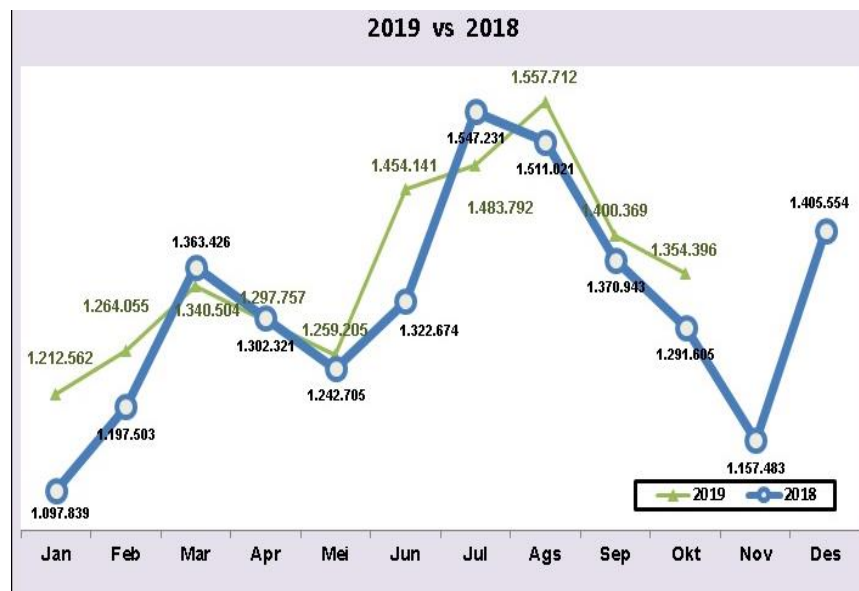


# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata di Indonesia saat ini semakin berkembang, banyaknya jumlah wisatawan dari tahun ke tahun semakin meningkat. Di dunia Internasional, pariwisata merupakan penyumbang devisa terbesar. Hal ini sejalan pula dengan industri pariwisata yang telah menjadi penyumbang devisa kedua. Pariwisata telah menjadi industri terbesar dan memperlihatkan kondisi yang konsisten dari tahun ke tahun. Hal tersebut dibuktikan dengan kunjungan bulanan wisatawan mancanegara pada tahun 2018 sampai 2019 di Indonesia sebagai berikut :



**Gambar 1.1** bagan Kunjungan Wisatawan

Sumber : (<http://www.kemenpar.go.id/>)

Kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada bulan Oktober berjumlah 1.354.396 kunjungan mengalami peningkatan sebesar 4,86% dibanding dengan periode sebelumnya Oktober 2018 sebesar 1.291.605 kunjungan.

Indonesia merupakan salah satu dari beberapa negara yang mempunyai pulau-pulau kecil yang terdapat potensi wisata yang indah. Menurut UU No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, pariwisata adalah berbabagai macam

kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Tujuan wisatawan untuk berwisata diantaranya untuk berlibur bersama keluarga, menghilangkan beban disetiap rutinitas dalam pekerjaan, dan juga untuk menikmati wisata kuliner di kota yang mereka kunjungi.

Persaingan bisnis dalam dunia kuliner ini tentunya tidak mudah maka modifikasi sangat penting dalam berbisnis agar mempunyai terobosan terhadap bisnisnya. Memodifikasi biasanya melakukan perubahan untuk menjadi sesuatu yang bernilai, menciptakan hal-hal yang berbeda merubah suatu bahan menjadi sumber daya dan menggabungkan sumber daya menjadi suatu konfigurasi atau spesifikasi produk yang lebih produktif. (Tjiptono, 2008, hal 438)

Budianto (2009:126) mengatakan bahwa dari asupan makanan diperoleh zat gizi esensial yang dibutuhkan tubuh untuk memelihara pertumbuhan dan kesehatan yang baik. Dalam suatu produk makanan, gizi harus diutamakan, sehingga peneliti mendapatkan sebuah ide untuk memodifikasi yang tergolong kedalam makanan ringan yaitu churros dengan menggunakan bahan tambahan sayuran karena pada sayuran terdapat kandungan gizi yang baik terutama pada sistem pencernaan di dalam tubuh.

Seperti yang kita ketahui sayuran memiliki berbagai macam kandungan gizi yang sangat baik untuk tubuh manusia. Akan tetapi banyak masyarakat yang tidak suka mengkonsumsi sayuran hal ini disebabkan karena pengolahan sayuran yang hanya dijadikan sayur bening saja dan dengan banyak masuknya makanan siap saji yang mudah dipesan sehingga membuat konsumsi sayuran menurun pada masyarakat saat ini. Ada beberapa sayuran yang bermanfaat untuk kesehatan salah satunya adalah bayam dapat mengurai anemia, mengatasi kelelahan, dan mengencangkan kulit wajah Aphrodita (2004).

Dengan penambahan sayuran pada churros peneliti berharap dapat meningkatkan konsumsi sayuran terutama pada remaja dan orang dewasa saat ini. Salah satu bahan sayuran yang akan digunakan pada penelitian ini yaitu bayam karena mengingat bayam dapat dengan mudah kita temukan pada pasar tradisional, pasar swalayan maupun warung. Gunawan (2004) mengungkapkan bahwa bayam kaya akan mineral, termasuk vitamin A, vitamin C, niacin,

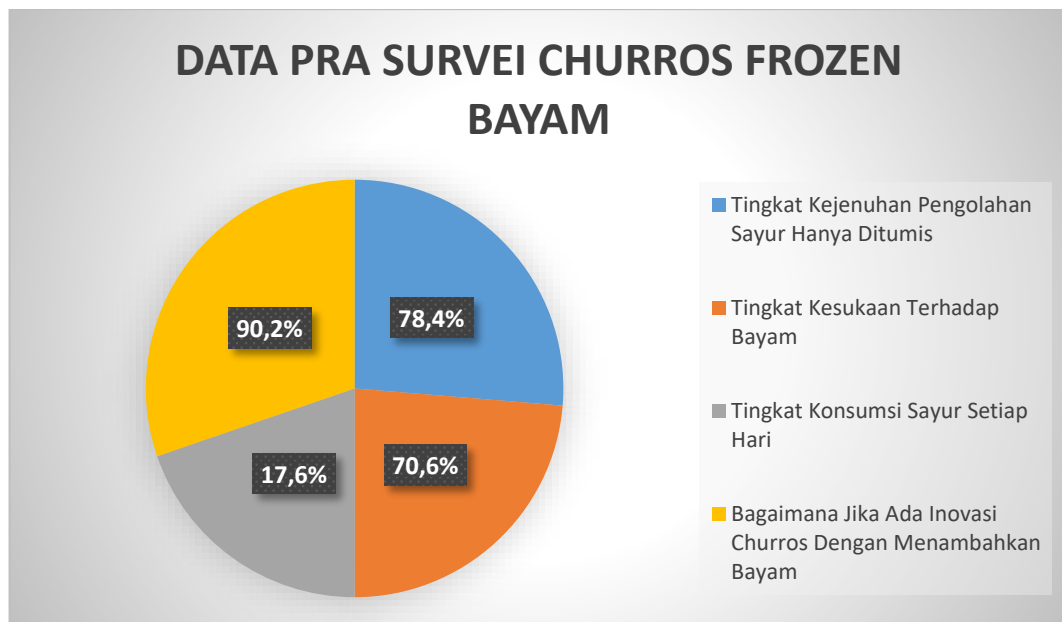
thiamin, phosphorus, riboplavin, sodium, kalium, dan magnesium. Bayam pun lebih unggul bila dibandingkan dengan sayuran hijau lainnya yaitu sawi hijau. Berikut ini adalah perbedaan kandungan gizi bayam yang tidak dimiliki oleh sawi hijau:

**Tabel 1.1**  
**Perbedaan Gizi Bayam dengan Sayuran Hijau Lain per 100 gram bahan**

Kandungan Gizi	Bayam	Sawi Hijau
Energi (kcal)	45	29
Air (g)	87.0	92.0
Protein (g)	3.5	2.3
Lemak (g)	0.5	0.3
Karbohidrat (g)	6.5	4.2
Mineral (g)	2.6	1.2
Kalsium (mg)	267	220
Fosfor (mg)	67	38
Serat (g)	-	-
Vitamin A (SI)	6090	-
Vitamin B1 (mg)	0.08	-
Vitamin C (mg)	80	-

*Sumber : Buku The Miracle of Vegetables (2013:17)*

Tabel di atas menunjukkan perbedaan kandungan gizi yang dimiliki bayam dengan sayuran hijau lainnya, ada beberapa keunggulan gizi yang dimiliki masing-masing sayuran. Namun pertimbangan lain yang menguatkan alasan peneliti memilih bayam adalah dapat memberikan tekstur pada produk, tidak hanya warna hijau yang mungkin bisa didapat juga dari sayuran hijau lain. Disamping itu rasa dari bayam yang lebih mungkin untuk dimodifikasikan. Sebelum melakukan modifikasi menggunakan sayur bayam, penulis melakukan prapenelitian tentang tingkat konsumsi sayuran dan tingkat kesukaan terhadap bayam pada 51 orang yang berusia 17-22 tahun, datanya sebagai berikut:



**Gambar 1.2 Data Pra Survei Churros *Frozen* Bayam**

*Sumber : Data diolah, 2020*

Hasil yang didapat yaitu tingkat konsumsi sayur setiap harinya masih terbilang cukup rendah karena 76,4% jawaban dari responden mengatakan bahwa mereka tidak terlalu sering mengonsumsi sayur, hanya 17,6% yang sering mengonsumsi sayur setiap hari. Disamping itu, hal yang membuat peneliti tertarik yaitu pertanyaan tentang tingkat kesukaan pada sayur bayam dan bagaimana jika bayam ditambahkan dalam modifikasi churros 70,6% responden menyukai bayam dan 90,2% responden setuju jika bayam ditambahkan dalam pembuatan churros.

Oleh karena itu, bayam dipilih peneliti dalam modifikasinya karena 78,4% responden merasa bosan dengan pengolahan bayam yang hanya ditumis saja dan untuk meningkatkan daya konsumsi sayur pada generasi muda berusia produktif yang rasanya cukup banyak digemari serta padat akan kandungan gizi yang dibutuhkan tubuh. Modifikasi ini juga bisa sebagai solusi untuk yang tidak menyukai bayam agar tetap bisa memperoleh gizi yang dikandung dengan cara pengolahan dan penyajian yang berbeda. Peluang lain yang dilihat oleh peneliti dalam modifikasi produknya yaitu perkembangan zaman dan media sosial yang kini semakin berkembang. Makanan-makanan internasional dan *frozen food* pun mendapat respon cukup besar. Karena pada zaman sekarang orang lebih memilih

Fani Silpiani, 2020

**MODIFIKASI CHURROS FROZEN DENGAN BAHAN TAMBAHAN BAYAM**

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

untuk membeli *frozen food* yang tinggal masak dirumah dibandingkan membuat adonan sendiri yang memakan waktu. Salah satu makanan yang cukup banyak bisa ditemukan di café dan mall yaitu churros.

Churros dengan tambahan bayam inipun memiliki keunggulan dibanding dengan produk churros dipasaran, salah satunya churros bayam ini memiliki gizi yang baik untuk kebutuhan tubuh karena terdapat bayam di dalamnya yang baik untuk kesehatan. Seperti yang sudah dijelaskan bahwa sayuran memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk tubuh sehingga peneliti memilih untuk menambahkan bayam. Aphrodita (2013:56)

Churros adalah salah satu makan yang tergolong pada makanan ringan, dimana makanan ringan adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan makanan utama, yang bertujuan untuk sementara waktu menghilangkan rasa lapar.

Menurut Churro Encyclopedia dalam Rita (2017:5) churros adalah kue yang panjang dan lembut dibuat dari campuran tepung dan air lalu digoreng di dalam minyak goreng hingga berwarna coklat keemasan. Hidangan ini sangat populer dan biasanya disebut sebagai donat Spanyol, yang juga dikenal dengan beberapa nama alternatif seperti “Porras”, “Papitas”, dan “Calentitos”.

Churros mempunyai dua sisi sejarah yang berlawanan, yakni sisi sejarah pertama menyatakan bahwa churros dipopulerkan dari seorang penggembala asal Spanyol yang tinggal di daerah gunung kemudian jauh dan terisolasi dari segala macam produk bahan baku yang berkualitas sehingga pada akhirnya para penggembala di daerah tersebut datang dan membawa sebuah kue yang terbuat dari campuran tepung terigu dengan air kemudian dibentuk dengan bentuk memanjang seperti permen yang kemudian dipersiapkan di atas wajan dengan api terbuka. Sisi sejarah lainnya menjelaskan bahwa churros terinspirasi dari You Tiao yakni sebuah panganan berbentuk panjang yang digoreng dan dibuat oleh masyarakat China di bagian Utara.

Makanan ini telah beredar luas dan disukai oleh beberapa negara seperti Amerika Latin, Amerika Serikat, Perancis, Portugal, Maroko, bahkan hingga Kepulauan Karibia. Dengan tekstur yang lembut di dalamnya, churros dapat dinikmati sebagai makanan ringan, makanan penutup bahkan untuk sarapan

sekalipun. Cara menyajikan dan menikmati churros sendiri cukup menarik yaitu dengan dicelupkan pada minuman coklat panas yang kental.

Penelitian yang akan dilakukan dalam hal ini yaitu eksperimen terhadap penambahan bahan bayam pada churros dan dikemas dalam bentuk *frozen*. Untuk dapat melakukan eksperimen dan mendapatkan standar resep yang baik untuk Churros Bayam peneliti harus melakukan pra-eksperimen terhadap formulasi resep. Maka berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, dapat ditarik kesimpulan bahwa penulis akan melakukan modifikasi dan penelitian tentang Churros yang memakai bahan tambahan sayuran bayam dengan standar resep baku yang telah ditentukan sebelumnya. Maka dari itu penulis mengangkat judul “**Modifikasi Churros *Frozen* Dengan Bahan Tambahan Bayam**”

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat disimpulkan perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana standar resep pembuatan *churros frozen* dengan bahan tambahan bayam?
2. Bagaimana desain kemasan dan label pada produk *churros frozen* dengan bahan tambahan bayam?
3. Bagaimana standar harga jual pada produk *churros frozen* dengan bahan tambahan bayam?
4. Bagaimana strategi pemasaran produk *churros frozen* dengan bahan tambahan bayam?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, dapat disimpulkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana standar resep pembuatan *churros frozen* dengan bahan tambahan bayam.
2. Untuk mengetahui kemasan dan label pada produk *churros frozen* dengan bahan tambahan bayam.
3. Untuk mengetahui standar harga jual *churros frozen* dengan bahan tambahan bayam.
4. Untuk mengetahui strategi pemasaran produk *churros frozen* dengan bahan tambahan bayam.