

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata di Indonesia merupakan sektor yang memegang peran penting untuk menciptakan lapangan pekerjaan bagi para pencari kerja dan penerimaan pendapatan nasional dengan cara pemanfaatan sumber daya dan potensi serta pengembangan wisata, mulai dari wisata alam, kuliner dan belanja, lalu dikembangkan yang telah ada sehingga diharapkan dapat menggerakkan sektor-sektor ekonomi lainnya (Heriawan, 2002, hlm.154).

**Tabel 1. 1 Data Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Tahun 2018 dan 2019**

Bulan	Jumlah Wisatawan		Jumlah Fluktuasi
	2018	2019	
Januari	1.097.839	1.201.765	103.926
Februari	1.197.503	1.243.996	46.493
Maret	1.363.426	1.311.911	-51.515
April	1.302.321	1.274.231	-28.090
Mei	1.242.705	1.249.536	6.831
Juni	1.322.674	1.434.103	111.429
Juli	1.547.231	1.468.173	-79.058
Agustus	1.511.021	1.530.268	19.247
September	1.370.943	1.388.719	17.776
Oktober	1.291.605	1.346.434	54.829
November	1.157.483	1.280.781	123.298
Desember	1.405.554	1.377.067	-28.487
<b>Jumlah Keseluruhan</b>	<b>15.810.305</b>	<b>16.106.984</b>	<b>296.679</b>
<b>Rata-Rata Kunjungan</b>	<b>1.317.525</b>	<b>1.342.249</b>	<b>24.723</b>

*Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata 2018 - 2019*

Berdasarkan jumlah keseluruhan per tahun dari data kunjungan wisatawan mancanegara tahun 2018 - 2019 per bulan pada tabel 1.1 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan jumlah wisatawan yang datang ke Indonesia membuktikan bahwa wisatawan mancanegara untuk berkunjung cukup tinggi dan dapat meningkatkan penghasilan devisa Indonesia.

Salah satu provinsi yang memiliki daya tarik untuk dikunjungi selain Bali dan Yogyakarta adalah Jawa Barat karena terdapat daerah yang memiliki kuliner khas yang terkenal contohnya Nasi Tutug Oncom, Surabi dan Sate Maranggi.

Berikut data jumlah wisatawan mancanegara dan domestik yang berkunjung ke Jawa Barat:

**Tabel 1. 2 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Jawa Barat Tahun 2012 – 2019**

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah Wisatawan Per Tahun	Jumlah Fluktuasi	
				Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik
2013	1.794.401	45.536.179	47.330.580	1.794.401	45.536.179
2014	1.962.639	47.992.088	49.954.727	168.238	2.455.909
2015	2.027.629	56.334.706	58.362.335	64.990	8.342.618
2016	4.428.094	58.726.666	63.154.760	2.400.465	2.391.960
<b>Rata-Rata</b>	<b>2.553.191</b>	<b>52.147.410</b>	<b>54.700.601</b>	<b>1.107.024</b>	<b>14.681.667</b>

*Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat 2012 - 2016*

Berdasarkan data tabel 1.2, dapat disimpulkan bahwa jumlah wisatawan mancanegara maupun domestik setiap tahunnya bertambah secara signifikan, berarti daya tarik wisata di Jawa Barat cukup tinggi terutama wisata kuliner khas nya. Kota yang dapat dikunjungi sebagai tempat wisata kuliner maupun belanja salah satunya adalah kota Bandung yang mempunyai berbagai kuliner khas dan wisata belanja yang cukup banyak seperti Cihampelas, Asia Afrika Waroeng Surabi Setiabudhi dan Iga Bakar si Jangkung.

Berikut adalah data kunjungan wisatawan mancanegara dan domestik ke kota Bandung:

**Tabel 1. 3 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung Tahun 2012 – 2019**

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah Wisatawan Per Tahun	Jumlah Fluktuasi	
				Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik
2011	225.585	6.487.239	6.712.824	225.585	6.487.239
2012	176.855	5.080.584	5.257.439	-48.730	-1.406.655

2013	176.432	5.388.292	5.564.724	-423	307.708
2014	180.143	5.627.421	5.807.564	3.711	239.129
2015	183.932	5.877.162	6.061.094	3.789	249.741
2016	173.036	4.827.589	5.000.625	-10.896	-1.049.573
<b>Rata-Rata</b>	<b>185.997</b>	<b>5.548.048</b>	<b>5.734.045</b>	<b>28.839</b>	<b>804.598</b>

*Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2011 - 2016*

Berdasarkan data tabel 1.3, menunjukkan bahwa wisatawan mancanegara maupun domestik setiap tahunnya berkunjung ke Bandung terjadi fluktuasi dan penurunan kunjungan wisatawan domestik ke kota Bandung cukup signifikan, dengan ini pemerintah kota Bandung perlu meningkatkan sarana dan prasarana kota Bandung mulai dari fasilitas kota hingga peningkatan fasilitas dan kebersihan tempat wisata juga lebih mengangkat makanan khas kota Bandung sebagai oleh-oleh supaya kunjungan wisatawan mancanegara maupun domestik meningkat secara signifikan.

Globalisasi menjadi alasan kuat untuk membangkitkan kembali budaya lokal di berbagai belahan dunia. Hal ini sejalan pula dengan apa yang disampaikan oleh Anthony Gidden, bahwa semakin homogen gaya hidup masyarakat akibat globalisasi, semakin kokoh ketergantungan masyarakat kepada nilai-nilai yang lebih dalam yang diyakini seperti agama, seni, budaya, sastra, pranata-pranata sosial, adat istiadat dan sebagainya (Anthony Gidden, 2011, hlm.19) Demikian pula dari perspektif lokal, ketika dunia semakin tumbuh homogen maka kita semakin menghargai tradisi yang bermunculan dari dalam.

Tanpa kita sadari nilai budaya lokal telah menginspirasi berbagai daerah untuk mengembangkan potensi lokal dalam pengembangan pariwisata di Indonesia yaitu wisata kulinernya. Wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan (Putra, *et.al*, 2014, hlm.21). Wisata kuliner dicari bukan hanya sekedar unik dan mengesankan namun yang menjadi daya tarik adalah makanan lokal khas daerah itu sendiri untuk memenuhi kebutuhan. Potensi makanan lokal perlu ditingkatkan karena saat ini telah banyak muncul aneka makanan dan minuman *instant* yang banyak diminati sehingga pola konsumsi masyarakat pun menjadi mudah dan praktis.

Saat ini masyarakat lebih memilih makanan praktis, ekonomis dan cepat tersedia untuk dikonsumsi. Makanan siap saji yang dikenal juga dengan *fast food* adalah makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan dapat dikonsumsi secara cepat (Ratnaningsih 1999, hlm.104). Salah satu makanan olahan siap saji yang disukai masyarakat saat ini adalah *nugget*.

Upaya memenuhi kebutuhan pangan tersebut, dapat dilakukan dengan memanfaatkan limbah hasil pertanian yang selama ini jarang diolah oleh masyarakat yang bisa dikonsumsi secara praktis dengan dibuat menjadi *nugget*, karena produk *nugget* yang beredar dipasaran saat ini belum ada yang menggunakan limbah makanan sebagai bahan baku, salah satunya yang belum digunakan adalah limbah buah nangka yaitu biji nangka. Potensi biji nangka yang mempunyai banyak gizi yang terkandung didalamnya belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia.

**Tabel 1. 4 Produksi Buah-Buahan (Salak, Sawo, Sirsak, Belimbing dan Nangka) Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat 2016**

Kabupaten/Kota	Salak (Kwintal)	Sawo (Kwintal)	Sirsak (Kwintal)	Belimbing (Kwintal)	Nangka (Kwintal)
Kabupaten					
1. Bogor	3.357	2.371	1.813	8.588	59.592
2. Sukabumi	809	10.366	7.061	2.439	31.338
3. Cianjur	6.366	10.617	18.110	3.367	64.508
4. Bandung	135	8.247	2.759	2.663	26.792
5. Garut	300	6.108	17.845	1.880	20.877
6. Tasikmalaya	105.321	23.878	24.808	3.284	20.159
7. Ciamis	7.775	11.417	4.552	746	27.486
8. Kuningan	6.008	447	1.450	544	32.723
9. Cirebon	1.828	5.349	1.851	2.093	26.020
10. Majalengka	2.954	4.013	2.304	2.171	75.946
11. Sumedang	10.732	23.412	368	400	59.582
12. Indramayu	-	4.395	2.381	2.424	16.195
13. Subang	932	850	1.294	1.784	8.576
14. Purwakarta	629	2.783	3.798	1.436	12.015
15. Karawang	3	2.119	2.352	3.918	36.784
16. Bekasi	1.300	165	55	145	1.879
17. Bandung Barat	11.250	6.013	1.684	2.100	44.583
18. Pangandaran	64	97.674	275	72	2.206

Kota						
1.	Bogor	61	298	1.316	557	7.649
2.	Sukabumi	-	5	3	14	2.382
3.	Bandung	-	-	-	-	2
4.	Cirebon	-	16	10	57	90
5.	Bekasi	-	1.324	535	4.351	5.556
6.	Depok	-	204	65	25.176	1.792
7.	Cimahi	-	8	6	66	-
8.	Tasikmalaya	10.174	56	97	83	609
9.	Banjar	65	278	185	110	2.323
Jawa Barat		170.063	222.413	96.977	70.468	587.664

Sumber: Badan Pusat Statistik

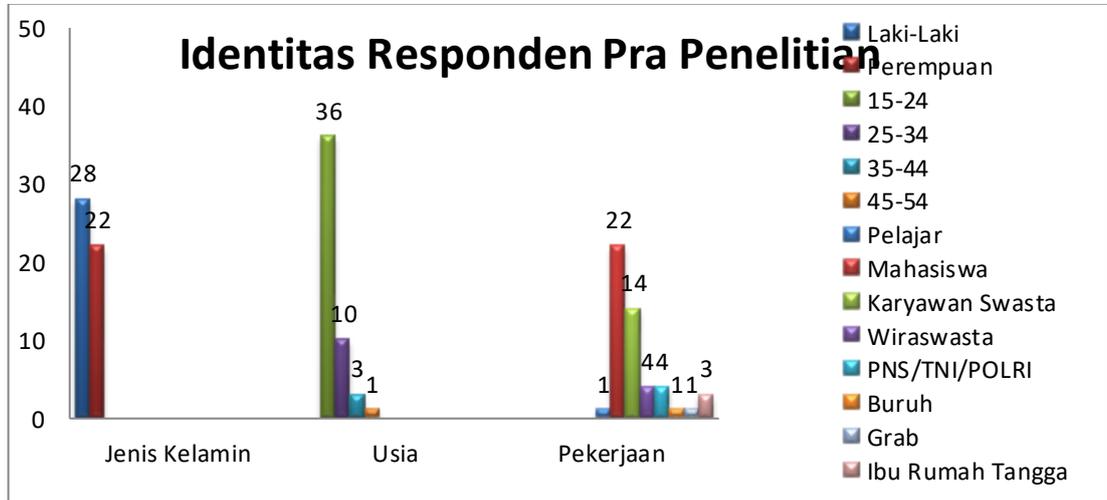
Berdasarkan tabel 1.4 berikut dapat disimpulkan bahwa produksi nangka adalah produksi buah terbanyak di Jawa Barat yaitu sebanyak 587.665 kwintal dan di Kota Bandung produksi nangka yaitu sebanyak 2 kwintal.

Ketersediaan bahan baku nangka itu sendiri berdasarkan hasil wawancara penjualan salah satu penjual nangka di Kota Bandung per minggu yaitu sebanyak 250kg/minggu berarti ±terjual 1 ton dalam 1 bulan. Untuk ketersediaan limbah biji nangka dari penjual nangka berdasarkan jumlah nangka tanpa biji yang dipasok ke penjual es Teler<sup>77</sup> dan es cendol per bulan masing-masing ±60-64 kg per bulan, dapat disimpulkan bahwa ketersediaan bahan baku biji nangka di Kota Bandung cukup memadai.

Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) tidak hanya dikonsumsi di Kota Bandung dan Provinsi Jawa Barat saja, nangka adalah jenis tanaman tropis yang banyak tumbuh di Indonesia. Salah satunya di daerah dataran tinggi Gayo, Kabupaten Bener Meriah, Aceh. Daerah tersebut merupakan salah satu daerah yang memanfaatkan limbah biji nangka, namun hanya dimanfaatkan dalam bentuk biji nangka bakar, rebus, dan digoreng, sedangkan batang pohon nangka hanya dijadikan sebagai kayu bakar. Pemanfaatan tumbuhan nangka masih terbatas sehingga masyarakat di daerah Gayo hanya mengonsumsi daging buah segarnya saja. Nangka atau *Artocarpus heterophyllus Lam*. Merupakan salah satu tanaman buah suku *Moraceae* genus *Artocarpus* berupa pohon yang berasal dari India dan telah menjadi tanaman nasional bagi Indonesia (Lim, 2012, hlm. 320).

Berikut adalah data hasil pra penelitian kepada 50 responden dari berbagai kalangan masyarakat:

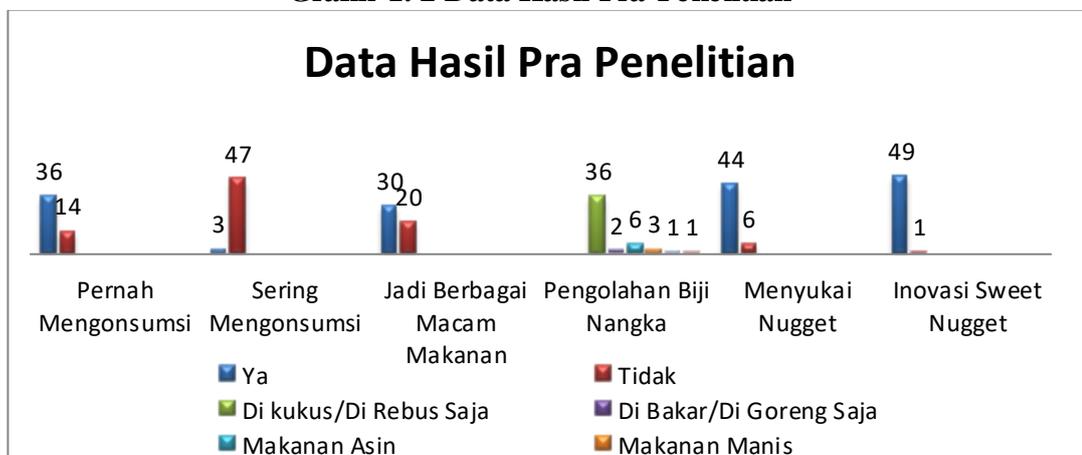
**Grafik 1. 1 Identitas Responden Pra Penelitian**



(Sumber: Data diolah penulis tahun 2020)

Berdasarkan data grafik 1.1, terdapat 50 orang responden menunjukkan jumlah responden laki-laki sebanyak 56% (28 orang) dan perempuan sebanyak 44% (22 orang). Rentang usia 15-54 tahun, berlatar belakang Pelajar, mahasiswa, karyawan swasta, wiraswasta, PNS/TNI/POLRI, buruh, grab dan ibu rumah tangga. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa responden terbanyak yang menjawab adalah perempuan rentang usia 15-24 tahun dan berprofesi mahasiswa. Adapun data yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

**Grafik 1. 2 Data Hasil Pra Penelitian**



(Sumber: Data diolah penulis tahun 2020)

Berdasarkan 50 tanggapan responden data grafik diatas menunjukkan bahwa sebanyak 73% (36 orang) pernah mengonsumsi biji nangka. Sebanyak 94 % (47 orang) jarang mengonsumsi dan 40% (20 orang) tidak mengetahui biji nangka bisa diolah menjadi berbagai macam makanan.

Responden biasa mengolah atau menjumpai pengolahan biji nangka menjadi olahan berikut: suara terbanyak menjawab dikukus atau direbus saja, 12% (6 orang) mengolah menjadi makanan asin, 6% (3 orang) mengolah menjadi makanan manis, 4% (2 orang) Mengolah dengan cara digoreng atau dibakar saja dan masing-masing 2% atau 1 orang menjawab tidak tahu dan biji nangka hanya menjadi sampah saja. Sebanyak 88% (44 orang) menyukai *nugget*. Sebanyak 98% (49 orang) dengan suara terbanyak menyetujui biji nangka diolah menjadi *nugget* manis upaya pemanfaatan limbah dan mengangkat bahan pangan lokal menjadi makanan praktis, tidak membosankan dan kekinian. Pengolahan biji nangka hanya sebatas menjadi makanan sederhana seperti dikukus, direbus, dibakar dan digoreng. Sebagian besar belum mengetahui bahwa biji nangka bisa diolah menjadi berbagai macam makanan.

Biji nangka merupakan salah satu limbah organik yang belum dimanfaatkan secara optimal, padahal biji nangka memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 36,7 g, protein 4,2 g, energi 165 kkl, serta memiliki kandungan mineral berupa fosfor 200 mg, kalsium 33 mg, dan besi 1,0 mg. Biji nangka mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga sangat berpotensi dalam pembuatan tepung (Astawan , 2007, hlm.50). Berdasarkan data hasil penelitian membuktikan bahwa pengolahan biji nangka belum sepenuhnya optimal karena masyarakat hanya mengolah biji nangka menjadi makanan yang sederhana, tidak dikreasikan menjadi makanan yang menarik dan memiliki nilai jual, padahal banyak nutrisi yang terkandung didalamnya.

Harga buah nangka relatif murah dan mudah didapat di pasaran, baik nangka muda ataupun nangka matang. Saat ini, pemanfaatan nangka masih terbatas sehingga masyarakat hanya mengonsumsi daging buah segarnya

saja, yaitu dami nangka. Dami nangka ini biasanya dibuat manisan kering dan campuran sayur gubahan. Keberadaan biji nangka yang sangat melimpah, belum banyak dimanfaatkan atau dibuang begitu saja sebagai limbah. Pada umumnya biji nangka hanya dimanfaatkan dalam bentuk biji nangka bakar, rebus, dan goreng (Widyastuti, 1993, hlm.104).

Produk penelitian ini selain menggunakan bahan utama biji nangka, *nugget* manis ini diberi isian. Salah satu bahan pangan lokal yang bisa dijadikan sebagai isian adalah kacang hijau yang memiliki kandungan protein nabati, vitamin (A,B1,C dan E), serta beberapa zat lain yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia, seperti amilum, besi, kalsium, minyak lemak, magnesium dan niasin (Mutiara, *et.al*, 2010, hlm. 175). Alasan memilih kacang hijau sebagai isian dari *nugget* manis ini karena kacang hijau merupakan bahan pangan lokal yang memiliki keunggulan yaitu memiliki kandungan protein yang tinggi, tidak mengandung gluten dan mudah didapat. Kacang hijau merupakan bahan pangan lokal yang banyak diproduksi di Pulau Jawa.

*Nugget* biji nangka ini akan dikemas dalam bentuk *frozen food*, di kota Bandung sendiri memiliki banyak toko makanan beku salah satunya yaitu Rumahbeku yang terletak di jalan Rajawali Timur. *Brand* makanan beku terkenal seperti “Fiesta” dan “So Good” juga memunculkan banyak varian makanan beku, hanya saja belum ada produk yang memanfaatkan limbah atau bahan baku lokal sebagai bahan utama nya.

Upaya yang dilakukan untuk mengolah biji nangka menjadi produk yang bermanfaat dan praktis salah satunya adalah membuat camilan makanan beku *nugget* manis biji nangka sebagai upaya pemanfaatan limbah dan mengangkat pangan lokal dengan isian *choco mung bean* atau coklat kacang hijau dan menambahkan tepung bebas gluten sebagai bahan pengikat juga untuk memberi informasi bahwa biji nangka tidak hanya bisa diolah menjadi makanan asin tetapi, bisa diolah juga menjadi makanan manis. Oleh karena itu, penulis akan melakukan penelitian yang berjudul “Inovasi Produk Makanan Beku *Sweet Nugget* dengan Memanfaatkan Limbah Biji Nangka”

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standar resep makanan beku *sweet nugget* biji nangka?
2. Bagaimana desain kemasan dan label dari makanan beku *sweet nugget* biji nangka?
3. Berapa harga jual dari produk makanan beku *sweet nugget* biji nangka?
4. Bagaimana strategi pemasaran dari produk makanan beku *sweet nugget* biji nangka?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu :

1. untuk membuat standar resep dari produk makanan beku *Sweet Nugget* biji nangka,
2. untuk mendesain kemasan dan label dari produk makanan beku *Sweet Nugget* biji nangka,
3. untuk menghitung standar harga jual dari produk makanan beku *Sweet Nugget* biji nangka,
4. untuk menyusun strategi pemasaran dari produk makanan beku *Sweet Nugget* biji nangka.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu :

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan dari penelitian ini dapat memberikan informasi tentang pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi camilan yang bergizi dan praktis.

2. Manfaat Praktis

Diharapkan dapat memberikan pemikiran, pengetahuan dan ide baru kepada masyarakat mengenai pengolahan limbah biji nangka yang bisa diolah menjadi sumber pangan yang praktis dan mudah dibuat.