

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan strategis dalam mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan. Pariwisata yang dikelola secara efektif dapat mencapai berbagai tujuan seperti pemberantasan kemiskinan, kelaparan, serta menjadi strategi bagi negara karena dapat menambah sumber pajak dan pendapatan bagi negara (Nuranita, 2022 hlm. 3). Pariwisata memberikan dampak positif pada aspek budaya, ekonomi dan lingkungan dengan berpartisipasi secara langsung dalam kegiatan pariwisata (Herlianti & Sanjaya, 2022 hlm. 1).

Badan Pusat Statistik Indonesia menunjukkan bahwa kunjungan wisatawan mancanegara mengalami peningkatan sebesar 633,62% atau sekitar 7,32 kali lipat dalam 4 tahun terakhir. Faktor yang kemungkinan mendorong kenaikan ini adalah pemulihan sektor pariwisata pascapandemi, yang sejalan dengan daya tarik wisata yang ada di Indonesia (Gameliel et al., 2024 hlm. 1). Kabupaten Bandung dikenal sebagai salah satu tujuan wisata favorit di Jawa Barat, karena menawarkan kombinasi alam yang sejuk, budaya Sunda yang kaya, dan kuliner khas yang menggugah selera. Selain itu daya tarik wisata di Kabupaten Bandung yang memiliki potensi wisata alam seperti Kawah Putih, Ranca Upas, Walini, dan lain-lain. (Rasya Agustin, Arlan Siddha, 2024)

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Kabupaten Bandung

Tahun	Total Kunjungan
Tahun 2020	2.072.697
Tahun 2021	3.880.600
Tahun 2022	6.550.563
Tahun 2023	7.044.300
Tahun 2024	6.396.066

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bandung

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa jumlah kunjungan wisatawan ke Kabupaten Bandung dalam lima tahun terakhir mengalami peningkatan signifikan sebesar 208,5%, atau tumbuh lebih dari 3 kali lipat jika dibandingkan dengan tahun 2020. Pertumbuhan ini mencerminkan pulihnya sektor pariwisata pascapandemi dan meningkatnya daya tarik Kabupaten Bandung sebagai destinasi unggulan di Jawa Barat. Pesatnya perkembangan ini memberikan kesempatan luas bagi masyarakat untuk terlibat dalam pengembangan wisata kuliner (Aria & Hidayanti, 2024 hlm. 1). Dalam hal ini, oleh-oleh memainkan peran penting dalam memperkenalkan makanan lokal kepada wisatawan, sehingga dapat menjadi bagian dari daya tarik wisata serta mendukung pelestarian kuliner daerah (Wahyudi, 2024 hlm. 1).

Seseorang yang melakukan perjalanan wisata terbiasa membawa oleh-oleh untuk keluarga karena telah menjadi tradisi sebagai wujud kasih sayang dan cara berbagi pengalaman dari tempat yang telah dikunjungi. (Kusumawati et al., 2023 hlm. 2). Oleh karena itu, oleh-oleh sering kali menjadi bagian tak terpisahkan dari pengalaman wisata itu sendiri (Fajrah & Zetli, 2020 hlm. 2). Salah satu cara untuk meningkatkan daya tarik wisatawan adalah dengan melakukan modifikasi pada produk makanan, terutama dengan mengembangkan pangan lokal yang unik dan khas (Role et al., 2021 hlm. 3).

Buah ciplukan merupakan pangan lokal yang masih jarang diolah oleh masyarakat. Tanaman ini sering kali diabaikan dan dianggap tidak penting, bahkan sering dipandang sebelah mata karena dianggap sebagai tanaman pengganggu bagi tanaman utama (Kusumaningsih, 2020 hlm. 1). Buah Ciplukan dalam beberapa tahun terakhir telah mengalami peningkatan popularitas dan menjadi favorit di kalangan konsumen (Nuswantoro, 2020 hlm. 1). Tanaman ciplukan cocok hidup di tanah yang subur, gembur, tidak tergenang air, dan memiliki pH mendekati netral. Ciplukan tumbuh di dataran rendah hingga ketinggian sekitar 1.500 mdpl (Pujiasmanto et al., 2022 hlm. 1)

Menurut keterangan seorang petani ciplukan di Ciwidey, mereka mampu menghasilkan sekitar 300 kg buah ciplukan setiap minggu dari lahan seluas 1,5 hektar. Buah ini sebagian diolah menjadi sari buah minuman dan kismis, dan

sisanya dijual ke seluruh Indonesia (Edutainment Trans7 Official, 2020). Buah ciplukan ini merupakan buah yang kaya akan gizi seperti flavonoid dan polifenol, memiliki sifat antihipertensi yang dapat bermanfaat bagi kesehatan (Munthe & Sembiring, 2023 hlm. 2).

Tabel 1.2 Kandungan Gizi Ciplukan dan Buah Sejenisnya (100 Gram)

Buah	Kalori (kcal)	Air (g)	Karbohidrat (g)	Serat (g)	Protein (g)	Lemak total (g)	Vit C (mg)
Ciplukan	53	85	11	5.8	1.9	1.3	53
Strawberry	32	91	7.7	2.0	0.67	0.3	58.8
Cherry	63	82.2	16	2.1	1.06	0.2	7

Sumber : nutrionio.com

Berdasarkan Tabel 1.2 buah ciplukan memiliki keunggulan gizi dibandingkan buah lainnya, terutama pada kandungan serat yang tinggi (5,8 g/100 g) yang bermanfaat untuk pencernaan dan memberikan rasa kenyang lebih lama (Akhlaghi, 2024). Selain itu, ciplukan juga memiliki protein (1,9 g) dan lemak sehat (1,3 g) tertinggi di antara stroberi dan ceri, menjadikannya sumber gizi nabati yang lebih lengkap. Dengan kandungan vitamin C yang cukup (53 mg) dan kalori yang seimbang, ciplukan sangat potensial dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan (Aneja et al., 2025).

Survey yang dilakukan oleh Tajidan (2020), menunjukkan bahwa minat mengkonsumsi buah ciplukan mengalami peningkatan dari 67,9% menjadi 93,3%. Buah ciplukan memiliki nilai budaya dan potensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Buah ciplukan memiliki potensi pasar yang besar, baik dalam bentuk konsumsi langsung maupun produk olahan (Saragih et al., 2023 hal. 1). Maka diperlukan inovasi produk untuk memaksimalkan pemanfaatan buah ini. Salah satu inovasi produk yang dapat dikembangkan adalah *Conserve* buah ciplukan. *Conserve* adalah produk olahan buah yang diproses dengan cara pengawetan, sehingga bisa dinikmati sepanjang tahun (Velie, 2023 hlm. 1).

Conserve merupakan salah satu produk yang dapat dikembangkan karena dapat dijadikan sebagai olesan roti. Roti merupakan makanan jadi yang seringkali dikonsumsi sehari-hari sebagai opsi menu sarapan yang sehat dan praktis (Siregar, 2020 hlm. 1). Olesan roti berbahan dasar buah ciplukan menawarkan rasa yang khas dan autentik, sekaligus memperkenalkan cita rasa unik dari daerah yang masih jarang dikenal oleh banyak orang sehingga penelitian ini bertujuan untuk memodifikasi resep *Conserve* dengan menggunakan buah ciplukan sebagai bahan utamanya.

1.1 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana menentukan formulasi resep untuk menghasilkan *Conserve* buah ciplukan yang dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana menentukan kemasan dan label pada produk *Conserve* buah ciplukan?
3. Bagaimana menentukan harga jual produk *Conserve* buah ciplukan?
4. Bagaimana menentukan strategi pemasaran dan bentuk promosi untuk produk *Conserve* buah ciplukan?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *Conserve* buah ciplukan?

1.2 Tujuan Penelitian

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

1. Mendeskripsikan formulasi resep modifikasi *Conserve* buah ciplukan
2. Mendeskripsikan kemasan dan label pada produk *Conserve* buah ciplukan
3. Mendeskripsikan harga jual dari produk *Conserve* buah ciplukan
4. Mendeskripsikan bentuk strategi pemasaran dan promosi untuk produk *Conserve* buah ciplukan

5. Mendeskripsikan daya terima konsumen terhadap produk modifikasi *Conserve* buah ciplukan.

1.3 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan diatas, maka dapat ditentukan bahwa manfaat penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu diantaranya adalah :

1. Manfaat Praktis :

a. Manfaat Praktis bagi Masyarakat:

- 1) Akses kepada Produk Sehat dan Bergizi: Dengan mengolah buah ciplukan menjadi *Conserve* (selai atau pengawet buah), masyarakat dapat menikmati produk yang praktis dan kaya akan nutrisi. Ini memberikan alternatif konsumsi yang sehat, mudah, dan bergizi, yang cocok untuk gaya hidup modern.
- 2) Kemudahan dalam Konsumsi: Produk *Conserve* ciplukan memberikan kemudahan dalam mengonsumsi buah ciplukan tanpa harus khawatir dengan musim atau kesulitan dalam pengolahan buah mentah. Hal ini memungkinkan konsumen menikmati manfaat buah ciplukan kapan saja dan di mana saja.
- 3) Alternatif Produk Lokal yang Berkelanjutan: Dengan meningkatnya minat terhadap produk olahan lokal, masyarakat dapat mendukung keberlanjutan industri makanan lokal, yang juga dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi produk alami dan sehat.

b. Manfaat Praktis bagi Lembaga:

- 1) Peningkatan Ekonomi Lokal: Pengembangan produk *Conserve* ciplukan dapat membuka peluang usaha baru bagi petani, produsen lokal, dan pengusaha makanan. Ini dapat menciptakan lapangan kerja baru serta mendorong sektor pertanian dan industri makanan lokal untuk berkembang lebih pesat.
- 2) Peluang Ekspansi Pasar: Lembaga yang terlibat dalam pembuatan dan pemasaran *Conserve* buah ciplukan dapat memperluas jangkauan pasar, baik secara lokal maupun internasional. Inovasi produk ini memungkinkan lembaga untuk bersaing di pasar global dengan produk yang memiliki nilai tambah dan diferensiasi yang unik.

- 3) Peningkatan Daya Saing Industri Makanan Lokal: Dengan menghadirkan produk olahan buah yang tidak hanya sehat tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas, lembaga dapat meningkatkan daya saing industri makanan lokal di pasar domestik dan internasional. Hal ini berpotensi memperkenalkan lebih banyak produk makanan lokal kepada konsumen global.
- 4) Manfaat teoritis bagi peneliti :
1. Pemahaman yang lebih mendalam tentang perilaku konsumen: Penelitian mengenai daya terima konsumen terhadap produk olahan baru seperti *Conserve* ciplukan memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai preferensi, kebutuhan, dan pola perilaku konsumen terhadap produk makanan sehat. Hal ini memungkinkan peneliti untuk mengembangkan teori yang lebih akurat tentang faktor-faktor yang memengaruhi keputusan pembelian, seperti rasa, kemasan, informasi gizi, dan aspek lainnya yang relevan dalam industri makanan.
 2. Pengembangan teori pemasaran dalam konteks produk makanan tradisional: Penelitian ini dapat berkontribusi pada pengembangan teori pemasaran terkait dengan pemasaran produk olahan lokal atau tradisional di pasar modern. Peneliti dapat menggali lebih jauh tentang bagaimana modifikasi produk makanan tradisional, seperti *Conserve* ciplukan, dapat diterima oleh konsumen kontemporer, serta strategi pemasaran yang efektif untuk menarik perhatian pasar yang lebih luas.
 3. Pengayaan literatur tentang pengolahan pangan lokal dan globalisasi produk: Studi ini juga memperkaya literatur tentang pengolahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk dipasarkan di pasar global. Peneliti dapat menggali lebih dalam mengenai bagaimana produk pangan lokal, yang sebelumnya kurang dikenal, dapat diterima oleh pasar internasional melalui inovasi produk dan pemasaran yang tepat. Ini membantu menjembatani gap antara pelestarian pangan lokal dan

kebutuhan konsumen global yang lebih mengutamakan keberagaman dan kualitas.

4. Mendalami faktor yang mempengaruhi inovasi produk di industri makanan: Penelitian ini memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi faktor-faktor yang memengaruhi inovasi dalam industri makanan, khususnya dalam mengubah buah ciplukan menjadi produk olahan seperti *Conserve*. Peneliti dapat menggali lebih jauh tentang peran inovasi dalam memenuhi tuntutan pasar, menjaga kelestarian budaya, dan menciptakan peluang pasar baru.