

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Satu di antara kebutuhan hidup manusia untuk melepas penat, jenuh bahkan stress akibat kesibukan dan jam kerja yang menegangkan adalah *refresing*. Tujuan hiburan adalah mengalihkan perhatian dari suasana rutin ke suasana lain untuk menciptakan suasana menyegarkan yang paling mempengaruhi kelangsungan kerja. Salah satu upaya manusia untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan melakukan perjalanan atau berwisata. Undang-undang No. 10 tahun 2009 pengertian pariwisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh individu atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk berbagai tujuan sesuai kebutuhan seperti rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam waktu sementara. Industri pariwisata Indonesia merupakan salah satu bidang yang perlu dikembangkan.

Industri pariwisata merupakan industri yang mencakup banyak komponen seperti: tempat wisata, jasa, jasa kuliner, jasa transportasi, jasa akomodasi dan industri cinderamata khas tempat wisata, di antara faktor tersebut, perkembangan sektor pariwisata mendorong perekonomian nasional. Industri pariwisata adalah *quick yielding industry* dalam menambang devisa, yang menjadi salah satu kunci stabilisasi rupiah dalam negara Indonesia. Hal ini bisa dilihat dari sejak wisatawan menginjakkan kakinya di negara yang dikunjungi, karena saat itu wisatawan harus membayar semua kebutuhannya, mulai dari akomodasi, hotel, makanan dan minuman, transportasi, souvenir, dan lain-lain (Suwena dan Widyatmaja, 2017).

Menurut Guntur dalam Octaviany (2019), pariwisata tidak hanya memberikan dampak langsung pada devisa dari kunjungan wisman, tetapi juga produk domestik bruto (PDB) dari pergerakan wisatawan Nusantara (wisnus) dan membuka lapangan kerja di sektor-sektor yang terkait dengan pariwisata. Potensi pariwisata yang dimiliki oleh negara ini akan memudahkan untuk menggaet turis makin banyak berkunjung ke Indonesia. Pertumbuhan pariwisata yang besar akan menjadi sumber devisa terbesar Indonesia.

**Tabel 1. 1**  
**Jumlah Wisatawan Mancanegara ke Indonesia 2022-2023**

No.	Tahun	Jumlah
1.	Agustus 2022	670.509 kunjungan
2.	Agustus 2023	1.132.638 kunjungan

*Sumber: Badan Pusat Statistik, 2023*

Tabel 1.1 Menjelaskan bahwa Kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia melalui seluruh pintu masuk bulan Agustus 2023 sebesar 1.132.638 terdiri dari 979.491 kunjungan wisatawan mancanegara melalui pintu masuk utama dan pintu masuk lainnya (non MPD) atau sebesar 86,48% dari total kunjungan, dan 153.147 kunjungan wisman yang melalui pintu masuk perbatasan lainnya (MPD) atau sebesar 13,52% dari total kunjungan. Jumlah ini mengalami pertumbuhan sebesar 68,92% dibandingkan bulan Agustus 2022 yang berjumlah 670.509 kunjungan.

Menurut Don Kardono (Staff Khusus Menteri Pariwisata bidang Media dan Komunikasi era Arief Yahya) kuliner mempunyai peran penting dalam industri pariwisata karena sebagian besar pengeluaran wisatawan untuk kuliner. Selain itu, kuliner menjadi daya tarik yang kuat untuk mendatangkan wisatawan. Menurutnya, wisata kuliner di tanah air memiliki potensi luar biasa. Keanekaragaman dan keunikan kuliner nusantara yang bersumber dari etnik dan budaya beragam ialah kekayaan yang pertumbuhannya harus terus ditingkatkan

Satu di antara aspek pariwisata yang tidak bisa ditinggalkan adalah gastronomi atau kuliner. Gastronomi diadopsi dari bahasa Yunani kuno yakni *gastronomia*. Secara harfiah *gastro* atau *gaster* yang artinya perut kemudian *nomos* yang artinya aturan atau hukum. Dengan kata lain, *gastro* dapat diartikan sebagai memasak sedangkan *nomi* adalah aturan atau sebuah sistem hukum dalam bidang tertentu. Keterampilan dalam bidang memasak terus berkembang sehingga dijadikan bidang studi yang secara keilmuan dapat digali lebih dalam (Soeroso dan Turgarini, 2020, hlm. 196). Acara mencicipi wajib diselenggarakan selama *tour*, yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk mencoba makanan khas daerah tersebut. Tidak hanya makanan biasa, tetapi juga makanan baru dan unik yang belum pernah Anda

lihat sebelumnya, yang tentunya bisa dijadikan oleh-oleh. Wisata kuliner merupakan bagian penting dari pariwisata. Wisata kuliner kini tidak hanya memenuhi kebutuhan kuliner para wisatawan, tetapi juga menjadi daya tarik yang mendorong wisatawan untuk berkunjung ke Indonesia.

Jepara merupakan salah satu kota yang terletak di provinsi Jawa Tengah dengan julukan Kota Ukir. Kota Jepara memiliki keindahan wisata alam yang sangat banyak terutama keindahan pantainya, dan wisata yang paling populer di Jepara salah satunya adalah karimun jawa yang memiliki pesona yang sangat indah. Selain karimun jawa banyak sekali pantai yang tidak kalah indahnya dan ramai pengunjung setiap harinya, beberapa pantai yang bisa dikunjungi Ketika anda berwisata ke jepara adalah Pantai Tirta Samudra Bandengan, Pantai Pailus, Pantai Empurancak, Pantai Blebak, Pantai Pungkruk, Pantai Ombak Mati, dan masih banyak lagi. Selain itu, ketika Anda berkunjung ke Jepara Anda bisa mencoba beberapa kuliner yang bisa Anda nikmati, seperti horog-horog, adonadon coro, pindang serani dan masih banyak lagi.

Banyaknya pantai dan laut yang ada di Kota Jepara juga menjadi sumber mata pencaharian bagi masyarakat sekitar yang berprofesi sebagai nelayan, banyak sekali hasil dari laut yang didapat seperti aneka ikan dan Rumput laut. Rumput laut memiliki beberapa jenis salah satunya, yaitu anggur laut, seperti Latoh atau di bali disebut bulung boni, di Sumatera Selatan disebut Lawi-lawi. Latoh merupakan salah satu rumput laut yang memiliki nama lain *Caulerpa SP* atau anggur laut yang berbentuk seperti anggur dan dapat diolah sebagai makanan, di Jepara sendiri latoh hanya dimanfaatkan masyarakat hanya sebagai olahan makanan seperti pecel atau uraban dan latoh sendiri belum banyak dijadikan warga sebagai produk yang lebih bernilai jual tinggi. Padahal, latoh sendiri memiliki banyak kandungan nutrisi dan sudah dibudi dayakan oleh sebagian warga yang bertempat di Dukuh Blebak, Desa Sekuro, Kecamatan Mlonggo, Kabupaten Jepara.

Rumput laut atau sering disebut Alga menghuni dasar perairan di dataran yang lebih sedang, terlindung dari arus dan gelombang yang kuat, dan di daerah tersebut masih tergenang gelombang pasang surut. Rumput laut merupakan salah satu sumber antioksidan, karena mengandung senyawa bioaktif seperti karotenoid,

senyawa fenol dan turunannya, sulfat polisakarida, dan vitamin (Nawaly *et al.*, 2013).

Alga ini memiliki beberapa keunggulan seperti kandungan gizi yang tinggi dengan kandungan protein hingga 30%, kaya akan antioksidan dan karotenoid, laju pertumbuhan yang cepat dan pertumbuhan yang mudah. Dengan demikian, dimungkinkan untuk mengolah berbagai makanan yang lebih menarik dan memiliki nilai jual tinggi sebagai oleh-oleh khas Kota Jepara. Banyaknya destinasi wisata pantai di Kota Jepara membuat Jepara menjadi salah satu kota favorit wisatawan dari berbagai kota. Dengan banyaknya wisatawan yang berdatangan, tidak lengkap rasanya jika tidak berwisata kuliner untuk menikmati kelezatan ragam makanan dan pantai yang indah di Kota Jepara. Destinasi wisata Jepara sendiri tidak banyak memiliki wisata kuliner yang menjadi ciri khas kota ini yang dikenal oleh wisatawan dari kota lain yang berkunjung dan bisa dijadikan sebagai buah tangan. Padahal, oleh-oleh atau Suvenir menjadi bagian penting dalam perjalanan wisata.

Hal ini disebabkan sebagian wisatawan menganggap berwisata belum lengkap tanpa membeli oleh-oleh untuk dibagikan kepada kerabat dan teman dekat atau untuk disimpan sebagai kenang-kenangan (SERT, 2019) sehingga untuk mengembangkan wisata kuliner lokal yang ada di destinasi wisata yang ada di Kota Jepara, pengolahan latoh atau anggur laut sebagai salah satu bahan pangan lokal perlu dikembangkan agar menambah keunikan dan variasi produk olahan pangan berbahan dasar latoh. Salah satunya yaitu diolah menjadi Nugget. Pengolahan latoh menjadi nugget ini cocok dijadikan sebagai produk oleh-oleh karena memiliki daya simpan yang cukup lama dan praktis dalam penyajiannya. Namun, karena nugget latoh ini merupakan produk baru, maka diperlukan pengujian organoleptik terhadap nugget untuk mengetahui mutu atau kualitas produk yang baik melalui penilaian sensori meliputi aroma, tekstur, dan rasa.

Koperasi merupakan wadah bagi UMKM lokal untuk memasarkan produknya, sehingga koperasi harus mampu menjaga profitabilitas atau keberlangsungan usaha agar dapat berkembang dengan mengembangkan produk baru dan menyusun strategi yang efektif. Pengembangan produk baru tidak lepas dari peluncuran produk yang merupakan salah satu bentuk inovasi produk. Inovasi produk yang

berbeda dari perusahaan lain dengan menciptakan suatu produk baru atau memperbaiki produk yang telah ada menjadi mekanisme perusahaan untuk beradaptasi dalam lingkungan yang dinamis sehingga akan terciptanya suatu kinerja layanan yang memuaskan pelanggan sebab inovasi adalah salah satu variabel penting dalam menentukan kinerja (Lartey *et al.*, 2020). Inovasi produk memiliki tujuan utama yaitu memenuhi permintaan pasar sehingga dapat menjadi keunggulan bagi perusahaan untuk bersaing dan menjadi keunggulan kompetitif dalam pemasarannya. (Han *et al.*, 1998, dalam Pattipeilohy, 2018). Maka dari itu melalui inovasi produk yang dibuat oleh perusahaan akan meningkatkan penjualan, laba serta keunggulan kompetitif perusahaan. (Sivadas & Dwyer, 2000, dalam Pattipeilohy, 2018).

Berdasarkan hasil pra-survey yang dilakukan peneliti kepada 30 responden ibu rumah tangga di sekitar Pantai Blebak mendapatkan hasil bahwa:

**Tabel 1. 2 Hasil pra survei penelitian**

Pertanyaan	< 4 kali dalam 1 bulan	>5 kali dalam 1 bulan
Berapa kali dalam sebulan keluarga anda mengonsumsi sayur latoh?	25 orang (83,3%)	5 orang (16,7%)
Berapa kali dalam sebulan keluarga anda mengonsumsi ikan?	3 orang (10%)	27 orang (90%)
Berapa kali dalam sebulan keluarga anda mengonsumsi makanan <i>frozen food</i> seperti nuget?	8 orang (26,7%)	22 orang (73,3%)

Sumber: Data Diolah Penulis 2023

Pra survei di atas dilakukan oleh 30 orang responden yang merupakan ibu rumah tangga di sekitar Pantai blebak, menurut hasilnya sebanyak 25 orang menjawab bahwa dalam sebulan keluarganya mengonsumsi sayur lathoh kurang dari 4 kali sedangkan 5 orang menjawab lebih dari 5 kali mengonsumsi sayur lathoh dalam sebulan. Kemudian sebanyak 3 orang menjawab bahwa dalam sebulan keluarganya mengonsumsi ikan kurang dari 4 kali sedangkan 27 orang menjawab lebih dari 5 kali mengonsumsi ikan dalam sebulan, dan sebanyak 8 orang menjawab bahwa dalam sebulan keluarganya mengonsumsi *frozen food* kurang dari 4 kali sedangkan 22 orang menjawab lebih dari 5 kali mengonsumsi *frozen food* dalam sebulan. Latar belakang diatas menjabarkan manfaat Lathoh sebagai bahan tambahan pembuatan nugget mungkin untuk dilakukan. Kandungan Nutrisi yang terdapat dalam Lathoh dapat memberikan manfaat jika dikonsumsi. Sedangkan menurut data pra survei didapatkan hasil bahwa dengan adanya modifikasi produk *frozen food* nugget sangat memungkinkan karena 73,3% responden mengonsumsi *frozen food* lebih dari lima kali dalam sebulan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“MODIFIKASI PRODUK NUGGET LATOH (*CAULERPA SP*) SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS JEPARA”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari identifikasi masalah di atas, dapat dijabarkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana persebaran bahan baku nugget latoh (*Caulerpa sp*) di jepara?
2. Bagaimana formulasi resep pengolahan nugget latoh (*Caulerpa sp*)?
3. Bagaimana daya terima konsumen tentang nugget latoh (*Caulerpa sp*)?
4. Bagaimana perhitungan harga pokok produk dan harga jual produk nugget latoh (*Caulerpa sp*)?
5. Bagaimana Kemasan produk nugget latoh (*Caulerpa sp*)?
6. Bagaimana strategi pemasaran dari produk nugget latoh (*Caulerpa sp*)?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dibuat, tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. mendeskripsikan persebaran bahan baku nugget latoh (*Caulerpa sp*) di Jepara;
2. mendeskripsikan formulasi resep pengolahan nugget latoh (*Caulerpa sp*) sebagai produk oleh-oleh khas Jepara;
3. mendeskripsikan daya terima konsumen tentang produk nugget latoh (*Caulerpa sp*) sebagai produk oleh-oleh khas Jepara;
4. mendeskripsikan perhitungan harga pokok produk dan harga jual produk nugget latoh (*Caulerpa sp*) sebagai produk oleh-oleh khas Jepara;
5. mendeskripsikan kemasan dan label produk nugget latoh (*Caulerpa sp*) sebagai produk oleh-oleh khas Jepara;
6. mendeskripsikan strategi pemasaran produk nugget latoh (*Caulerpa sp*) sebagai produk oleh-oleh khas Jepara;

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini terbagi dalam dua manfaat yaitu manfaat praktik dan manfaat personal.

### 1. Manfaat Praktik

- a. Untuk mengembangkan ilmu dalam bidang kuliner yang sudah ada saat ini melalui inovasi produk.
- b. Diharapkan mampu memberikan sumabangan pemikiran dan motivasi kepada sesama insan kuliner dan juga masyarakat luas.
- c. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk penelitian lebih lanjut.

### 2. Manfaat Personal

Manfaat yang diharapkan bagi peneliti selain sebagai satu di antara syarat mendapatkan gelar sarjana priwisata, penelitian ini juga diharapkan mampu menjadi cara untuk melihat peluang dalam dunia usaha kuliner khususnya, di masa yang akan datang.