

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata di Indonesia merupakan sektor ekonomi yang terus berkembang serta mempunyai potensi besar selanjutnya, perkembangan industri pariwisata ini menghasilkan keuntungan ekonomi yang signifikan, pada skala lokal, pertumbuhan pariwisata mampu berdampak pada PAD (Pendapatan Asli Daerah) serta kesejahteraan masyarakat sekitar sehingga ketika wisatawan pergi ke sebuah tempat, persoalan tersebut akan menyampaikan efek berlipat ganda kepada berbagai pihak disana, seperti pengusaha transportasi, penjual, hotel, pemandu wisata, pengusaha kuliner, serta lain-lain (Saragih dkk., 2023).

Jawa barat merupakan provinsi yang mempunyai potensi pariwisata yang sangat beragam, Jawa barat sudah menjadi destinasi pariwisata yang paling diminati oleh wisatawan, pariwisata di Jawa Barat mempunyai berbagai destinasi wisata yang menarik serta menawarkan berbagai kegiatan untuk wisatawan, mulai dari petualangan hingga mengeksplorasi budaya serta sejarah Jawa Barat, untuk liburan di Jawa Barat, wisata alam serta *theme park* juga bisa menjadi pilihan. Selain mengunjungi tempat wisata terkenal serta makanan khas, akomodasi yang ada di kota-kota Jawa Barat seperti Bandung, Bogor, serta Garut juga tersedia.

Salah satu destinasi yang menarik untuk dikunjungi wisatawan adalah daerah Kabupaten Bandung Barat, Kabupaten Bandung Barat memiliki beragam destinasi wisata alam yang menarik untuk dikunjungi, dengan jumlah sebesar 41 objek pariwisata, beberapa di antaranya ialah gunung, air terjun, danau, hutan, dan tempat-tempat alam lainnya yang menawarkan pengalaman yang unik dan menarik bagi pengunjung (Chandra & Haryatiningsih, 2023). Selain menawarkan destinasi yang unik wisata kuliner dari daerah tersebut juga tak kalah menarik serta sangat diminati wisatawan.

Kuliner menjadi sebuah bagian penting di industri pariwisata, Wisata kuliner ialah bagian yang tak terpisahkan dari industri pariwisata di Indonesia. Ini memperlihatkan jika wisata kuliner sudah menjadi komponen penting dalam

menarik wisatawan domestik serta internasional. Dilansir dari Prabowo dkk (2024) melalui wisata kuliner para wisatawan mampu mencoba serta memahami produk ciri khas dari sebuah daerah, persoalan ini menjadikan para wisatawan mendapatkan pengalaman baru dalam mencicipi makanan khas dari daerah yang dikunjungi. Sebagai sebuah contoh daerah yang mempunyai potensi mulai dari wisata alam hingga wisata kuliner serta mempunyai makanan khas yang diminati oleh wisatawan ialah Kecamatan Lembang.

Lembang merupakan sebuah kecamatan di Kabupaten Bandung Barat yang mempunyai udara sejuk serta keindahan alam yang memukau. Kabupaten ini juga terkenal dengan pertanian serta peternakan, jadi banyak wisatawan yang pergi ke berbagai tempat di Lembang (Mandira & Rabasari, 2021). Dengan berbagai daya tarik pariwisata yang berada di lembang banyak wisatawan yang memutuskan untuk berkunjung ke berbagai tempat di lembang. Jumlah wisatawan yang datang ke objek wisata di Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat pada tahun 2023 ditunjukkan pada gambar dibawah.



Gambar 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat pada tahun 2023

Sumber: Dinas Pariwisata dan Budaya Kabupaten Bandung Barat, 2024

Dilansir dari gambar 1.1 mampu disimpulkan jika kunjungan wisatawan ke Lembang pada tahun 2023 paling tinggi ditemukan pada bulan Juni serta

Desember dengan presentase sebesar 34% maupun sekitar tiga ratus ribu wisatawan yang mengunjungi Lembang pada bulan tersebut, Persoalan berikut terjadi dikarenakan pada bulan tersebut ialah libur panjang terutama mendekati tahun baru. Jumlah kunjungan wisatawan ke Lembang dengan presentase terendah berada pada bulan Maret 2023 sebesar 15% maupun sekitar seratus lima puluh ribu wisatawan yang berkunjung ke Lembang. Sebagai tempat wisata, Lembang mempunyai produk olahan khas yang dibuat oleh penduduk setempat dari hasil pertanian serta peternakan. Produk-produk ini menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang datang ke Kecamatan Lembang.

Produk yang dibawa maupun dibeli menjadi kenangan dari sebuah lokasi disebut "oleh-oleh". Konsep wisata yang dikenal menjadi "Sapta Pesona" mengacu pada peran serta dukungan masyarakat menjadi tuan rumah dalam menciptakan lingkungan serta suasana yang kondusif melalui penerapan standar seperti aman, tertib, bersih, sejuk, indah, ramah, serta kenangan (Sunaryo et al., 2019). Berbagai macam oleh-oleh, termasuk makanan khas lokal serta barang-barang, mencerminkan keunikan serta kekhasan tempat tersebut.

Sebagian besar, oleh-oleh Kecamatan Lembang terdiri dari makanan khas maupun makanan olahan yang dibuat oleh penduduk setempat, yang berasal dari hasil pertanian serta peternakan yang ada di daerah tersebut (Mandira & Rabasari, 2021). Beberapa oleh-oleh yang terkenal dari Kecamatan Lembang ialah tahu susu lembang, bolu susu lembang, es mambo, kerupuk susu, yoghurt lembang, dll. Sebagai buah yang di produksi di Lembang, buah bit masih jarang diolah menjadi produk oleh-oleh khas dari Lembang.

Menurut Amila, dkk (2021) di Indonesia, buah bit sudah mulai banyak dikembangkan, khususnya di Pulau Jawa, terutama di wilayah Cipanas, Lembang, Pengalengan, Batu, serta Kopen. Suhu yang ideal untuk budidaya buah bit membuat Lembang menjadi sebuah penghasil buah bit. Jenis olahan buah bit termasuk jus, selai, yoghurt, serta tepung buah bit. Buah bit mengandung zat besi serta asam folat yang mampu meningkatkan hemoglobin dalam tubuh (Sembiring & Kadir, 2021).

Tabel 1.1
Kandungan Gizi Buah Bit dalam 100gr

No	Zat Gizi	Angka	Satuan
1.	Air	87,58	Gram
2.	Energi	43,00	Kkal
3.	Protein	1,61	Gram
4.	Total lipid/lemak	0,17	Gram
5.	Karbohidrat	9,56	Gram
6.	Serat, total serat	2,80	Gram
7.	Total gula	6,76	Gram
8.	Kalsium, Ca	16,00	Mg
9.	<i>Iron, Fe</i>	0,80	Mg
10.	Magnesium	23,00	Mg
11.	<i>Phosphorus, P</i>	40,00	Mg
12.	<i>Potassium, K</i>	325,00	Mg
13.	Sodium, NA	78,00	Mg
14.	Vitamin C, total asam askorbat	4,90	Mg
15.	Thiamin	0,03	mg
16.	Riboflavin	0,04	mg
17.	<i>Niacin</i>	0,33	mg
18.	Vitamin B6	0,07	mg
19.	Vitamin E	0,04	mg
20.	Vitamin K	0,20	mg
21.	Asam lemak jenuh	0,03	

Sumber : (Pujiharto, 2017)

Dilansir dari tabel 1.1, mampu disimpulkan jika, dengan 87,58 mg kandungan gizi buah bit merah, air mempunyai kandungan gizi yang paling tinggi dibandingkan dengan zat lainnya. Kandungan vitamin serta mineral seperti vitamin B serta kalsium, kalium, fosfor, serta besi juga lebih berharga daripada penggunaan bit merah (D. P. Dewi, 2019). Buah bit memiliki banyak nutrisi yang baik untuk tubuh. Buah bit mempunyai manfaat karena mampu dipakai menjadi pewarna alami dalam pembuatan makanan olahan, selain itu buah bit merah mengandung betalain serta antioksidan (D. P. Dewi, 2019). Pemanfaatan buah bit menjadi tambahan makanan alami juga sangat menguntungkan; sebuah contohnya ialah olahan buah bit dapat dijadikan tepung.

Tepung buah bit telah digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai produk pangan (Maimunah dkk., 2021). Betasianin, sebuah pewarna alami penting yang banyak dipakai dalam sistem pangan, ialah zat warna merah yang

berasal dari buah bit. Ini dianggap menjadi bukan pewarna sintetik serta tak ada batasan konsumsi dilansir dari rekomendasi EFC (mg/kg berat badan), sehingga tak ada akumulasi zat warna tersebut di dalam tubuh (Hidayati & Swasono, 2021). Tepung buah bit mampu dipakai dalam beberapa produk makanan menjadi pengganti tepung terigu maupun menjadi pewarna alami. Adapun beberapa produk pangan yang menggunakan tepung buah bit sebagai pengganti tepung terigu ataupun penambah tambahan pangan alami seperti pada *cookies*, *cake*, Mie kering, dll. Sehingga tepung buah bit dapat diolah ke dalam *roll cake* sebagai pengganti tepung dan juga tambahan pewarna alami.

Dilansir dari Besari (2017), *roll cake* ialah jenis cake yang terbuat dari telur, tepung terigu, gula, serta mentega. Itu dicetak di loyang yang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran cake tipis yang diolesi bahan isian serta kemudian digulung. Dalam pembuatan cake, tepung terigu biasanya dipakai. Namun, ternyata sangat mungkin untuk menggantikan tepung terigu dengan protein *gluten* dari tepung terigu serta telur (Pratiwi & Lestari, 2022). Tepung buah bit akan ditambahkan ke *roll cake* dalam pengamatan berikut menjadi pengganti tepung terigu yang mempunyai *gluten*. Dengan demikian, *roll cake* dengan tepung buah bit akan menjadi kue yang sehat tanpa *gluten*.

Modifikasi makanan merupakan upaya mengubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang sebelumnya kurang menarik menjadi lebih baik, Ini dilaksanakan tanpa menghilangkan keautentikannya menjadi makanan khas (Akbar dkk., 2021). Dengan mengubah *roll cake* dengan tepung buah bit, produk ini akan bebas *gluten* serta ditujukan untuk mereka yang mempunyai alergi *gluten* maupun gandum. *Gluten* ialah istilah umum untuk sebuah protein yang ditemukan dalam gandum, serta makanan yang bebas *gluten* disebut *gluten-free* (Anggareta, 2022). Uji organoleptik serta hedonik akan dilaksanakan pada pembuatan produk *roll cake* buah bit untuk memahami seberapa suka pelanggan pada warna, rasa, aroma, serta tekstur yang diubah dengan tepung buah bit.

Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa di Kecamatan Lembang sudah banyak yang membudidayakan buah bit sehingga dibutuhkan modifikasi produk agar bisa membuat produk baru dengan keunggulan *cake*

tanpa tepung terigu bebas dari *gluten* serta menjadi produk khas yang berasal dari Kecamatan Lembang serta dapat dijadikan oleh-oleh untuk para wisatawan, oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti modifikasi produk dengan judul : “Variasi *Roll Cake* Menggunakan Tepung Buah Bit Sebagai Oleh-Oleh Di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standar resep menggunakan uji organoleptik produk *roll cake* tepung buah bit?
2. Bagaimana desain kemasan dan label produk *roll cake* tepung buah bit?
3. Bagaimana harga jual produk *roll cake* tepung buah bit?
4. Bagaimana bentuk strategi pemasaran untuk produk *roll cake* tepung buah bit?
5. Bagaimana uji daya terima konsumen terhadap produk *roll cake* tepung buah bit?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengidentifikasi standar resep melalui uji organoleptik produk *roll cake* tepung buah bit.
2. Untuk mengidentifikasi desain kemasan dan label produk *roll cake* tepung buah bit.
3. Untuk mengidentifikasi harga jual dari produk *roll cake* tepung buah bit.
4. Untuk mengidentifikasi strategi pemasaran yang tepat pada produk *roll cake* tepung buah bit.
5. Untuk mengidentifikasi hasil uji daya terima konsumen terhadap produk *roll cake* tepung buah bit.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan antara lain :

1. Manfaat Teoritis

Pada penelitian ini, penulis memiliki harapan untuk memperoleh pengetahuan dan dapat meningkatkan pemahaman di bidang kuliner.

2. Manfaat Praktis

Penulis berharap dengan penelitian ini dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan pemanfaatan bahan pangan lokal, dan dapat meningkatkan nilai tambah dalam inovasi pangan lokal demi melestarikan bahan pangan Negara Indonesia. Serta dapat meningkatkan kontribusi dalam diversifikasi produk kuliner dengan memperluas variasi produk yang sudah tersedia.