

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata merupakan industri yang terus menunjukkan pertumbuhan yang konsisten selama bertahun-tahun. Menurut Marhendi (2021), pariwisata didefinisikan sebagai kegiatan memindahkan individu dari lingkungan tempat tinggal dan kerja mereka ke lokasi lain untuk tujuan rekreasi, disertai dengan persiapan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan mereka selama berada di sana. Berkat sifatnya yang adaptif, sektor pariwisata mampu bertahan dan bahkan berkembang dalam menghadapi perubahan yang terus-menerus. Kepulauan Indonesia kaya akan keragaman budaya dan sumber daya alam, menjadikannya lokasi yang ideal bagi wisatawan dari seluruh dunia.

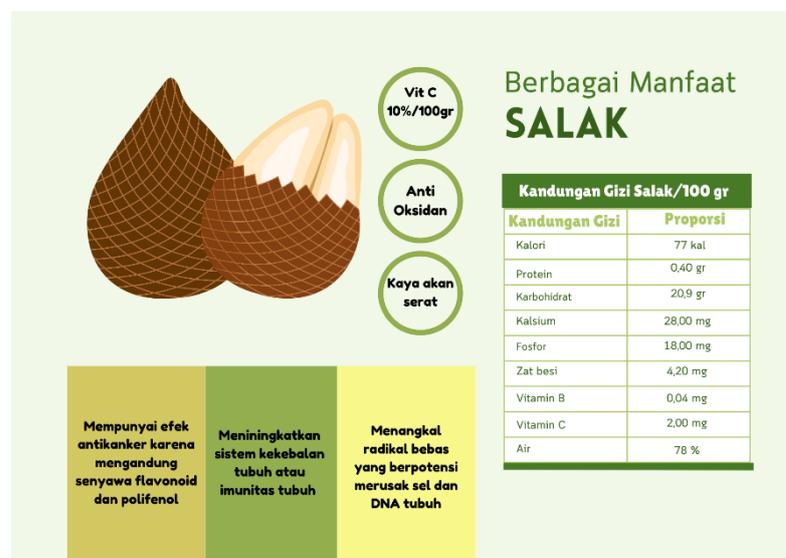
Indonesia memiliki 38 provinsi, dengan provinsi terpadat penduduknya adalah Jawa Barat dengan jumlah penduduk 50.489.208 jiwa per Q1 2024. Provinsi Jawa Barat juga merupakan salah satu Provinsi yang memiliki daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Provinsi Jawa Barat, hal ini merujuk pada data Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (2022) kunjungan wisatawan nusantara berjumlah 52,9 juta dan mengalami kenaikan pada tahun berikutnya yaitu 59 juta. Sebagai contoh, Kota Bandung merupakan salah satu objek wisata yang populer di Provinsi Jawa Barat. Kota Bandung merupakan rumah bagi beberapa objek wisata, tetapi juga merupakan gudang hasil bumi segar, umbi-umbian, dan kuliner pokok lainnya.

Buah salak dikenal dengan aromanya yang khas, teksturnya yang renyah, dan rasanya yang manis. Buah salak dikenal dengan sebutan yang berbeda dari buah ular karena permukaannya yang bersisik dan dagingnya yang berwarna putih. Buah salak *Salacca zalacca* (Gaertn) Voss terbagi menjadi dua varietas: *Salacca var. Zalacca*, asli Jawa, dan *Salacca var. Sumatrana* (Becc), asli Padang Sidempuan dan Bali/Ambon (Kelsaba dkk., 2024).

Buah salak, merupakan salah satu buah tropis yang kaya akan serat, vitamin c, serta kandungan air yang cukup tinggi yaitu 78% per 100 gram (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2023). Maka dari itu, salak mempunyai *browning effect* yaitu suatu kondisi di mana ketika buah salak dikupas dan didiamkan atau

diproduksi terjadi perubahan warna yang semula putih menjadi coklat. Ketika enzim polifenol oksidase (PPO) bergabung dengan oksigen, panas, dan pH, hal itu menyebabkan salak mengalami efek pencoklatan, yang pada dasarnya adalah perubahan warna menjadi coklat (Zhang dkk., 2021). Kandungan pektin pada salak berkisar antara sekitar 0,5 hingga 1,5 persen dari berat segar buah. Selai dan jeli dibuat menggunakan pektin, pengental alami yang dapat membentuk gel pada suhu tertentu jika dicampur dengan gula dan air. Pektin dalam salak dapat membantu memberikan tekstur yang tepat, meskipun tidak sebanyak pada buah yang mengandung banyak pektin.

Keunggulan dari buah salak selain rasanya yang manis, harga yang terjangkau, buah salak juga mengandung kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Berikut adalah gambar kandungan gizi dari 100 gram buah salak.



Gambar 1.1 Kandungan Gizi Buah Salak/100 gram

Sumber: Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2025

Buah salak memiliki kadar air yang cukup tinggi, buah ini cenderung mudah membusuk sehingga tidak memiliki umur simpan yang lama hanya bertahan sekitar dua sampai tiga hari saja. Oleh karena itu, diperlukan variasi dalam cara mengonsumsi atau mengolah salak, yang mana saat ini salak hanya dikonsumsi sebagai buah segar atau manisan. Salah satu alternatif yang menarik adalah dengan

memanfaatkan salak sebagai bahan dasar untuk pembuatan *conserve* salak dan ubi ungu. Dengan cara ini, kita tidak hanya dapat menikmati cita rasa unik dari salak, tetapi juga memperpanjang masa simpannya. Berdasarkan pra-penelitian yang dilakukan oleh penulis menunjukkan hasil sebanyak 57,1% dari 100% responden tidak mengetahui produk bernama *conserve*, dan tidak tahu bahwa salak juga dapat dijadikan bahan baku untuk membuat *conserve*. Meskipun memakai buah asli, *conserve* merupakan salah satu makanan yang bertahan lama karena kandungan gula di dalamnya bersifat sebagai pengawet alami. Secara keseluruhan 100% responden tertarik untuk mencoba modifikasi *conserve* salak dan ubi ungu. Berikut adalah hasil pra-penelitian *conserve* salak dan ubi ungu.

Tabel 1.1 Pengetahuan dan Pendapat Masyarakat terhadap *Conserve*

No.	Pertanyaan	Pernyataan
1.	Apakah anda tahu produk bernama <i>conserve</i> ?	Dari 35 responden, dihasilkan jawaban: - Ya, 15 responden - Tidak, 20 responden
2.	Menurut anda, apakah buah salak dapat dijadikan sebagai bahan dasar produk <i>conserve</i> ?	Dari 35 responden, dihasilkan jawaban: - Ya, 16 responden - Tidak, 19 responden
3.	Apakah anda pernah melihat <i>conserve</i> rasa salak?	Dari 35 responden, dihasilkan jawaban: - Ya, 0 responden - Tidak, 35 responden
4.	Apakah anda tertarik untuk mencoba <i>conserve</i> yang menggunakan buah salak dan ubi ungu?	Dari 35 responden, dihasilkan jawaban: - Ya, 35 responden - Tidak, 0 responden

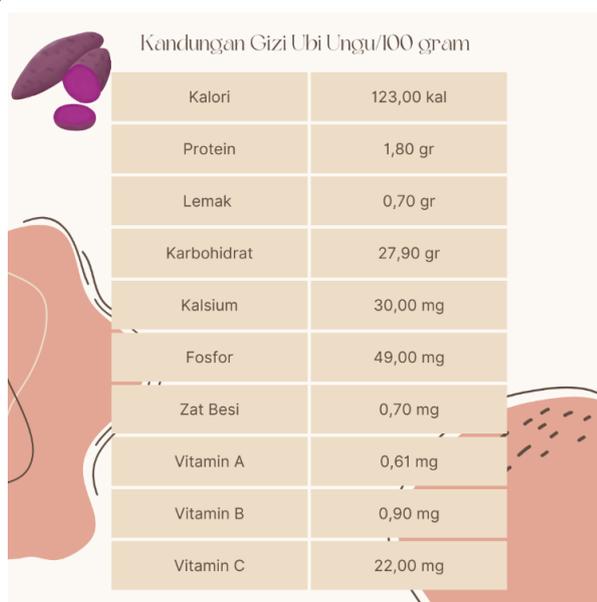
Sumber: Data diolah Penulis, 2025

Salak yang memiliki *browning effect*, sehingga menghasilkan produk olahan salak mempunyai warna yang kurang menarik maka diperlukan bahan tambahan yang berfungsi sebagai pewarna alami. Penulis memilih ubi ungu sebagai bahan tambahan untuk *conserve* salak karena ubi ungu memiliki kandungan antosianin yang memberikan warna ungu sebagai pewarna alami dan ubi ungu juga

mengandung pati yang tinggi sehingga dapat digunakan sebagai penambahan sumber pektin dari buah salak yang merupakan pengental alami pada produk *conserve* salak.

Salah satu umbi-umbian paling berharga di Indonesia, ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*), menawarkan peluang besar untuk tumbuh di sektor pertanian dan pengolahan makanan. Hasil panen yang tinggi (24–33 ton/ha) merupakan ciri khas jenis ubi jalar berkualitas tinggi. Sumber karbohidrat utama, setelah beras, jagung, dan singkong, adalah ubi jalar, tanaman yang dipanen pada waktu-waktu tertentu dalam setahun (Estiasih dkk., 2017). Salah satu komoditas pangan lokal yang relatif mudah diproduksi adalah ubi jalar. Daya, Mendut, Prambanan, Borobudur, Muara Takus, Sewu, Kalasan, Cangkuang, dan Sewu hanyalah beberapa jenis ubi jalar asli dan unggul yang telah tumbuh di Indonesia. Dengan tingkat konsumsi tahunan sebesar 6,6 kg, ubi jalar diproduksi dan digunakan sebagai bahan kuliner di Indonesia. Hidangan tradisional seperti ubi jalar goreng atau rebus, kolak, getuk, keripik, dan saus merupakan makanan yang menggunakan ubi jalar.

Ubi jalar ungu tradisional memberikan beberapa manfaat kesehatan bagi manusia. Berikut ini adalah gambaran visual nutrisi yang terkandung dalam 100 gram ubi jalar ungu.



Kandungan Gizi Ubi Ungu/100 gram	
Kalori	123,00 kal
Protein	1,80 gr
Lemak	0,70 gr
Karbohidrat	27,90 gr
Kalsium	30,00 mg
Fosfor	49,00 mg
Zat Besi	0,70 mg
Vitamin A	0,61 mg
Vitamin B	0,90 mg
Vitamin C	22,00 mg

Gambar 1.2 Kandungan Gizi Ubi Ungu/100 gram

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2025

Selain kaya akan karbohidrat dan vitamin lainnya, ubi ungu juga mengandung antosianin yang menyebabkan warna ungu alami pada ubi ungu. Kandungan antosianin ubi jalar tergantung pada intensitas warna pada umbi tersebut. Semakin ungu warna umbinya, maka kandungan antosianinnya semakin tinggi. Oleh karena itu, ubi ungu dipilih sebagai solusi dari masalah *browning effect* yang terjadi pada salak sehingga ubi ungu berfungsi sebagai pewarna makanan alami pada *conserve* salak dan ubi ungu.

Pengawetan buah merupakan salah satu metode yang penting dalam industri makanan untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas buah. Proses pengawetan tidak hanya bertujuan untuk mencegah kerusakan akibat mikroorganisme, tetapi juga untuk mempertahankan rasa, aroma, dan nilai gizi dari buah. Beberapa jenis pengawetan buah yang populer adalah selai, jeli, buah kering, manisan, dodol, buah kaleng, *conserve* dan lainnya. Pentingnya pengembangan produk olahan pengawetan buah ini juga didukung oleh tren konsumen yang semakin menginginkan produk yang sehat dan alami. Dengan memanfaatkan buah tropis seperti salak dan ubi ungu, diharapkan dapat menciptakan produk yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga kaya akan manfaat kesehatan.

Penciptaan metode untuk mengawetkan buah diklasifikasikan sebagai “*confiture*” oleh *Douceurs D’Etiolles (2022)*, yang menggolongkan *conserve* sebagai salah satu bidang tersebut. Buah yang diawetkan menggunakan metode *conserve* memerlukan perendaman dalam gula selama 24 jam, penambahan asam dan aroma, kemudian memasaknya hingga menjadi cukup kental dan padat. Untuk membuat *conserve* yang baik, buah harus memiliki jumlah pektin dan asam yang cukup. Jika buah yang ingin digunakan tidak memiliki cukup pektin atau asam, dapat menambahkan asam alami atau sintetis. *Conserve* dalam konteks makanan merujuk pada produk makanan yang diawetkan, penambahan gula pada *conserve* berfungsi agar *conserve* memiliki daya simpan yang cukup lama karena penambahan gula yang cukup banyak sehingga dapat menjadi bahan pengawet alami dan menghambat pertumbuhan mikroba.

Conserve merupakan produk olahan pengawetan buah yang sejenis dengan *jam*, *marmalade* atau *preserved fruit* lainnya. Namun, *conserve* memiliki karakteristik

tersendiri yaitu mengandung potongan buah yang cukup besar sehingga teksturnya lebih bervariasi dibandingkan selai (*jam*), *conserve* juga mengandung kacang, buah kering dan rempah di dalamnya untuk meningkatkan rasa, aroma dan tekstur. Rempah yang biasanya dipakai untuk membuat *conserve* antara lain cengkeh dan kayu manis. *Conserve* dapat dimakan dengan berbagai cara, yaitu sebagai olesan roti, *topping* pancake, *filling* produk pastry dan bisa dicampurkan dengan yogurt atau oat. Pada umumnya, selai atau *conserve* yang berada di pasaran menggunakan buah strawberry, blueberry, coklat, kacang, srikaya dan lainnya. Banyaknya selai buah yang beredar di pasaran merupakan buah yang berasal dari luar negeri. Buah salak jarang dijadikan sebagai bahan dasar olahan makanan, namun buah ini memiliki beragam potensi olahan yang lezat dan menarik sehingga produk yang akan dibuat oleh peneliti yaitu *conserve* salak dan ubi ungu sebagai salah satu bentuk pangan olahan yang dapat memperpanjang umur buah tanpa mengurangi kandungan gizinya.

Variasi produk merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan konsumen (Azizah, 2020). Keragaman produk merupakan daya tarik bagi konsumen terutama dapat memberikan alternatif pilihan yang lebih bervariasi. Variasi produk adalah jenis produk yang tersedia. Setiap konsumen memiliki selera yang berbeda-beda. Variasi atas rangkaian produk itu berkembang terus-menerus untuk mencapai profitabilitas tertentu tanpa ada ketergantungan pada satu produk. Konsumen akan merasa puas jika keinginannya terpenuhi, mengingat selera konsumen yang berbeda-beda. Dengan adanya variasi produk diharapkan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Konsumen dapat memilih produk yang mereka inginkan (Emor dkk., 2019).

Modifikasi resep melibatkan peningkatan rasa, aroma, dan daya tarik visual makanan tanpa mengurangi kandungan gizinya agar lebih menarik bagi khalayak yang lebih luas dan mengurangi pemborosan makanan (Aldera dkk, 2020). *Conserve* dapat dimodifikasi berdasarkan bahan dari *conserve* itu sendiri, *packaging*, dan lainnya. Modifikasi yang ingin peneliti lakukan adalah membuat *conserve* sebagai inovasi produk makanan yang menarik, memperpanjang umur simpan buah, dan menambah variasi produk makanan olahan pengawetan buah

yang berbahan dasar buah tropis yaitu buah salak yang dan ubi ungu sebagai pewarna alami.

Modifikasi *conserve* salak dan ubi ungu diharapkan bisa menambah variasi makanan berbahan dasar buah tropis sehingga dengan uji daya terima konsumen dapat mengetahui kesukaan konsumen dalam menerima *conserve* salak dan ubi ungu secara komersial. Berdasarkan uraian yang telah penulis sampaikan, penulis tertarik untuk membuat penelitian mengenai “**Modifikasi Conserve Salak dan Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk Olahan Pengawetan Buah**”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana standar resep *conserve* salak dan ubi ungu?
2. Bagaimana kemasan (*packaging*) dan label (*labeling*) produk *conserve* salak dan ubi ungu?
3. Bagaimana menentukan harga jual *conserve* salak dan ubi ungu?
4. Bagaimana strategi pemasaran pada produk *conserve* salak dan ubi ungu?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap modifikasi produk *conserve* salak dan ubi ungu?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui standar resep *conserve* salak dan ubi ungu.
2. Mengetahui bentuk *packaging* dan *labeling* pada produk *conserve* salak dan ubi ungu.
3. Mengetahui perhitungan harga jual dari produk *conserve* salak dan ubi ungu.
4. Mengetahui strategi pemasaran terhadap modifikasi produk *conserve* salak dan ubi ungu.

5. Mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap modifikasi produk *conserve* salak dan ubi ungu.

1.4 Manfaat Penelitian

Penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat untuk kedepannya:

1. Manfaat Teoritis

Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi acuan dan referensi untuk peneliti selanjutnya dalam melakukan pembaharuan modifikasi produk *conserve* dengan buah tropis.

2. Bagi Masyarakat

Penulis berharap penulisan ini dapat menjadi inspirasi untuk menciptakan ide bisnis baru di kalangan masyarakat yang dapat berkontribusi pada peningkatan perekonomian.