

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Jawa Barat memiliki daya tarik wisata beragam yang tersebar di sekitar wilayahnya. Namun daya tarik wisata tersebut tidak memiliki perkembangan yang merata sehingga menurut Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Jawa Barat (2017) perlu dilakukan pengelompokan terhadap jenis wisata yang lokasinya berdekatan. Hal ini dilakukan untuk memunculkan keberagaman produk wisata yang ada di Jawa Barat. Perkembangan pariwisata memiliki andil dalam tumbuhnya perekonomian dari suatu daerah. Jumlah kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara setiap tahunnya dapat menjadi faktor penentu dalam meningkatnya Pendapatan Asli Daerah (PAD) (Anggreno & Budiasih, 2023). Di Jawa Barat, kunjungan wisatawan dalam satu tahun terakhir mengalami kenaikan dari tahun 2022 hingga tahun 2023. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2024) pada tahun 2022 wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Jawa Barat berjumlah 148.551 dan pada tahun 2023 berjumlah 293.856 wisatawan, dari data tersebut wisatawan mancanegara yang datang ke Jawa Barat mengalami kenaikan hingga 98,0%. Sedangkan wisatawan domestik yang berkunjung pada tahun 2022 berjumlah 52.983.321 dan pada tahun 2023 mengalami kenaikan hingga 11,4% sebesar 59.038.244 wisatawan. Nurdiansyah *et al* (2023) mengemukakan bahwa salah satu daya tarik wisata yang berkembang cukup pesat dan digemari wisatawan yang berkunjung ke Jawa Barat adalah wisata dibidang kuliner. Wisata kuliner menjadi alternatif dalam mendukung semua potensi wisata yang ada, karena wisatawan tertarik untuk mencoba kuliner asli khas di suatu daerahnya. Salah satu makanan khasnya yaitu adalah jeruk bali (Bagaskara, 2021).

Jeruk bali (*Citrus Maxima*) merupakan jenis jeruk besar yang berbentuk bulat sedikit cekung, warna dagingnya merah muda, kulit berukuran tipis, licin dan memiliki rasa manis dengan kandungan vitamin C yang cukup tinggi. Jeruk bali termasuk ke salah satu jenis komoditas hortikultura atau jenis buah yang banyak

digemari oleh masyarakat Indonesia maupun luar negeri dalam bentuk buah segar ataupun yang sudah diolah (Nahraeni *et al.*, 2020). Berdasarkan data Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun (2017) 100 gr buah jeruk bali memiliki kandungan gizi meliputi air 86,3 gr, energi 48 kal, protein 0,6 gr, lemak 0,2 gr, serat 0,8 gr, kalsium 23 mg, fosfor 27 mg, dan vit C sebesar 43 mg. Komoditas buah lokal ini banyak dibudidayakan di daerah yang memiliki iklim hangat dengan curah hujan sedang serta tanah yang subur seperti Subang, Indramayu, Majalengka dan Ciamis di Jawa Barat. Pada tahun 2023 terdapat 7.516 ton banyaknya panen jeruk bali yang ada (BPS Jawa Barat, 2024) dan Subang menghasilkan 2.250 ton buah jeruk bali per tahun, menjadikannya sebagai daerah yang paling melimpah dalam produksi jeruk bali di Jawa Barat (Murdhiani *et al.*, 2022). Jeruk bali termasuk ke dalam golongan buah musiman yang dipanen dua kali dalam setahun. Daya tahan buahnya paling lama 2-4 minggu jika disimpan di dalam suhu dingin, sehingga jika terjadi penurunan penjualan pada jeruk bali maka jeruk bali dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan seperti selai, manisan, *marmalade*, atau jus agar memiliki daya tahan simpan lebih lama dibandingkan buah aslinya (Endah Rahayu *et al.*, 2022). Bahan pangan lainnya yang dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan tertentu juga, salah satunya adalah buah bit (Hasanah *et al.*, 2020).

Buah bit tidak termasuk ke dalam golongan tumbuhan musiman sehingga dapat ditanam dan dipanen dalam berbagai waktu asalkan dengan kondisi iklim yang mendukung. Di Lembang Jawa Barat jumlah panen buah bit mencapai 80 ton per tahunnya (Widyastuti & Agnes, 2023). Melimpahnya buah bit di Jawa Barat dapat menjadi limbah buah yang akan merusak lingkungan, sehingga hal ini bisa dimanfaatkan menjadi produk olahan dengan dilakukannya pengawetan buah yang memiliki nilai lebih (Dwiloka *et al.*, 2024). Buah bit (*Beta Vulgaris*) banyak dibudidayakan di Amerika, Eropa dan Asia (Nuryanto *et al.*, 2022). Selain itu buah bit tumbuh di daerah dataran tinggi yang memiliki ketinggian kurang lebih 1.000 m, dengan kondisi tanah yang lembab, gembur dan juga subur seperti daerah Pangalengan dan Lembang di Jawa Barat (Amila *et al.*, 2021). Kandungan gizi pada 100 gr buah bit menurut data Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017)

mengandung air 87,6 gr, energi 41 kal, protein 1,6 gr, lemak 0,1 gr, serat 2,6 gr, kalsium 27 mg, fosfor 43 mg, dan vit C 10 mg. Kedua buah tersebut dapat dikombinasi dan dijadikan sebagai salah satu produk pengawetan yang memiliki daya jual (Nurlaela *et al.*, 2022).

Marmalade memiliki bahan utama sari buah dengan penambahan gula dan potongan kulit buah sebagai bahan untuk membentuk gel (Endah Rahayu *et al.*, 2022). Kandungan gula dalam *marmalade* dapat menjadi pengawet dan membantu memperlambat tumbuhnya mikroorganisme, namun umur daya tahan produk *marmalade* di suhu ruang akan lebih pendek karena suhu dan kelembaban yang tinggi mempercepat terjadinya pembusukan dibandingkan dengan penyimpanan di dalam *chiller* yang memiliki daya tahan produk dua bulan atau lebih, tergantung jenis buah yang digunakan (Simahate & Rahmadina, 2020). *Marmalade* merupakan produk olahan buah yang dapat bertahan lama jika diolah dengan benar dan bisa digunakan sebagai olesan roti untuk sarapan, *topping yoghurt*, *ice cream* dan *pancake* (Najmi *et al.*, 2024). Berdasarkan data BPS (2021) masyarakat Indonesia mengkonsumsi roti pada tahun 2020 mencapai 3,01 kg/tahun, *ice cream* 95,76 kg/tahun, *yoghurt* 2,33 kg/tahun dan *pancake* 2,88 kg/tahun. Oleh karena itu *marmalade* dapat dijadikan alternatif bagi masyarakat yang bosan dengan *topping* selai dan dapat di modifikasi menjadi oleh-oleh atau buah tangan dari bahan yang tersedia untuk menarik daya tarik wisata (Feni *et al.*, 2022).

Modifikasi produk ini dapat memberikan edukasi dan keuntungan kepada masyarakat lokal bahwa buah jeruk bali sebagai pangan lokal dan bit dapat dimanfaatkan jika diolah menjadi produk baru yang mempunyai ciri khas unik. Kombinasi buah tersebut akan memberikan peluang untuk mengeksplorasi karakteristik unik, mulai dari campuran buah jeruk bali dan bit yang manis, rasa setelah konsumsi sedikit pahit dari kulit jeruk bali yang digunakan, dan warna merah *maroon* keunguan yang berasal dari warna buah bit alami. Sehingga, penulis memutuskan untuk meneliti mengenai **“Modifikasi Produk *Marmalade* Buah Jeruk Bali dan Buah Bit Berdasarkan Daya Terima Konsumen”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembahasan yang telah dijabarkan dalam latar belakang, berikut merupakan rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Bagaimana formulasi resep modifikasi produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit?
2. Bagaimana desain kemasan dan label yang tepat pada produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit?
3. Bagaimana perhitungan harga jual produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit?
4. Bagaimana menentukan strategi pemasaran dan bauran pemasaran pada produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit?
5. Bagaimana hasil uji daya terima konsumen terhadap produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai penulis dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi formulasi resep modifikasi produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit.
2. Mendapatkan desain kemasan dan label yang tepat pada produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit.
3. Menganalisis perhitungan harga jual pada produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit.
4. Menganalisis strategi pemasaran dan bauran pemasaran yang tepat pada produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit.
5. Mengidentifikasi daya terima konsumen pada produk *marmalade* buah jeruk bali dan bit.

1.4 Manfaat Penelitian

Penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat untuk kedepannya:

1. Bagi Masyarakat

Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik kepada masyarakat mengenai teknik pengawetan makanan, khususnya dalam pengolahan buah jeruk bali dan bit menjadi modifikasi produk baru yaitu *marmalade* yang memiliki nilai jual dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

2. Bagi Institusi

Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi salah satu riset terbaru dan menghasilkan pembaharuan di bidang komoditas pangan, khususnya dalam pengolahan buah-buahan lokal yang nantinya riset ini dapat digunakan oleh peneliti selanjutnya.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi acuan dan referensi untuk peneliti selanjutnya dalam melakukan pembaharuan modifikasi produk menjadi *marmalade* dari buah lainnya dan dapat menghasilkan yang lebih baik.