaran dari produk serundeng kelapa dengan varian rasa kecombrang

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu :

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan akan pemanfaatan bahan baku lokal menjadi makanan tradisional yang memiliki variasi atau berbeda sebagai bentuk pelestarian makanan tradisional agar selalu eksis.

### 2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis untuk masyarakat diharapkan penelitian ini akan memberikan ide lain atau inovasi serta pemikiran lain untuk dijadikan acuan untuk membuat produk yang berbeda dengan menggunakan bahan lokal yang tersedia, khususnya dalam membuat makanan tradisional yang berbeda dengan tujuan menjadikan produk makanan memiliki variasi, lebih menarik dan

memiliki nilai jual lebih serta berdaya saing sekaligus menjadi daya tarik wisatawan baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara.

### 3. Manfaat Untuk Peneliti (Diri Sendiri)

Manfaat untuk peneliti sendiri yaitu dapat menambah informasi dan ilmu mengenai bagaimana proses pembuatan makanan tradisional Serundeng Kelapa dengan Varian Rasa Kecombrang dan diharapkan akan menjadi peluang usaha yang akan peneliti lanjutkan untuk usaha di bidang kuliner.