

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata hingga sekarang tetap menjadi fokus utama bagi pemerintah karena dianggap sebagai penggerak utama pertumbuhan ekonomi negara (Rahma, 2020). Sektor ini bahkan merupakan salah satu kontributor terbesar untuk pendapatan negara, berada di urutan ketiga setelah ekspor minyak kelapa sawit dan batu bara. Pemerintah terus mengembangkan manajemen sektor pariwisata melalui berbagai kebijakan untuk memajukan dan memperkenalkan pariwisata Indonesia di kancah internasional (Elistia, 2020). Pengelolaan industri pariwisata terus ditingkatkan oleh pemerintah, dengan berbagai kebijakan yang diterapkan untuk memajukan dan memperkenalkan pariwisata Indonesia ke panggung global.

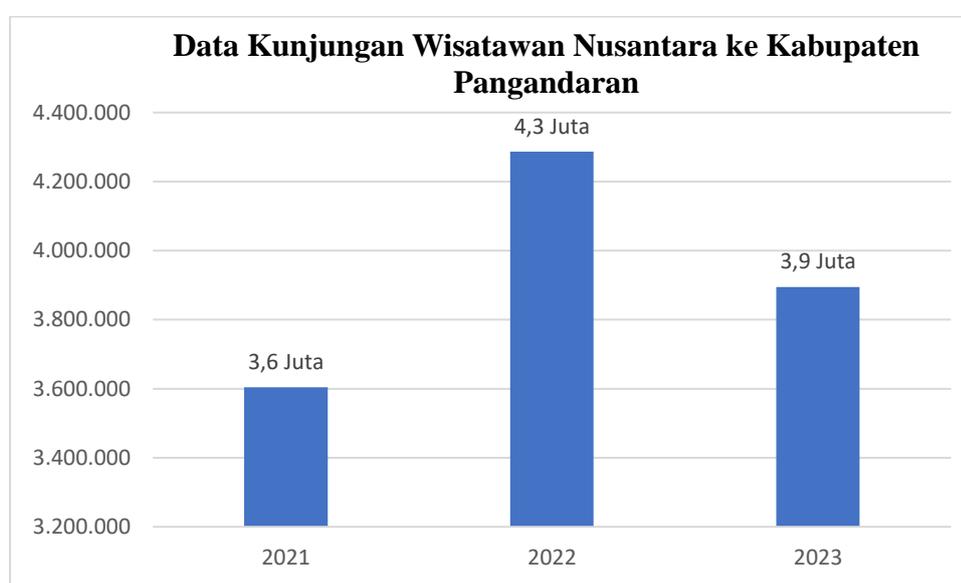
Provinsi Jawa Barat sebagai salah satu daerah di Indonesia memiliki beragam tempat wisata yang bisa dijadikan sumber pendapatan, ini merupakan kesempatan bagi Jawa Barat dalam mengoptimalkan potensi yang ada demi mencapai tujuan nasional (Harahap *et al.*, 2023). Salah satu langkah yang diambil pemerintah untuk mendorong kedatangan wisatawan lokal dan internasional adalah dengan meremajakan serta menata tempat wisata (Utarki *et al.*, 2020).

Kabupaten Pangandaran menawarkan berbagai tempat wisata yang sangat beraneka ragam, sehingga fokus utama Kabupaten Pangandaran adalah sektor pariwisata. Kabupaten Pangandaran merupakan hasil pemekaran dari beberapa wilayah Kabupaten Ciamis, yang mencakup: Kecamatan Parigi, Kecamatan Cijulang, Kecamatan Cimerak, Kecamatan Cigugur, Kecamatan Langkaplancar, Kecamatan Mangunjaya, Kecamatan Padaherang, Kecamatan Kalipucang, Kecamatan Pangandaran, dan Kecamatan Sidamulih. Pusat pemerintahan Kabupaten Pangandaran berada di Kecamatan Parigi (Rudini *et al.*, 2021). Menurut Nurdin (2014), sektor wisata di Kabupaten Pangandaran merupakan bidang yang signifikan dan memberikan kontribusi terhadap pendapatan daerah. Selain berfungsi sebagai sumber pendapatan bagi negara dan menciptakan lebih banyak

kesempatan kerja, sektor wisata juga memiliki peran dalam melestarikan lingkungan dan memajukan budaya setempat (Fahmi & Ilhami, 2022).

Pangandaran dikenal sebagai Hawaii Van Jabar, yang menawarkan daya tarik wisata yang terus menarik pengunjung ke Pangandaran sebagai pilihan utama, terutama dengan meningkatnya minat terhadap ekowisata (Kurniasih *et al.*, 2020). Berikut adalah informasi mengenai jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Pangandaran.

Tabel 1.1 Data Kunjungan Jumlah Wisatawan Kabupaten Pangandaran



Sumber : Badan Pusat Statistik Jawa barat, 2023

Berdasarkan data dari Badan pusat statistik Jawa Barat, data kunjungan wisatawan yang berkunjung ke kabupaten pangandaran pada tahun 2021 mencapai 3,6 juta, pada Tahun 2022 mencapai 4,3 juta sedangkan pada tahun 2023 sebanyak 3,9 juta. Sehingga terjadi kenaikan 18,9 % Pada Tahun 2022 dan penurunan 10% pada Tahun 2023. Kabupaten Pangandaran, yang merupakan wilayah otonom baru yang didirikan pada tahun 2012, telah menetapkan Pangandaran sebagai tujuan wisata bertaraf internasional (Setianingsih & Yulifar, 2025).

Variasi barang terkait dengan berbagai kategori produk yang tersedia. Setiap pembeli memiliki preferensi yang unik. Pengembangan variasi dalam rangkaian produk terus berkembang untuk meraih profitabilitas tertentu, tanpa tergantung

pada satu jenis produk saja. Diinginkan agar variasi produk memiliki daya tarik unik untuk menyediakan pilihan bagi konsumen (Sasmita *et al.*, 2024). Oleh-oleh makanan merupakan salah satu pilihan utama bagi para pelancong (Riswandi, 2024). Di Pangandaran, berbagai macam cenderamata yang banyak dijual antara lain adalah Opak Ketan Bakar, Keripik pakis, Ikan Asin Jambal Roti, Noga Kelapa, Rengginang Terasi, Sale Pisang, Noga Suuk, Jus honje, dan papia Pangandaran. Cenderamata tersebut umumnya banyak terdapat di lokasi-lokasi oleh-oleh di sepanjang pantai dan sering dibeli oleh pengunjung saat datang ke Pangandaran. Tempat yang sering menjadi tujuan para wisatawan untuk berbelanja oleh-oleh adalah rest area owen, pasar wisata, dan pasar ikan pantai timur Pangandaran (Astiana & Fadilah, 2024).

Opak ketan yang berasal dari Jawa Barat memiliki peluang untuk meluas hingga ke luar wilayah tersebut. Opak yang terbuat dari beras ketan menjadi salah satu variasi snack yang bahan utamanya merupakan kombinasi dari beras ketan dan kelapa, yang dibentuk menjadi bulatan datar, kemudian dikeringkan dan dibakar (Qolbi *et al.*, 2023). Opak beras ketan termasuk ke dalam kategori industri rumahan karena ciri-ciri usahanya yang memerlukan banyak modal dan banyak tenaga kerja (Alamsyah *et al.*, 2021). Opak Pangandaran dulunya adalah makanan yang sering disiapkan menjelang berbagai perayaan, seperti pernikahan, khitanan, pengajian, dan beberapa acara seremoni lainnya. Seiring dengan perkembangan pesat Pangandaran sebagai destinasi wisata, masyarakat mulai memanfaatkan opak sebagai cenderamata yang dijual baik di tempat wisata maupun di sepanjang jalan menuju pantai Pangandaran. Namun, opak bakar kurang menarik perhatian pengunjung, disebabkan oleh tampilannya yang terlalu sederhana dan rasa yang umumnya kurang berani, cenderung asin. Sebuah toko terkenal yang menjual opak pangandaran adalah Restu Sahabat Pangandaran, yang menawarkan tiga jenis opak, yaitu Original, Rumput laut, dan Balado pedas.

Udang rebon adalah sejenis udang dengan ukuran kecil yang dapat ditemukan di perairan pantai yang tidak dalam, serta memiliki sifat positif fototaksis, yang berarti mereka tertarik untuk mendekat pada cahaya (Ramadhani *et al.*, 2022). Cara

pengolahan udang rebon di tempat tersebut adalah melalui proses pengeringan yang menghasilkan produk bernama udang rebon kering. Pengeringan ini dilakukan dengan cara menjemur, sehingga diperlukan sinar matahari. Namun, saat periode puncak panen udang rebon berlangsung antara bulan April hingga Juli, hal ini coincides dengan musim hujan di pulau Jawa, termasuk di Pangandaran (Rahmawati *et al.*, 2023). Udang rebon yang berasal dari Pangandaran biasanya melimpah saat musim kering, khususnya antara akhir Juni hingga akhir Juli. Cuaca yang cerah sangat ideal untuk proses pengeringan udang rebon, sehingga banyak nelayan melakukan pengeringan di tepi pantai, terutama di area katapang doyong yang terletak di pantai timur Pangandaran.

Udang rebon merupakan salah satu jenis *seafood* yang memiliki ukuran yang sangat kecil jika dibandingkan dengan jenis udang lain (Rahmawati *et al.*, 2023). Dengan ukuran yang mini ini, udang ini mengandung nilai gizi yang tinggi, berikut adalah informasi mengenai kandungan gizi dari udang rebon:



Gambar 1.1 Kandungan Gizi Udang Rebon Kering

Sumber : (Rafika *et al.*, 2023).

Berdasarkan gambar di atas, udang rebon memiliki jumlah kalori sebanyak 295, dengan kandungan protein mencapai 604 gram, kalsium 1209 gram, fosfor 1025 gram, dan vitamin A sebanyak 210 gram. Selain itu, udang rebon kering juga memiliki 23 gram lemak, 18 gram karbohidrat, 6,3 gram zat besi, dan 0,14 gram vitamin B1 (Antosias *et al.*, 2023). Udang rebon memiliki manfaat yang signifikan dan sangat bermanfaat untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan sel-sel

otak pada anak, sehingga bisa digunakan sebagai makanan tambahan untuk ASI (MPASI) (Putra & Setiyana, 2023).

Pemanfaatan Udang rebon tidak umum dikonsumsi segar oleh masyarakat, melainkan lebih sering dinikmati dalam berbagai cara pengolahan. Udang rebon sering diolah menjadi produk seperti udang rebon kering, kerupuk udang rebon, ebi, kresek, dendeng udang, terasi, peyek, dan berbagai jenis makanan kering lainnya (Antosias *et al.*, 2023). Proses produksi udang rebon dapat dibagi menjadi beberapa metode. Beberapa dihasilkan secara langsung dalam kondisi segar, sementara yang lainnya diproses menjadi udang rebon yang telah dikeringkan dengan metode pengeringan di bawah sinar matahari langsung (Mardiyah, 2020). Selain udang rebon kering, udang rebon dari Pangandaran juga kerap dijadikan terasi. Terasi yang khas dari Pangandaran umumnya hanya bisa ditemukan di pasar tradisional. Terasi Pangandaran jarang tersedia di toko oleh-oleh karena memiliki tekstur yang lembab, dan biasanya hanya dibungkus dengan daun pisang kering. Oleh karena itu, terasi Pangandaran tidak dijadikan pilihan sebagai oleh-oleh dari Pangandaran.

Modifikasi produk dilakukan sebagai langkah untuk merevitalisasi barang tersebut dalam rangka meningkatkan permintaan. Tujuan dari modifikasi produk ini adalah untuk memperbesar jumlah penjualan dengan cara melakukan modifikasi pada sifat produk lewat perbaikan mutu barang, penambahan atribut atau elemen dari barang, serta perbaikan model barang (Maelani *et al.*, 2021). Dalam penelitian ini modifikasi resep yang dimaksud oleh penulis bertujuan untuk memperluas variasi kuliner. Tujuannya adalah untuk menjaga keberadaan keunikan makanan tradisional dari Kabupaten Pangandaran dengan menciptakan satu produk yang mengkombinasikan dua makanan khas daerah, yaitu opak goreng dan Udang Rebon. Hal ini diharapkan agar makanan tersebut memiliki daya tarik di zaman modern sekarang ini. Perubahan ini juga dapat berkontribusi pada industri makanan dalam meningkatkan kemampuan bersaing di pasar yang semakin ketat (Lawitani *et al.*, 2024).

Sebagai langkah awal dalam pengembangan produk opak bakar udang rebon, penting untuk memahami posisi produk di pasar dan potensi bahan baku yang

digunakan. Infografis berikut menyajikan pemetaan kompetitor produk opak bakar sejenis serta analisis kelebihan dan kekurangan udang rebon sebagai bahan inovatif dalam diversifikasi oleh-oleh khas Pangandaran.



Gambar 1.2 Infografis Kompetitor Dan Potensi Udang Rebon

Sumber : Data diolah penulis, 2025

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan udang rebon dalam inovasi opak bakar mempunyai peluang besar sebagai ciri khas dari produk oleh-oleh. Dengan mengetahui posisi pesaing dan sifat dari bahan baku, pengembangan produk dapat difokuskan dengan lebih akurat, baik dari segi rasa, tekstur, maupun nilai yang membedakan dari produk sejenis yang ada di pasaran (Khoerunisa, 2020).

Ridwan Kamal, 2025

PEMANFAATAN UDANG REBON PADA MODIFIKASI OPAK BAKAR SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH
KABUPATEN PANGANDARAN

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

Peneliti melakukan pra-penelitian terhadap 45 orang responden dengan menyebarkan kuesioner yang dirancang untuk memahami sejauh mana pengetahuan masyarakat terhadap pemanfaatan udang rebon pada modifikasi opak bakar tersebut, Di bawah ini adalah data yang diperoleh dari pra-penelitian yang dilakukan.

Tabel 1.2 Hasil Pra-Penelitian

No	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Apakah anda pernah mendengar/melihat Udang Rebon Pangandaran?	26	57,8	19	42,2
2.	Apakah anda pernah mencoba Udang Rebon Pangandaran?	19	42,2	26	57,8
3.	Apakah anda pernah mencoba Opak Bakar Pangandaran	27	60	18	40
4.	Apakah anda tertarik mencoba variasi Udang Rebon pada modifikasi opak bakar?	44	97,8	1	2,2

Sumber : Data diolah penulis, 2025

Berdasarkan temuan dari pra-penelitian, Sebanyak 45 responden menyatakan bahwa sebagian besar partisipan memiliki pengetahuan dan minat yang positif mengenai opak bakar udang rebon. Hampir semua partisipan menunjukkan ketertarikan untuk mencoba opak bakar yang dibuat dari udang. Dari 45 peserta yang mengisi survei, 26 orang (57,8%) mengaku pernah mendengar atau melihat Udang Rebon Pangandaran, karena Pangandaran kaya akan produk laut, sehingga di setiap tepi pantai pasti ada udang rebon. Sebanyak 26 orang (57,8%) belum pernah mencoba Udang Rebon Pangandaran, karena beberapa peserta berasal dari luar wilayah Pangandaran, sementara 27 orang (40%) sudah pernah mencicipi Opak Bakar Pangandaran. Selain itu, 44 orang (97,8%) menyatakan ketertarikan untuk mencoba varian baru opak bakar dengan tambahan Udang Rebon, karena peserta biasanya membeli opak biasa dan menginginkan rasa yang berbeda dengan variasi

baru yang disajikan menggunakan udang rebon. Hasil menunjukkan bahwa rebon memberikan peningkatan signifikan terhadap daya terima konsumen pada warna, aroma, dan rasa (Nazzila *et al.*, 2020).

Variasi Udang rebon terhadap modifikasi opak bakar ini sebagai upaya menjaga eksistensi ciri khas makanan khas kabupaten pangandaran dengan menggabungkan dua makanan khas daerah menjadi satu produk yaitu opak goreng dan udang rebon, agar makanan ini memiliki potensi yang sangat besar dalam industri kuliner di era modern saat ini. Potensi ini membuat opak bakar udang rebon bukan hanya menarik pasar lokal akan tetapi memiliki peluang ekspor sebagai makanan ringan yang sehat dan kata rasa. Berdasarkan informasi yang telah disampaikan, penulis berencana untuk melaksanakan penelitian yang berhubungan dengan **“Pemanfaatan Udang Rebon Pada Modifikasi Opak Bakar Sebagai Variasi oleh-oleh Kabupaten Pangandaran”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, terdapat beberapa isu yang akan dieksplorasi oleh penulis. Rumusan masalah yang akan diteliti antara lain:

1. Bagaimana standar resep formulai pemanfaatan Udang Rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten Pangandaran?
2. Bagaimana *kemasan* dan *labelling* Produk yang sesuai untuk menarik minat beli konsumen?
3. Bagaimana Perhitungan Harga Jual Pada pemanfaatan Udang Rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten pangandaran?
4. Bagaimana strategi pemasaran dan bentuk promosi terhadap pemanfaatan Udang Rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten Pangandaran?
5. Bagaimana daya terima konsumen konsumen terhadap pemanfaatan Udang Rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten Pangandaran?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat ditentukan bahwa tujuan penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan standar resep formulasi pemanfaatan Udang Rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten Pangandaran.
2. Mendeskripsikan *kemasan* dan *labelling* Produk yang sesuai untuk menarik minat beli konsumen
3. Mendeskripsikan Perhitungan Harga Jual Pada pemanfaatan Udang Rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten pangandaran.
4. Mendeskripsikan strategi pemasaran dan bentuk promosi terhadap pemanfaatan Udang rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten Pangandaran.
5. Mendeskripsikan daya terima konsumen konsumen terhadap pemanfaatan Udang Rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten Pangandaran

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat yang akan diterapkan di masa depan sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penulis mengharapkan bahwa studi ini bisa menjadi pedoman dan sumber rujukan untuk peneliti di masa depan dalam melakukan inovasi pada modifikasi produk. Selain itu, penulis menginginkan agar penelitian ini memberikan kontribusi positif bagi ilmu pengetahuan di bidang manajemen industri catering serta bagi para pelaku usaha kuliner melalui informasi mengenai cara menciptakan produk modifikasi yang lebih menarik.

2. Manfaat Praktisi

Dari penelitian ini penulis berharap dapat memberikan motivasi dan masukan bagi para pelaku bisnis di sektor makanan untuk menghasilkan produk yang lebih unggul, diharapkan juga dapat menjadi acuan untuk penelitian yang akan datang dalam pemanfaatan bahan pangan lokal serta menciptakan barang yang lebih istimewa dan menarik. Serta sebagai pengembangan wawasan dan

pengalaman dalam penelitian dengan pemanfaatan Udang Rebon pada modifikasi opak bakar sebagai variasi oleh-oleh Kabupaten Pangandaran.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penulisan dalam penelitian ini telah disesuaikan dengan pedoman penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2024 sebagai dasar dari penulisan penelitian ini yang mencakup:

1. BAB I mencakup latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan sistematika penulisan.
2. BAB II mencakup kajian pustaka, penelitian terdahulu, kerangka pemikiran, serta hipotesis.
3. BAB III mencakup desain penelitian, metode penelitian, jenis dan sumber data, penelitian dan analisis data.
4. BAB IV mencakup temuan penelitian yang dipaparkan dalam pembahasan dan hasil dari penelitian
5. BAB V mencakup kesimpulan dan saran yang dilakukan oleh peneliti terhadap hasil dari penelitian.