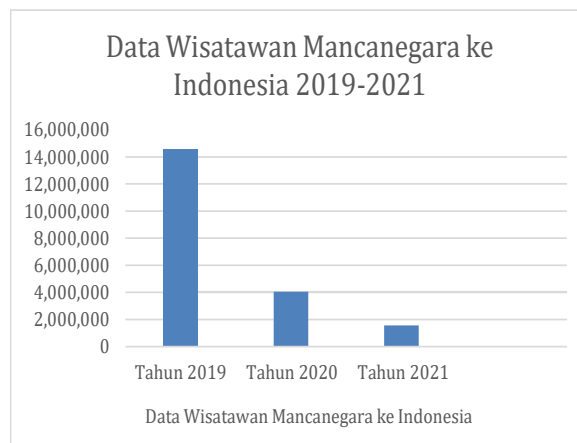


# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan sektor terpenting yang perlu dikembangkan sebagai pendukung pertumbuhan perekonomian setiap negara, karena berhubungan dengan potensi kebudayaan yang ada di setiap negara (Astuti dkk , 2018, hlm. 179). Menurut Undang-Undang RI No. 10 tahun 2009 tentang Kepariwisata yaitu, keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, Pemerintah, Pemerintah Daerah, dan pengusaha. Saat ini sektor pariwisata di semua negara mengalami kontraksi, salah satunya adalah Indonesia. Di Indonesia, kontraksi ini bisa dilihat pada sisi kunjungan wisatawan baik wisatawan mancanegara maupun domestik yang jumlahnya mengalami penurunan. Dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 1.1 Data Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Tahun 2019-2021

Sumber : Kementerian Pariwisata, 2021

Berdasarkan Gambar 1.1 dapat dijelaskan bahwa Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat kunjungan wisatawan mancanegara pada tahun 2019 turun sebesar Lintang Kencono Asri Witdodo, 2023  
*MODIFIKASI SOSIS BERBASIS KACANG MERAH DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN LOKAL DI KABUPATEN BANDUNG BARAT*  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

74,84% dibandingkan tahun 2020. Lalu turun kembali dari tahun 2020 ke tahun 2021 sebesar 61,57% , hal ini dikarenakan pandemi COVID-19. Hampir semua negara mengalami dampak yang serius akibat COVID-19 ini, salah satunya Indonesia. Adanya pandemi ini yang terjadi di seluruh negara memberikan dampak aktivitas perekonomian secara global, salah satunya menurut beberapa ahli ekonomi adalah industri pariwisata. Namun saat ini sektor pariwisata sudah mulai meningkat kembali karena pandemi sudah mulai membaik.

Pariwisata memiliki berbagai aspek di Indonesia, salah satu aspek yang tidak akan pernah punah dan akan terus berinovasi yaitu industri kuliner. Menurut Pramezwarly dkk (2021, hlm. 11) industri kuliner merupakan komponen utama di dalam sektor pariwisata, serta pengalaman kuliner memberikan kesan penting bagi wisatawan. Salah satu kota besar di Indonesia yaitu Kabupaten Bandung Barat merupakan daerah tujuan wisata yang sangat populer dengan wisata kuliner. Selain wisata kuliner, Kabupaten Bandung Barat pun memiliki potensi penghasil pangan lokal yang cukup besar di Jawa Barat. Maka dari itu, Kabupaten Bandung Barat sangat mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal melalui kreasi olahan yang menarik dan disukai oleh masyarakat. Pemanfaatan pangan lokal, dapat memberikan pemahaman dan dorongan kepada masyarakat untuk melakukan diversifikasi pangan agar menjamin kecukupan pangan dan gizi dalam mengantisipasi krisis pangan lokal

Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi perorangan dari mulai aspek jumlah, mutu, beragam, bergizi, merata dan terjangkau oleh seluruh masyarakat. Menurut UU No. 7/1996 bahwa pangan yang aman, bermutu, bergizi, beragam, dan tersedia secara cukup merupakan prasyarat utama yang harus dipenuhi dalam upaya terselenggaranya suatu sistem pangan yang memberikan perlindungan bagi kepentingan kesehatan serta makin berperan dalam meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat. Langkah nyata untuk mewujudkan penganekaragam dengan cara memanfaatkan sumber daya dan potensi dalam menghasilkan pangan lokal di setiap wilayahnya. Salah satunya menjadikan

produk atau olahan baru dengan pemanfaatan kacang merah dan jamur tiram menjadi produk sosis. Kacang merah dan jamur tiram memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga sangat cocok untuk di jadikan produk olahan baru yaitu sosis serta pemanfaatan kacang merah dan jamur tiram menjadi sosis masih sedikit di masyarakat. Berikut data produksi Kacang Merah dan Jamur Tiram di Kabupaten Bandung Barat :

Tabel 1.1

Data Produksi Kacang Merah dan Jamur Tiram di Kabupaten Bandung Barat

Jenis Pangan	Jumlah Produksi (Ton)		
	2017	2018	2019
Bawang Merah	46.830,0	64.586	62.100
Ketimun	8.045	20.286	19.473
<b>Kacang Merah</b>	3.515	8.652	7.012
Kentang	91.968	85.783	81.654
Kol	95.658	91.767	97.813
Tomat	26.211	61.877	73.886
Wortel	54.320	65.666	48.564
Cabe	16.235	49.655	43.426
<b>Jamur</b>	-	79.993	113.831
Bawang Daun	84.683	-	39.223

Sumber: Dinas Pertanian dan DKPP Kabupaten Bandung, 2020

Berdasarkan data tabel 1.1 menunjukkan bahwa produksi jamur dan kacang merah sangat berlimpah di Kabupaten Bandung Barat, sehingga kita dapat mengoptimalkan dan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada untuk menghasilkan bahan pangan yang berkualitas serta berinovasi. Adapun peningkatan produksi kacang merah dan jamur tiram di setiap tahunnya dari 2017-2019. Peningkatan pangan lokal ini sangat berperan penting dalam ketahanan pangan

serta pola konsumsi pangan terutama saat menghadapi tantangan yang mempengaruhi ketersediaan, akses dan pemanfaatannya.

Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang mudah untuk dibudidayakan di daerah tropik maupun subtropik (Thamrin dkk, 2021, hlm.54). Jamur tiram ini juga termasuk dalam kelompok jamur yang sering dikonsumsi karena memiliki nilai gizi yang tinggi. Teksturnya lembut, penampilannya menarik, dan cita rasanya relatif netral sehingga mudah untuk dipadukan dengan berbagai jenis masakan. Budidaya juga relatif mudah dan murah, baik dalam skala usaha kecil maupun besar sehingga sangat potensial untuk diusahakan secara komersial.

Kacang merah merupakan jenis kacang yang banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang gurih dan enak. Kacang merah ini salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki kandungan pati serta serat yang tinggi yang mudah diperoleh di Indonesia. Selain itu, kacang merah juga mengandung kandungan protein sebanyak 24 gram per 100 gram. Menurut Ilahiyyah dkk (2017, hlm.27) Kacang merah memiliki kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar protein yang setara kacang hijau, kadar lemak yang jauh lebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat yang setara dengan kacang hijau, kedelai dan kacang tanah. Maka dari itu kacang merah ini sangat cocok untuk di jadikan sebuah produk sosis yang bernilai protein tinggi.

Sosis merupakan salah satu produk inovasi daging olah yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat. Sosis ini sangat digemari oleh masyarakat karena praktis, enak dan juga gurih. Sosis yang terbuat dari daging ayam atau daging sapi yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan ke dalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan. Namun hal ini berbeda dengan komunitas *vegan*, mereka tidak mengkonsumsi makanan yang berbahan hewani sehingga perlu ganti bahan dasarnya ke produk nabati. Menurut Olfert (2018, hlm. 2) *vegan* merupakan gaya hidup yang menghindari atau tidak mengkonsumsi makanan dari hewani, termasuk untuk dijadikan pakaian, kosmetik dan lainlain. Vegetarian terdiri dari *vegan*, lacto

Lintang Kencono Asri Witdodo, 2023

**MODIFIKASI SOSIS BERBASIS KACANG MERAH DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM SEBAGAI PEMANFAATAN PANGAN LOKAL DI KABUPATEN BANDUNG BARAT**

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

vegetarian, ovo vegetarian, lacto-ovo vegetarian, pollotarian, pescatarian dan flexitarian. Pola makan *vegan* dapat memberikan manfaat bagi Kesehatan, diantaranya meningkatkan tekanan darah dan aliran darah, menurunkan kadar kolesterol, mengontrol gula darah serta menurunkan risiko aterosklerosis dan mengurangi stress. Penjual sosis *vegan* di Bandung hanya sedikit, berikut adalah data penjual sosis *vegan* di Bandung:

Tabel 1.2  
Data Penjual Sosis Vegan di Bandung

No.	Nama Produk	Marketplace	Alamat
1.	Kehidupan Tidak Pernah Berakhir	-	Jl. Pajajaran No.63, Pasir Kaliki, Kec. Cicendo, Kota Bandung, Jawa Barat
2.	Padma Vegeta	-	Batu Mas Nusa Indah Msk Samping Graha Fortuna, jl. Mengger Girang I No.BB-11, Pasirlayu, Kec. Regol, Kota Bandung, Jawa Barat.
3.	Veggiefood	Tokopedia, Blibli, Shoppe	

4.	The IR Store	Shopee	
----	--------------	--------	--

Sumber: Data diolah penulis, 2022

Berdasarkan Table 1.2 dapat dilihat bahwa penjualan sosis *vegan* di Bandung terlihat sedikit dan sulit untuk di dapatkan. Sementara komunitas *vegan* ingin menikmati produk daging tiruan yang bisa di konsumsi oleh mereka. Membuat sosis yang berasal dari sayuran makanan yang mengandung protein dan rendah lemak itu memiliki kandungan nutrisi yang lebih baik dari sosis yang beredar di pasaran, sehingga dapat menjadi makanan yang sehat dan bergizi alternatif (Ma'lihat dkk, 2018, hlm. 3). Maka dari itu, pemanfaatan kacang merah dengan jamur tiram sangat cocok untuk dijadikan produk sosis. Selain dapat dikonsumsi, modifikasi produk ini memiliki nilai lebih yaitu memiliki nilai jual sebagai produk *vegan* baru yang kaya akan kandungan gizi protein.

Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Gusnadi, 2021, hlm. 12). Uji organoleptik yaitu pengujian yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan kekenyalan. Suatu produk pangan, komponen mutu tentu ada banyak sekali, baik itu sifat kuantitatif atau sifat kualitatif (Salah satu sifat kualitatif yang penting selain ada nilai gizi, adanya cemaran atau tidak, higienisnya produk pangan, umur simpan, dll) yang menjadi pertimbangan apakah produk tersebut dikategorikan sebagai produk berkualitas atau tidak, yang tentunya menjadi penentu penting apakah produk ini akan dipilih oleh konsumen.

Modifikasi merupakan pembaharuan produk baru sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen yang lebih bervariasi. Tujuan terpenting dari modifikasi produk yaitu untuk meningkatkan permintaan pasar sebagai produk unggulan yang dapat bersaing bagi perusahaan. Modifikasi ini dapat meningkatkan nilai suatu produk serta memperlebar persaingan, hal itu merupakan strategi yang dapat dilakukan dengan memasarkan produk baru melalui modifikasi produk (Asmoro

dkk, 2021, hlm. 56). Modifikasi produk sosis berbahan kacang merah dengan penambahan jamur tiram ini menjadikan suatu produk sebagai makanan sumber nabati untuk alternatif bagi komunitas *vegan* murni. Selain itu dalam modifikasi pembuatan sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram ini belum terlalu banyak masyarakat mengetahui dan memproduksinya.

Berdasarkan dari paparan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Modifikasi Sosis Berbasis Kacang Merah Dengan Penambahan Jamur Tiram Sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal di Kabupaten Bandung Barat”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana standar resep dan proses produksi produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram?
2. Bagaimana desain kemasan dan label produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram?
3. Bagaimana perhitungan harga jual dari produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram?
4. Bagaimana uji organoleptik dan daya terima konsumen terhadap produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram?
5. Bagaimana strategi pemasaran pada produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. untuk mengetahui standar resep dan proses produksi produk sosis kacang merah dengan penambahanjamur tiram,

2. untuk mengetahui desain kemasan dan label produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram,
3. untuk mengetahui perhitungan harga jual dari produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram
4. untuk mengetahui hasil uji organoleptik dan hasil daya terima konsumen terhadap produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram,
5. untuk mengetahui strategi pemasaran yang tepat pada produk sosis kacang merah dengan penambahan jamur tiram

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Manfaat Teoritis Penulis berharap bisa mendapatkan pengetahuan serta dapat mengembangkan ilmu di bidang kuliner dalam melakukan inovasi produk sosis menggunakan kacang merah dengan jamur tiram.
2. Manfaat Praktis Penulis berharap bisa memberikan manfaat yang baik dan diharapkan dapat meningkatkan kesadaran untuk dapat memberikan pemahaman dan dorongan kepada masyarakat untuk melakukan diversifikasi pangan agar menjamin kecukupan pangan dan gizi dalam mengantisipasi krisis pangan local.