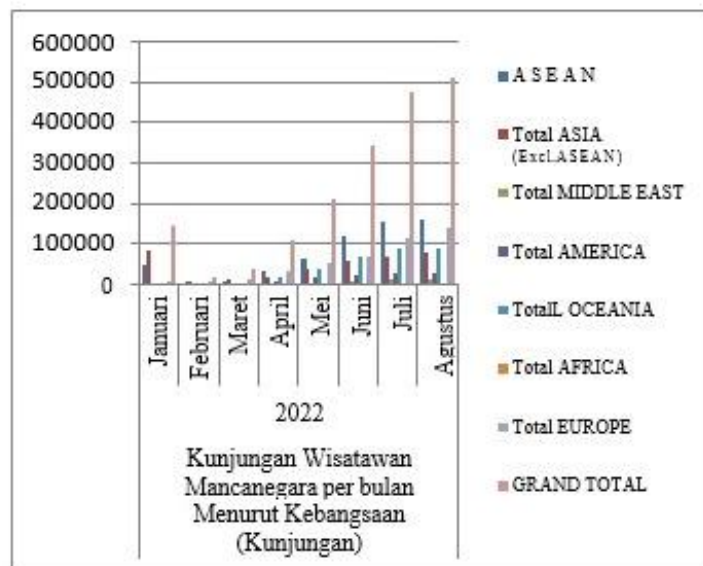


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata merupakan salah satu sumber pendapatan yang menjanjikan bagi perekonomian suatu negara. Pariwisata dapat dikatakan sebagai mesin penggerak perekonomian dunia, karena memiliki pertumbuhan yang konsisten dan meningkat dari tahun ke tahunnya, ditambah dengan adanya globalisasi dan teknologi informasi yang semakin maju, membuat industri pariwisata sangat diminati oleh masyarakat, seperti yang tergambar pada diagram data statistik kunjungan wisatawan ASEAN per bulan menurut kebangsaan periode bulan Maret – Agustus 2022 yang dipublikasikan oleh Badan Pusat statistik di bawah ini



Gambar 1. 1
Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara Perbulan Menurut Kebangsaan Tahun 2022

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2022

Berdasarkan gambar 1.1 grafik Badan Pusat Statistik diatas, menunjukkan bahwa wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia mengalami kenaikan yang signifikan dari bulan sebelumnya sebanyak 50% pada bulan April, dan terus mengalami peningkatan jumlah wisatawan pada bulan selanjutnya, sehingga

Diva Alpha Larissa, 2023

DIFERENSIASI PRODUK NASI KEPAL HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN SEHAT DAN PRAKTIS UNTUK GENERASI-Z

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

industri pariwisata sangat memerlukan sumber daya manusia yang mampu beradaptasi dengan berbagai jenis kondisi lingkungan sosial.

Kualitas sumber daya manusia merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan dalam industri pariwisata. menurut Setiawan, (2016, hlm. 24) “SDM merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam memajukan sektor pariwisata”. Industri pariwisata tidak hanya membutuhkan sumber daya manusia yang mampu beradaptasi dengan baik di lingkungan sosialnya, melainkan harus memiliki pola hidup yang sehat, hal ini didukung oleh pendapat Menteri kesehatan Republik Indonesia, Nilla F. Moeloek (2019) yang dilansir pada jawapos.com, modal seorang manusia di Indonesia tidak hanya pengetahuan dan keterampilan saja, kesehatan pun merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan untuk menunjang keefektifitasan dalam mengembangkan sumber daya manusia yang produktif (dikutip dari Jawapos.com, diakses hari Senin tanggal 27 Februari 2023).

Kesehatan merupakan salah satu indikator penting dalam pembangunan modal sumber daya manusia, maka dari itu pola hidup sehat sangat diperlukan. Banyak upaya yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan tubuh, salah satunya dengan melakukan kegiatan sarapan pagi. Sarapan memiliki fungsi dalam merangsang glukosa dan *mikro nutrient* dalam otak yang dapat menghasilkan energi, sehingga dapat memaksimalkan konsentrasi (Larega, 2015, hlm. 117) Sarapan pagi dapat mendukung salah satu program pemerintah yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 41 tahun 2014, tentang pedoman gizi seimbang yaitu membiasakan kegiatan sarapan pagi. Menurut Sitoayu, dkk (2016, hlm. 57) “Sarapan dapat menyumbang seperempat dari kebutuhan gizi sehari yaitu sekitar 450-500 kalori dengan 8-9 gram protein, oleh sebab itu kebiasaan sarapan yang tidak baik dapat mengakibatkan kecukupan gizi kurang terpenuhi”, untuk itu sarapan sangat penting dilakukan.

Kegiatan sarapan pagi memerlukan makanan dengan kandungan gizi yang baik dan seimbang. Kandungan gizi yang baik diantaranya mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan serat (Sitoayu dkk, 2016, hlm.

60).

Makanan dengan kandungan gizi yang baik di pagi hari dapat membuat tubuh menjadi lebih sehat dan berenergi. Selain itu, sarapan gizi seimbang dapat meningkatkan konsentrasi dan produktivitas. Berdasarkan hal tersebut pemilihan makanan saat sarapan, menjadi sangat penting, guna menjaga kesehatan tubuh.

Karbohidrat dapat ditemukan pada nasi yang merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia sebagai sumber energi bagi tubuh. Kandungan karbohidrat pada nasi sebanyak 90% dengan 8% protein dan 2% lemak (Stikeshb.ac.id, diakses Senin 27 Februari 2023) selain itu menurut Rasmi, dkk (2023, hlm. 44) mengatakan “protein dibutuhkan untuk membangun dan memelihara otot, kulit, darah, jaringan dan organ tubuh lain”. Salah satu alternatif sumber protein yang baik, yaitu daging dada ayam, karena memiliki kandungan protein yang tinggi dengan sedikit lemak, seperti yang terlampir dalam *food data central search results* (FDCSR), daging dada ayam mengandung 31 gram protein dengan 3,57 gram lemak per 100 gram daging (dikutip dari fdc.nal.usda.gov, diakses hari Senin tanggal 6 Maret 2023), selanjutnya serat, vitamin dan mineral banyak ditemukan pada sayuran hijau yang bermanfaat untuk mencegah kelelahan dan membuat tubuh menjadi lebih berenergi, hal ini didukung oleh artikel yang ditulis oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, yang menyatakan bahwa sayuran hijau kaya akan vitamin A, C, K, B, kalium dan serat serta kalori yang rendah dan zat besi yang dapat membantu mencegah anemia. (dikutip dari promkes.kemkes.go.id, diakses hari Rabu tanggal 1 Maret 2023)

Beragam jenis sayuran hijau diantaranya daun bayam, daun kale, dan daun sawi memiliki kandungan serat dan zat besi yang baik bagi tubuh. Menurut tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI), daun bayam mengandung zat besi sebanyak 3,5 mg/100 gram, dengan kandungan serat 0,7 gram/ 100 gram, dan sawi mengandung 2,9 mg/100 gram zat besi dengan 2,5 gram/100 gram (Kementerian Kesehatan, 2017, hlm.27), sementara daun kale mengandung vitamin c yang tinggi yaitu sekitar 120 mg/100 gram dengan serat 3,6 gram/100 gram (dikutip dari

andrafarm.com , diakses hari Minggu tanggal 2 April 2023) . Selain itu, daun bayam, kale dan sawi dapat dijadikan sebagai bahan pewarna hijau alami makanan yang berfungsi untuk membuat tampilan makanan menjadi lebih menarik dan bergizi.

Pentingnya sarapan dengan makanan yang bergizi sudah banyak diketahui oleh masyarakat yang tergolong kedalam generasi-Z. Menurut jurnal yang diterjemahkan dari Berkup (2014, hlm. 223) Generasi-Z atau generasi internet merupakan masyarakat yang lahir sejak tahun 1995-2010, dapat dikatakan sebagai generasi internet karena sejak mereka lahir sudah bertemu dengan kecanggihan teknologi dan internet. Masyarakat yang berada di golongan generasi-Z merupakan generasi penerus bangsa yang memiliki segudang aktifitas dan memiliki karakteristik fasih teknologi, mudah berinteraksi dengan semua kalangan, ekspresif dan *multitasking* sehingga generasi-Z menyukai sesuatu yang serba cepat. Sakitri (2021, hlm.4) mengatakan bahwa, gen-Z diidentifikasi sebagai generasi yang inovatif dan produktif, serta berorientasi pada tujuan dan memiliki cara pandang yang realistis”. Hal ini dapat menjadikan generasi-Z sebagai harapan untuk masa depan negara, seperti yang dikatakan oleh (Caliskan, 2021) “masa depan akan sangat dipengaruhi oleh generasi-Z”.

Berikut ini merupakan hasil survey pra-riset mengenai pengetahuan dan kebiasaan terkait dengan sarapan pagi. Survey pra riset digunakan untuk mendukung permasalahan yang terjadi. Menurut Roscoe (1982) , jika sampel akan dipecah-pecah menjadi beberapa bagian, jumlah sampel minimum adalah 30 untuk setiap bagian yang ditentukan.” Pada penelitian ini, survey pra-riset dilakukan kepada 55 responden dengan jangkauan tahun kelahiran 1995-2005, atau usia 18-28 tahun yang terhitung di tahun 2023 di Kota Bandung

Tabel 1. 1

Hasil pra survei tentang pengetahuan dan kebiasaan sarapan Masyarakat Kota Bandung jangkauan usia 18-28 tahun

No	Pernyataan	Persentase

		Setuju	Tidak setuju
1	Sarapan merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan	100%	0%
2	Saya sering melakukan kegiatan sarapan pagi	67,3%	32,7%
3	saya sering mengabaikan kegiatan sarapan pagi meskipun mengetahui pentingnya kegiatan tersebut	72,7%	27,3%
4	Saya sering sarapan dengan makanan yang bergizi	41,8%	58,2%
5	Kesibukan sering kali membuat saya sulit untuk menyiapkan sarapan yang bergizi di pagi hari	94,5%	5,5%
6	saya membutuhkan produk yang praktis dan bergizi untuk sarapan pagi	100%	0%
7	Saya lebih menyukai produk nasi dibandingkan dengan produk karbohidrat lainnya untuk sarapan pagi	70,9%	29,1%

Sumber: Data diolah penulis, 2023

Berdasarkan hasil pra-survey, 100% responden sudah mengetahui pentingnya kegiatan sarapan pagi, namun 94,5% diantaranya sering mengalami kesulitan dalam menyiapkan sarapan pagi yang bergizi karena faktor kesibukan, sehingga

kegiatan sarapan pagi sering terabaikan, dan mayoritas dari responden yaitu sebanyak 70,9% lebih menyukai produk nasi untuk sarapannya oleh sebab itu, responden membutuhkan produk berupa nasi yang praktis dan bergizi untuk sarapan pagi. Kebiasaan menunda dan tidak melakukan kegiatan sarapan pagi, memiliki dampak yang tidak baik dan dapat memicu berbagai jenis penyakit yang berbahaya bagi tubuh. Kebiasaan menunda sarapan di masa dewasa, cenderung disebabkan oleh kebiasaan yang dilakukan di masa remaja, hal ini dapat menyebabkan risiko penyakit kardiometabolik seperti diabetes, hipertensi, dan gagal ginjal (de Souza et al., 2021).

Penelitian yang dikemukakan oleh Gahari (2014, hlm. 5) menjelaskan bahwa produk OKASAN (*Onigiri* Kaya Rasa Nusantara) dapat menjadi alternatif untuk produk sehat dan praktis. *Onigiri* merupakan nasi kepal yang dibentuk dengan cara mengepal nasi dan diisi sesuai selera dengan lauk seperti ayam, ikan tuna, dan lainnya dan dibungkus dengan *nori* atau rumput laut (Budi,dkk, 2018, hlm. 55). Pada umumnya *onigiri* berbentuk segitiga, namun seiring berjalannya waktu bentuk dan isinya semakin beragam dan dapat menjadi menu praktis, untuk itu penulis ingin melakukan diferensiasi produk dengan menambahkan warna pada nasi dengan bahan pewarna alami dari sayuran hijau sebagai pembeda, untuk menambah nilai gizi dan membuat tampilannya menjadi lebih menarik, dan mengisinya dengan protein dari daging dada ayam dan komponen lainnya sehingga dapat menjadi produk sarapan sehat yang sehat dan praktis.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis tertarik untuk mengambil judul “Diferensiasi Produk Nasi Kepal Hijau sebagai Alternatif Sarapan Sehat dan praktis untuk Generasi-Z”.

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standar resep nasi kepal hijau?
2. Bagaimana menentukan kemasan dan label pada nasi kepal hijau?
3. Bagaimana menentukan harga jual nasi kepal hijau?

Diva Alpha Larissa, 2023

DIFERENSIASI PRODUK NASI KEPAL HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN SEHAT DAN PRAKTIS UNTUK GENERASI-Z

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

4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap nasikepal hijau?
5. Bagaimana analisis pasar produk nasi kepal hijau menggunakan metode STP (*Segmenting, Targeting, Positioning*)?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui standar resep dalam pembuatan nasi kepal hijau
2. Untuk mengetahui bagaimana menentukan kemasan dan label yang tepat untuk nasi kepal hijau.
3. Untuk mengetahui harga jual nasi kepal hijau.
4. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap nasi kepal hijau
5. Untuk mengetahui analisis pasar nasi kepal hijau

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengembangan ilmu, khususnya tentang kuliner dan pola hidup sehat mengenai sarapan dan diferensiasi produk untuk membuat menu praktis yang sehat.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi inspirasi dan manfaat yang baik untuk perkembangan diferensiasi produk makanan sehat dan praktis.