

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Indonesia memiliki sumber daya alam yang melimpah, mulai dari sumber daya alam hayati serta sumber daya alam non-hayati. Kekayaan alam Indonesia berasal dari kekayaan bumi, darat, laut, dan berbagai sumber kekayaan alam lainnya. Untuk memenuhi kebutuhan hidup, masyarakat Indonesia memanfaatkan berbagai kekayaan sumber daya alam yang dimiliki. Namun sumber daya alam lainnya masih belum sepenuhnya dimanfaatkan karena berbagai hambatan. Jika dikelola dengan baik oleh pemerintah, sumber daya alam yang tersedia akan memberikan kontribusi bagi berbagai sektor, termasuk sektor pariwisata.

Pariwisata merupakan sektor vital bagi sebuah negara. bidang ini telah menjadi salah satu kontributor utama devisa dan memainkan peran krusial dalam pembangunan nasional. Pariwisata merupakan aktivitas yang bertujuan memenuhi kebutuhan ataupun keinginan para pelancong. Kegiatan pariwisata memiliki hubungan yang erat dengan pangan. Pangan tidak hanya merupakan kebutuhan dasar manusia, tetapi juga menjadi elemen penting dalam pariwisata. Saat ini, makanan lokal khas dari suatu daerah tertentu menarik perhatian besar dari turis yang berkunjung maupun masyarakat lokal.

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 mengemukakan bahwa pangan adalah sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Definisi ini mencakup bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan atau pembuatan makanan dan minuman.

Berdasarkan hasil penelitian pada tahun 2021 oleh Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito, *Research Developer & Conservationst of Indonesian Culinary* (dalam Amadea, 2021) apabila dilihat dari *biodiversity* Indonesia, Indonesia memiliki sumber pangan yang terdiri dari 77 sumber pangan karbohidrat, lebih dari 400 jenis buah, 273 jenis sayur-sayuran, dan sekitar 65 jenis bumbu dan rempah. Salah satu daerah yang memiliki keanekaragaman serta kaya akan sumber daya alam

tumbuhan sumber pangan terdapat di Kabupaten Karawang, yaitu Desa Mekarbuana.

Desa Mekarbuana memiliki potensi besar pada sektor pertanian serta pariwisata. Berdasarkan sektor pariwisata, terdapat tempat wisata seperti Puncak Sempur, Curug Cigentis, Kampung Turis, dan tempat wisata lainnya. Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Barat, jumlah kunjungan wisatawan ke Kabupaten Karawang pada tahun 2023 mencapai 2.492.910 orang. Berdasarkan sektor pertanian, Desa Mekarbuana memiliki komoditas unggulan seperti pisang, singkong, serta turubuk (Dewi *et al.*, 2022).



Gambar 1. 1 Sayuran Turubuk

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

Turubuk adalah pangan lokal khas Kabupaten Karawang yang banyak dibudidayakan di Desa Mekarbuana. Turubuk memiliki potensi nilai ekonomi yang sangat besar, hal ini berdasarkan bahwa permintaan sayuran turubuk dapat mencapai 2-4 ton/hari di Karawang (Chaniago, 2015). Selain itu, turubuk biasa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Karawang karena jarang ditemui di daerah lain.

Selain menjadi sayuran khas Kabupaten Karawang, turubuk juga menjadi sayuran yang populer di DKI Jakarta dengan hidangan khas dan unik yaitu, Sayur Besan. Sayur Besan adalah hidangan yang kaya akan nutrisi, seperti karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral. Selain keunikannya, sayur ini memiliki makna yang erat dengan budaya masyarakat Betawi. Oleh karena itu, Sayur Besan sering dianggap sebagai cerminan karakter masyarakat Betawi yang kaya akan tradisi dan kebersamaan (Ramadhan *et al.*, 2017).

Turubuk biasanya diolah menjadi sayur lodeh, cobek, sayur tumis, atau dimakan mentah sebagai lalapan oleh masyarakat sekitar Karawang. Namun saat

ini sudah mulai banyak UMKM yang membuat inovasi produk hasil olahan turubuk menjadi berbagai hidangan dan dijadikan oleh-oleh khas Karawang. Contohnya, bolu turubuk, bagelen turubuk, dan aneka keripik berbahan dasar turubuk.

Selain itu, Karawang juga merupakan salah satu sentra produksi jamur di Provinsi Jawa Barat. Budidaya jamur di Karawang merupakan usaha yang sangat menguntungkan bagi para petani. Sebagai contohnya, produksi tertinggi jamur merang terletak di Kecamatan Jatisari yang mencapai 703.333 kwintal pada tahun 2018 (Nur'azkiya *et al.*, 2020).



Gambar 1. 2 Jamur Merang

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

Jamur merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi komoditas unggulan daerah. Pengembangan ini bisa memberdayakan petani serta memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitarnya. Sebagai contoh, Kabupaten Karawang dengan produksi jamur merangnya. Jamur merang umumnya hanya diolah sebagai lauk pauk seperti pepes atau sayur tumis. Namun, turubuk dan jamur merang juga dapat dikreasikan menjadi berbagai hidangan yang *modern*, contohnya *Quiche Lorraine*.



Gambar 1. 3 *Quiche Lorraine*

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

*Quiche Lorraine* ialah jenis pie yang berasal dari Jerman, namun *quiche* telah dikenal sebagai hidangan khas Perancis oleh masyarakat. *Quiche* tercipta pada

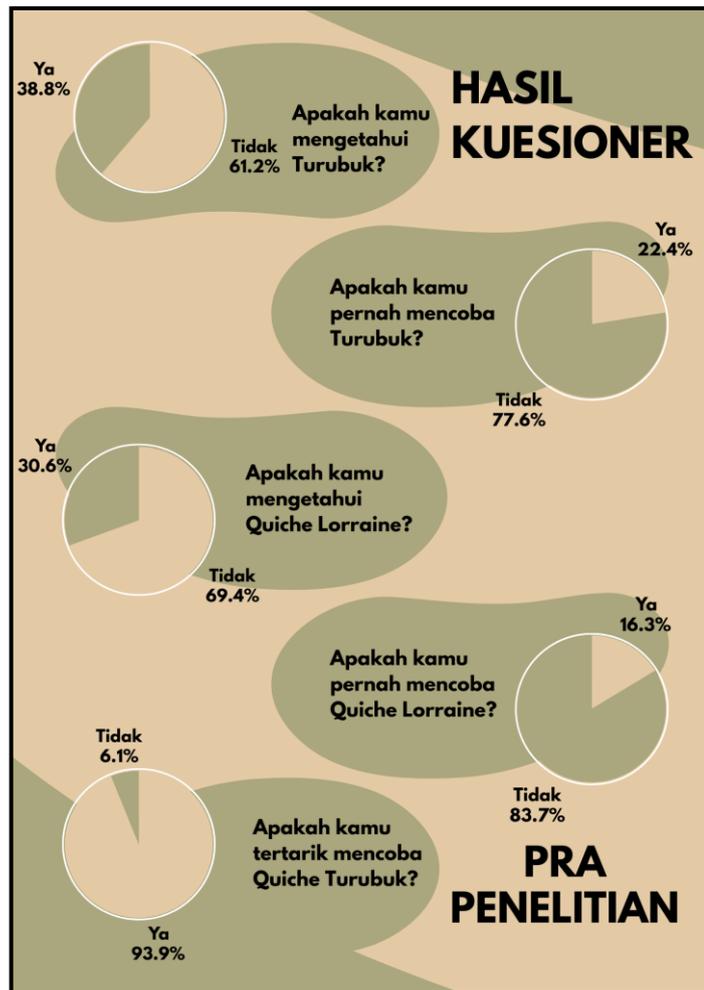
pertengahan abad di masa kerajaan Lothringen, di bawah pemerintahan Jerman, lalu namanya diubah menjadi *Lorraine* oleh Perancis. *Quiche* atau pai merupakan salah satu jenis produk pastry yang terdiri atas adonan kulit (*pie shells*) dan topping, biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkok, bunga teratai dan sebagainya (Andriyani & Holinesti, 2022).

*Quiche lorraine* merupakan produk *patisserie* kekinian yang diminati masyarakat. Perpaduan antara *pie crust* yang renyah, dan campuran isian yang terbuat dari daging, sayuran, susu, keju, dan berbagai rempah membuat rasa serta aroma dari hidangan ini menggugah selera. Selain itu, *quiche* juga dapat diinovasikan dengan berbagai bahan pangan lainnya.

Hasil dari perkembangan produk baru oleh suatu perusahaan atau industri, baik produk yang sudah ada maupun belum ada di pasar disebut juga sebagai Inovasi produk. Ketika produk lama yang sudah mencapai titik jenuh di pasaran, inovasi perlu dilakukan untuk memperbarui dan menyegarkan produk tersebut. Perubahan ini bisa dilakukan dengan mengembangkan produk lama yang dibuat lebih *modern* sesuai dengan perkembangan zaman atau produk yang sepenuhnya baru. Inovasi produk ini dapat meningkatkan keinginan konsumen dan mempengaruhi keputusan dalam membeli produk tersebut (Kojo *et al.*, 2018).

Saat ini, khususnya di bidang roti dan kue, semakin banyak produk baru yang bermunculan. Kreasi dan inovasi makanan terus berkembang dari berbagai produk baru, memberikan sentuhan berbeda pada industri makanan. Akhirnya, makanan tersebut akan memiliki ciri khas tersendiri. Inovasi produk makanan dapat dilakukan dengan memadukan berbagai budaya maupun bahan pangan. Baik dari segi rasa, tekstur, warna, bentuk serta komposisi bahan yang digunakan. Inovasi adalah proses yang tidak pernah berhenti karena perusahaan selalu menuntut pegawai untuk menghasilkan produk-produk terbaru. Produk-produk ini tidak bisa muncul begitu saja tanpa adanya upaya dan kreativitas dari orang-orang yang menciptakannya (Bartono & Ruffino, 2005).

Untuk dapat mengetahui besarnya pengetahuan masyarakat yang terdiri dari warga sekitar Karawang dan Bandung terhadap Turubuk dan *Quiche*, peneliti melakukan Pra-penelitian sebagai berikut:



Gambar 1. 4 Hasil Kuesioner Pra-Penelitian

Sumber: *Data Diolah Peneliti Tahun 2024*

Berdasarkan data hasil kuesioner pra-penelitian yang dilakukan melalui *google form*, terdapat 49 responden terdiri dari masyarakat umum di Kota Karawang dan Bandung yang mengisi kuesioner tersebut. Responden terdiri dari perempuan dan laki-laki, rentang usia 18-50 tahun dengan pekerjaan mahasiswa, pegawai swasta, ibu rumah tangga, serta *pastry chef*. Terdapat 38,8% responden sudah mengetahui turubuk, sedangkan 61,2% responden lainnya belum mengetahui apa itu turubuk. Sebanyak 22,4% responden sudah pernah mencoba turubuk dan 77,6% responden belum pernah mencoba turubuk. Terdapat 30,6% responden yang mengetahui *Quiche Lorraine* dan 69,4% lainnya belum mengetahui. Terdapat 16,3% sudah pernah mencoba *Quiche Lorraine* dan 83,7% lainnya belum pernah

mencoba. Sebanyak 6,1% responden tidak tertarik untuk mencoba produk inovasi Turubuk *Quiche*, dan 93,9% lainnya tertarik untuk mencoba.

Untuk mempertahankan eksistensi turubuk sebagai pangan lokal khas Karawang dan mengembangkan makanan olahannya, peneliti bermaksud melakukan penelitian mengenai “Inovasi Turubuk *Quiche* Sebagai Upaya Meningkatkan Eksistensi Pangan Lokal di Karawang”.

## 1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang penelitian, peneliti dapat merumuskan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

- 1) Bagaimana *formulasi resep* dan cara pengolahan produk inovasi Turubuk *Quiche*?
- 2) Bagaimana desain kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) yang digunakan untuk produk inovasi Turubuk *Quiche*?
- 3) Bagaimana perhitungan harga jual untuk produk inovasi Turubuk *Quiche*?
- 4) Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk produk inovasi Turubuk *Quiche*?
- 5) Bagaimana uji daya terima konsumen terhadap Turubuk *Quiche*?
- 6) Bagaimana upaya untuk meningkatkan eksistensi pangan lokal di Kabupaten Karawang?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pemaparan rumusan masalah penelitian, tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1) Untuk mendapatkan formulasi resep dan cara pengolahan Turubuk *Quiche*.
- 2) Untuk mendapatkan desain kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) yang tepat untuk Turubuk *Quiche*.
- 3) Untuk mendapatkan harga jual produk Turubuk *Quiche*.
- 4) Untuk mendapatkan strategi pemasaran yang tepat untuk Turubuk *Quiche*.
- 5) Untuk mendapatkan hasil dari uji daya terima konsumen terhadap Turubuk *Quiche*.

- 6) Untuk mengetahui bagaimana upaya yang tepat untuk meningkatkan eksistensi pangan lokal di Karawang.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian tujuan penelitian, dapat disimpulkan bahwa manfaat dari penelitian ini adalah:

##### 1) Manfaat Teoritis

- Untuk menjaga keberlangsungan sayuran turubuk sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Karawang, perlu diciptakan inovasi produk yang menarik. Diharapkan penelitian ini memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu di Program Studi terkait.
- Diharapkan akan memperluas wawasan mengenai metode untuk menghasilkan produk inovasi lebih istimewa dan menarik, yang akan menjadi referensi peneliti di waktu yang akan datang.
- Untuk memperluas pengetahuan para pengusaha di industri kuliner tentang teknik mengubah bahan makanan menjadi hidangan yang menarik serta inovatif.

##### 2) Manfaat Praktis

Untuk meningkatkan pemahaman para pengusaha kuliner tentang transformasi sayuran lokal menjadi sebuah produk *patisserie* yang *modern* dan sesuai dengan tren yang ada.