

## **BAB 1**

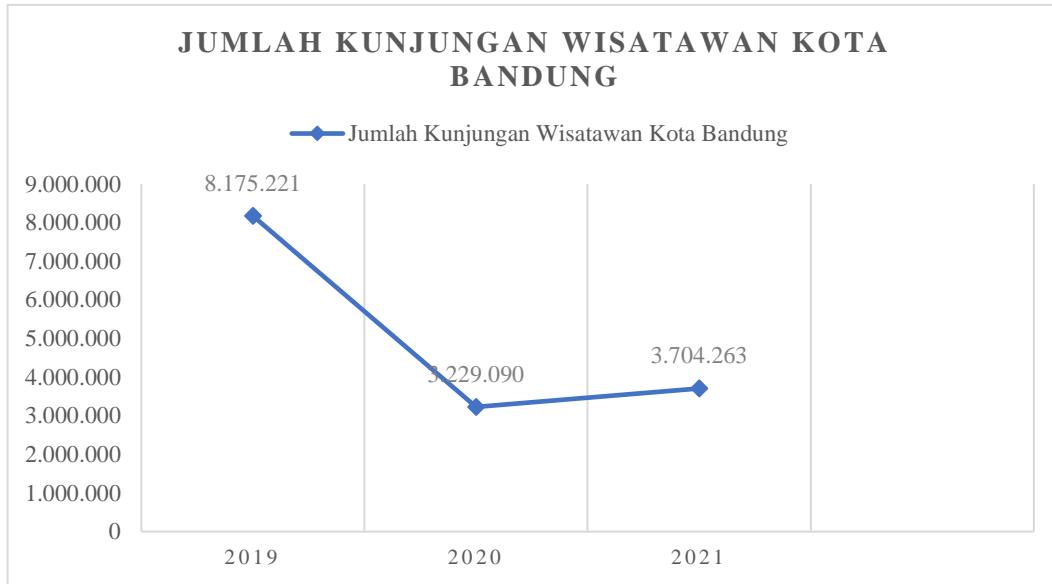
### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Dunia pariwisata semakin hari akan terus berkembang seiring dengan berjalannya waktu. Minat wisatawan untuk berwisata terus meningkat, hal ini disebabkan oleh semakin meluasnya destinasi wisata yang dapat mendukung wisatawan untuk melakukan kegiatan wisata. Namun daya tarik wisatawan juga tidak hanya tertuju pada destinasi wisata, banyak dari wisatawan melakukan kegiatan pariwisata karena tertarik akan keunikan kulinernya.

Pariwisata merupakan suatu aktivitas dari para pelaku kegiatan wisata yang melakukan perjalanan ke tempat dan tinggal di tempat maupun diluar tempat tinggalnya dalam kurun waktu tidak lebih dari 1 tahun untuk melakukan berbagai kegiatan seperti bisnis, agama, rekreasi dan kegiatan lainnya, serta tidak mendapat upah ataupun gaji dari perjalanan tersebut. (Pitana & Diarta, 2009)

Di Indonesia terdapat banyak provinsi yang mempunyai nilai daya potensi pariwisata yang cukup tinggi, salah satunya adalah Provinsi Jawa Barat, provinsi ini merupakan satu dari banyaknya provinsi di Indonesia yang memiliki ketertarikan wisatawan untuk mengunjungi daerah ini, hal ini dapat ditinjau dari banyaknya jumlah kunjungan wisatawan yang berkunjung pada Provinsi Jawa Barat. Jika ditinjau dari data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jawa Barat pada tahun 2020 kunjungan wisatawan domestik berjumlah 36,5 juta dan mengalami kenaikan pada tahun 2021 menjadi 47,1 juta. Pada Pronvisi Jawa Barat terdapat kota-kota besar yang cukup terkenal dengan kunjungan wisatawan yang cukup banyak setiap tahunnya, salah satunya adalah Kota Bandung.



**Grafik 1.1  
Jumlah Kunjungan Wisatawan Domestik Kota Bandung**

Data diatas merupakan data kunjungan wisatawan domestik yang berkunjung ke Kota Bandung dari tahun ke tahun. Dapat ditinjau dari grafik diatas bahwa jumlah kunjungan wisatawan domestik mengalami penurunan yang cukup pesat, hal ini disebabkan oleh pandemic covid-19, sehingga untuk meningkatkan kembali minat wisatawan agar berkunjung ke Kota Bandung dibutuhkan upaya dari berbagai sektor untuk membangun kembali industri pariwisata yang mengalami penurunan

Meskipun mengalami penurunan jumlah wisatawan domestik yang berkunjung, potensi wisata alam dan wisata kuliner di Kota Bandung masih menjadi pusat objek wisata yang paling banyak dikunjungi dibandingkan kota-kota lainnya di Jawa Barat, karena kota ini memiliki nilai historis yang cukup tinggi sejak saat zaman Hindia-Belanda, selain itu kota ini juga memiliki infrastruktur yang baik dan menjadi daya Tarik bagi para pengusaha unyuk membangun usaha baru di Kota Bandung. (Herdiana , 2020, hal. 10).

Pusat perhatian lainnya yang menjadi daya tarik wisatawan mengunjungi Kota Bandung adalah banyaknya wisata kuliner yang tersebar sehingga menjadikan kota ini sebagai kota yang ikonik dengan kulinernya yang unik. Wisata kuliner merupakan salah satu pengembangan wisata yang menjadi

minat khusus untuk mengutamakan kegiatan berwisata dengan tujuan menikmati makanan dan minuman (Prmezvary, Juliana, & Hubner, 2021).

Maraknya wisatawan yang berkunjung disebabkan karena keunikan kulineranya ini menjadikan para pelaku usaha berlomba-lomba menarik perhatian wisatawan agar bisa mengembangkan usahanya tersebut. Banyak dari pengusaha kuliner di Kota Bandung, khususnya wilayah Lembang mengembangkan modifikasi baru mengenai makanan yang menjadi ciri khas Lembang.

Tren modifikasi inilah yang menjadikan Lembang sebagai kota yang terkenal akan modifikasi terobosan barunya terhadap makanan yang sedang ramai diperbincangkan. Mayoritas wisatawan yang berkunjung ke Lembang disebabkan karena terdapat banyaknya makanan yang menarik perhatian minat pembeli, seperti modifikasi dari batagor, seblak, surabi, bolu susu Lembang, tahu susu Lembang dan modifikasi makanan unik lainnya. Hal ini dapat mendorong pengusaha untuk lebih ahli dalam memanfaatkan kekayaan alam atau hasil bumi dari sumber daya yang tersedia di Lembang itu sendiri. (Nidar, Sutisna, & Firmansyah, 2018, hal. 58)

Daerah penghasil susu terbanyak di Jawa Barat merupakan Kabupaten Bandung, pada wilayah Lembang, produk susu dijadikan berbagai macam oleh-oleh khasnya seperti Bolu Susu Lembang, Susu Murni Lembang, serta produk susu lainnya, banyak wisatawan berkunjung ke Kota Bandung untuk berburu oleh-oleh khas yang dimiliki oleh Kota Bandung, berikut merupakan data tempat oleh-oleh yang banyak dikunjungi oleh wisatawan.

**Tabel 1. 1 Daftar Toko Oleh-oleh di Kota Bandung**

No.	Nama Toko Oleh-oleh	Alamat	Jenis Produk
1.	Bolu Susu Lembang Store Lembang 1	Jl. Raya Lembang No.275	Olahan bolu

No.	Nama Toko Oleh-oleh	Alamat	Jenis Produk
2.	Sentra Oleh-oleh Lembang	Jl. Raya Lembang No.277	Makanan ringan
3.	Serba Susu Lembang	Jl. Seskoau No.7	Produk olahan susu
4.	Tahu Susu Lembang	Jl. Raya Lembang – Bandung No.177,	Produk olahan tahu, tempe
5.	Sari Barokah Oleh-oleh	Jl. Raya Tangkuban Parahu No.32	Makanan ringan
6.	Kasohor Almond Crispy Cheese Bandung	Jl. Grand Hotel	Produk almond crispy sejenis kue kering
7.	Susu Murni KPSBU Lembang	Jl. Kayuambon Dalam No.38	Produk olahan susu

Sumber; Data diolah penulis, 2023

Tabel diatas merupakan sebaran toko oleh-oleh yang tersebar di Lembang, oleh-oleh yang dipasarkan kebanyakan berupa bolu susu, makanan ringan, tahu susu, serta produk susu yang belum di modifikasi dengan banyak. Belum banyak pengusaha dibidang kuliner yang mengolah selai sebagai salah satu daya tarik oleh-oleh yang dapat diminati oleh para wisatawan. Harga selai yang ekonomis, daya simpan yang tahan lama serta mudah untuk dibawa kemana-mana menjadikan selai cocok untuk dijadikan sebagai salah satu oleh-oleh yang dapat dijual.

Selai merupakan olahan produk yang biasanya terbuat dari buah-buahan, gula dan pengental seperti pektin maupun gelatin, selai dapat dinikmati dengan roti maupun produk pastry lainnya. Belum banyak pengolahan selai yang diproduksi oleh masyarakat sekitar, pemanfaatan susu dan rempah dapat menjadikan selai memiliki harga jual yang tinggi.

Produk susu di lembang banyak dimanfaatkan untuk pembuatan bolu susu, tahu susu, yoghurt, permen susu, dan olahan susu lainnya, namun pembuatan selai berbahan dasar susu belum banyak diproduksi oleh masyarakat sekitar. Banyaknya produsen susu yang tersebar di wilayah lembang, mampu memberikan distribusi yang baik pada produksi olahan yang berbahan dasar susu. Berikut merupakan data produsen susu di wilayah lembang dan sekitarnya.

**Tabel 1. 2 Data Produsen Susu Lembang**

No.	Nama Produsen	Alamat
1	KPSBU JABAR Lembang	Jl. Kayuambon Dalam No.38
2	Serba Susu Lembang	Jl. Seskoau No.7
3	Susu Murni Floating Market Lembang	Jl. Grand Hotel No. 33E Blok A10
4	Dairy Farmer Manoko KPSBU Lembang	Kp. Sukamekar RT.04/RW.10. Cikahuripan, Kec. Lembang

Sumber; Data diolah penulis, 2023

Tabel diatas merupakan data produsen yang tersebar di daerah Lembang dan sekitarnya, produksi susu yang cukup dapat menambah modifikasi produk pada olahan susu semakin beragam, hal ini dapat menjadi peluang masyarakat untuk semakin berinovasi mengenai produk yang berbahan dasar susu.

Lembang merupakan wilayah pegunungan yang memiliki iklim tropis dengan curah hujan rata-rata 1.500 mm hingga 4.000 mm, hal ini membuat daerah tersebut memiliki tanah yang subur serta tanah yang beragam salah satunya adalah cengkeh, tanaman cengkeh tumbuh dengan baik di Lembang. Untuk mengembangkan produk rempah cengkeh maka perlu inovasi-inovasi terbarukan agar tanaman lokal dapat berkembang dengan baik.

Produk selai susu rempah terbuat dari bahan dasar susu segar, gula dan rempah aromatik seperti kayu manis dan cengkeh, serta kayu secang sebagai pewarna alami. Susu dan rempah-rempah yang terkandung pada selai tersebut memiliki manfaat yang baik bagi tubuh, konsumsi susu dapat memperkuat jaringan tulang dan gigi, memelihara fungsi jantung, mengoptimalkan fungsi

Maharani Puspa Kirana, 2023

**MODIFIKASI PRODUK SELAI SUSU REMPAH BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

otak serta dapat meningkatkan sistem imun pada tubuh (Frisianflag.com, 2019)

Konsumsi rempah kayu manis juga dapat menguatkan sistem kekebalan tubuh, dapat melindungi sel dan saraf pada otak, dan dapat mengatasi masalah pada lambung (Wahyu, 2023). Kandungan pada cengkeh sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena pada cengkeh terdapat manfaat yang baik untuk kesehatan seperti mengatasi perut kembung, radang lambung, sinusitis, sakit gigi, sakit kepala, dan dapat mengobati masuk angin. Pada kayu secang terdapat zat yang dapat mengobati sifilis, radang, batuk darah dan dapat menghangatkan tubuh, dalam kayu secang juga terkandung manfaat sebagai anti kanker, antioksidan, melancarkan peredaran darah dan membantu meredakan pernapasan. (Nuraini, 2017, hlm. 27). Modifikasi selai penggabungan antara susu dan rempah kayu manis ini diharapkan dapat menjadi modifikasi selai susu rempah kayu manis sebagai oleh-oleh khas Lembang sesuai dengan uji daya terima konsumen, untuk mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap selai susu rempah kayu manis secara komersial. Sesuai dengan latar belakang penelitian, maka penulis tertarik melakukan penelitian “Modifikasi Produk Selai Susu Rempah Kayu Manis Berbasis Daya Terima Konsumen”.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan dalam latar belakang, maka terdapat rumusan masalah yang telah di rumuskan, beberapa diantaranya adalah:

1. Bagaimana menentukan formulasi resep untuk menghasilkan produk selai susu rempah kayu manis?
2. Bagaimana menentukan kemasan dan label untuk produk selai susu rempah kayu manis?
3. Bagaimana menentukan harga jual pada produk selai susu rempah kayu manis?
4. Bagaimana menentukan strategi pemasaran yang dilakukan pada produk selai susu rempah kayu manis?

5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk selai susu rempah kayu manis?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui formulasi resep selai susu rempah kayu manis serta untuk mengetahui apakah mempengaruhi warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan dan nilai gizi yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui kemasan dan label produk selai susu rempah kayu manis
3. Untuk mengetahui harga jual produk selai susu rempah kayu manis.
4. Untuk mengetahui strategi pemasaran produk selai susu rempah kayu manis
5. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk selai rempah kayu manis.

### **1.4. Manfaat Penulisan**

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat secara teoritis dan praktis yang bisa diterapkan kepada pengusaha kuliner lainnya. Kegunaan penelitian ini diantaranya adalah:

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai inovasi produk, yaitu selai susu rempah kayu manis sebagai pemanfaatan lokal berbasis daya terima konsumen

b. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemikiran ide baru kepada pelaku usaha terutama pada bidang kuliner serta mengajak masyarakat untuk meningkatkan kesadaran mengenai pemanfaatan produk lokal.