

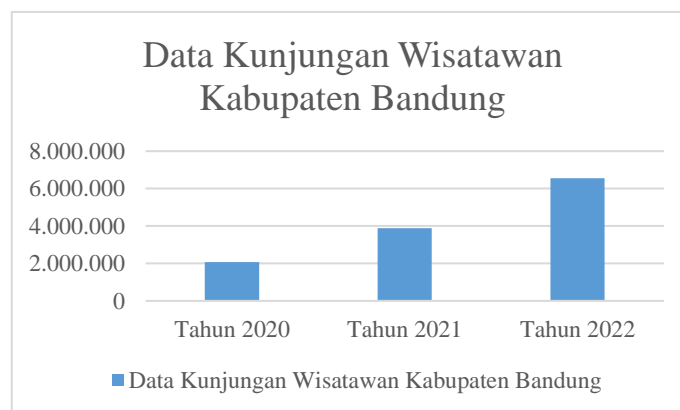
BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor jasa yang memiliki regulasi yang kompleks karena melibatkan pergerakan wisatawan dari tempat asal mereka ke tujuan pariwisata dan kembali lagi (Aliansyah & Hermawan, 2019). Indonesia memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata berkat kekayaan alam yang sangat beragam. Keindahan alam yang tak terbatas, keanekaragaman kuliner, berbagai suku bangsa, dan sumber daya alam yang melimpah memberikan peluang luar biasa bagi perkembangan industri pariwisata di Indonesia. Menurut Kemenparekraf RI menyatakan bahwa statistik kunjungan wisatawan mancanegara pada tahun 2020 mengalami penurunan sebesar 74,84% dibandingkan tahun 2019. Pada tahun 2021 kunjungan wisatawan mancanegara mengalami penurunan kembali sebesar -0,28% dibandingkan tahun 2020, lalu pada tahun 2022 mengalami kenaikan yang sangat pesat hingga 447,08% dibandingkan tahun 2021.

Potensi sumber daya pariwisata di Jawa Barat khususnya di Kabupaten Bandung, menawarkan berbagai atraksi wisata alam, atraksi wisata budaya, dan atraksi wisata buatan manusia. Keberagaman ini didukung oleh kondisi lingkungan alam yang memadai, lingkungan sosial budaya yang kaya, ketersediaan fasilitas yang memadai, serta aksesibilitas yang mendukung kegiatan pariwisata. Berikut merupakan jumlah wisatawan di Kabupaten Bandung.

Tabel 1. 1 Data Kunjungan Jumlah Wisatawan Kabupaten Bandung



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bandung, 2023

Berdasarkan data dalam **Tabel 1.1** dapat disimpulkan bahwa setiap tahunnya jumlah wisatawan yang berkunjung terus meningkat. Jumlah wisatawan di Kabupaten Bandung naik 300% dari 2020 hingga akhir 2022, yang dikaitkan pada kesuksesan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bandung dalam menarik kunjungan wisatawan, baik domestik maupun mancanegara.

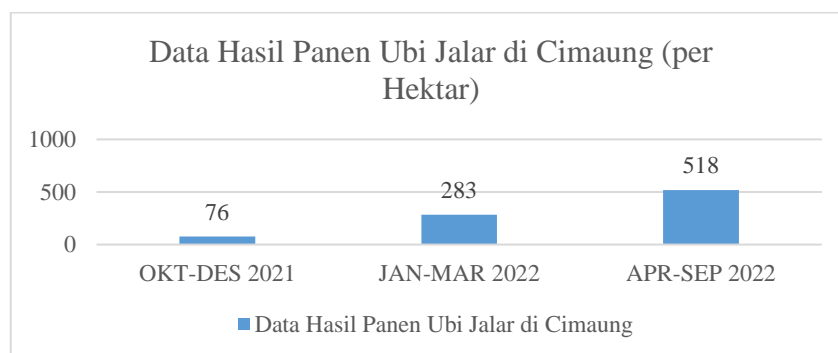
Selain berwisata, buah tangan khas Kabupaten Bandung biasanya dibeli oleh wisatawan. Banyaknya variasi produk dan jenis olahan makanan memungkinkan wisatawan membawa kenangan berupa produk dari Kabupaten Bandung. Dengan kekayaan alam yang berlimpah di Kabupaten Bandung, potensi dari hasil sumber daya alam, terutama di bidang pertanian, dapat dikembangkan oleh masyarakat setempat menjadi oleh-oleh berupa makanan khas daerah. Wisata kuliner adalah aktivitas hiburan yang terkait dengan menikmati hidangan dan minuman, serta mencari dan mencicipi hidangan khas dari daerah yang dikunjungi. Ini merupakan bentuk perjalanan wisata yang mencakup kegiatan mencoba hidangan lokal dari suatu wilayah tertentu, dengan tujuan untuk menikmati makanan dan minuman serta menjelajahi pengalaman kuliner (Rahayu dkk., 2022). Para wisatawan akan menikmati hidangan lokal yang ditawarkan oleh obyek wisata di suatu daerah untuk merasakan cita rasa kuliner khas setempat. Wisata kuliner yang terdapat di suatu obyek wisata dapat dikelola oleh para pelaku UMKM lokal dan komunitas setempat agar terjadi peningkatan perekonomian bagi masyarakat dan daerah serta lapangan kerja baru.

Peran utama dalam perkembangan ekonomi Indonesia dipegang oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). UMKM perlu terus melakukan pembaruan dalam produk dan layanannya. Ketika tidak ada upaya inovasi, kemungkinan bisnis akan kehilangan daya saing terhadap pesaing, yang dapat mengakibatkan kegagalan bisnis. Kabupaten Bandung memiliki banyak jenis usaha UMKM seperti agrobisnis, *fashion*, kerajinan, dan kuliner. Menurut data dari Dinas Koperasi dan Usaha Kecil, jumlah UMKM di Kecamatan Cimaung sebanyak 289 usaha, bidang kuliner memiliki jumlah terbanyak dibanding usaha lainnya dengan jumlah 144 usaha. Variasi UMKM Kecamatan Cimaung dalam bidang kuliner pada olahan ubi jalar rancing cukup banyak. Terdapat 30 orang yang berfokus pada ubi jalar rancing,

produk olahannya diantara lain kremes ubi, keripik ubi, ubi oven, puding ubi, brownies ubi, kue ubi, talam ubi, dan sistik ubi.

Pangan lokal merujuk pada produk-produk pangan yang diproduksi, berkembang, dan dikonsumsi di suatu wilayah atau komunitas secara berkesinambungan. Salah satu pangan lokal Indonesia adalah ubi jalar, ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan umbi lainnya dan merupakan salah satu sumber karbohidrat terbesar keempat di Indonesia setelah beras, jagung, dan ubi kayu (Noer dkk., 2017). Ubi jalar khas Kabupaten Bandung ialah ubi jalar rancing, ubi jalar rancing tersebar di seluruh Kabupaten Bandung dimana Kecamatan Cimaung termasuk kedalam penghasil ubi jalar rancing terbanyak hingga mencapai tingkat ekspor ke luar negeri. Ubi jalar rancing dinilai memiliki kualitas unggul dibandingkan dengan varietas lainnya yang telah diuji oleh petani, karena produktivitasnya yang paling tinggi serta harga ubi yang cenderung lebih tinggi dibandingkan varietas lain (Tanjung dan Risfan, 2023). Namun meski demikian, ada pula produk ubi jalar rancing yang mengalami kendala yaitu adanya hasil panen tidak lolos *quality control* produk untuk dipasarkan yang dinamakan afkir. Kondisi afkir ini disebabkan saat panen ubi terkena cangkul ataupun sebagian dari ubi terkena hama. Menurut hasil *survey* di lapangan, koordinator Badan Penyuluhan Pertanian mengemukakan bahwa harga produk afkir bisa mencapai Rp 6000 per kg karena produk afkir ubi jalar tidak laku di pasaran, meskipun begitu produk afkir masih bisa digunakan dan diolah menjadi suatu produk olahan dari ubi dan rasanya masih sama. Berikut merupakan data hasil panen ubi jalar di Kecamatan Cimaung.

Tabel 1. 2 Data Hasil Panen Ubi Jalar di Kecamatan Cimaung



Sumber: Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Cimaung, 2023

Menurut **Tabel 1.2** data diterima dari BPP (Badan Penyuluhan Pertanian) Kecamatan Cimaung Kabupaten Bandung, dapat disimpulkan bahwa hasil panen ubi jalar setiap panennya meningkat sangat drastis pada sekali masa tanam. Pada masa tanam Oktober hingga Desember 2021 mendapatkan hasil ubi jalar seluas 76 hektar, pada bulan Januari hingga Maret 2022 mendapatkan hasil ubi jalar seluas 283 hektar, dan pada bulan April hingga September mendapatkan hasil ubi jalar seluas 518 hektar. Produksi rata-rata pada satu hektarnya hingga 21 ton ubi jalar. Berdasarkan penuturan Bapak Cecep selaku koordinator Badan Penyuluhan Pertanian, mengatakan bahwa rasa dari ubi jalar rancing dan ubi cilembu memiliki rasa dan karakteristik yang sama.

Ubi jalar cilembu memiliki karakteristik yang sama dengan ubi jalar rancing yaitu keduanya memiliki nilai gizi dan jumlah kalori yang lebih besar dari varietas ubi jalar lainnya. Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Kementerian Kesehatan tahun 2020 jenis ubi jalar rancing dikenal sebagai sumber karbohidrat yang kaya, menyumbang pada asupan energi sehari-hari. Kandungan karbohidrat pada ubi rancing lebih besar dibanding ubi jalar lainnya. Kandungan karbohidrat ubi rancing dapat menjadi pengganti makanan utama.

Ubi rancing merupakan sumber karbohidrat yang memiliki potensi besar sebagai alternatif pengganti nasi, serta kaya akan manfaat. Keunggulan ubi ini terletak pada kemampuannya untuk diolah menjadi berbagai jenis produk makanan, seperti bolu, kue kering, keripik, hingga digunakan sebagai bahan dasar pembuatan mie. Dengan fleksibilitas dalam pengolahannya dan kandungan nutrisinya yang tinggi, ubi rancing menawarkan peluang besar untuk dikembangkan lebih lanjut dalam industri kuliner. Saat ini, mie merupakan salah satu makanan populer yang dapat ditemukan di berbagai tempat, dengan cita rasa, variasi, dan tampilan yang berbeda di setiap daerah, bergantung pada resep dan selera lokal.

Pengembangan produk atau biasa disebut modifikasi merupakan suatu strategi pengembangan produk yang dapat memperluas bagi produk yang sebelumnya telah ada. Prinsipnya adalah bahwa jenis produk yang akan dihasilkan sudah ada di pasar, dan pengembangan ini bertujuan untuk meningkatkan atau memperbaiki produk yang sudah ada sehingga produk baru memiliki kemampuan bersaing yang lebih baik di pasar (Irianto & Giyatmi, 2021). Dengan melakukan

modifikasi pada produk, pemilik usaha memiliki potensi untuk menarik perhatian konsumen secara lebih signifikan dan membuat produk produsen berbeda dari pesaing di pasar. Mie dapat dimodifikasi bahan dasarnya menggunakan substitusi ubi jalar rancing pada penggunaan terigu, hal ini dapat menjadi suatu produk baru pada mie . Penulis telah melakukan pra penelitian terhadap 21 orang responden mengenai modifikasi mie ubi rancing. Dari 21 responden yang menjawab diantaranya sebanyak 8 orang laki-laki dan 13 orang perempuan dengan rentang usia 20-22 tahun. Berikut data yang didapatkan.

Tabel 1. 3 Hasil Pra-Penelitian

No	Pertanyaan	Tanggapan	
		Ya	Tidak
1.	Apakah Anda mengonsumsi mie lebih dari tiga kali dalam seminggu?	6 responden	15 responden
2.	Apakah Anda pernah mengunjungi atau melewati Kecamatan Cimaung?	10 responden	11 responden
3.	Apakah Anda mengetahui ubi jalar rancing?	9 responden	12 responden
4.	Apakah Anda pernah mengonsumsi hasil olahan ubi jalar?	19 responden	2 responden
5.	Apakah menurut Anda ubi jalar rancing dapat diminati bila dijadikan sebagai modifikasi dari mie?	21 responden	0 responden

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

Berdasarkan hasil dari pra-penelitian, sebanyak 21 responden menyatakan bahwa ubi jalar rancing dapat diminati oleh pangsa pasar bila dijadikan modifikasi dari mie . Maka, bila mie dimodifikasi dengan menggunakan ubi rancing akan menjadi suatu peluang usaha bagi para UMKM di Kecamatan Cimaung dan dapat disayangkan bila tidak diolah.

Penggunaan ubi jalar rancing dalam pembuatan mie karena kandungan karbohidrat yang terdapat pada ubi jalar rancing lebih kaya dibanding dengan ubi jalar lainnya. Pada ubi jalar rancing, mengandung karbohidrat yang lebih tinggi. Karbohidrat ubi jalar rancing lebih besar karena dalam ubi jalar rancing kandungan gula lebih besar dibanding ubi jalar lainnya yang dapat menjadi sumber energi. Pada penelitian ini, penulis akan mensubstitusi tepung terigu pada penggunaan bahan baku mie yang terkandung pada mie menggunakan pangan lokal ubi jalar rancing

bertujuan agar produk bebas gluten. Gluten adalah jenis protein yang ada dalam beberapa makanan yang termasuk dalam golongan sereal, gluten terdapat pada tepung terigu. Penggunaan ubi rancing selain untuk meningkatkan pangan lokal, hal tersebut pula dapat menjadi salah satu hasil produk baru dari ubi jalar rancing yang tidak masuk pada *quality control* produk pemasaran, serta dapat mensubstitusi terhadap terigu pada mie, yang akan menyediakan makanan non gluten bagi konsumen untuk mengurangi bahkan menghindari penggunaan konsumsi gluten. Berdasarkan penjelasan diatas, maka penulis tertarik untuk membahas penggunaan produk pangan lokal menjadi sebuah produk baru yang lebih menyehatkan “Modifikasi Mie Berbahan Ubi jalar Rancing Afkir Sebagai Variasi Produk UMKM di Cimaung”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana menentukan standar resep perhitungan harga jual produk mie ubi rancing afkir?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk mie ubi rancing afkir?
3. Bagaimana desain kemasan dan label produk mie ubi rancing afkir?
4. Bagaimana strategi pemasaran produk mie ubi rancing afkir?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menentukan standar resep dan perhitungan harga jual produk mie ubi rancing afkir.
2. Mengevaluasi daya terima konsumen terhadap produk mie ubi rancing afkir.
3. Merancang desain kemasan dan label yang efektif untuk produk mie ubi rancing afkir.
4. Menyusun strategi pemasaran yang optimal untuk produk mie ubi rancing afkir.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan antara lain:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Pada penelitian ini, penulis memiliki harapan untuk memperoleh pengetahuan dan dapat meningkatkan pemahaman di bidang kuliner dengan melakukan modifikasi produk mie ubi rancing afkir, dengan tujuan menciptakan produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal.

1.4.2 Manfaat Praktis

Peneliti berharap agar dapat meningkatkan kemampuan dalam mengembangkan pemanfaatan bahan pangan lokal, dapat meningkatkan nilai tambah dalam modifikasi pangan lokal yang dapat menjadi produk lebih sehat bagi konsumen. Serta dapat meningkatkan kontribusi dalam diversifikasi produk kuliner dengan memperluas variasi produk yang sudah tersedia.