

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki lebih dari 17.000 pulau dengan lebih dari 300 kelompok etnis dan bahasa yang berbeda. Keanekaragaman budaya ini menciptakan peluang untuk wisatawan menjelajahi tradisi, makanan, tarian, dan kerajinan tangan yang berbeda di setiap daerah. Indonesia juga dianugerahi oleh keindahan alam yang indah dan khas. Acara-acara budaya seperti upacara adat dan festival menarik minat wisatawan yang ingin merasakan pengalaman otentik dari budaya Indonesia. Berkembangnya industri pariwisata telah menyebabkan peningkatan fasilitas akomodasi, seperti hotel, vila, dan resor di seluruh negeri. Hal ini membuat lebih mudah bagi wisatawan untuk menikmati pengalaman nyaman selama berlibur.

Pariwisata menurut Undang-Undang No. 9 Tahun 1990 adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusaha objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut. Kepariwisataan adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan penyelenggaraan pariwisata. Sistem pariwisata tidak terlepas dari segmen pasar pariwisata karena segmen pasar pariwisata merupakan spesifikasi bentuk dari pariwisata yang dapat berfungsi sebagai bentuk khusus pariwisata. Hal ini terkait dengan output akhir yang diharapkan oleh wisatawan yaitu kepuasan akan obyek wisata yang dihasilkan. Upaya untuk mewujudkan sistem pariwisata yang diinginkan memerlukan beberapa komponen pariwisata agar mampu mengoptimalkan dan menjawab kebutuhan wisatawan serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat lokal, disamping itu tetap mempertahankan keberlangsungan dalam pembangunan pariwisata (Mokoginta, 2020).

Tabel 1.1 Kunjungan Wisatawan ke Indonesia Tahun 2022-2024

Bulan	Jumlah Wisatawan Mancanegara		
	2022	2023	2024
Januari	136.298	798.469	927.746

Ayu Siti Amanah, 2024

**MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN
BUAH DITINJAU DARI ASPEK
DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

Bulan	Jumlah Wisatawan Mancanegara		
	2022	2023	2024
Februari	117.509	749.436	1.062.149
Maret	158.629	869.244	1.041.861
April	230.076	865.811	1.066.958
Mei	354.920	953.714	-
Juni	483.883	1.062.791	-
Juli	645.121	1.121.189	-
Agustus	670.509	1.132.638	-
September	700.606	1.070.245	-
Oktober	734.228	978.519	-
November	704.783	931.227	-
Desember	952.469	1.144.542	-

(Sumber : Data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Tahun 2024)

Jumlah kunjungan wisatawan mancanegara yang pada tahun 2022 terlihat mengalami peningkatan setiap bulannya. Hal ini menunjukkan pariwisata Indonesia mulai perlahan bangkit sejak pandemi covid pada tahun 2020. Menurut data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, pada bulan Januari tahun 2023 tercatat total jumlah kunjungan adalah sebanyak 735.947 wisatawan atau mengalami peningkatan sebesar 503,34% dibandingkan bulan Januari tahun 2022. Dan setiap bulannya mengalami peningkatan kunjungan wisatawan seiring dengan pemulihan kondisi pasca pandemi dan Indonesia kini telah memasuki masa endemi pada tahun 2023.

Tabel 1.2 Kunjungan Wisatawan Provinsi Jawa Barat Tahun 2021-2023

Tahun	M mancanegara	Domestik	Jumlah
2021	4.207	28.536.869	28.541.076
2022	148.451	52.983.321	53.131.772
2023	293.856	59.038.244	59.332.100

Ayu Siti Amanah, 2024

MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN BUAH DITINJAU DARI ASPEK DAYA TERIMA KONSUMEN

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

(Sumber: Data Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat Tahun 2024)

Kunjungan wisatawan ke Provinsi Jawa Barat terus mengalami fluktuasi dari tahun 2021 hingga tahun 2023. Pada tahun 2021 menurut Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Pemerintah Provinsi Jawa Barat terdapat 28 juta wisatawan domestik serta 4.207 wisatawan mancanegara. Hal ini menunjukkan perlu adanya pengembangan destinasi wisata di Jawa Barat yang dapat berupa perbaikan infrastruktur pariwisata di Jawa Barat, pengembangan sumber daya manusia, pengelolaan kebersihan dan lingkungan dan adanya destinasi wisata baru yang memanfaatkan sumber daya alam dan budaya di Jawa Barat. Berdasarkan analisis market wisata mancanegara tahun 2022 wisata yang menjadi favorit di Jawa Barat adalah yang menyediakan aktivitas *nature, adventure* dan *culture* beberapa diantaranya yang paling populer adalah Gunung Tangkuban Parahu, Kawah Putih dan Gedung Sate (Manihuruk, 2023). Hal ini dapat dijadikan acuan dalam pengembangan destinasi wisata sehingga dapat mengoptimalkan potensi sektor pariwisata di Jawa Barat.

Selain tempat wisata yang telah disebutkan diatas provinsi Jawa Barat juga menjadi salah satu daerah dengan wisata kuliner yang digemari oleh wisatawan. Diantaranya terdapat wisata yang menjadi favorit bagi para keluarga yakni wisata petik buah stroberi yang berlokasi di kabupaten Bandung. Wisatawan dapat memetik sendiri buah stroberi dan memakannya langsung. Tanaman stroberi dapat tumbuh di lokasi yang memiliki temperatur rendah yakni 17-20 derajat celsius dengan curah hujan 600-700 mm/tahun. Tanah yang ideal untuk menanam tumbuhan ini adalah tanah yang subur, gembur, organik dan mengandung ph keasaman 5,4 hingga 7,0. Kawasan ideal untuk menanam buah stroberi adalah daerah dataran tinggi dengan ketinggian antara 1000 hingga 1.500 meter diatas permukaan laut sehingga kawasan Bandung utara menjadi salah satu tempat yang cocok untuk menanam dan membudidayakan tumbuhan ini (Sunandar, 2022). Buah stroberi memiliki banyak keunggulan secara potensi dan ekonomi. Selain memanfaatkan lahan perkebunan sebagai tempat wisata, buah stroberi juga dapat diolah menjadi produk yang siap konsumsi. Banyak sekali produk olahan yang

Ayu Siti Amanah, 2024

**MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN
BUAH DITINJAU DARI ASPEK**

DAYA TERIMA KONSUMEN

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

dihasilkan dari buah stroberi karena rasanya yang segar dan manis sehingga mudah diterima oleh banyak orang.

Selain buah stroberi adapula buah nanas yang khas dari kabupaten Subang, Jawa Barat. Buah nanas banyak di jumpai dan menjadi ciri khas dari kabupaten tersebut. Pedagang nanas banyak ditemukan di kawasan objek wisata di daerah Subang sebagai oleh-oleh bagi para wisatawan. Pada tahun 2023 terdapat 3.171,4 hektar sehingga perkebunan nanas di Kabupaten Subang dimana produksinya selalu melimpah dan selalu mengekspor hingga ke luar negeri diantaranya negara-negara di benua Eropa dan Asia seperti Jepang, Korea Selatan, Abu Dhabi dan Jordania. Buah nanas menjadi komoditas unggulan dari daerah tersebut karena memiliki kualitas super yang merupakan jenis varietas *Smooth Cayane* dengan rasa yang lebih manis dan segar, aroma yang lebih kuat serta kandungan air yang lebih tinggi dibandingkan dengan nanas varietas lain (Nurdin, 2023). Buah nanas juga termasuk kedalam golongan buah-buahan yang tidak mengenal musim sehingga ketersediannya selalu melimpah dan mudah didapatkan. Selain menjadi ikon Kabupaten Subang buah nanas juga sudah dikenal oleh para wisatawan akan kekhasannya baik dari buah maupun olahannya. Salah satu olahan dari buah nanas yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat yakni selai nanas.

Selai merupakan produk yang dihasilkan dari buah yang dihancurkan yang dicampur dengan gula dengan atau tanpa penambahan air sehingga memiliki tekstur yang lunak dan plastis (Suryani et.al, 2004). Selai umumnya dikonsumsi sebagai olesan roti sebagai pelengkap menu sarapan pagi yang praktis. Rasanya yang enak menjadikan selai digemari masyarakat luas. Di Indonesia umumnya selai yang sering dikonsumsi oleh orang Indonesia adalah selai rasa coklat, kacang dan selai buah-buahan seperti strawberry, blueberry ada pula buah tropis seperti srikaya dan nanas. Namun selain selai yang biasa dikonsumsi terdapat juga jenis olahan buah lain salah satunya adalah *Conserve*. Dilansir dari *Douceurs D'Etoilles*, *Conserve* dan selai termasuk kedalam kategori "*confiture*" yakni pengembangan teknik dalam mengawetkan buah-buahan. *Conserve* merupakan teknik mengawetkan buah dengan cara perendaman dengan gula dalam waktu 24 jam lalu ditambahkan dengan

Ayu Siti Amanah, 2024

MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN BUAH DITINJAU DARI ASPEK

DAYA TERIMA KONSUMEN

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

zat asam dan aroma yang kemudian dimasak hingga mencapai tekstur dan kekentalan yang cukup solid. Berbeda dengan selai, *Conserve* memiliki ciri terdiri dari beberapa jenis buah-buahan dan lebih terasa potongan buahnya karena tidak dihancurkan selama pemasakan. *Conserve* juga dapat dicampur dengan kacang-kacangan yang dicincang atau buah kering. Selain dari selai, olesan buah lainnya yang memiliki kemiripan dengan *conserve* adalah *marmalade*.

Marmalade memiliki karakteristik seperti jelly yang pada dasarnya terbuat dari buah citrus dengan memakai jus buah dan kulitnya yang kemudian diberi penambahan gula (Inam *et al.*, 2012). Penambahan gula berfungsi agar marmalade memiliki daya simpan yang cukup lama karena penambahan gula yang cukup banyak sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba, selain itu pengolahan dengan pemanasan dan sterilisasi kemasan yang menggunakan botol kaca membuat marmalade menjadi produk yang awet (Licciardello dan Muratore, 2011). Dapat disimpulkan *conserve* juga memiliki daya simpan yang cukup lama karena adanya kandungan gula yang cukup banyak dan menggunakan botol kaca sebagai kemasan dengan melalui proses sterilisasi terlebih dahulu.

Conserve dapat dijadikan salah satu modifikasi produk olesan buah. Modifikasi produk adalah untuk mengembangkan produk yang sudah ada dengan perubahan pada cita rasa, warna, aroma dan tampilan produk sehingga dapat memberikan variasi rasa atau produk yang baru dan meningkatkan daya tarik produk sehingga menarik minat konsumen (Fitriani, 2022). Produk *Conserve* yang akan dibuat oleh peneliti menggunakan buah stroberi dari Kabupaten Lembang dan buah nanas dari Kabupaten Subang. Sehingga *conserve* stroberi dan nanas ini dapat dijadikan sebagai salah satu oleh-oleh khas dari Provinsi Jawa Barat sebagai variasi baru dari olahan buah tersebut.

Keunggulan dari buah nanas dan stroberi selain rasanya yang segar dan harga yang terjangkau buah-buahan ini juga mengandung kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Buah-buahan tersebut juga dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan ataupun minuman. Berikut adalah tabel kandungan gizi dari 100 gram buah nanas dan stroberi.

Ayu Siti Amanah, 2024

MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN BUAH DITINJAU DARI ASPEK

DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Tabel 1.3 Kandungan gizi pada 100 gram buah nanas dan stroberi

No.	Kandungan Gizi	Buah Nanas	Buah Stroberi
1.	Energi	40 kkal	32 kkal
2.	Protein	0,60 gr	0,67 gr
3.	Lemak	0,30 gr	0,30 gr
4.	Karbohidrat	9,90 gr	7,68 gr
5.	Kalsium	22 mg	16 mg
6.	Fosfor	14 mg	24 mg
7.	Serat	0,60 gr	2,0 gr
8.	Besi	0,90 gr	0,41 gr
9.	Karoten	90 RE	7 mg
10.	Vitamin B1	0,02 mg	0,024 mg
11.	Vitamin B2	0,04 mg	0,022 mg
12.	Vitamin C	22 mg	58,8 mg

(Sumber: data KEMENKES RI, Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) dan U.S Depart of Agriculture (USDA))

Seperti yang dapat kita lihat pada tabel diatas buah nanas dan buah stroberi memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Buah stroberi memiliki kadar vitamin C lebih tinggi daripada buah nanas yakni 58,8 mg namun disamping itu buah nanas memiliki beberapa kandungan gizi yang lebih tinggi dari buah stroberi yakni energi sebesar 40 kkal, karbohidrat sebesar 9,90 mg dan kalsium sebesar 22 mg. Sehingga buah stroberi dan nanas dapat menjadi kombinasi yang baik dalam memenuhi vitamin, mineral dan kebutuhan gizi lainnya pada tubuh.

Berdasarkan penelitian, vitamin C, B1, dan selenium paling banyak terpengaruh oleh pemanasan dibandingkan dengan yang lain. Diantara zat gizi mikro, vitamin terkena dampak lebih negatif dibandingkan dengan mineral. meskipun begitu vitamin A atau karoten dilaporkan lebih stabil selama proses pemasakan karena sifatnya yang stabil terhadap panas dan tidak larut dalam air. Mineral cenderung stabil namun dapat hilang bukan karena proses penghancuran tapi karena proses pencucian salah satunya dengan membuang air rebusan bahan

Ayu Siti Amanah, 2024

MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN BUAH DITINJAU DARI ASPEK

DAYA TERIMA KONSUMEN

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

baku yang kemudian dicuci kembali. Semakin banyak air rebusan yang digunakan dan dibuang semakin banyak pula zat mineral yang hilang. Meskipun kandungan vitamin C dan B rentan terjadi kerusakan akan tetapi kandungan gizi lain yang terkandung seperti karoten, kalori, protein, karbohidrat, lemak dan mineral nya tetap terjaga (Onyeka dan Ibeawuchi, 2020). Sehingga conserve tetap mempunyai sumber zat gizi yang baik untuk tubuh.

Pemilihan produk *Conserve* sendiri didasari karena buah stroberi cenderung mudah mengalami kerusakan karena memiliki lapisan kulit yang tipis. Terlebih buah stroberi mengandung banyak air namun memiliki sedikit kandungan gula sehingga jamur mudah tumbuh yang kemudian mengakibatkan pembusukan. Karenanya perlu ada upaya tambahan sebagai cara untuk mengawetkan buah stroberi. Buah stroberi biasanya di awetkan dengan cara dimasak dengan tambahan gula pasir yang biasa disebut selai. Olesan buah seperti selai sangat digemari oleh masyarakat di Indonesia sebagai teman sarapan yang praktis. Namun selai yang kebanyakan dikonsumsi oleh masyarakat umumnya hanya terdiri dari satu jenis buah saja dan jarang ditemukan olesan buah yang memiliki keunikan dari kombinasi rasa, aroma dan tekstur. *Conserve* Stroberi dan Nanas merupakan produk yang terbuat dari kombinasi buah-buahan yang menghasilkan tekstur, rasa dan aroma yang unik.

Modifikasi produk ini juga dapat memberikan keuntungan dalam segi ekonomi. *Conserve* dapat menjadi inspirasi ide usaha baru bagi para pengusaha dan juga petani stroberi dan nanas dalam memanfaatkan buah-buahan tersebut menjadi variasi baru produk oleh-oleh khas dari Jawa Barat karena mempunyai daya tarik tersendiri apabila dipasarkan di tempat penjualan oleh-oleh. Kombinasi buah stroberi dan nanas apabila dicampur memberikan rasa yang unik dan segar sehingga cenderung mudah disukai dan diterima oleh masyarakat. Ditambah tekstur dari *Conserve* yang lebih terasa potongan buahnya. Terdapat pula potongan buah sunkist dan kayu manis sebagai tambahan cita rasa dan aroma. Terutama karena bahan baku utama nya yang mudah dijumpai dan cenderung melimpah di daerah Jawa Barat, *Conserve* juga dapat menjadi lapangan pekerjaan baru dalam memberdayakan

Ayu Siti Amanah, 2024

MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN BUAH DITINJAU DARI ASPEK

DAYA TERIMA KONSUMEN

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

masyarakat lokal Jawa Barat khususnya Kabupaten Lembang, Kabupaten Subang dan sekitarnya. Agar masyarakat mengenal dan menjadi edukasi bahwa *Conserve* dapat menjadi cara baru dalam mengawetkan buah-buahan yang rentan rusak seperti buah stroberi untuk menjadi alternatif olesan buah yang mempunyai ciri khas unik yakni memiliki kombinasi rasa asam dan manis juga tekstur potongan buah segar yang berbeda dari olesan buah yang sudah ada.

Namun dalam penerimaannya perlu untuk diketahui terlebih dahulu bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Conserve* ini. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai modifikasi produk *Conserve* berbahan dasar buah stroberi dan nanas lokal sebagai bentuk pengenalan dan variasi dari olesan buah berbasis daya terima konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang penulis ingin teliti adalah:

1. Bagaimana formulasi resep produk *Conserve* buah stroberi dan nanas?
2. Bagaimana kemasan dan label produk *Conserve* buah stroberi dan nanas?
3. Bagaimana harga jual yang sesuai dengan produk *Conserve* buah stroberi dan nanas?
4. Bagaimana strategi pemasaran terhadap produk *Conserve* buah stroberi dan nanas?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *Conserve* buah stroberi dan nanas?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk membuat formulasi resep produk *Conserve* buah stroberi dan nanas.
2. Untuk menentukan kemasan dan label pada produk *Conserve* buah stroberi dan nanas.

Ayu Siti Amanah, 2024

**MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN
BUAH DITINJAU DARI ASPEK
DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

3. Untuk menentukan harga jual yang sesuai pada produk *Conserve* buah stroberi dan nanas.
4. Untuk menganalisis strategi pemasaran pada produk *Conserve* buah stroberi dan nanas.
5. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *Conserve* buah stroberi dan nanas.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Mengembangkan ilmu terutama pada keahlian memodifikasi produk.
 - b. Menambah wawasan ilmu kuliner dengan kreatifitas dalam modifikasi produk.
2. Manfaat Praktisi
 - a. Memberikan pengetahuan tentang hasil olahan lain dari buah stroberi dan nanas.
 - b. Sebagai pengembangan wawasan serta pengalaman dalam menyusun skripsi dengan modifikasi produk *Conserve* buah stroberi dan nanas.

Ayu Siti Amanah, 2024

**MODIFIKASI PRODUK CONSERVE STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN
BUAH DITINJAU DARI ASPEK
DAYA TERIMA KONSUMEN**

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