

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor industri terbesar penunjang ekonomi didunia, ini dapat kita lihat dari aktivitas dan perputaran wisata yang terjadi diseluruh dunia. Pariwisata adalah perpindahan sementara yang dilakukan manusia dengan tujuan keluar dari pekerjaan-pekerjaan rutin, keluar dari tempat kediamannya. Aktivitas yang dilakukan selama mereka tinggal di tempat yang dituju dan fasilitas dibuat untuk memenuhi kebutuhan mereka (Marpaung., 2002, hlm. 13). Jadi pariwisata merupakan perpindahan dari satu tempat ke tempat lain yang didalamnya melakukan aktivitas yang bertujuan untuk keluar dari pekerjaan rutin.

Selain itu ada juga *Gastronomic tourism* yang menjadi salah satu cara wisata untuk menikmati makanan yang berada didaerah yang sedang dikunjungi. Ini juga dijelaskan bahwa Wisata gastronomi dapat meningkatkan pendapatan daerah dengan menjadikan makanan khas daerah menjadi daya tarik wisata daerah. (Turgarini., 2018., hlm. 18). Sehingga ini dapat menguatkan pernyataan bahwa wisata gastronomi dapat memberikan manfaat ekonomi bagi para pelaku usaha dan masyarakat yang ada disekitar

Wisata gastronomi ini bukan hanya tentang wisata menikmati makanan saja wisata gastronomi ini juga mengajarkan kita mempelajari rasa, aroma, penampilan, dan komposisi dari makanan atau minuman yang kita cicipi. Bahkan wisata gastronomi juga mengajarkan kita mengenai produksi makanan atau minuman tersebut dari mulai persiapan hingga penyajian. Ini didukung dengan pernyataan Gastronomi juga mencari pengalaman dalam mengonsumsi makanan dan minuman tersebut dan mengetahui nilai gizi yang terkandung didalamnya yang berkaitan dengan etika dan etiket; serta mengetahui filosofi, sejarah, tradisi, dan sosialnya. (Soeroso dan Turgarini., 2020, hlm 196). Dengan begitu kita bisa mengetahui zat dan kadungan apa saja yang masuk ketubuh kita dari apa yang kita makan.

Pada tahun 2016 WHO (*World Health Organization*) menyatakan bahwa sebanyak 39 persen orang dewasa di dunia mengalami kelebihan berat badan dan sebanyak 13 persen mengalami obesitas (WHO, 2021). Kelebihan berat badan ini memang bisa disebabkan oleh berbagai macam hal, namun salah satunya dapat diakibatkan dari kebiasaan cara mengkonsumsi kudapan yang terlalu banyak dan juga pemelihan kudapan yang tidak sehat. Thomas A. Brunner dan Mielmann menjelaskan bahwa ini terjadi dikarenakan orang-orang memilih makanan yang mereka konsumsi tanpa mengetahui dan mempelajari apa yang terkandung didalam makanan tersebut. (Mielmaan, A., dan Brunner, T, A., 2019, hlm 347-358)

Hasil SSGI tahun 2022 menunjukkan bahwa sebanyak 21,6% anak di Indonesia mengalami *stunting*, 7,7% mengalami *wasting*, 17,1% mengalami *underweight*, 3,5% mengalami obesitas. (Kementerian Kesehatan RI, 2022). Juga bisa mengonsumsi camilan sehat untuk melakukan selingan pada makanan sehari-hari. Pesan lain terkait pola makan seimbang pada anak adalah membatasi asupan makanan cepat saji, makanan ringan, dan jajanan manis, asin, dan berlemak. (Putriningtyas., Cahyati., Nugroho., 2023., hlm. 3923-3933).

Salah satu cara untuk memperbaiki gizi adalah dengan memperbaiki asupan makanan yang dikonsumsi tubuh, oleh karena itu industri kuliner atau makanan pun menjadi penunjang yang dapat menyediakan makanan sehat untuk dikonsumsi anak-anak tetapi tetap disukai. Kuliner juga menjadi salah satu wisata unggulan di Kota Bandung, ini dapat kita lihat dari kuliner khas dari daerah Bandung ini menjadi unggulan dan banyak dinikmati oleh banyak orang, begitu pula dengan Lembang yang tidak luput dari wisata kulinernya. Menurut Lucy Long *culinary tourism* didefinisikan sebagai eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu. (Muliani, L., 2019., hlm. 51). Ini bisa menjadi salah satu cara untuk memperkenalkan kudapan sehat yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan.

Daerah Lembang ini seperti kita ketahui merupakan pusat atau tujuan utama wisatawan yang datang ke Bandung terutama Bandung Barat untuk melakukan wisata. Namun, Lembang sendiri memiliki permasalahan pada saat

ini belum ada oleh-oleh yang benar-benar khas dan berasal dari daerah Lembang yang diperjual belikan secara luas

Didaerah Lembang ini ada satu desa yang warganya sedang berusaha untuk memperkenalkan makanan tradisional khas sunda, yaitu renginang oyek. Renginang oyek adalah makanan tradisional sunda yang berbentuk keripik dan berbahan dasar tepung singkong yang sudah difermentasi kemudian dicetak dan dijemur baru kemudian digoreng. Renginang oyek merupakan makanan yang sudah sulit ditemukan pada zaman sekarang sehingga ini perlu perhatian khusus dan pelestarian agar eksistensinya akan tetap terjaga dimasa yang akan datang. Renginang oyek ini bisa menjadi salah satu pilihan kudapan sehat yang bisa dinikmati oleh semua kalangan dengan modifikasi berbagai macam rasa agar dapat dinikmati oleh semua kalangan baik dari anak kecil hingga orang dewasa.



Gambar 1.1 Renginang Oyek Khas Lembang

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2023)

Tepung oyek ini berbahan dasar singkong yang memiliki kandungan gizi diantaranya kalori, karbohidrat, serat, dan zat besi. Selain itu, singkong juga mengandung 0,06 mg vitamin B1 dan 31 mg vitamin C (Direktorat Jendral Tanaman Pangan, 2012 (Dalam Theresia; et al., 2023., hlm. 9)). Dengan kandungan yang dimiliki ini jelas bahwa tepung oyek sangat bagus untuk memenuhi gizi dikarenakan memiliki kandungan gizi yang lengkap dan juga rendah kalori dan juga rendah gula sehingga oyek ini baik untuk dikonsumsi. (Theresia; et al., 2023., hlm 9).

Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi, 2024

MODIFIKASI PRODUK RENGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT.

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

Dibalik keunggulan Rengginang Oyek milik Pak Mamat ini juga masih memiliki beberapa kelemahan diantaranya yaitu seperti rengginang oyek ini belum memiliki berbagai macam varian rasa sehingga yang tersedia hanya rasa original saja yang kurang menarik karena rasa yang dihasilkan hanya sedikit gurih tanpa ada rasa pendukung lainnya.

Kelemahan selanjutnya dari rengginang oyek ini adalah kemasan dari rengginang oyek ini juga harus diperbaiki agar menjadi lebih menarik dan informatif bagi calon pembeli dikarenakan kemasan yang dimiliki rengginang oyek pak mamat ini masih terlalu polos dapat dilihat pada gambar berikut. Kemasan rengginang oyek ini masih belum memiliki *labelling* seperti tanggal kadaluwarsa, informasi nilai gizi, dan komposisi. Sehingga kemasan rengginang oyek ini kurang informatif dan kurang menarik.



Gambar 1.2 kemasan asli rengginang oyek

Sumber Data : Data diolah penuliss (2024)

Rengginang oyek ini juga memiliki masalah pada metode pemasaran dikarenakan metode pemasaran yang digunakan masih sangat tradisional yaitu dari mulut ke mulut sehingga rengginang oyek ini belum bisa menjangkau pasar luas.

Rengginang Oyek diharapkan bisa menjadi potensi salah satu oleh-oleh sehat khas daerah Kampung Pasir Ipis yang berada di Lembang Kabupaten Bandung Barat. Namun, setelah penulis melakukan studi lapangan dengan cara melakukan wawancara kepada salah satu produsen rengginang oyek disana
Muhammad Lucky Firdausi Kurniadi, 2024
MODIFIKASI PRODUK RENGGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT.
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

penulis menemukan bahwa Rengginang Oyek ini masih ada beberapa hal permasalahan atau hal yang akan diperbaiki, seperti dari segi rasa, kemasan, penampilan, dan pemasaran. Oleh karena itu, penulis tertarik menulis dan meneliti skripsi dengan judul "MODIFIKASI PRODUK RENGGINANG OYEK SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN GASTRONOMI KHAS KAMPUNG PASIR IPIS LEMBANG KABUPATEN BANDUNG BARAT."

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis dapat menyimpulkan mengenai rumusan masalah pada penelitian ini. Adapun rumusan masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menemukan formulasi standar resep produk modifikasi Rengginang Oyek dengan menambahkan berbagai macam rasa?
2. Bagaimana *packagin* dan *labelling* pada produk modifikasi Rengginang Oyek dengan menambahkan berbagai macam rasa?
3. Bagaimana menentukan harga jual yang tepat untuk produk modifikasi Rengginang Oyek dengan menambahkan berbagai macam rasa?
4. Bagaimana menentukan strategi pemasaran yang tepat pada produk modifikasi rengginang oyek dengan menambahkan berbagai macam rasa?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk rengginang oyek dengan menambahkan berbagai macam rasa?
6. Bagaimana komponen gastronomi yang terkandung dalam rengginang oyek?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pemaparan rumusan masalah diatas, maka tujuan penulisan dari penelitian ilmiah ini untuk:

1. Mengetahui cara menentukan formulasi standar resep produk modifikasi Rengginang Oyek sebagai produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis dengan menambahkan berbagai macam rasa.
2. Untuk menentukan *packagin* dan *labelling* yang tepat pada produk modifikasi Rengginang Oyek sebagai produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis dengan menambahkan berbagai macam rasa.

3. Untuk menentukan harga jual yang tepat untuk produk modifikasi Rengginang Oyek sebagai produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis dengan menambahkan berbagai macam rasa.
4. Untuk menentukan strategi pemasaran yang tepat untuk produk modifikasi Rengginang Oyek sebagai produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis dengan menambahkan berbagai macam rasa.
5. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk modifikasi Rengginang Oyek sebagai produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis dengan menambahkan berbagai macam rasa.
6. Untuk mengetahui komponen gastronomi apa saja yang sudah ada pada produk modifikasi Rengginang Oyek sebagai produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis dengan menambahkan berbagai macam rasa.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ilmiah ini terdapat beberapa manfaat yang digunakan kedepannya yakni sebagai berikut:

1. Penelitian ini menjadi wawasan baru bagi penulis maupun pembaca mengenai Rengginang Oyek sebagai produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis.
2. Hasil dari penelitian diharapkan dapat menjadi acuan bagi penelitian modifikasi Rengginang Oyek sebagai produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis selanjutnya.
3. Sebagai dokumen tertulis mengenai potensi Rengginang Oyek sebagai oleh-oleh unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis.
4. Untuk menjadikan Rengginang Oyek sebagai salah satu produk unggulan gastronomi dan mata pencaharian baru warga Kampung Pasir Ipis.
5. Supaya dapat menentukan segmentasi konsumen rengginang oyek sebagai salah satu produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis.
6. Mengetahui komponen gastronomi apa saja yang terkandung dalam rengginang oyek sebagai salah satu produk unggulan gastronomi di Kampung Pasir Ipis.