

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar belakang**

Industri pariwisata di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup pesat. Kota Bandung merupakan salah satu kota yang menjadi pusat wisata kuliner di Indonesia yang berkembang pesat dan menjadi salah satu tujuan para wisata baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Kunjungan wisatawan ke Kota Bandung meningkat 12 %. Berdasarkan data dari Dinas Kebudayaan dan pariwisata (Disbudpar) kota Bandung, hingga September 2011 tercatat sebanyak 3.917.390 dari jumlah itu, 142.575 orang merupakan wisatawan mancanegara dan 3.774.815 wisatawan domestik. orang wisatawan berkunjung ke kota ini.

Sejalan dengan perkembangan wisata di Kota Bandung baik dari domestik maupun internasional banyak pengusahaan yang bermunculan dibidang kuliner. Menurut Bandung *Tourism* di Bandung terdapat 472 Restoran yang menyediakan berbagai menu dari makanan dan minuman Eropa, Asia, dan lokal untuk menunjang kegiatan pariwisata di bidang Kuliner Bandung. Jalan lokal tidak kalah saing dengan makanan Eropa maupun Asia, salah satu daya tarik wisatawan domestik yang datang ke Kota bandung, banyak wisatawan mencari buah tangan seperti Brownies Amanda,

**Wandi Melliyawan, 2014**

***Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen***

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

Batagor Ririn, Susu sapi Lembang, Yoghurt dan masih banyak lainnya. Semakin banyak pengusaha dibidang kuliner yang meramaikan wisata kuliner di Kota Bandung.

Susu sapi merupakan salah satu bahan pangan yang dihasilkan oleh hewan ternak yang memiliki manfaat dan kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Susu sebagai salah satu protein hewani yang dibutuhkan oleh generasi muda terutama diwaktu pertumbuhan. Jawa Barat: Produksi susu sapi di Kabupaten Bandung hingga akhir tahun lalu telah mampu memberikan kontribusi sebesar 62.876 ton atau 23,86% (*sumber : bagian humas SETDA Kabupaten Bandung*) terhadap produksi susu nasional. Kepala Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Bandung Ir. H. Herman, senin 25 april 2010 mengatakan pihaknya berharap produksi susu di daerah tersebut pada tahun ini terus meningkat, mengingat produksi susu nasional baru memenuhi 30% dari total kebutuhan konsumsi masyarakat. Melihat kondisi seperti itu, peluang pasar untuk susu produk lokal sangat terbuka lebar. Untuk mewujudkan peningkatan target tersebut, tegasnya, para peternak sapi perah di Kabupaten Bandung diminta untuk mengembangkan populasi ternaknya.

Susu merupakan bahan makanan yang dianggap sempurna karena mengandung zat-zat esensial bagi tubuh yaitu protein, karbohidrat, lemak dan vitamin. Perbandingan zat esensial itu adalah sempurna. Zat- zat esensial itu dapat dicerna dan

**Wandi Melliyawan, 2014**

***Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen***

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

di-resorpsi sempurna oleh tubuh 98% dari protein, dari lemak dan laktosa dapat dicerna. Protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh karena zat ini di samping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur. Sebagai zat pembangun, protein merupakan bahan pembentuk jaringan-jaringan baru yang selalu terjadi dalam tubuh. Pada masa pertumbuhan proses pembentukan jaringan terjadi secara besar-besaran. Protein juga sebagai pengganti jaringan tubuh yang rusak dan yang perlu dirombak. Fungsi utamanya ialah untuk membentuk jaringan baru dan mempertahankan jaringan yang telah ada. Protein ikut mengatur berbagai proses tubuh, baik langsung maupun tidak langsung dengan membentuk zat-zat pengatur proses tubuh (Muchidin, 1998)

**Tabel 1.1 Komposisi Gizi Susu Sapi per 100 Gram**

air	g	88,3
Energy	kcal	61
protein	g	3,2
Lemak	g	3,5
KH	g	4,3
serat	g	
Abu	g	0,7
Kalsium	mg	143
Fosfor	mg	60
Besi	mg	1,7
Natrium	mg	36
Kalium	mg	149
Tembaga	mg	

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

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

Seng	mg	
Retinol	ug	39
Karoten	ug	
karoten total	ug	
tiamin	mg	0,05
Ribofalivin	mg	
Niasin	mg	
Vit C	mg	1

Mikroorganisme yang berada dalam susu merupakan faktor utama penyebab terjadinya kerusakan dalam susu. Jumlah bakteri yang tinggi terjadi pada susu yang penanganannya tidak higienis atau pada susu yang diperah dari sapi yang sakit (Lampret, *Microbiology of Fermented Foods* 1974).

Frazier dan Westhoff (1988) *International Journal of Food Microbiology*, menyatakan bahwa kerusakan akibat aktifitas dan pertumbuhan mikroorganisme biasanya lebih berbahaya dibandingkan kerusakan-kerusakan lainnya. Kerusakan susu karena aktifitas mikroorganisme dapat mengakibatkan terbentuknya asam, gas, ketengikan, perombakan protein dan lemak, perubahan bau, rasa dan warna yang tidak disukai.

Mikroorganisme yang ditemukan dalam susu sangat erat hubungannya dengan penanganan susu. Mikroorganisme yang berada dalam susu berasal dari badan sapi, kandang, alat-alat pemerah, proses pemerahan dan debu (Gillmour dan Rowe, *Microbiologi Associated with Milk* 1990). Menurut Soejoedono (1999) Pedoman Mata Ajaran Mikrobiologi Pangan Asal Hewan, pada umumnya jumlah bakteri yang

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

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

ada dalam susu dari sapi yang sehat sangat sedikit yaitu kurang dari 50.000 cfu/ml. Apabila penanganan susu dilakukan dengan baik setelah proses pemerahan, hal tersebut sudah dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme.

Salah satu usaha untuk mencegah kerusakan nutrisi dari susu adalah dengan cara merubah susu menjadi suatu produk olahan yang mempunyai daya tahan simpan lebih lama. Produk olahan tersebut diprasyaratkan harus dapat diterima secara organoleptik oleh konsumen. salah satu produk olahan tersebut adalah yoghurt .

Yoghurt merupakan produk hasil fermentasi susu. Starter atau bibit yang digunakan adalah bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgarius* dan *streptococcus thermaphills* dengan perbandingan yang sama. Karena digunakan bakteri laktat yang mampu memproduksi laktat maka produk yang dibentuk berupa susu yang menggumpal dengan rasa asam dengan mempunyai cita rasa yang khas. (Purwiyanto, Haryadi, 2005)

**Tabel 1.2 Komposisi Gizi Yoghurt per 100 Gram**

air	g	88
energi	kcal	52
protein	g	3,3
lemak	g	2,5
KH	g	4
serat	g	
abu	g	2,2
kalsium	mg	120

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

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

Fosfor	mg	90
besi	mg	0,1
Natrium	mg	40
Kalium	mg	299
Tembaga	mg	
Seng	mg	
Retinol	ug	22
Karoten	ug	
karoten total	ug	
tiamin	mg	0,04
Ribofalivin	mg	
Niasin	mg	
Vit C	mg	0

Berdasarkan metode pembuatannya jenis yoghurt dibagi menjadi dua yaitu :

1. *Set* yoghurt yaitu fermentasi susu yang dilakukan dalam kemasan kecil hingga gumpalan susu yang terbentuk tetap utuh dan tidak berubah sewaktu akan didinginkan atau sampai dikonsumsi.
2. *Stirred* yoghurt yaitu fermentasi susu yang dilakukan dalam tempat yang besar setelah fermentasi selesai produk dikemas dalam kemasan kecil sehingga dapat berubah atau pecah sebelum pengemasan dan pendinginan selesai.

Berdasarkan cita rasanya yoghurt dibedakan menjadi dua yaitu :

1. Yoghurt alami

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

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

Yoghurt alami yaitu yoghurt yang tidak ditambahkan cita- rasa / flavor sehingga rasa asam begitu tajam.

## 2. Yoghurt buah

Yoghurt buah adalah yoghurt yang ditambahkan dengan komponen cita-rasa yang lain seperti buah-buahan, sari buah, dan zat pewarna.

Yoghurt mempunyai tekstur lembut, asam, manis, dan memiliki bau khas. Yoghurt dapat dikonsumsi oleh semua usia baik anak kecil, remaja, orang tua, bahkan ibu hamil pun dapat mengkonsumsi yoghurt. Yoghurt dapat disajikan setiap saat sebelum atau sesudah sarapan maupun disajikan sebelum dan sesudah tidur. Keberhasilan terbentuknya yoghurt dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti suhu, pH, sumber nutrisi, kontaminasi dan kondisi.

Sapi perah merupakan ternak penghasil susu yang sangat dominan dibandingkan hewan ternak lainnya. Susu sapi sehat dan segar merupakan komoditi pembuatan yoghurt yang berkualitas baik untuk dapat diproduksi. Apabila dibandingkan dengan susu biasa, yoghurt dapat memberikan efek pengobatan terhadap lambung dan usus yang terluka. Selain itu, yoghurt dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah sehingga mencegah penyumbatan di pembuluh darah (Dwidjoseputro, dasar-dasar mikrobiologi 2005).

**Wandi Melliyawan, 2014**

***Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen***

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

Dengan bertambahnya pengetahuan tentang manfaat yoghurt yang berhubungan dengan kesehatan, yoghurt digemari oleh semua kalangan dari yang muda sampai yang lanjut usia. Sehingga banyaknya produk yoghurt yang dijual di setiap kota wisata menawarkan berbagai macam rasa, bentuk dan kemasan untuk menarik minat para wisatawan. Seperti di Kota Bandung yang terdapat produk yoghurt terkenal diantaranya yoghurt Cisangkuy yang beralamat di Jl. Cisangkuy No. 85 Bandung Utara/Bandung Wetan dan Tuti Frutti yang beralamat di Jl. Sukajadi No. 137-139.

Kebanyakan konsumen meminum yoghurt karena didorong oleh kebutuhan tubuh dan manfaat dari yoghurt, walaupun yoghurt memiliki manfaat dan kegunaan yang banyak terutama untuk kesehatan namun tidak banyak konsumen menyukai minuman fermentasi tersebut yang memiliki tekstur lembut, kental, dan memiliki rasa yang sama. Dibutuhkan inovasi-inovasi agar para konsumen tidak merasakan kejenuhan. Kini banyak produsen yang melakukan inovasi terhadap minuman yoghurt diantaranya

1. yoghurt dengan penambahan buah-buahan
2. yoghurt yang dibuat berbentuk jelly
3. yoghurt dengan penambahan dari sari buah
4. yoghurt yang dibentuk seperti pudding

Inovasi tersebut mencakup diantaranya :



1. rasa gurih
2. nutrisi tinggi
3. kekentalan
4. aroma gurih
5. warna

Salah satu inovasi olahan yoghurt adalah berbentuk yoghurt dengan nutrisi protein lebih tinggi yang diadopsi atau berasal dari bahan baku yang sama antara lain keju. 100gr keju rata-rata mengandung 22,8gr protein, sedangkan susu hanya mengandung 3,2gr. Keju dibagi menjadi dua yaitu soft cheese dengan kadar air 36-40persen dan hard cheese dengan kadar air 25-36persen.

**Tabel 1.3 Komposisi Gizi Keju per 100 Gram**

air	g	38,5
energi	kkal	326
protein	g	22,8
lemak	g	20,3
KH	g	13,1
serat	g	
abu	g	5,3
kalsium	mg	777
Fosfor	mg	338

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

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

besi	mg	1,5
Natrium	mg	
Kalium	mg	
Tembaga	mg	
Seng	mg	
Retinol	ug	227
Karoten	ug	
karoten total	ug	
tiamin	mg	0,01
Ribofalivin	mg	
Niasin	mg	
Vit C	mg	1

Peneliti tertarik untuk mengembangkan inovasi produk yoghurt dengan tambahan rasa keju untuk dijadikan analisis kualitas produk dan daya terima konsumen sehingga dalam penelitian ini dengan melakukan pengamatan/ spesifik jenis keju, dan konsentrasi dengan cara/ metode input terhadap yoghurt, sehingga peneliti tertarik mengambil judul **“Pengaruh Kualitas Produk Yoghurt Keju dan Harga Berbasis Input Konsentrasi Keju dan Jenis Keju terhadap Daya Terima Konsumen”**

## 1. 2 Identifikasi masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah dipaparkan maka penulis mengidentifikasi masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini. Adapun identifikasi masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

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

1. Jenis keju apa yang dapat digunakan sebagai tambahan yoghurt ?
2. Seberapa banyak penambahan konsentrasi keju pada yoghurt untuk menciptakan kualitas yang dapat diterima konsumen?
3. Bagaimana tanggapan konsumen terhadap kualitas youghurt keju terhadap uji daya terima konsumen ?
4. Studi Kelayakan Bisnis

### **1.3. Tujuan penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah mengumpulkan data sebagai acuan penelitian. Adapun tujuan lainnya adalah :

1. Untuk mengetahui jenis keju yang cocok sebagai bahan tambahan pada yoghurt
2. Untuk mengetahui seberapa banyak konsentrasi keju untuk mencapai kualitas produk yang dapat diterima konsumen
3. Mengetahui daya terima konsumen terhadap kualitas produk yoghurt setelah penambahan konsentrasi keju .
4. Mengetahui peluang bisnis yoghurt keju

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

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

## **1.4 Kegunaan penelitian**

### **1. Kegunaan Akademis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperluas ilmu yang telah dipelajari, dan mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama belajar khususnya membuat produk, kualitas produk serta daya terima konsumen.

### **2. Kegunaan Praktis**

penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan atau ide baru bagi wirausahawan sebagai bahan rekomendasi dalam mengembangkan kualitas produk terhadap daya terima konsumen.

Wandi Melliyawan, 2014

*Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)