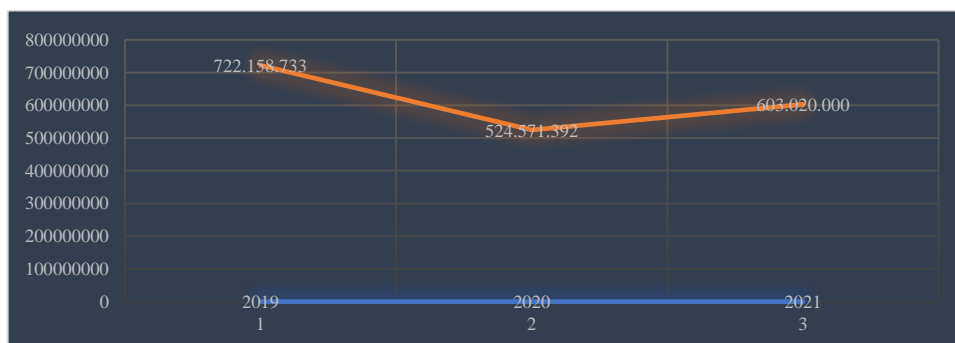


BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata dapat dimaknai sebagai perjalanan yang memiliki tujuan, nilai (untuk belajar atau mengetahui sesuatu), bersifat sementara, dan difasilitasi oleh sarana dan prasarana yang disediakan. Hal ini sejalan dengan empat tujuan wisata, yaitu mencari sesuatu untuk dilihat (*to see*), untuk dilakukan (*to do*), untuk dibeli (*to buy*) dan untuk mengetahui (*to know*) (Ganika, hlm. 55, 2021). Menurut Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung dengan berbagai fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan otoritas lokal (pemerintah daerah). Potensi pariwisata yang dimiliki oleh Indonesia akan memudahkan untuk menggaet jumlah wisatawan semakin banyak dan tentunya akan menjadi sumber devisa yang besar bagi negara jika dalam pertumbuhannya berjalan dengan stabil. Namun, kunjungan wisatawan nusantara di Indonesia sempat mengalami penurunan sejak tahun 2020, dapat dilihat pada grafik di bawah ini.



Gambar 1.1 Jumlah Wisatawan Nusantara ke Indonesia

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022

Gambar 1.1 menunjukkan bahwa terdapat penurunan jumlah wisatawan nusantara sejumlah 27, 4% di tahun 2020 dan terjadi kenaikan kembali pada tahun

2021 sejumlah 15%. Penurunan jumlah wisatawan disebabkan oleh pandemi Covid-19 dan berimbas ke sektor pariwisata di berbagai negara termasuk Indonesia. Salah satunya adalah saat adanya kebijakan pemerintah untuk menghentikan penyebaran virus dengan membatasi mobilitas masyarakat yang berdampak pada sektor pariwisata. Namun, dikarenakan upaya bersama Pemerintah dan *stakeholder* terkait yang bahu membahu bersama masyarakat, mulai tahun 2022 hingga sekarang sektor pariwisata berangsur pulih dan bangkit.

Selain upaya bersama pemerintah, peran pengusaha dalam bidang kuliner berkontribusi signifikan dalam meningkatkan kunjungan wisatawan, baik domestik maupun mancanegara di Indonesia. Menurut Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) Sandiaga Uno, sektor kuliner di Indonesia menduduki peringkat pertama dalam kontribusinya terhadap Pendapatan PDB. Pemerintah Indonesia mengambil langkah untuk mengembangkan kuliner sebagai ekonomi kreatif yang bersinergi dengan tujuan pertumbuhan ekonomi nasional. Strategi tersebut dituangkan ke dalam Program Strategis Bidang Pariwisata dan Ekonomi Kreatif tahun 2019-2024 Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf), yang menjadikan industri pariwisata dan ekonomi kreatif sebagai prioritas pembangunan ekonomi Indonesia (dikutip dari website Asosiasi Layanan Urun Dana Indonesia, diakses pada 6 Maret 2023). Rencana tersebut perlu terus dikembangkan agar persebaran produk kuliner Indonesia serta daya saingnya dapat ditingkatkan.

Usaha bidang kuliner harus memiliki ciri khas, menu andalan, serta konsisten dalam berinovasi untuk bertahan di industri kuliner. Inovasi dalam konteks bisnis atau usaha yaitu menerapkan ide-ide yang baru, meningkatkan pelayanan, dan membuat produk-produk lain yang lebih dinamis (Dhewanto et al., 2015, hlm. 41). Modifikasi resep adalah salah satu bentuk inovasi dalam industri makanan. Modifikasi resep adalah proses pembuatan resep dengan melakukan perubahan pada resep yang sudah ada sebelumnya (Amrihati dan Karina, 2017, hlm.33).

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan kuliner. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan dan minuman khas yang berbeda-beda, dengan cita

rasa yang unik dan ragam bahan baku yang digunakan, hal tersebut menjadikan wisatawan kuliner datang dari berbagai penjuru daerah Indonesia. Berbagai macam kuliner ditawarkan kepada wisatawan termasuk kuliner berbahan dasar tahu. Kombinasi rasa gurih dan teksturnya yang lembut membuat tahu cocok diolah untuk aneka jenis makanan. Beberapa inovasi produk yang sering dijumpai dari pengusaha kuliner berbahan dasar tahu di antaranya adalah Baso Tahu, Gehu, Tahu Bulat, Katsu Tahu, Perkedel Tahu, Tahu Peletok, dan sebagainya. Selain cocok diolah untuk aneka jenis makanan, tahu banyak mengandung protein tinggi yang dibutuhkan tubuh.

Berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia yang diterbitkan Kementerian Kesehatan RI, informasi nilai gizi tahu mentah per 100 gr BDD (Berat Dapat Dimakan) adalah 82,2 gram air, kalori (80 kal), dan 10,9 gram protein (dikutip dari panganku.org, diakses pada 11 Maret 2023). Fungsi air bagi tubuh adalah untuk metabolisme, membantu proses pencernaan, pelarut dan alat angkut zat gizi dalam tubuh, pelumas sendi, dan pengatur suhu tubuh (Sari, 2014, hlm. 58). Kalori diperlukan oleh tubuh manusia sebagai sumber energi untuk melakukan aktifitas sehari-hari, jika tubuh kekurangan kalori akan menyebabkan tubuh lemah dan kekurangan berat badan (Asih dan Widyastiti, 2016, hlm. 38). Protein berperan penting dalam menunjang proses pertumbuhan, perkembangan, pembentukan sel darah merah, pembentukan otot, proteksi terhadap penyakit, dan sintesis jaringan-jaringan lain di dalam tubuh manusia (Khotimah et al., 2021, hlm. 131). Berdasarkan ragam nilai gizi tersebut, tahu merupakan sumber protein nabati yang baik, sehingga jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup dapat membantu memenuhi kebutuhan protein harian manusia.

Industri pembuatan tahu akan mengolah bahan baku kedelai dengan cara digiling, dimasak, disaring, sampai dengan pencetakan hingga menjadi produk tahu. Saat proses penyaringan (setelah bubur kedelai dimasak) akan menghasilkan limbah cair dan limbah padat. Limbah padat industri tahu meliputi ampas tahu yang diperoleh dari hasil pemisahan bubur kedelai yang disebut ampas tahu (Rahmawati, 2013, hlm. 11). Pada industri tahu tradisional, pengolahan limbah seringkali menjadi masalah yang kurang baik sehingga perlu mendapat perhatian. Umumnya

limbah cair biasanya dibuang ke selokan atau sungai dan limbah padat hanya dimanfaatkan untuk bahan pakan ternak. Padahal sebenarnya ampas tahu memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dan dapat dimanfaatkan menjadi bahan pangan (Rahmawati, 2013, hlm. 3). Sebagian orang beranggapan bahwa ampas tahu kurang bermanfaat karena termasuk golongan limbah industri, yaitu produk sisa yang dibuang karena dipandang tidak mempunyai nilai ekonomis. Padahal, walaupun sudah menjadi sisa produksi tahu, ampas tahu masih memiliki kandungan zat gizi, karena tidak semua kandungan yang ada pada tahu dapat diekstraksi (Kuncoro dkk., 2022, hlm. 93). Ampas tahu masih mempunyai kandungan protein yang relatif tinggi karena pada proses pembuatan tahu tidak semua kandungan protein terekstrak, terlebih apabila memakai proses penggilingan sederhana dan tradisional (Rahayu et al., 2016, hlm.69). Meskipun sebagian orang beranggapan bahwa ampas tahu kurang bermanfaat dan sering dimanfaatkan sebagai pakan ternak, menurut Kuncoro dkk., (2022, hlm. 93) dibutuhkan modifikasi lain dalam pengolahan ampas tahu dalam bidang makanan agar dapat dimanfaatkan lebih baik karena melihat peluang pasar yang cukup luas serta pembuatannya yang mudah. Oleh karena itu, pemanfaatan ampas tahu dapat meminimalisasi dampak negatif limbah makanan terhadap lingkungan serta menciptakan produk makanan baru yang memiliki nilai tambah serta keunikan, terlebih ampas tahu masih memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh.

Berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia yang diterbitkan Kementerian Kesehatan RI, informasi nilai gizi ampas tahu mentah per 100 gr BDD (Berat Dapat Dimakan) adalah 84,1 gram air, kalori 67 kal, 5 gram protein, 2,1 lemak, dan 8,1 gram karbohidrat. Sedangkan ampas tahu kering per 100 gr BDD (Berat Dapat Dimakan) mengandung energi air 9 gram, energi 414 kal, protein 26.6 gram, lemak 18.3 gram, dan karbohidrat 41.3 gram. Ampas tahu kering mengandung serat dan protein yang lebih tinggi, karena saat dilakukan penirisan dapat mengurangi kadar air dan terjadi peningkatan konsentrasi protein di dalamnya, sehingga dapat diaplikasikan menjadi bahan baku pembuatan roti, cookies, serta makanan lainnya (Sari dkk., 2018, hlm. 4). Hal tersebut menunjukkan bahwa ampas tahu masih mengandung protein yang cukup tinggi sehingga dapat

dimanfaatkan kembali terutama sebagai bahan pangan. Salah satu jenis makanan yang dapat memanfaatkan ampas tahu sebagai bahan pangan yaitu kroket kentang.

Kroket adalah sebuah kudapan (*snack*) asal Prancis dengan nama ‘*Croquette*’ yang diucapkan menjadi ‘Kroket’. Kudapan ini semakin dikenal luas ke beberapa negara sekitarnya, seperti Belanda pada tahun 1830 (dikutip dari kompas.com, diakses pada 8 Maret 2023). Kroket di Prancis terbuat dari kentang yang ditumbuk halus berisi daging cincang lalu dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel atau buncis (Mahdiyah et al., 2022, hlm. 3). Negara lain juga memiliki berbagai variasi kroket, salah satunya adalah kroket dari Jepang yang bernama “Korokke”. “Korokke” merupakan kroket khas Jepang yang terbuat dari kentang yang ditumbuk halus kemudian dibentuk bulat dengan isian yang berbagai macam, seperti daging giling sebagai campuran langsung adonan kentang, dan dicampur juga dengan bumbu halus lainnya sebagai penyedap (dikutip dari kompas.com, diakses pada 8 Maret 2023).

Kroket menjadi pilihan karena bahan utamanya merupakan kentang yang banyak mengandung karbohidrat sehingga cukup mengenyangkan. Selain itu juga isiannya yang gurih perpaduan antara daging dan sayuran yang juga baik untuk dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan 4 gizi harian tubuh (Lasria, 2018. hlm. 3). Kentang merupakan komoditas pangan yang penting di Indonesia dan dibutuhkan sepanjang tahun disamping beras sebagai bahan pangan utama. Permintaan terhadap kentang di Indonesia setiap tahunnya terus meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk, tingkat pendapatan masyarakat serta tumbuhnya industri pengolahan kentang (Rahayu et al., 2015, hlm. 28). Kentang merupakan salah satu produk hortikultura dan komoditas utama yang menempati peringkat keempat sebagai tanaman pangan terbesar di dunia setelah gandum, beras, dan jagung. Peran kentang sangat penting karena dapat berfungsi sebagai alternatif yang memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Direktorat Jenderal Hortikultura menyatakan bahwa kentang juga memiliki nilai tambah yang tinggi dan daya saing yang kuat. Pertumbuhan industri pengolahan kentang turut mendorong peningkatan permintaan dan konsumsi kentang secara global. Pasar kentang merupakan industri yang signifikan dengan proyeksi pertumbuhan sebesar 3,5% pada tahun 2027. (Tiwari et al., 2023, hlm. 3).

Standar resep kroket kentang dalam modifikasi penelitian ini adalah mengacu pada resep Korokke khas Jepang. Adonan kroket dimodifikasi dengan menambahkan ampas tahu sebagai isian dan mengganti tepung terigu dengan tepung ampas tahu. Selain itu, ditambahkan wortel untuk komponen sayuran, jamur kuping untuk meningkatkan tekstur kroket, dan keju sebagai sumber tambahan protein. Berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia yang diterbitkan Kementerian Kesehatan RI, nilai protein keju per 100 gr BDD yaitu 22,8 gram. Produk ini juga memiliki kelebihan berupa tinggi serat dan *gluten free* yang bisa memberikan beberapa manfaat untuk kesehatan tubuh seperti kesehatan pencernaan. *Gluten free* adalah produk yang mengesampingkan asupan-asupan dari bahan makanan yang mengandung gluten, yaitu berupa jenis protein yang terdapat dalam beberapa jenis sereal, seperti gandum, *barley*, *rye*, dan *oat* (Pridia, 2016, hlm. 5). Menurut Purwanti dkk., (2017, hlm. 53) produk *gluten free* baik untuk penderita autisme maupun seliak, serta memiliki kadar glukosa yang rendah sehingga baik untuk penderita diabetes melitus.

Modifikasi dilakukan sebagai pengembangan kuliner dengan cara menambah varian kudapan kroket kentang menggunakan ampas tahu. Selain itu, modifikasi dilakukan untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual limbah padat tahu (ampas tahu) sebagai pemanfaatan bahan pangan, serta meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan dari ampas tahu. Sedangkan tujuan pengembangan kuliner itu sendiri adalah untuk meningkatkan daya saing dan pemanfaatan ampas tahu dalam bisnis kuliner, karena masih dianggap tidak memiliki nilai ekonomis. Mengenai kemudahan dalam penyimpanan, persiapan, dan kepraktisan, modifikasi kroket kentang ampas tahu disajikan dengan bentuk makanan beku (*frozen food*), yaitu makanan yang telah diolah kemudian dibekukan untuk menjaga kesegaran dan mempertahankan nilai gizinya. Penelitian ini akan mengambil ampas tahu putih dari Pabrik Tahu Sukabakti yang terletak di kawasan Kiaracondong Kota Bandung. Pabrik ini dipilih karena merupakan industri tahu tradisional dan belum memanfaatkan ampas tahu sebagai usaha bahan baku olahan pangan untuk kuliner, melainkan hanya digunakan sebagai pakan ternak. Oleh karena itu, Pabrik Tahu Sukabakti sesuai untuk penelitian ini yang bertujuan untuk menghasilkan produk makanan dari pemanfaatan ampas tahu.

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, penulis memutuskan untuk meneliti mengenai “Modifikasi Krokot Kentang dengan Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Pengembangan Pengembangan Kuliner di Kawasan Kiaracondong Kota Bandung”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembahasan yang telah dijabarkan dalam latar belakang, berikut merupakan rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Bagaimana standar resep dan harga jual krokot kentang ampas tahu?
2. Bagaimana desain kemasan dan label pada krokot kentang ampas tahu?
3. Bagaimana strategi pemasaran pada produk krokot ampas tahu?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk krokot kentang ampas tahu?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai penulit dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui standar resep dan harga jual krokot kentang ampas tahu.
2. Mengetahui desain kemasan dan label pada krokot kentang ampas tahu.
3. Mengetahui strategi pemasaran pada produk krokot kentang ampas tahu.
4. Mengetahui daya terima konsumen terhadap produk krokot kentang ampas tahu.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Pada penelitian ini penulis berharap bisa mendapatkan dan mengembangkan ilmu dalam bidang kuliner dalam melakukan modifikasi produk krokot kentang dengan pemanfaatan ampas tahu sebagai pengembangan kuliner.

2. Manfaat Praktis

Penulis berharap penelitian ini bisa memberi manfaat yang baik dan bisa menjadi referensi bagi penelitian yang akan dilakukan di masa mendatang dalam menciptakan modifikasi produk yang lebih baik terutama dalam pemanfaatan limbah makanan.