

# BAB 1

## PENDAHULUAN

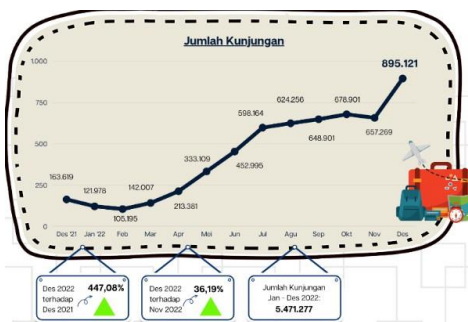
### 1.1. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah industri yang berkembang pesat di banyak negara di dunia, termasuk Indonesia. Pariwisata memiliki peran penting dalam pertumbuhan ekonomi, pengembangan budaya, pelestarian alam, serta promosi makanan khas suatu daerah, pariwisata juga merupakan sektor ekonomi yang signifikan dalam menciptakan lapangan kerja dan menghasilkan pendapatan bagi suatu negara. Pariwisata mampu memberikan kesempatan kerja bagi banyak orang, baik secara langsung maupun tidak langsung. Sementara itu, sektor tidak langsung meliputi penjualan produk lokal, jasa konstruksi, dan pemasokan bahan makanan. Melalui pariwisata, pemerintah dapat meningkatkan perekonomian negara dan mengurangi tingkat pengangguran. (*World Tourism Organization, 2017*).

Pariwisata juga berperan dalam pelestarian budaya dan warisan sejarah suatu daerah. Destinasi pariwisata seringkali memiliki nilai budaya yang tinggi, seperti situs bersejarah, tarian tradisional, dan kerajinan lokal. Pariwisata dapat mendorong pemeliharaan dan pengembangan warisan budaya ini, Pemerintah dan komunitas setempat perlu bekerja sama dalam mempromosikan budaya mereka, menjaga keaslian tradisi, dan melibatkan penduduk lokal dalam industri pariwisata. Hal ini akan memberikan dampak positif jangka panjang bagi pelestarian budaya dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya warisan lokal. (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 2019*)

Pariwisata di Indonesia terus mengalami perkembangan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Beberapa trend pariwisata telah muncul dan menjadi daya tarik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Satu diantara trend yang populer adalah ekowisata. Ekowisata merupakan bentuk pariwisata yang berfokus pada pelestarian alam dan keberlanjutan lingkungan. Banyak destinasi di Indonesia yang mulai memanfaatkan keindahan alamnya untuk mengembangkan ekowisata, sehingga ekowisata menjadi pilihan yang menarik untuk di coba. Selain ekowisata, trend pariwisata lainnya yang sedang naik daun di Indonesia adalah wisata kuliner. Indonesia terkenal dengan kekayaan kuliner yang sangat beragam dan lezat.

Wisatawan dari berbagai negara datang ke Indonesia untuk mencicipi keunikan masakan lokal dan tradisional. Mereka tidak hanya mencari makanan yang enak, tetapi juga ingin merasakan budaya dan tradisi di balik hidangan tersebut. Destinasi kuliner di berbagai kota seperti Yogyakarta, Bandung, dan Surabaya menjadi tujuan utama bagi para food enthusiast, dan berikut adalah data kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada bulan desember 2022.



**Gambar 1.1** Data jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia

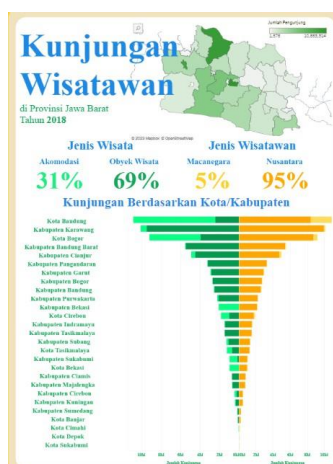
Sumber : kemenparekraf RI 2022

Berdasarkan data di atas kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia melalui seluruh pintu masuk bulan Desember 2022 sebesar 895.121 terdiri atas 767.173 kunjungan wisatawan mancanegara melalui pintu masuk utama dan pintu masuk lainnya (non MPD) atau sebesar 85,71% dari total kunjungan, dan 127.948 kunjungan wisman yang melalui pintu masuk perbatasan lainnya (MPD) atau sebesar 14,29% dari total kunjungan. Jumlah ini mengalami pertumbuhan sebesar 447,08% dibandingkan bulan Desember 2021 yang berjumlah 163.619 kunjungan. Maka dari itu peningkatan kunjungan wisatawan mancanegara tersebut menunjukkan minat yang lebih besar terhadap Indonesia sebagai tujuan wisata. Hal ini bisa menjadi indikasi bahwa Indonesia makin populer di mata wisatawan internasional. Pertumbuhan yang signifikan ini juga dapat berdampak positif terhadap ekonomi Indonesia, karena kunjungan wisatawan mancanegara dapat memberikan kontribusi yang besar dalam sektor pariwisata dan industri terkait.

Saat ini trend pariwisata di Kabupaten Bandung sedang mengalami peningkatan yang signifikan. Kabupaten ini terletak di Provinsi Jawa Barat, Indonesia, Satu diantara trend terkini adalah meningkatnya minat wisatawan untuk menjelajahi wisata alamnya Kawasan alam di Kabupaten Bandung menawarkan

pesona yang memikat dengan keindahan pegunungan, danau, dan hutan yang masih alami. terdapat juga banyak tempat wisata lain yang menawarkan kegiatan seperti hiking, camping, dan bersepeda gunung, sehingga menjadi magnet bagi para pecinta alam dan petualang.

Selain wisata alam, trend lain yang juga sedang berkembang di Kabupaten Bandung adalah wisata kuliner. Wisatawan dapat menjelajahi berbagai restoran dan warung makan tradisional untuk mencoba kuliner khas Kabupaten Bandung. Selain itu, juga terdapat pasar tradisional yang menawarkan beragam makanan dan produk lokal yang menarik bagi para wisatawan yang ingin mencicipi kekayaan kuliner daerah. Dengan kombinasi antara pesona alam yang menakjubkan dan kelezatan kuliner tradisionalnya, Kabupaten Bandung menjadi destinasi yang makin populer di kalangan wisatawan. Diharapkan bahwa perkembangan trend pariwisata ini dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian dan pembangunan pariwisata di Kabupaten Bandung serta mendorong pengembangan infrastruktur dan pelayanan pariwisata yang lebih baik di masa depan. Berikut adalah data Jumlah kunjungan wisatawan ke objek wisata Kabupaten Bandung pada tahun 2018.



**Gambar 1.2** Data Pengunjung Wisatawan Jawa Barat

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata 2018

Berdasarkan data visualisasi berikut menunjukkan jumlah pengunjung berdasarkan wisatawan dan tempat wisata di Jawa Barat pada tahun 2018. Berdasarkan jumlah pengunjung, Kota Bandung menempati urutan pertama dengan jumlah pengunjung sebanyak 10.853.314 dan diikuti oleh Kabupaten Karawang

sebanyak 10.080.168 dan untuk Kabupaten Bandung sebanyak 2.579.578 dengan 2.490.261 wisatawan memilih untuk mengunjungi objek wisata, Dengan demikian, Kabupaten Bandung memiliki potensi besar dalam industri pariwisata dan dapat menjadi destinasi yang menarik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara.

Kecamatan Kertasari adalah satu diantara wilayah administrasi di Kabupaten Bandung yang melingkupi 8 wilayah desa, yaitu Desa Tarumajaya, Cibeureum, Cihawuk, Cikembang, Neglawangi, Santosa, Sukapura, dan Resmitinggal. Secara keseluruhan di Kecamatan Kertasari terdapat 33 Dusun, 135 RW, dan 481 RW. Jarak pusat Kecamatan Kertasari dengan desa/kelurahan yang terjauh adalah 15 Km yang dapat ditempuh dalam waktu 1,5 jam. Sedangkan jarak dengan Ibu Kota Kabupaten Bandung sejauh 55 Km dan dapat ditempuh dalam waktu 2 Jam, (dikutip dari citarum.org, diakses pada hari Minggu tanggal 24 Mei 2023). Kecamatan Kertasari juga merupakan daerah agraris, berdasarkan pengamatan peneliti secara langsung mayoritas penduduknya bekerja dalam sektor pertanian dan peternakan. Namun masyarakat yang bermata pencaharian sebagai petani, sebagian besar hanya berkerja sebagai buruh tani. Para buruh tani ini hanya bekerja kepada petani-petani yang mempunyai lahan. Umumnya masyarakat tersebut berada di bawah rata-rata angka kemiskinan.

Pariwisata alam menjadi satu diantara bentuk perjalanan yang makin populer dalam beberapa tahun terakhir. Makin banyak orang yang tertarik untuk menjelajahi keindahan alam dan mendapatkan pengalaman yang dekat dengan alam liar. Kertasari sebagai satu diantara daerah yang memiliki ruang hijau cukup luas, menjadikan kertasari sebagai satu diantara tempat untuk menikmati destinasi wisata alamnya, diantaranya itu ada perkebunan Teh sebagai lokasi favorit untuk mengambil gambar, Situ Ciliwung, Situ Cisanti (Km 0 Citarum), pemandian air panas Cibolang ataupun destinasi lainnya, kertasari juga memiliki produk olahan yang cukup terkenal satu diantaranya itu adalah permen susu TK *caramels*, ada juga beberapa produk lainnya seperti teh seduh Walini dan kahuripan.

Teh seduh merek walini dan kahuripan menjadi satu diantara buah tangan dari daerah kertasari, terbukti dengan luas perkebunan teh sekitar 579.20 hektare dengan kekuatan produksi teh di daerah Kabupaten Bandung sebanyak 717.507 Ton untuk pada periode 2019 – 2021 (dikutip dari jabar.bps.go.id, diakses pada hari senin 29

mei 2023), buah tangan atau souvenir adalah barang kenang-kenangan yang biasanya dibeli oleh wisatawan sebagai simbol perjalanan mereka ke suatu tempat, akan tetapi kenyataannya buah tangan atau oleh-oleh sering kali diabaikan sebagai satu diantara pengalaman wisata, sebenarnya buah tangan memiliki dampak yang sangat besar terhadap kebudayaan dan pertumbuhan ekonomi.

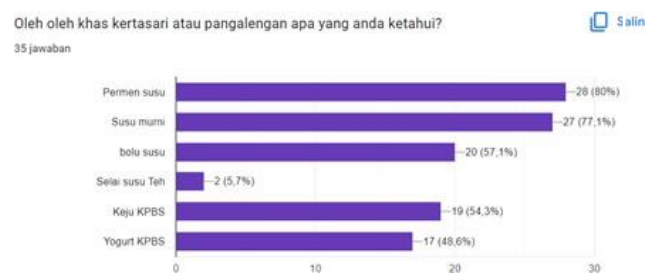
Beberapa dampak positif yang dihasilkan oleh buah tangan terhadap pelestarian budaya dan pertumbuhan ekonomi lokal sebagai berikut, (1) Mempromosikan Keberagaman Budaya (The World Tourism Organization, 2022). (2) Mendorong Pelestarian Kerajinan Lokal (Leslie, 2019). (3) Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Lokal (World Travel and Tourism Council, 2021).

Tanaman penghasil teh (*Camellia sinensis*) pertama kali masuk ke Indonesia tahun 1684 dalam bentuk biji. Biji teh dibawa oleh Andreas Cleyer, seorang berkebangsaan Jerman dan ditanam sebagai tanaman hias di Batavia. F. Valentijn. Selain teh jenis *Camellia sinensis*, di Indonesia dikenal juga teh jenis *assamica* yang berasal dari Sri Lanka (Ceylon). Teh jenis *assamica* pertama kali ditanam oleh R.E. Kerkhoven di Gambung, Jawa Barat (sekarang Pusat Penelitian Teh dan Kina). Teh jenis *assamica* dinilai cocok untuk dibudidayakan di Indonesia karena produksinya lebih tinggi daripada *Camellia sinensis* sehingga banyak perkebunan yang membudidayakan teh dengan jenis *assamica*. (Setyamidjaya, 2000).

Selain kaya akan manfaat teh juga memiliki berfungsi sebagai stimulating yang bisa diartikan sebagai sifat yang memberikan semangat atau tenaga bagi penikmatnya, dengan sumber daya yang banyak dilihat dari luas perkebunan dan total produksi pertahun, akan tetapi oleh-oleh berbasis teh bisa dikatakan tidak sama sekali, berdasarkan pengamatan peneliti di lapangan sejumlah toko oleh-oleh umumnya hanya menjual produk olahan susu seperti, permen susu karamel, susu murni, Yougurt KPBS, ataupun aneka jenis keju. Maka dari itu untuk mempertahankan eksistensi dari teh ini, diperlukannya inovasi baru dalam pengolahan teh selain di jual dalam bentuk minuman seduh, seiring perkembangan zaman teh akan makin redup dengan tanda-tanda anak muda yang sudah jarang menikmati teh maka perlu diimbangi dengan adanya inovasi baru yaitu selai susu rasa teh.

Selai adalah hasil olahan yang umumnya terbuat dari buah-buahan, gula, dan bahan pengental seperti pektin atau gelatin. Selai dapat disantap bersama roti atau produk pastry lainnya. Saat ini, produksi selai oleh masyarakat setempat masih terbatas, namun pemanfaatan susu dan teh dalam pembuatan selai dapat meningkatkan nilai jualnya serta memperpanjang masa simpan dibandingkan dengan susu konvensional.

Peneliti melakukan pra-penelitian untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan masyarakat terhadap teh sebagai bahan oleh oleh berikut:



**Gambar 1.3.** Data Oleh oleh khas kertasari atau pangalengan apa yang anda ketahui?



**Gambar 1.4.** Data Responden Pegetahuan Soal Selai susu teh



**Gambar 1.5.** Data Ketertarikan Responden Mengenai Selai susu teh

Berdasarkan data kuesioner pra-penelitian di atas, dari 35 responden yang mengisi kuesioner 86% berusia 19-24 tahun dan 14% berusia 25-34, 80% responden mengetahui permen susu merupakan oleh oleh khas kertasari, 77,1% responden mengetahui Susu Murni merupakan oleh oleh khas kertasari, 57,1% responden mengetahui Bolu susu merupakan oleh oleh khas kertasari, 5,7% responden mengetahui Selai susu teh merupakan oleh oleh khas kertasari sedangkan, 54,3% responden mengetahui Keju KPBS merupakan oleh oleh khas kertasari, dan 48,6% responden mengetahui Yogurt KPBS merupakan oleh oleh khas kertasari, 57,1% responden berkunjung ke pangalengan atau kertasari kurang dari 3 kali, 94,3% Pernah mendengar atau melihat selai susu berbasis daun teh dan 94,3% responden tertarik dengan Selai susu berbasis daun teh.

Berdasarkan hasil kuesioner pra-penelitian dapat disimpulkan bahwa responden menyatakan oleh oleh khas kertasari adalah produk olahan susu seperti permen susu, susu murni, bolu susu, dan aneka keju, responden juga tidak mengetahui bahwa teh bisa di olah menjadi selai susu teh yang memiliki nilai jual tinggi, responden juga tertarik ingin mencoba produk selai susu berbasis teh asli sebagai oleh oleh khas Kabupaten Bandung.

Oleh karena itu untuk mempertahankan eksistensi teh, dan untuk mengembangkan makanan berbasis teh, berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Inovasi Produk berbahan dasar teh menjadi Selai susu teh sebagai oleh-oleh Khas Kabupaten Bandung”

## **1.2. Rumusan Masalah**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana menentukan formulasi resep untuk menghasilkan selai susu teh?
2. Bagaimana menentukan kemasan dan label pada produk selai susu teh?
3. Bagaimana menentukan harga jual sroduk selai susu teh?
4. Bagaimana menentukan strategi pemasaran dan bentuk promosi selai susu teh?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk selai susu teh?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun yang menjadi tujuan masalah dalam penelitian adalah untuk:

1. Mendeskripsikan formulasi resep selai susu teh dan hal yang memengaruhi warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan dan bentuk yang dihasilkan.
2. Mendeskripsikan kemasan dan label pada produk Selai susu teh.
3. Mendeskripsikan harga jual dari produk selai susu teh.
4. Mendeskripsikan bentuk strategi pemasaran dan promosi pada selai susu teh.
5. Mendeskripsikan daya terima konsumen terhadap produk Selai susu teh.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Dari tujuan di atas, dapat disimpulkan bahwa manfaat dari penelitian terbagi menjadi dua bagian :

##### **1.4.1 Manfaat Akademis**

###### **1. Manfaat Teoretis**

1. Untuk mempertahankan eksistensi teh sebagai ikon oleh oleh khas Kabupaten Bandung dengan membuat inovasi produk yang lebih menarik dan penelitian ini bermanfaat bagi keilmuan di manajemen industry catering.
2. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi tentang cara membuat inovasi produk yang lebih unik dan menarik.
3. Untuk menambah wawasan bagi para pelaku industri terutama yang bergerak di bidang kuliner mengenai cara mengolah bahan menjadi makanan yang unik, menarik dan kreatif.

###### **2. Manfaat Praktis**

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan masukan kepada para pelaku usaha terutama yang bergerak di bidang kuliner mengenai cara mengolah bahan menjadi makanan yang unik, menarik dan kreatif.

##### **1.4.2. Manfaat Keilmuan**

1. Untuk mengembangkan eksistensi teh sebagai ikon oleh oleh Kabupaten Bandung dengan membuat inovasi produk yang menarik.
2. Menambah informasi kepada pelaku usaha tentang cara mengolah suatu makanan agar menjadi unik dan menarik dengan menggunakan bahan baku lokal yang ada.