BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

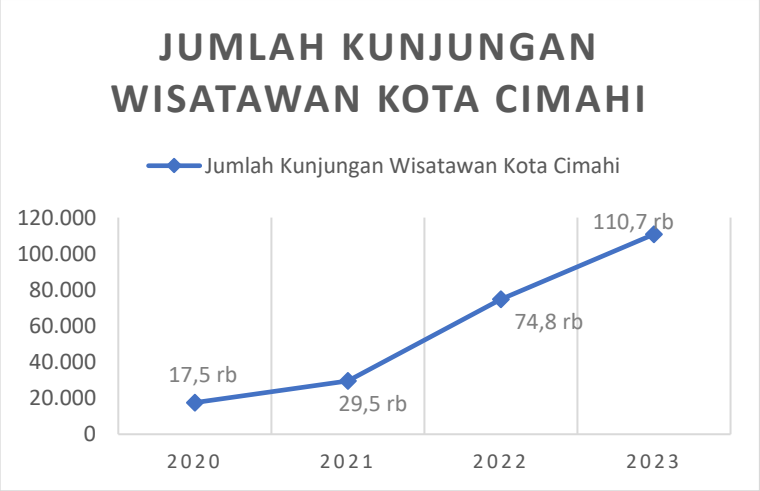
Dunia pariwisata saat ini berkembang pesat dan membuka peluang yang besar bagi industri pariwisata di bidang kuliner. Ruang lingkup pariwisata mencakup penginapan, restoran, pelayanan perjalanan, transportasi, dan pengembangan daerah tujuan wisata. Industri pariwisata di bidang kuliner yaitu wisata kuliner. Pariwisata kini semakin menunjukkan peran pentingnya sebagai salah satu sektor unggulan yang mendukung pertumbuhan ekonomi, khususnya di Indonesia. Salah satu bentuk pariwisata yang mengalami perkembangan pesat adalah wisata kuliner, yang tercatat sebagai penyumbang terbesar dalam sektor ekonomi kreatif di Indonesia (Kompas.com, 2019). Wisata kuliner tidak hanya menyuguhkan sajian makanan, tetapi juga memperkenalkan nilai-nilai budaya, sejarah, serta identitas lokal suatu daerah melalui makanan yang disajikan (Sunaryo, 2023). Menurut Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2020), sektor kuliner menyumbang lebih dari 40% terhadap total Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif Indonesia. Artinya, wisata kuliner memegang peranan penting dalam menarik wisatawan domestik maupun mancanegara.

Ketika seseorang melakukan kegiatan wisata, mereka tidak hanya melihat suatu pemandangan dan daya tarik dari wilayah pariwisata tersebut, melainkan juga mereka mencari suatu makanan yang khas dan unik dari destinasi pariwisata tersebut untuk mencoba menikmati makanan tersebut. Sebagai contoh, seseorang yang berwisata ke kota Bandung mereka tidak hanya mengunjungi destinasi pariwisatanya saja, melainkan akan mencicipi kuliner khas Bandung. Oleh karena itu, wisata kuliner menjadi hal yang penting bagi dunia pariwisata karena memiliki nilai dan peran untuk menarik wisatawan agar dapat menjelajahi berbagai destinasi pariwisata di Indonesia.

Celia Frisca Tanuwijaya, 2025
MODIFIKASI BOLEN COOKIES MENGGUNAKAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI OLEH-OLEH DI KAMPUNG CIRENDEU
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Indonesia memiliki banyak provinsi yang masing-masing memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata, salah satunya adalah provinsi Jawa Barat. Provinsi Jawa Barat menunjukkan potensi besar dalam pariwisata, yang tercermin dari tingginya jumlah wisatawan yang berkunjung. Berdasarkan data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jawa Barat pada tahun 2020, jumlah wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Jawa Barat mencapai 38,42 juta orang. Jawa Barat memiliki banyak kota serta kabupaten yang berpotensi besar pada objek wisata di setiap daerahnya, salah satunya Kota Cimahi.

Cimahi adalah sebuah kota yang terletak di Provinsi Jawa Barat dan pada awalnya termasuk dalam wilayah administratif Kabupaten Bandung sebelum resmi menjadi kota administratif pada 1976 dan ditetapkan sebagai kota otonom pada tahun 2001. Menurut data Provinsi Jawa Barat, Kota Cimahi ialah kota terkecil kedua di Jawa Barat. Secara administrasi, luas wilayah Kota Cimahi sekitar 42,43 km^2 yang terdiri atas 3 kecamatan dan 15 kelurahan. Walaupun memiliki luas wiiayah yang kecil, Kota Cimahi terkenal sebagai pusat industri, pendidikan militer, dan memiliki pertumbuhan urbanisasi yang pesat. Berikut adalah jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Cimahi baik itu wisatawan domestik maupun luar negeri dari tahun 2020 hingga tahun 2023.

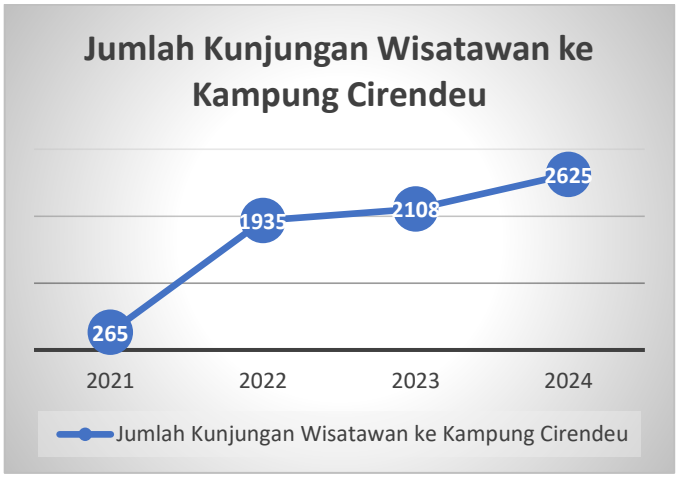


Gambar 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Kota Cimahi

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat, 2024

Berdasarkan data BPS Provinsi Jawa Barat, pada tahun 2020 jumlah wisatawan yang berkunjung ke kota Cimahi sebesar 17.524 jiwa. Pada tahun 2021 sebesar 29.553 jiwa dengan presentase kenaikan 68,53%, sedangkan tahun 2022 sebesar 74.809 jiwa dengan presentase kenaikan 153,31%, dan tahun 2023 sebesar 110.767 jiwa dengan presentase kenaikan 48,07%. Sehingga, dapat ditarik kesimpulan bahwa wisatawan yang berkunjung ke Kota Cimahi menggambarkan terjadinya tingkat jumlah kunjungan yang baik pada setiap tahunnya.

Kota Cimahi memiliki enam jenis destinasi wisata, salah satunya adalah wisata budaya di Kampung Adat Cirendeu. Kampung adat ini terletak di kawasan perbukitan yang dikelilingi oleh Gunung Kunci, Gunung Cimenteng, dan Gunung Gajahlangu, tepatnya di Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi. Berikut merupakan jumlah kunjungan wisatawan ke Kampung Cirendeu dari tahun 2021-2024:



Gambar 1. 2 Jumlah Kunjungan Wisatawan Kampung Cirendeu

Sumber: Diolah dari Buku Kunjungan Tamu Kampung Cirendeu, 2025

Berdasarkan data jumlah kunjungan wisatawan ke Kampung Cirendeu pada tahun 2021-2024, menunjukkan bahwa jumlah pengunjung relatif sedikit, namun terdapat peningkatan pengunjung dari tahun ke tahun. Oleh sebab itu, dengan menciptakan variasi oleh-oleh bolen cookies mocaf di Kampung Cirendeu diharapkan dapat menarik dan menambah minat wisatawan untuk berkunjung ke Kampung Cirendeu.

Mayoritas penduduk Kampung Cirendeu bermata pencaharian bertani singkong dan umbi-umbian. Singkong merupakan tanaman umbi-umbian yang

menjadi sumber karbohidrat utama. Singkong adalah tanaman penting untuk ketahanan pangan, terutama bagi masyarakat pedesaan. Singkong tidak hanya menjadi sumber pangan, tetapi juga berperan dalam pengurangan kemiskinan dan ketahanan terhadap perubahan iklim karena kemampuannya tumbuh dalam kondisi lingkungan yang sulit (Immanuel et al, 2024). Singkong mengandung berbagai zat gizi yang penting. Berikut adalah beberapa kandungan gizi utama dalam singkong:

Gambar 1.3 Kandungan Gizi Singkong

Sumber: Nilai Gizi.com, 2024

Singkong memiliki beberapa kandungan gizi yang cukup tinggi, beberapa kandungan lain seperti 61,40 gram air, 0,50 gram abu dalam 100 gram singkong. Singkong mengandung sejumlah vitamin, seperti vitamin C yang memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan kulit serta mendukung sistem imun tubuh, dan vitamin A pada daun singkong yang baik untuk kesehatan mata. Selain itu, singkong mengandung beberapa mineral penting termasuk kalsium, fosfor, dan kalium, yang bermanfaat untuk kesehatan tulang dan fungsi otot. Kandungan zat besinya juga membantu dalam pembentukan sel darah merah. Beberapa kandungan gizi yang terdapat dalam singkong, membuat singkong harus dimanfaatkan secara optimal menjadi berbagai olahan yang sehat.

Masyarakat Kampung Cirendeu dapat menghasilkan singkong per-keluarga sekitar 3 ton dalam satu tahun dengan jumlah kepala keluarga di Kampung Cirendeu sebanyak 60. Sejak dulu, masyarakat Kampung Cirendeu memanfaatkan singkong sebagai makanan pokok untuk dikonsumsi secara menyeluruh, mulai dari akar hingga daunnya. Akar singkong diolah menjadi berbagai produk seperti rasi (beras singkong), rangginang, opak, cimpring, peuyeum atau tape, serta aneka kue

berbahan utama singkong. Batangnya dapat dijadikan sebagai bibit, sedangkan daunnya digunakan sebagai lalapan, disayur, atau dijadikan pakan ternak. Selain itu, kulit singkong dapat diolah menjadi makanan, seperti sayur lodeh atau dendeng kulit singkong. Hasil olahan ini tidak hanya dikonsumsi sendiri, tetapi juga dapat dijual kepada para wisatawan sebagai oleh-oleh.

Beberapa industri sudah memanfaatkan singkong dari Kampung Cirendeu untuk dijadikan tepung mocaf dan olahan lainnya untuk dipasarkan kepada konsumen, diantaranya yaitu ‘Tanah Kita by Saung Pangan’ yang berlokasi di Bandung, memproduksi Rasi Instan dari bahan pangan di Kampung Cirendeu serta dan dipasarkan kepada konsumen. Seseorang yang berpergian atau berwisata ke suatu tempat biasanya membawa oleh-oleh yang menjadikan ciri khas dari daerah tersebut. Variasi oleh-oleh yang ada di Kampung Cirendeu yaitu Keripik Bawang, Egg Roll, Kembang Goyang, Dendeng Kulit Singkong, Kicipir, dan Cireng Singkong. Hampir semua produk oleh-oleh yang dijual di Kampung Cirendeu berbahan dasar singkong. Menjual Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf yang bahan pokoknya berasal dari singkong dapat membuat variasi oleh-oleh yang baru di Kampung Cirendeu.

Tepung mocaf merupakan produk inovatif yang dihasilkan melalui fermentasi singkong dengan bantuan mikroorganisme asam laktat. Proses ini bertujuan untuk mengubah struktur pati singkong sehingga menghasilkan tepung dengan karakteristik mirip tepung terigu. Tahapan pembuatannya dimulai dari pengupasan dan pencucian singkong, kemudian dilakukan perendaman dalam larutan fermentasi selama 24 hingga 72 jam menggunakan bakteri asam laktat. Setelah itu, singkong dikeringkan dan digiling hingga menjadi tepung halus (Landa et al., 2023). Fermentasi ini berfungsi untuk memperbaiki warna tepung, mengurangi aroma khas singkong, serta meningkatkan daya larut dan kemampuan mengembangnya. Dengan demikian, mocaf menjadi salah satu alternatif potensial untuk menggantikan tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk pangan. Upaya pengembangan produk pangan harus terus dilakukan seperti memanfaatkan komoditas lokal agar pengolahan tepung non terigu dapat dijadikan sebagai substitusi pembuatan produk pangan guna mengatasi ketergantungan terhadap

tepung terigu. Salah satu upaya tersebut adalah dengan membuat bolen dan cookies dari bahan lokal tepung singkong termodifikasi yang dikenal dengan nama MOCAF (*Modified cassava flour).*

Bolen merupakan kue tradisional khas Indonesia yang berasal dari Bandung dan telah dikenal sebagai salah satu ikon kuliner kota ini. Bolen pertama kali diperkenalkan di Kota Bandung pada tahun 1980-an oleh merek terkenal Kartika Sari, produk ini terinspirasi oleh kue Belanda yang dikenal sebagai bolen, dan kemudian dipadukan dengan bahan-bahan lokal seperti pisang raja dan keju, sehingga menciptakan cita rasa yang unik dan otentik dari Bandung (Latifah, 2023). Dalam artikel *"12 Oleh-oleh Khas Bandung yang Banyak Diburu Wisatawan"*, pisang bolen termasuk sebagai opsi utama oleh-oleh yang paling banyak dicari oleh wisatawan setelah liburan di Bandung (Detik Jabar, 2025). Bolen dikenal dengan kulitnya yang tipis dan lapisan isian yang beragam, seperti pisang, keju, atau cokelat, kue ini merupakan campuran unik dari pengaruh budaya Jawa dan Belanda (Iskandar & Pramudiani, 2020). Lapisan luar bolen biasanya diolesi kuning telur dan ada tambahan toping seperti keju atau coklat. Untuk membuat inovasi baru, dibutuhkan kreasi yang baru dalam membuat bolen. Salah satunya yaitu dapat mengkombinasikan cookies pada bolen sebagai topping bolen diletakkan diatas permukaan bolen tersebut. Cookies adalah camilan kue kering yang sangat populer di seluruh dunia dan digemari oleh berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, dan kerap disajikan sebagai pelengkap saat menikmati teh atau kopi (Liman, K. A., & Sudiarta, I. N, 2023). Cookies biasanya terbuat dari bahan dasar seperti tepung terigu, gula, lemak (mentega atau margarin), dan telur. Bahan tambahan dapat mencakup cokelat, kacang, buah kering, dan rempah-rempah untuk variasi rasa (Gisslen, 2016). Cookies dapat dijadikan sebagai camilan atau makanan ringan yang dapat dinikmati kapan saja oleh anak-anak, usia remaja, dan orang dewasa.

Inovasi dalam dunia kuliner tidak hanya terbatas pada penciptaan menu baru, tetapi juga mencakup proses modifikasi bahan dan bentuk olahan makanan. Dalam konteks wisata kuliner, produk makanan hasil modifikasi memiliki potensi tinggi untuk dijadikan oleh-oleh karena menawarkan pengalaman rasa yang baru,

unik, dan berbeda dari produk konvensional (Suharto, 2019). Manusia cenderung cepat merasa jenuh dengan rasa atau jenis makanan yang itu-itu saja. Rasa menjadi faktor utama yang menciptakan kenikmatan saat menikmati makanan dan minuman, yang tidak bisa dipungkiri karena keduanya adalah kebutuhan dasar setiap makhluk hidup. Penemuan cita rasa baru yang unik dapat memberikan pengalaman berbeda dari apa yang telah dirasakan sebelumnya.

Peneliti melakukan pra – penelitian dengan menyebarkan kuisioner yang bertujuan untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan masyarakat terhadap bolen cookies menggunakan bahan dasar tepung mocaf, berikut hasil pra – penelitian:

Tabel 1. 1 Hasil Pra Penelitian

No.	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		N	%	n	%
1.	Apakah anda mengetahui tepung mocaf?	33 responden	56	26 responden	44
2.	Apakah anda mengetahui bahwa tepung mocaf terbuat dari singkong?	25 responden	42	34 responden	58
3.	Pernahkah anda mendengar atau melihat kue bolen dan cookies berbahan dasar tepung mocaf?	13 responden	22	46 responden	78
4.	Pernahkah anda mendengar atau melihat bolen dikombinasikan dengan cookies?	7 responden	12	52 responden	88
5.	Apakah anda tertarik jika bolen dikombinasikan dengan cookies menggunakan bahan dasar tepung mocaf?	59 responden	100	0 responden	0

Sumber: Data diolah penulis, 2024

Berdasaran hasil kuisioner pra–penelitian, dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden memiliki pengetahuan dan minat positif terhadap bolen cookies tepung mocaf. Dapat dilihat bahwa 100% dari 59 responden tertarik untuk mencoba bolen dikombinasikan dengan cookies menggunakan bahan dasar tepung mocaf. Dari 59 responden, masih terdapat 44 % responden yang belum mengetahui tepung mocaf dan 58 % responden belum mengetahui bahwa tepung mocaf terbuat dari singkong, sehingga perlu diperkenalkan mengenai tepung mocaf dengan membuat produk berbahan dasar tepung mocaf.

Menurut Suhartini (2020), inovasi oleh-oleh yang memanfaatkan bahan pangan lokal memiliki daya tarik unik bagi para wisatawan. Selain itu, penggunaan mocaf sebagai pengganti tepung terigu dianggap memiliki potensi dalam pengembangan produk khas daerah (Syamsir et al., 2021). Oleh karena itu, modifikasi bolen menjadi bolen cookies yang berbahan dasar mocaf dianggap memiliki peluang menarik sebagai oleh-oleh, baik untuk wisatawan maupun masyarakat lokal. Selain sebagai upaya pengembangan usaha kuliner, inovasi ini juga bertujuan untuk mengangkat potensi dan citra Kampung Cirendeu sebagai destinasi kuliner tradisional yang kreatif dan berkelanjutan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Modifikasi Bolen Cookies Menggunakan Tepung Mocaf sebagai Oleh-Oleh di Kampung Cirendeu".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan dari latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah yang dirancang dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana menentukan formula resep untuk menghasilkan produk Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu?
2. Bagaimana nilai kandungan gizi Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf, serta kemasan dan *labelling* produk yang sesuai untuk menarik minat beli konsumen sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu?
3. Bagaimana perhitungan harga jual Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu?
4. Bagaimana strategi pemasaran untuk Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk kombinasi Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini didasarkan pada rumusan masalah, antara lain sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan formulasi resep produk Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu
2. Untuk mengetahui nilai kandungan gizi Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf, serta kemasan dan *labelling* produk yang sesuai untuk menarik minat beli konsumen sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu
3. Untuk menentukan harga jual Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu
4. Untuk mendeskripsikan strategi pemasaran Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu
5. Untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap produk kombinasi Bolen Cookies menggunakan tepung mocaf sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeu

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari adanya penelitian ini dibagi kedalam dua kategori yaitu diantaranya:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini memperkaya literatur akademik terkait kombinasi antara bolen dengan cookies menggunakan tepung mocaf. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti lain untuk membuat modifikasi ataupun inovasi produk dibidang kuliner.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan dapat digunakan oleh pelaku industri usaha kuliner untuk membuat inovasi produk usaha kuliner yang variatif, unik, dan diterima masyarakat. Selain itu, dapat menambah variasi oleh-oleh di Kampung Cirendeu sehingga masyarakat lebih mengetahui dan tertarik berkunjung ke Kampung Cirendeu.