

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pariwisata memiliki dampak dan peran yang besar dalam pembangunan ekonomi nasional. Berkembangnya industri pariwisata sangat berpengaruh terhadap sarana dan prasarana penunjang pariwisata seperti hotel, restoran, *tour and travel*, *cafe*, berbagai macam jajanan kuliner dan lainnya yang harus memiliki perkembangan dengan menciptakan suatu inovasi baru agar dapat bersaing dalam industri pariwisata (Utami et.al, 2023). Semakin berkembangnya industri pariwisata menjadikan banyaknya masyarakat lokal yang bertempat tinggal di sekitar tujuan wisata dengan inisiatif melakukan perkembangan daerah dengan menjadikannya bagian dari destinasi wisata, bersamaan dengan itu wilayah tersebut membantu meningkatkan berbagai fasilitas pendukung kegiatan pariwisata salah satunya melalui berbagai atraksi pengenalan budaya khas dari daerah wisata, ciri khas makanan daerah tersebut dan berbagai ciri khas serta keunikan dari daerah destinasi wisata tersebut.

Industri pariwisata yang mengusung kearifan lokal adalah sektor usaha yang bertujuan untuk menyediakan produk dan layanan yang sesuai dengan kebutuhan para wisatawan. Dalam hal ini kearifan lokal dijadikan suatu daya tarik wisata terutama di bidang kuliner. Industri pariwisata berbasis kearifan lokal dapat meningkatkan ekonomi masyarakat ditempat wisata tersebut, dapat meningkatkan pendapat asli daerah, dapat meningkatkan pendapatan nasional, kuliner masih mempertahankan budaya lokal, serta dapat mengangkat citra pariwisata di Indonesia (Zahrulianingdyah, 2018).

Indonesia terdiri dari banyak provinsi yang masing-masing memiliki potensi besar di bidang pariwisata salah satunya adalah Jawa Barat. Jawa Barat, satu dari lainnya provinsi berada di Indonesia yang berpotensi besar dalam sektor pariwisata, hal itu dibuktikan dari banyaknya jumlah wisatawan yang mengunjungi Provinsi Jawa Barat. Menurut data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jawa Barat sepanjang tahun 2023, jumlah kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara yang masuk ke Jawa Barat mencapai

59,33 juta, dibandingkan dengan 2022 sebanyak 53,13 juta. Angka tersebut menunjukkan bahwa sektor pariwisata khususnya di Jawa Barat memiliki potensi perkembangan di industri pariwisata yang pesat dengan banyaknya kota dan kabupaten yang memiliki potensi besar dalam objek wisata di setiap daerahnya salah satunya di Kabupaten Cianjur.

Kabupaten Cianjur merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Barat. Secara geografis, Kabupaten Cianjur terbagi kedalam 3 wilayah diantaranya yaitu Cianjur Utara, Cianjur Selatan dan Cianjur Tengah. Kabupaten Cianjur di bagian utara terletak di wilayah yang strategis karena berada pada jalur regional antara Bandung dan Jakarta serta jalur wisata puncak (Fadjarajani et al., 2021). Berdasarkan data Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat terkait jumlah kunjungan wisatawan di Kabupaten Cianjur terjadi peningkatan tiap tahunnya. Pada tahun 2022 jumlah wisatawan lokal (domestik) dan wisatawan luar negeri (mancanegara) yang masuk ke Kabupaten Cianjur mencapai hingga 1,5 juta sedangkan pada tahun 2023 terjadi kenaikan jumlah wisatawan yang mengunjungi Kabupaten Cianjur yaitu sebanyak 1.9 juta orang. Kabupaten Cianjur memiliki sejumlah objek wisata yang sedang gencar dikembangkan oleh pemerintah Kabupaten Cianjur, namun yang perlu menjadi perhatian juga tentunya wisata kuliner di Kabupaten Cianjur karena kedua hal tersebut sangat berkaitan erat. Berikut grafik yang menyajikan data jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Kabupaten Cianjur:



Gambar 1.1 Data Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Cianjur  
*Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat*

Berdasarkan data di atas terjadi peningkatan terkait jumlah kunjungan wisatawan yang datang di Kabupaten Cianjur mengalami kenaikan setiap tahunnya. Dari grafik di atas terlihat kenaikan jumlah kunjungan wisatawan lokal pada tahun 2021 ke tahun 2022 sebesar 42 %, sedangkan pada tahun 2022 ke tahun 2023 terjadi kenaikan jumlah kunjungan wisatawan lokal sebesar 22%. Peningkatan jumlah wisatawan merupakan suatu hal positif untuk pertumbuhan ekonomi. Peningkatan wisata ini berperan untuk membantu menjaga kebudayaan daerah serta mendorong berkembangnya usaha – usaha lokal seperti oleh – oleh khas dan kuliner lokal.

Bidang pariwisata merupakan salah satu bidang yang menjadi unggulan di Kabupaten Cianjur yang memiliki dampak besar terhadap pertumbuhan perekonomian di daerah tersebut. Pemerintah Kabupaten Cianjur membuat program untuk menarik minat wisatawan dari luar daerah melalui wisata kuliner. Pemerintah Kabupaten Cianjur menjadikan satu jalan di Cianjur sebagai pusat kuliner andalan. Jalan tersebut dikenal sebagai jalan sinar yang merupakan jalan yang memiliki tempat jajanan kuliner yang melegenda. Jalan sinar terkenal dengan berbagai makanan yang beragam salah satunya adalah makanan tradisional yang menjadi makanan legendaris khas Kabupaten Cianjur diantaranya adalah gecko, laksa Cianjur, bubur ayam, ikan bakar Cianjur. Selain itu di Jalan Sinar Cianjur juga terdapat beberapa toko yang menjual oleh – oleh khas Kabupaten Cianjur seperti tauco, manisan dan asinan serta berbagai macam olahan keripik (Aziz, 2019). Pemerintah Kabupaten Cianjur dengan inisiatif menjadikan Jalan Sinar sebagai pusat kuliner andalan merupakan suatu langkah strategis yang baik, tidak hanya menjaga identitas budaya kuliner Cianjur, tetapi langkah ini menciptakan daya tarik bagi wisatawan untuk berkunjung (Aziz, 2019). Keberagaman kuliner yang berada di Jalan Sinar dengan menampilkan makanan lokal khas merupakan pengalaman kuliner yang berharga untuk wisatawan lebih mengenal kebudayaan dan sejarah lokal melalui makanan lokal khas.

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Cianjur dan Pemerintah Kabupaten Cianjur tidak hanya menjadikan jalan sinar sebagai pusat kuliner

andalan untuk mengembangkan wisata kuliner, terdapat pula agenda yang dilakukan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Cianjur salah satunya adalah mengadakan berbagai festival salah satunya festival kuliner Cianjur yang digelar pada tanggal 21 April 2024 yang menampilkan berbagai makanan ciri khas Kabupaten Cianjur serta kuliner dari para pelaku UMKM yang ada di Kabupaten Cianjur.

Kabupaten Cianjur memiliki wisata kuliner yang beragam dan dikategorikan kedalam makanan sepinggan, lauk – pauk, kudapan, oleh – oleh dan sambal (Riano et al., 2021). Salah satu kuliner yang menarik perhatian wisatawan untuk mencoba makanan tersebut adalah mie ayam dan mie baso Hammas. Nama hammas sendiri merupakan singkatan dari “Harga Mahasiswa dan Masyarakat”. Mie ayam dan mie baso hammas memiliki harga yang sangat terjangkau, rasa dari mie ayam hammas ini tetap dijaga sehingga menjadi daya tarik wisatawan untuk mencoba mie ayam dan mie baso hammas. Mie ayam hammas yang dimiliki oleh Toni Zaelani ini sudah berjualan sejak 12 tahun lalu (Selamet, 2024). Daya tarik dari usaha kuliner mie ayam dan mie baso hammas merupakan bukti bahwa cita rasa tradisional yang dijaga dengan harga yang terjangkau menjadi salah satu kunci keberhasilan suatu produk kuliner dalam menarik wisatawan.

Olahan mie merupakan satu kuliner yang sangat digemari, mie berasal dari china dan mulai masuk ke Indonesia melalui jalur perdagangan, awal mulanya mie dikombinasikan dengan daging babi, namun kemudian daging ayam digunakan sebagai pengganti dikarenakan banyak kerajaan Islam di Indonesia (Siwi, A & Tyas, P 2017). Olahan mie banyak menyebar di daerah jawa dan menjadi kuliner lokal di setiap daerah di Pulau Jawa, hal ini dikarenakan banyak orang Tioghoa yang menetap di Pulau Jawa pada tahun 1870 dan menimbulkan adanya akulturasi budaya salah satunya terkait kuliner seperti mie ayam (Unsiyah Anggraeni, 2018). Mie ayam merupakan suatu olahan mie yang dikombinasikan dengan ayam yang memiliki daya tarik tersendiri dari kelezatan, varian dan cita rasa yang menjadi favorit di kalangan masyarakat. Terdapat berbagai varian mie ayam yang diketahui oleh masyarakat

diantaranya adalah mie ayam bakso, mie ayam jamur, mie ayam ceker, mie ayam pangsit dan inovasi lainnya dari mie ayam.

Tauco merupakan pasta kedelai hasil fermentasi yang berasal dari bangsa tionghoa dan diperkenalkan ke masyarakat Indonesia. Perkembangan tauco di berbagai daerah di Indonesia terjadi ketika bangsa Tionghoa bermigrasi ke nusantara dan mengembangkan tauco di daerah tersebut (Herlina et al., 2022). Tauco Cianjur pertama kali hadir beriringan dengan bangsa Tionghoa yang datang dan membangun Kampung Cina/ Pecinan sebelum akhirnya bermigrasi ke beberapa daerah di Nusantara yang memiliki ciri yang berbeda. Pelopor tauco di Kabupaten Cianjur yang pertama membuat dan menjual adalah Tauco Cap Meong yang dibuat dan dijual langsung oleh Tan Ken Hian dan Tjoa Kim Nio atau yang biasa dipanggil dengan Nyonya Tasman (Lestari & Aprillia, 2021). Tauco memiliki keunikan rasa yang khas perpaduan antara rasa asin, manis dan sedikit aroma fermentasi, hal ini memberikan rasa yang kuat pada masakan. Selain dijadikan oleh – oleh khas Kabupaten Cianjur, rasa yang kaya dari bumbu tauco ini dijadikan sebagai bumbu dasar dalam berbagai masakan seperti makanan lokal gecko, tumisan, sambal tauco serta sebagai tambahan diberbagai masakan.

Tauco tidak hanya memperkaya cita rasa dalam suatu hidangan, selain memiliki keunikan rasa, tauco memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Proses fermentasi tidak hanya untuk meningkatkan daya tahan simpannya saja melainkan menghasilkan beberapa kandungan gizi yang baik yang berasal dari proses fermentasi tersebut, adapun kandungan gizi yang terkandung pada tauco diantaranya adalah:



Gambar 1.2 Kandungan Gizi Tauco

*Sumber : Nilai Gizi.com, 2018*

Pada gambar di atas dapat dilihat bahwa bumbu tauco adalah hasil fermentasi kedelai yang memiliki kandungan gizi yang bermanfaat. Kedelai merupakan salah satu bahan pangan yang kaya akan kandungan protein yang berkualitas tinggi dengan kandungan lemak jenuh rendah dan merupakan sumber serat yang baik. Kedelai merupakan bahan pangan fungsional yang memiliki peran penting dalam kesehatan (Krisnawati, 2017), dengan demikian selain memiliki rasa yang umami dari hasil fermentasi, tauco memiliki kandungan protein serta karbohidrat dengan kadar yang cukup tinggi, selain kandungan yang tertera di atas tauco memiliki beberapa kandungan lain seperti kandungan abu hasil fermentasi sekitar 17,1 – 73,8 %, kandungan asam amino sekitar 14,1 – 24,6% yang memberikan rasa umami pada tauco dan gula sekitar 4,45 – 29,9 % yang memberikan rasa manis terhadap tauco (Herlina et al., 2022). Hal ini menjadikan tauco memiliki rasa yang unik dan menambah rasa enak dimasakan.

Era modern ini kebutuhan dan preferensi konsumen terhadap suatu produk makanan berkembang dengan cepat, diperlukan penyesuaian, peningkatan dan penambahan agar suatu produk makanan tersebut tetap relevan di pasar yang terus berubah. Modifikasi makanan kini menjadi suatu strategi yang kian populer dalam industri kuliner. Proses ini dengan menambah, mengurangi atau memvariasikan suatu bahan makanan baik itu dari segi bumbu, porsi, teknik

pengolahan, penggunaan alat memasak, teknik penyajian menu masakan, serta nilai gizi yang terkandung didalamnya, dengan adanya proses tersebut diharapkan dapat menghasilkan satu penampilan resep makanan menjadi lebih menarik dengan tujuan untuk membangkitkan selera makan (Virgi Angeliq et al., 2020). Modifikasi makanan pada penelitian yang akan dilakukan penulis bertujuan untuk menambah keanekaragaman masakan dari bahan yang akan dimodifikasi, meningkatkan nilai gizi makanan modifikasi tersebut serta bertujuan untuk meningkatkan eksistensi makanan ciri khas Indonesia yaitu tauco agar tetap dikenal bahkan digemari oleh generasi muda sekarang. Selain itu, modifikasi ini juga dapat membantu industri makanan dalam meningkatkan daya saing mereka di pasar yang semakin kompetitif.

Peneliti melakukan pra – penelitian dengan menyebarkan kuesioner kepada 46 responden yang bertujuan untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan masyarakat terhadap tauco sebagai bahan dari modifikasi produk tersebut, Adapun hasil pra – penelitian adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.1 Hasil Pra - Penelitian**

No	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Apakah anda mengetahui bahwa tauco merupakan produk khas dari Cianjur?	42	91,3 %	4	8,7 %
2	Apakah anda pernah mencoba produk olahan dari tauco?	11	23,9 %	35	76,1 %
3	Apakah anda pernah mengkonsumsi modifikasi produk dari mie ayam?	13	28,3 %	33	71,7 %
4	Jika mie ayam di modifikasi menggunakan bumbu tauco apakah anda tertarik mencobanya?	45	97,8 %	1	2,2 %

*Sumber : data diolah penulis, 2025*

Berdasarkan data kuisioner yang telah disebar untuk pra – penelitian di atas, dari 46 responden mengatakan bahwa responden mengetahui bahwa tauco merupakan produk khas dari Kabupaten Cianjur sebanyak 91 % menjawab ya. Pertanyaan apakah anda pernah mencoba produk tauco sebanyak 76% responden menjawab tidak pernah mencoba produk olahan dari tauco dan dapat disimpulkan bahwa belum banyak yang mengetahui produk olahan dari bumbu tauco. Sebanyak 98 % responden menjawab ya terkait ketertarikan untuk mencoba modifikasi produk mie ayam menggunakan bumbu tauco. Berdasarkan hasil kuesioner pra – penelitian tersebut disimpulkan bahwa modifikasi mie ayam menggunakan bumbu tauco layak untuk dilanjutkan penelitiannya. Pemanfaatan tauco sebagai campuran bumbu dari mie ayam ini sebagai upaya untuk menjaga eksistensi ciri khas makanan daerah di era modern ini serta penggunaan tauco yang memiliki protein tinggi dari kedelai ini akan menambahkan kandungan gizi dari makanan tersebut. Penggunaan tauco Khas Cianjur yang dimodifikasi dengan mie ayam menciptakan perpaduan rasa yang kaya dan unik tanpa perlu adanya tambahan penyedap karena tauco memiliki cita rasa khas yang memberikan rasa umami pada masakan yang cocok dipadukan dengan bumbu mie ayam. Kombinasi ini tidak hanya menambah kedalaman cita rasa, tetapi juga memperkaya pengalaman kuliner dengan menghadirkan elemen tradisional mie ayam dan keunikan tauco. Penggunaan mie ayam didasarkan pada kepopuleran mie ayam yang banyak di minati oleh masyarakat (Ardila, 2024) sehingga dengan modifikasi antara tauco dan mie ayam ini dapat menambah eksistensi dari tauco agar dapat dikenal dan disukai oleh berbagai kalangan di masyarakat. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dan hasil kuesioner pra – penelitian, penulis memutuskan untuk melakukan suatu penelitian terkait “Penggunaan Tauco Khas Cianjur Sebagai Modifikasi Mie Ayam ”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pemaparan latar belakang ditemukan beberapa rumusan masalah, Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep dalam pembuatan mie ayam tauco?

2. Bagaimana desain kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) yang tepat untuk mie ayam tauco?
3. Bagaimana perhitungan harga jual pada mie ayam tauco?
4. Bagaimana strategi pemasaran pada mie ayam tauco?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap modifikasi produk mie ayam tauco?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian yang dilakukan memiliki tujuan untuk menentukan hasil selama proses berlangsungnya penelitian. Adapun tujuan – tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menentukan formulasi resep mie ayam tauco dan mengetahui hal yang mempengaruhi warna, aroma, rasa, tampilan dan nilai gizi yang dihasilkan.
2. Merancang kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) yang menarik dan jelas untuk produk mie ayam tauco
3. Menentukan harga jual yang tepat untuk mie ayam tauco
4. Mengetahui bentuk promosi yang tepat untuk mie ayam tauco
5. Mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk mie ayam tauco

### 1.4 Manfaat Penelitian

Dari tujuan di atas disimpulkan bahwa penelitian tersebut memiliki manfaat yang terbagi menjadi dua diantaranya adalah :

#### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjaga eksistensi dari tauco sebagai salah satu oleh – oleh khas kabupaten Cianjur dapat dipertahankan dengan adanya modifikasi produk yang lebih menarik. Selain itu penelitian ini diharapkan akan memberikan manfaat pada bidang keilmuan di Manajemen Industri Katering dan para pelaku usaha kuliner dari informasi tentang cara membuat produk modifikasi yang lebih menarik.

#### 2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan motivasi dan masukan bagi para pelaku usaha di bidang kuliner untuk menciptakan suatu produk yang baru dan lebih baik, selain itu diharapkan menjadi referensi bagi penelitian

selanjutnya untuk memanfaatkan pangan lokal dan menciptakan suatu produk baru yang lebih menarik agar dapat bersaing di industri kuliner.

### **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini dilakukan dengan mengikuti sistemika penulisan yang terdiri dari beberapa bagian diantaranya sebagai berikut:

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini mencakup latar belakang masalah, tujuan penelitian, rumusan penelitian, manfaat penelitian serta ruang lingkup penelitian.

#### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini mencakup berbagai teori dari berbagai ahli serta penelitian sebelumnya serta terdapat kerangka penelitin yang dijadikan acuan dalam penelitian yang akan dilakukan.

#### **BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini mencakup penjelasan terkait metode penelitian yang akan digunakan dalam penelitian meliputi sampel, lokasi, alat penelitian, operasional penelitian serta pengumpulan data dan metode pengolahan data yang akan digunakan.

#### **BAB IV HASIL PEMBAHASAN**

Bab ini mencakup penyajian dan pemaparan mengenai hasil temuan dari penelitian yang telah dilakukan secara jelas.

#### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini mencakup kesimpulan dan saran dari penulis.