

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan hasil, perkembangan niaga, industri serta transportasi dapat dibantu menggunakan pariwisata untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, selain itu pariwisata dapat meningkatkan pergaulan antar bangsa sehingga menciptakan kesenangan, menikmati keindahan alam, serta kebutuhan akan kesehatan penggantian hawa. Wisata itu sendiri suatu kegiatan seseorang atau kelompok untuk berkunjung ke tempat tertentu dengan berbagai lokasi seperti taman bermain, pengembangan diri, atau melihat daya tarik wisata yang menarik dalam jangka waktu tertentu. Jika seseorang melakukan perjalanan wisata itu disebut dengan wisatawan (Riani, 2021).

Indonesia sebagai negara dengan sektor pariwisata yang cukup besar sehingga menjadi salah satu industri yang penting pada perekonomian di Indonesia yang salah satunya berhasil memberikan kontribusi sebesar 4,8% pada tahun 2019 oleh Produk Domestik Bruto (PDB) dengan peningkatan 0,3 dari tahun 2018(Suharto & Pradipta, 2021). Indonesia sendiri memiliki banyak pulau dan provinsi, salah satunya yaitu pulau jawa terkhusus pada wilayah provinsi Jawa Barat. Jawa Barat masuk kedalam lima besar provinsi dengan jumlah perjalanan wisatawan terbanyak menurut provinsi tujuan tahun 2023, sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara Menurut Provinsi Tujuan (Perjalanan) Tahun 2023

NO	Provinsi	Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara Menurut Provinsi Tujuan (Perjalanan) Tahun 2023
1	Jawa Timur	187.110.988
2	Jawa Barat	139.117.269
3	Jawa Tengah	106.531.426
4	DKI Jakarta	56.108.553
5	Banten	39.595.456

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2024

Badan Pusat Statistik menyebutkan bahwa dari 38 provinsi terdapat lima besar provinsi dengan jumlah perjalanan wisatawan Nusantara menurut provinsi tujuan pada tahun 2023, yaitu Jawa Timur sebanyak 187.110.988 perjalanan

wisatawan, Jawa Barat sebanyak 139.117.269 perjalanan wisatawan, Jawa Tengah sebanyak 106.531.426 perjalanan wisatawan, DKI Jakarta sebanyak 56.108.553 perjalanan wisatawan, dan Banten sebanyak 39.595.456 perjalanan wisatawan. Data diatas menunjukkan bahwa Jawa Barat termasuk dalam perjalanan wisatawan terbanyak menurut provinsi tujuan pada peringkat kedua. Hal ini menjadikan Jawa

Tabel 1. 2 Jumlah Wisawatan di Provinsi Jawa Barat

Tahun	Wisatawan Domestik	Wisatawan Mancanegara
2020	36.524.515	1.905.213
2021	47.132.138	220.531
2022	73.013.573	537.443

Sumber: Open Data Jabar,2023.

Open data jabar melaporkan bahwa jumlah wisatawan di Provinsi Jawa Barat yang dibagi berdasarkan dua kategori yaitu wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara pada tahun 2020 berjumlah 38.429.728 orang, tahun 2021 berjumlah 47.352.669 orang, dan tahun 2022 berjumlah 73.551.016 orang (Jabar, 2023). Dari data yang telah disebutkan bahwa jumlah wisatawan yang berkunjung di Provinsi Jawa Barat selama tiga tahun terakhir meningkat secara signifikan.

Terdapat beberapa jenis wisata di Indonesia salah satunya yaitu agrowisata. Agrowisata menjadi salah satu jenis wisata yang cukup banyak dilakukan di Provinsi Jawa Barat. Indonesia menjadi negara yang setiap wilayahnya memiliki sumber daya alam yang kaya dan tersebar hampir seluruh wilayah di Indonesia (Rahmat *et al.*, 2022). Kondisi tersebut menjadi peluang yang besar dalam upaya pembangunan pariwisata di Indonesia. Kombinasi antara pertanian dan pariwisata menjadi salah satu bentuk ekonomi kreatif dalam sebuah objek wisata dari memanfaatkan sektor pertanian sehingga terbentuknya (Dayan & Sari, 2022). Provinsi di Jawa Barat termasuk wilayah agrowisata karena memiliki potensi wisata yang menunjang pada sumber daya alamnya, salah satunya yaitu Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat.

Kecamatan Lembang berada di Kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat. Sumber daya alam yang berada di Kecamatan Lembang terbilang luas dan menjadi salah satu wilayah pada sektor wisata karena banyak dikunjungi oleh wisatawan luar daerah. Selain itu, sumber daya alam di Kecamatan Lembang menjadi salah satu wilayah yang memiliki potensi pada sektor pertanian yang cukup

tinggi sebagai penopang kebutuhan pangan di Kota Bandung, luar Kota Bandung hingga luar negeri (Septian, 2021). Hal ini menjadikan Kecamatan lembang berada didaerah dataran tinggi di Provinsi Jawa barat dengan tanah subur sehingga menghasilkan kebutuhan pangan seperti sayuran, buah-buahan, dan produk hewani (Sumiati, 2023).

Labu Jepang atau disebut dengan kabocha masuk kedalam tanaman yang memiliki biji banyak di dalam daging buahnya. Kabocha sebagai tanaman buah yang dapat tumbuh di wilayah pada ketinggian sekitar 1.000 meter di atas permukaan laut dengan curah hujan sedang, selain itu kabocha dapat bertahan di wilayah kekeringan sehingga kabocha tidak membutuhkan air yang banyak, hal ini membuat kabocha tidak terlalu sensitif terhadap genangan air. Oleh karena itu kabocha dapat ditanam saat musim kemarau serta dapat ditanam di seluruh daerah di seluruh Indonesia (Mulyawan *et al.*, 2023). Salah satu wilayah penghasil kabocha di daerah Lembang yaitu Kampung Cibedug, Desa Cikole, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. Terdapat 20—30 petani petani kabocha di desa Cikole namun untuk menjual keluar daerah dibantu oleh Pak Uden sebagai pengepul kabocha sehingga para petani menyetorkan kabocha untuk dijual ke luar daerah Lembang. Harga yang ditawarkan oleh pak uden terjangkau sesuai dengan *grade* yang berbeda. Hal ini menjadi salah satu penyebab mengambil kabocha langsung dibandingkan membeli di luar daerah Lembang. Terdapat tiga *grade* kabocha yang dijual oleh pak uden, namun pada penelitian ini penulis menggunakan kabocha dengan *grade* B.



Gambar 1. 1 Kabocha Yang Digunakan Dalam Penelitian

Sumber: Dokumentasi penulis, 2024

Gambar 1.1 merupakan kabocha yang digunakan dalam pembuatan donat mochi dengan penambahan kabocha, berikut spesifikasi dari kabocha yang digunakan yaitu kabocha bewarna jingga, memiliki berat kabocha 652 gram, tekstur kabocha berserat dan padat, serta kandungan air yang sedikit karena sudah matang. Kabocha memiliki kandungan gizi dan nutrisi yang baik dikonsumsi oleh kesehatan tubuh. Kabocha juga cocok dikonsumsi oleh bayi hingga anak-anak yang sedang mengalami masa pertumbuhan karena memiliki tekstur yang lembut setelah di kukus atau direbus serta mudah dicerna oleh tubuh. Salah satu olahan yang sering dikonsumsi oleh bayi dari kabocha yaitu mpasi atau bubur.

Tabel 1. 3 Perbandingan Kandungan Gizi Kabocha, Labu Butternut dan Kentang

Kandungan	Kabocha	Labu Butternut	Kentang
Energi Kalori	35kcal	45kcal	79 kcal
Protein	1.18 gr	1gr	2.14gr
Lemak	0	0.1gr	0.08gr
Karbohidrat	8.24gr	11.7gr	18.1gr
Zinc	0.29mg	0.15mg	0.29mg
Serat	1.2 gr	2gr	1.3gr
Kalsium	24mg	48mg	13gr
Vitamin C	10.6mg	21mg	5.7gr

Sumber: Usda, 2019

Perbandingan antara kandungan pada kabocha, labu butternut dan kentang pada tabel 1.5 menunjukkan jika kabocha lebih unggul dibandingkan dengan lainnya karena memiliki kandungan rendah kalori, rendah lemak, dan rendah karbohidrat sehingga sangat cocok di konsumsi juga oleh orang yang sedang melakukan diet.

Donat menjadi salah satu jenis roti goreng yang cocok untuk dijadikan camilan berbagai kalangan usia mulai dari anak kecil hingga dewasa. Modifikasi donat yang makin berkembang menjadi kreasi tersendiri sehingga menciptakan produk-produk baru seperti donat madu, donat susu, donat kentang dan donat mochi. Kabocha menjadi salah satu modifikasi yang dapat diaplikasikan dalam pembuatan donat, karena mempunyai tekstur yang hampir sama seperti kentang, hal ini karena kabocha dan kentang dapat membuat tekstur donat menjadi lembut. Namun, kabocha tidak memiliki kandungan zat pati seperti kentang.

Bahan utama pembuatan donat yaitu menggunakan tepung terigu protein tinggi. Tepung terigu berasal dari gandum dengan dengan tiga jenis yaitu protein rendah, protein sedang, dan protein tinggi. Jenis tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan jenis roti yaitu protein tinggi karena memiliki kandungan gluten yang tinggi. Gluten yang memiliki kekuatan tinggi dapat membuat adonan pada pembuatan roti menjadi elastis dan mengembang dengan baik (Kusnandar *et al.*, 2022).

Indonesia menjadi salah satu negara yang mengkonsumsi produk berbahan gandum cukup tinggi. Jika konsumsi gandum tetap berlanjut maka presentase gandum dalam pangan pokok masyarakat dapat mencapai 50% yang artinya pangan Indonesia bergantung dari luar negeri. Alasan mengapa Indonesia mengimpor gandum dari luar yaitu adanya keterbatasan dalam produksi gandum lokal karena lahan pertaniannya lebih cocok untuk komoditas lain seperti padi, jagung atau kedelai. Dikutip dari salah satu berita yang menyatakan bahwa harga kenaikan gandum dapat memicu inflasi tinggi, hal ini terjadi adanya krisis pangan akibat pasokan lokal terganggu sehingga Indonesia terkena imbas karena menjadi salah satu importir gandum terbesar di dunia (Santia, 2022). Selain itu dari segi kesehatan, konsumsi produk gandum kurang disarankan bagi kesehatan tubuh. Konsumsi gluten berlebih dapat menyebabkan gangguan pada sistem penyerapan nutrisi di usus halus sehingga dapat mengalami gangguan fungsi tubuh salah satunya gangguan pencernaan (Biandari Devi Permatasari *et al.*, 2018). Membuat modifikasi produk dengan mengganti tepung terigu menjadi bahan substitusi lainnya dapat berpotensi mengurangi impor gandum dari luar Indonesia, menjaga kesehatan tubuh serta konsumsi pangan lokal meningkat.

Salah satu komoditas pertanian dari jenis padi padian sebagai bahan substitusi yang dapat dijadikan pengganti tepung terigu dalam membuat produk donat yaitu beras ketan putih yang diolah menjadi tepung ketan. Tepung ketan berasal beras ketan yang digiling atau dihaluskan sehingga memiliki karakteristik lebih licin dari segi tekstur dibandingkan dengan tepung beras, hal ini karena tepung ketan berasal dari proses penggilingan dan pengayakan beras ketan (Martiyanti *et al.*, 2022). Tepung ketan menjadi salah satu tepung bebas gluten yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu protein tinggi dalam pembuatan donat.

Kandungan protein dan lemak pada tepung beras ketan sangat rendah sehingga cocok dikonsumsi bagi pengidap intoleran gluten. Selain itu terdapat kandungan pati yang tinggi pada tepung ketan. Modifikasi donat dari tepung ketan putih salah satunya yaitu donat mochi. Donat mochi dibuat pertama kali pada tahun 2003 oleh salah satu pegawai di sebuah toko donat terkenal yaitu Mister Donut's bernama Masaaki Nakamura. Nama lain dari donat mochi yaitu Pon De Ring yang terinspirasi dari makanan populer Brazil *pão de queijo*. Berawal dari survey konsumen untuk membuat inovasi donat baru, salah satu konsumen menyebutkan ingin mencoba donat yang memiliki tekstur kenyal mirip makanan khas Jepang yaitu Mochi (Jieying, 2023).

Sebelum dilakukannya penelitian penulis melakukan prasurvei terlebih dahulu dalam bentuk kuesioner dengan populasi pengikut di *Instagram* pribadi penulis dan sampel yang berjumlah 56 orang. Guna kuesioner pra-penelitian ini untuk mencari tahu pengetahuan masyarakat terhadap olahan pangan tepung ketan putih yaitu donat mochi dengan penambahan kabocha. Berdasarkan hasil kuesioner pra survei penelitian di dapatkan bahwa sebanyak 39 dari 56 orang baru mengetahui bahwa donat mochi merupakan salah satu donat bebas gluten. Selain itu hanya 24 dari 56 orang yang mengetahui perbedaan kabocha dengan labu kuning jenis lainnya. Walaupun hanya Sebagian dari 56 orang yang mengetahui kabocha namun hampir semua belum mencoba mengkonsumsi kabocha dan hanya sekedar mengetahui olahan dari kabocha yaitu sup atau kukus. Meski hanya Sebagian yang mengetahui donat kabocha, mereka tertarik untuk mencoba modifikasi donat mochi dengan penggabungan kabocha.

Modifikasi donat mochi dengan penggabungan tepung ketan putih dan kabocha diharapkan menjadi salah satu modifikasi donat bebas gluten sehingga dengan uji daya terima konsumen dapat mengetahui kesukaan konsumen dalam menerima donat mochi kabocha secara komersial. Pembahasan latar belakang telah dibahas sehingga penulis menjadi tertarik dalam menggali judul yaitu “Modifikasi Donat Mochi Berbasis Tepung Ketan Putih Dengan Penambahan Kabocha Sebagai Daya Terima Konsumen”

1.2 Rumusan Masalah

Berikut rumusan masalah berdasarkan beberapa penjelasan yang telah disampaikan pada penelitian ini:

1. Bagaimana standar resep pada produk donat mochi penambahan kabocha melalui uji organoleptik pada panelis semi terlatih?
2. Bagaimana menentukan kemasan dan label pada donat mochi berbasis tepung ketan putih dengan penambahan kabocha terhadap daya terima konsumen?
3. Bagaimana menentukan harga jual donat mochi berbasis tepung ketan putih dengan penambahan kabocha terhadap daya terima konsumen?
4. Bagaimana strategi pemasaran donat mochi berbasis tepung ketan putih dengan penambahan kabocha terhadap daya terima konsumen?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk donat mochi berbasis tepung ketan putih dengan penambahan kabocha?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai penulis dari penelitian ini, yaitu:

1. Mendapatkan hasil standar resep donat mochi kabocha yang dapat mempengaruhi dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan, nilai gizi, dan harga jual produk
2. Mengetahui kemasan dan label produk donat mochi berbasis tepung ketan putih dengan penambahan kabocha terhadap daya terima konsumen
3. Mengetahui strategi pemasaran produk donat mochi berbasis tepung ketan putih dengan penambahan kabocha terhadap daya terima konsumen
4. Mengetahui daya terima konsumen terhadap produk donat mochi berbasis tepung ketan putih dengan penambahan kabocha terhadap daya terima konsumen

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun penelitian ini memberikan manfaat berguna bagi semua pihak yang berkaitan dengan penelitian antara lain sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini penulis berharap dapat mengembangkan ilmu dalam bidang kuliner dengan melakukan modifikasi produk yaitu donat mochi

berbasis tepung ketan putih dengan penambahan kabocha terhadap daya terima konsumen.

2. Manfaat Praktis

Penulis mengharapkan dapat memberikan manfaat serta menjadi referensi bagi penelitian yang akan dilakukan dimasa mendatang dalam menciptakan inovasi produk yang lebih baik dan penelitian ini diharapkan bisa menjadi sebuah bentuk pemikiran dan motivasi yang bisa memberikan manfaat bagi masyarakat untuk meningkatkan kesadaran dalam memanfaatkan pangan lokal yang ada.