

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tingginya minat masyarakat terhadap aktivitas perjalanan menunjukkan bahwa pariwisata kini bukan hanya soal destinasi, tetapi juga tentang bagaimana suatu daerah mampu menyuguhkan pengalaman otentik melalui berbagai aspek, termasuk sajian kulinernya. Pariwisata merupakan kegiatan atau aktivitas perjalanan yang dilakukan secara berulang, baik dengan perencanaan maupun tidak, yang bertujuan memberikan pengalaman menyeluruh bagi individu yang melakukannya. Aktivitas ini bersifat dinamis karena melibatkan interaksi antarmanusia dan turut menggerakkan berbagai sektor usaha yang terkait dengan kebutuhan wisatawan (Ismayanti, 2020 hlm. 1; Wirawan & Semara, 2021., hlm. 6). Jumlah wisatawan mancanegara ke Indonesia pada tahun 2024 mencapai 13.902.420 kunjungan dan wisatawan domestik sebanyak 1.021.084.031 kunjungan (Badan Pusat Statistik., 2024), dengan jumlah wisatawan ke Jawa Barat sebanyak 88.201.549 wisatawan domestik, dan 1.242.782 wisatawan mancanegara pada tahun 2024 (Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat., 2024). Salah satu bentuk pengalaman yang semakin diminati oleh wisatawan adalah kegiatan menikmati sajian khas daerah yang dikunjungi, sehingga saat ini banyak wisatawan memilih mengunjungi suatu daerah untuk menikmati makanan khas setempat, yang dikenal sebagai wisata kuliner. Wisata kuliner memiliki peran penting dalam mendukung dan memperkuat industri pariwisata, karena wisatawan mendapatkan pengalaman baru saat mencicipi hidangan yang belum pernah mereka coba dan berbeda dari makanan yang biasa mereka konsumsi. (Antara., 2022; Dalimunthe., 2023). Salah satu bentuk nyata dari pengalaman kuliner tersebut adalah oleh-oleh, oleh – oleh merupakan benda yang dibawa seseorang sepulang dari suatu perjalanan, baik sebagai kenang-kenangan pribadi maupun sebagai pemberian untuk orang lain sebagai bentuk perhatian atau simbol perjalanan yang telah dilakukan. Menurut

Kusumawati dkk., (2023) oleh – oleh makanan khas adalah produk yang dapat dikonsumsi serta bernilai historis dari daerah asal, menggunakan resep asli lokal, memiliki daya tahan lebih dari 24 jam, dan sulit dijumpai di tempat lain. Pengembangan kuliner inovatif berbasis produk samping tidak hanya memperkaya pilihan bagi wisatawan, tetapi juga mendorong pemanfaatan sumber daya yang selama ini kurang diangkat potensinya, sehingga wisata kuliner berbasis bahan pangan samping perlu dikembangkan, mengingat Indonesia memiliki beragam sumber daya yang dapat diolah menjadi berbagai makanan dan minuman (Sari dkk., 2019). Produk samping pangan yang masih mengandung zat gizi bermanfaat bagi tubuh merupakan sumber potensial untuk diolah menjadi produk baru bernilai tambah, sehingga tidak sekadar dianggap sebagai limbah pangan (Lukito dkk., 2023).

Sebagian besar masyarakat Indonesia mengolah padi menjadi beras, yang telah lama diakui sebagai komoditas pangan utama dalam pola makan masyarakat (Virgiani dkk., 2023). Menurut Badan Pusat Statistik, Indonesia memiliki lahan luas panen padi sebesar 10,05 juta hektare pada tahun 2024, dengan persawahan di provinsi Jawa Barat yang mampu memproduksi padi berjumlah 8.626.879 ton dengan kabupaten Indramayu sebagai penghasil terbesarnya yakni 1.399.352 ton (BPS Jawa Barat, 2024).

**Tabel 1. 1 Produksi Padi Tertinggi Menurut Kabupaten/Kota (Ton) Provinsi Jawa Barat**

Produksi Padi Menurut Kabupaten/Kota (Ton) Wilayah Jawa Barat			
Kabupaten/Kota	2022	2023	2024
Indramayu	1.482.255	1.424.303	1.399.352
Karawang	1.226.880	1.131.977	1.041.530

*Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat, 2024*

Hasil dari proses penyosohan padi yang melimpah dan sering ditemukan adalah limbah padat dedak padi atau bekatul, (Kusuma dkk., 2024). Bekatul berjumlah sebesar 10% hingga 20% dari produksi beras (Wibowo dkk., 2022). Bekatul kaya

Monica Herawati, 2025

**MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU**

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

akan serat pangan, vitamin B kompleks, mineral, dan antioksidan, serta mengandung kadar protein yang cukup tinggi (Wibowo dkk., 2022). Kandungan serat pangan di dalamnya berperan dalam menurunkan kadar kolesterol, melancarkan sistem pencernaan, serta memperlambat proses penyerapan makanan, sehingga dapat memberikan rasa kenyang lebih lama. Antioksidan dalam bekatul memiliki efek anti-inflamasi yang dapat membantu menurunkan risiko penyakit kardiovaskular dan berkontribusi dalam menjaga kesehatan otak serta mencegah gangguan degeneratif seperti alzheimer. Sementara itu, vitamin B berfungsi dalam menjaga fungsi otak, sistem saraf, kulit, dan rambut, serta berperan dalam menurunkan kadar glukosa, meningkatkan daya tahan tubuh, dan membantu proses pembentukan energi (Sudigdo dkk., 2021; Wibowo dkk., 2022; Saras, 2023). Tingginya kandungan zat gizi dalam bekatul, hal ini menunjukkan bahwa masih terdapat banyak potensi yang dapat diolah menjadi produk (Sajidan dkk., 2021).

Kurangnya pemanfaatan bekatul yang kaya gizi menunjukkan bahwa potensi sumber daya yang dimiliki belum sepenuhnya diberdayakan secara optimal, hal ini disebabkan oleh faktor minimnya pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi bekatul, sehingga penggunaannya masih terbatas untuk pakan ternak dan dianggap sebagai limbah (Gionte dkk., 2022). Adanya *gap* antara tingginya produksi beras dan minimnya pemanfaatan produk samping yang ada menuntut perlunya inovasi untuk mengatasi masalah ini (Wibowo dkk., 2022). Inovasi ini tidak hanya ditujukan untuk meningkatkan nilai gizi bekatul, tetapi juga untuk meningkatkan daya jualnya jika dijadikan oleh – oleh makanan khas daerah. Dengan pendekatan inovatif, produk oleh – oleh seperti sagon dapat dimodifikasi dengan penambahan bekatul sehingga menjadi pangan yang lebih menarik dan diterima oleh konsumen. Sagon dipilih sebagai produk modifikasi dengan penambahan bekatul karena sagon merupakan kue dengan rendah kadar air sehingga memiliki daya tahan di suhu ruang dalam waktu cukup lama. Selain itu, sagon merupakan jenis kue kering khas Indonesia yang berbahan dasar tepung ketan, kelapa sangrai, gula pasir, dan garam, serta memiliki rasa manis dan gurih serta aroma kelapa yang khas (Dewi dkk., 2018; Nurfadhilah dkk., 2025). Di sisi lain,

Monica Herawati, 2025

**MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU**

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

kue kering merupakan salah satu jenis makanan ringan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai lapisan masyarakat dengan rata-rata konsumsi kue kering masyarakat Indonesia mencapai sekitar 40,8 gram per kapita setiap minggu. (Aisyah dkk., 2021; Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian, 2024). Sagon bakar dapat dinikmati seperti pada camilan kue kering pada umumnya, di konsumsi pada sore hari (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia., 2017 hlm. 187-189).

Pada penelitian ini dilakukan pra-survei menggunakan kuesioner dengan tujuan mengetahui persepsi masyarakat terhadap bekatul yang akan dijadikan sebagai bahan pangan melalui modifikasi kue kering sagon, berikut adalah hasil pra-survei penelitian “Modifikasi Sagon dengan Penambahan Bekatul Sebagai Upaya Pemanfaatan Produk Samping Padi Kabupaten Indramayu”.

**Tabel 1. 2 Hasil Pra - Survei Penelitian**

No	Pertanyaan	Pilihan Jawaban	Jumlah Responden	Persentase (%)
1.	Seberapa sering anda mengonsumsi sagon?	Kadang – kadang	24	47,1
		Sering	9	17,6
		Selalu	18	35,3
2.	Apakah Anda terbuka untuk mencoba produk sagon yang mengandung bekatul sebagai bahan tambahan?	Ya	51	100
		Tidak	0	0
3.	Apa faktor utama yang memengaruhi keputusan	Kualitas Produk (Rasa, Tekstur,	21	58,6

Monica Herawati, 2025

**MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU**

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

No	Pertanyaan	Pilihan Jawaban	Jumlah Responden	Persentase (%)
	Anda dalam memilih produk pangan?	Aroma, Penampilan, Bentuk)		
		Kualitas Bahan	8	15,9
		Harga	5	9,8
		Lain - lain	8	15,7

Sumber: Data diolah penulis, 2024

Berdasarkan data dari kuesioner pra-survei penelitian yang telah disebar kepada 51 responden, menyatakan bahwa sebanyak 17,6% responden sering mengonsumsi sagon, 100% responden terbuka untuk mencoba produk modifikasi yakni sagon dengan penambahan bekatul, dan 41,2% responden memerhatikan rasa sebagai faktor utama keputusan pembelian untuk produk sagon.

Pemanfaatan bekatul sebagai bahan pembuatan kue merupakan upaya pemanfaatan produk samping padi agar tidak terbatas pada bahan pangan yang hanya dibuang atau hanya menjadi pakan ternak saja, dan juga diharapkan akan meningkatkan nilai gizi tinggi pada sebuah olahan pangan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep sagon bekatul?
2. Bagaimana desain kemasan dan *labelling* sagon bekatul?
3. Bagaimana harga jual sagon bekatul?
4. Bagaimana strategi pemasaran produk sagon bekatul?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk modifikasi sagon bekatul?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Monica Herawati, 2025

**MODIFIKASI SAGON DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL SEBAGAI OLEH - OLEH DAN UPAYA PEMANFAATAN PRODUK SAMPING PADI DI KABUPATEN INDRAMAYU**

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

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penulisan ilmiah ini adalah:

1. Mengidentifikasi formulasi resep sagon bekatul
2. Menganalisis desain kemasan serta *labelling* produk sagon bekatul
3. Mengidentifikasi harga jual dari produk sagon bekatul
4. Menganalisis strategi pemasaran produk sagon bekatul
5. Mengidentifikasi daya terima konsumen terhadap modifikasi sagon bekatul.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi terhadap bidang modifikasi produk pangan menggunakan bahan lokal, dan memperkaya literatur mengenai pemanfaatan bekatul.

##### 2. Manfaat Praktis

###### a. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang dapat diimplementasikan secara nyata oleh masyarakat dikarenakan terdapat langkah pembuatan olahan modifikasi produk kue sagon dengan penambahan bekatul serta dapat memberi wawasan dan pengetahuan kepada masyarakat untuk meningkatkan kemampuan pengelolaan produk samping dari bahan pangan padi.

###### b. Bagi Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat mendukung serta memberikan pertimbangan untuk penetapan kebijakan berdasarkan hasil penelitian sosial, serta memberi solusi penyelesaian permasalahan sosial masyarakat.

###### c. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan menjadi sebuah pembelajaran yang penuh manfaat dalam memperluas kemampuan peneliti di bidang sosial masyarakat yang terkait dengan industri pariwisata dan kuliner.