

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pariwisata sebagai salah satu kegiatan yang begitu diminati oleh banyak masyarakat karena terdapat banyak kegiatan di dalamnya. Pariwisata memiliki arti yaitu perjalanan. Pada pariwisata terdapat banyak bagian didalamnya seperti akomodasi perjalanan, penginapan dan kebutuhan pangan. Maka tidak heran jika banyak masyarakat lokal yang melakukan usaha pada bidang pariwisata, guna mendukung perkembangan wilayah yang berdampak pada ekonomi. UNWTO (*UN World Tourism Organization*) menilai Indonesia telah mampu memulihkan perekonomian dengan pengembangan pariwisata (Kemenparekraf, 2022). Salah satu alasan mengapa pariwisata menjadi sektor yang dapat mendongkrak perekonomian Indonesia karena sumber daya yang dibutuhkan untuk mengembangkan pariwisata terdapat di dalam negeri. Indonesia dengan ribuan pulau, keindahan alam dan kekayaan sumber dayanya berpotensi untuk mengembangkan salah satu atraksi wisata yaitu, atraksi wisata kuliner.

Wisata kuliner meliputi setiap pengalaman berwisata di mana seseorang belajar akan menghargai atau mengkonsumsi makanan dan minuman yang mencerminkan masakan lokal, regional, atau nasional, warisan budaya, tradisi, atau teknik kuliner (MTC, 2015). Ragam atraksi wisata dari daerah yang dikunjungi serta menawarkan keseluruhan pengalaman yang akan didapatkan oleh wisatawan selama berkunjung sebagai salah satu komponen yang bersifat mendasar dari atribut sebuah destinasi merupakan bagian dari kuliner lokal. Kini kuliner semakin meningkat seiring dengan jenis makanan yang berkembang mulai dari makanan lokal daerah serta inovasi pada makanan lainnya, sehingga hal ini menimbulkan ketertarikan masyarakat terhadap kuliner. Indonesia sebagai negara yang kaya akan potensi kulinernya memiliki keunikan di setiap daerahnya karena begitu banyak macam sehingga menumbuhkan kreatifitas masyarakat yang dapat menambah kekayaan kuliner di Indonesia.

Indonesia merupakan negara agraris dimana pertanian menjadi peranan penting dalam perekonomian nasional secara keseluruhan. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya jumlah penduduk atau orang yang bekerja di bidang pertanian (Syauqy & Pratomo, 2018, hlm.2). Dengan keberadaan tanah yang subur membuat Indonesia menjadi negara yang mudah ditanami beberapa produk pertanian seperti sayur-sayuran, umbi-umbian dan buah-buahan. Salah satu produk pertanian yang tergolong kedalam kategori buah-buahan yaitu Buah Nangka.

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, produksi nangka di Indonesia mencapai 906.514 ton pada 2021. Berdasarkan wilayah, Jawa Timur menjadi produsen nangka terbesar di Indonesia sebanyak 182.741 ton pada tahun 2021. Jumlah tersebut setara dengan 20,16% dari total produksi nangka Indonesia sepanjang tahun 2021. Sedangkan di Jawa Barat menghasilkan buah nangka sebanyak 79.322 ton pada tahun 2021 (Statistik, 2022).

Tanaman buah Nangka dinilai menjadi tanaman buah yang unggul karena buah Nangka merupakan tumbuhan yang tak kenal musim serta pemanfaatan buahnya yang dapat dikonsumsi sebagai hidangan atau camilan. Di Indonesia terdapat 2 jenis buah nangka yang dapat dikonsumsi yaitu buah nangka matang dan nangka muda. Buah nangka yang matang berwarna kuning cenderung memiliki rasa yang manis dan dapat dikonsumsi secara langsung, berbeda dengan nangka muda yang tidak dapat dikonsumsi langsung melainkan melalui proses pemasakan. Kebanyakan masyarakat mengolah nangka muda menjadi sayur dan belum dimanfaatkan secara maksimal.

Adapun buah yang memiliki kesamaan dengan buah nangka yaitu kluwih (*Artocarpus camansi*). Memiliki tampilan yang serupa dengan lapisan kulit keras yang berduri dan memiliki bentuk cenderung bulat, sedangkan buah nangka cenderung berbentuk lonjong. Kluwih memiliki kadar karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan dengan nangka muda, namun kadar protein dan seratnya lebih rendah dari nangka muda. Hal yang membuat nangka muda lebih unggul dibanding dengan kluwih yaitu berat yang dapat dimakan sebesar 80%, sedangkan kluwih sebesar 77%. Hal lainnya adalah buah kluwih yang jarang ditemukan karena budidayanya

yang masih kurang. Berikut perbandingan gizi dalam buah nangka muda dan kluwih.

**Tabel 1.1**  
**Kandungan gizi dalam 100gram Nangka Muda dan Kluwih**

No	Kandungan Gizi	Nangka Muda	Kluwih
1.	Energi	57 kkal	118 kkal
2.	Karbohidrat	11,3 gr	27,2 gr
3.	Lemak	0,4 gr	0,3 gr
4.	Protein	2 gr	1,5 gr
5.	Kalsium	40 mg	28 mg
6.	Serat	8,3 gr	5,0 gr
7.	Besi	0,5 mg	0,9 mg
8.	Vitamin C	9 mg	19 mg
9.	Air	85,40 mg	70,0 mg

*Sumber: Kemenkes (TKPI) 2017*

Produk olahan berbahan dasar nangka muda sebenarnya bervariasi, seperti gudeg, abon, *nugget* dan keripik. Namun, potensi nangka muda yang ada belum cukup dimanfaatkan dengan baik. Mengingat nilai ekonomi nangka muda yang masih relatif rendah, maka harus ada teknik lain yang dapat meningkatkan harga jual nangka muda. Dengan menjadikannya alternatif dalam pengolahan bahan pangan untuk memperpanjang umur simpan bahan pangan. Pemanfaatan pangan merupakan salah satu pilar 'ketahanan pangan' yang mengacu kepada penggunaan pangan oleh rumah tangga dan kemampuan tubuh untuk menyerap zat gizi dari dalam bahan pangan. Penganekaragaman konsumsi pangan lokal seharusnya diarahkan untuk memperbaiki konsumsi pangan seiring dengan mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor (Hanifah, 2020, hlm.1).

Proses pemenuhan kelengkapan sebuah makanan tidak cukup jika hanya terdiri dari karbohidrat, melainkan sumber serat dan protein. Sumber karbohidrat dan serat yang berasal dari nangka muda dan protein yang berasal dari jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu tumbuhan yang biasa digunakan sebagai

pengganti daging-dagingan atau sebagai daging tiruan, juga jamur tiram yang mudah ditemukan dan memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan daging. Jamur tiram ini tidak memiliki umur simpan yang panjang karena mudah mengalami kerusakan. Menurut *Mushroom Technological Research Centre of La Rioja*, Spanyol, kandungan antioksidan dan nutrisi pada jamur bisa hilang karena proses pemasakan. Pendapat tersebut di dukung oleh sebuah penelitian yang diterbitkan dalam *International Journal of Food Science* yang menyatakan bahwa cara paling sehat untuk mengolah jamur yaitu dengan memanggang di *oven* atau *microwave* (Association, 2020).

Jamur tiram memiliki keistimewaan yaitu mengandung beta glukukan dan memiliki aktivitas antioksidan. Beta-glukan berfungsi sebagai zat pada imun untuk menangkap dan menghancurkan benda asing di dalam tubuh, seperti virus, bakteri, jamur, dan parasit. Kini jamur merupakan bahan makanan yang populer karena mereka rendah kalori, karbohidrat, lemak, dan natrium dan tidak mengandung kolesterol. Makanan olahan dari jamur tiram sebagai alternatif pemenuhan gizi karena mengandung serat, protein, asam amino, karbohidrat, mineral dan lemak (Widyastuti, 2019, hlm.6).

Berdasarkan data dari badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2021, dua daerah penghasil jamur tiram terbesar yaitu Jawa Timur sebesar 41.853kg dan Jawa Barat sebesar 23.417kg. Jamur tiram cocok digunakan sebagai bahan pengganti daging karena memiliki rasa gurih yang khas dan teksturnya yang berserat serta kenyal seperti daging. Adapun olahan produk lainnya dari jamur yaitu siomay, *nugget*, sosis dan sate. Tak dipungkiri bahwa kini perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap makanan yang dikonsumsi bukan hanya sekedar rasa yang enak dan mudah mempersiapkannya, tetapi masyarakat saat ini juga sudah mulai memilih makanan yang memiliki manfaat terhadap kesehatan (Kemenperin, 2021).

Perubahan pola konsumsi masyarakat kini yang mendorong untuk diadakannya modifikasi terhadap pangan khas daerah. Modifikasi pangan khas daerah merupakan cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Sesuai dengan isi

penelitian ini, maka Sate Buntel di modifikasikan dengan bahan dasar nangka muda dan jamur tiram dengan kulit kembang tahu yang melapisi kepala sate buntel. Sate buntel merupakan hidangan yang terbuat dari daging kambing yang dicincang halus, dibumbui dengan bawang, merica dan bahan lainnya. kemudian dibungkus (dibuntel) dengan lemak jala kambing . Biasanya masakan ini disantap bersama dengan kecap, irisan cabai rawit, dan bawang merah. Sate Buntel merupakan makanan khas dari Surakarta dan menjadi kuliner wajib jika berkunjung ke Kota Solo. Alasan menggunakan bahan-bahan tersebut sebagai bahan baku karena nangka muda merupakan bahan pangan lokal yang memiliki nilai jual serta kurang dalam pemanfaatannya, jamur tiram sebagai bahan pengganti daging serta pemenuhan sumber protein dan kembang tahu yang nantinya akan melapisi lapisan luar sebagai pengganti lemak jala yaitu lemak tipis dibagian perut kambing.

Sebelum dilakukannya penelitian penulis melakukan prasurvei terlebih dahulu dalam bentuk kuesioner dengan populasi masyarakat secara keseluruhan dan sampel yang berjumlah 43 masyarakat. Guna kuesioner pra-penelitian ini adalah mencari tahu pengetahuan masyarakat terhadap olahan pangan berbahan baku nangka muda dengan kombinasi jamur tiram dan kembang tahu. Berdasarkan hasil kuesioner pra survei penelitian di dapatkan bahwa sebanyak 43 orang mengetahui nangka muda. Namun beberapa orang diantaranya ada yang belum pernah mencoba nangka muda beserta olahannya, sebagian dari mereka pun ada yang pernah mengonsumsi nangka muda olahan siap saji seperti Gudeg dalam kemasan kaleng. Meski hanya sebagian dari 43 orang yang mengetahui Sate Buntel, mereka tertarik untuk mencoba inovasi nangka muda yang diolah menjadi sate buntel.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, penulis memutuskan untuk mengangkat judul **“Modifikasi Sate Buntel Berbahan Dasar Nangka Muda dan Jamur Tiram Berbasis Daya Terima Konsumen”**

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep sate buntel nangka muda?
2. Bagaimana kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) produk sate buntel nangka muda?
3. Bagaimana menentukan harga jual sate buntel nangka muda?
4. Bagaimana strategi pemasaran pada produk sate buntel nangka muda?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap modifikasi produk sate buntel nangka muda?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui formulasi resep sate buntel nangka muda.
2. Mengetahui bentuk kemasan dan *labelling* pada produk sate buntel nangka muda.
3. Menghitung standar harga jual dari produk sate buntel nangka muda.
4. Menyusun strategi pemasaran terhadap modifikasi produk sate buntel nangka muda.
5. Mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap modifikasi produk sate buntel nangka muda

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Diharapkan dapat memberi informasi dan menambah ilmu tentang inovasi makanan yang terbuat dari bahan pangan lokal yaitu nangka muda.
2. Diharapkan modifikasi produk sate buntel nangka muda ini dapat menjadi salah satu pemanfaatan bahan lokal dan dapat memperkaya kuliner di Indonesia.