

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata memberikan dampak positif yang besar terhadap pertumbuhan ekonomi, baik di tingkat lokal maupun global. Oleh karena itu, sektor ini dipandang sebagai salah satu industri terbesar di dunia yang berkembang sangat cepat dan menjadi sumber utama dalam menciptakan lapangan kerja (Mulyana, 2019). Menurut data dari Badan Pusat Statistik yang diolah oleh Pusdatin Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf), jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada Januari hingga Maret 2024 mencapai 3.031.756 kunjungan. Angka ini menunjukkan peningkatan sebesar 19,86% dibandingkan periode yang sama pada tahun 2023, menandakan bahwa sektor pariwisata terus tumbuh dan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian nasional.

Menurut *World Food Travel Association*, wisata kuliner ialah kegiatan bepergian untuk mencicipi cita rasa suatu daerah guna memahami karakter dan budaya tempat tersebut. Wisata kuliner tidak hanya menawarkan pengalaman gastronomi tetapi juga mencerminkan keunikan budaya, sejarah, dan kekayaan alam suatu daerah. Oleh-oleh sebagai bagian dari wisata kuliner memainkan peran penting dalam mempromosikan budaya lokal dan meningkatkan daya tarik destinasi pariwisata.

Buah tangan atau oleh-oleh merupakan barang yang biasanya dibawa atau dibeli oleh wisatawan sebagai kenang-kenangan bahwa mereka telah melakukan perjalanan wisata ke suatu destinasi tertentu. Oleh-oleh ini termasuk salah satu bagian dari pengalaman wisata yang berperan penting dalam memperkaya kesan wisatawan serta memiliki dampak signifikan terhadap kebudayaan dan perekonomian nasional.

Kabupaten Majalengka, yang berada di provinsi Jawa Barat, selain memiliki berbagai destinasi wisata yang menarik, juga didukung oleh adanya pengembangan infrastruktur seperti Jalan Tol dan Bandara Internasional Jawa Barat (BIJB), menjadikannya lebih mudah diakses oleh wisatawan dari berbagai daerah dan negara. Oleh karena itu, oleh-oleh lokal memiliki potensi besar untuk menjadi daya tarik tambahan bagi wisatawan dan pengunjung yang datang ke wilayah ini.

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Objek Wisata di Kabupaten Majalengka

Jenis Wisatawan	Tahun		
	2021	2022	2023
Mancanegara	0	4	19
Domestik	472.906	818.543	1.050.505

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, 2024

Berdasarkan Tabel 1.1 dapat diketahui bahwa kunjungan wisatawan ke Kabupaten Majalengka terus meningkat dari tahun 2021 hingga 2023. Wisatawan mancanegara mulai tercatat pada 2022 sebanyak 4 orang dan naik menjadi 19 orang di 2023. Sementara itu, wisatawan domestik mengalami peningkatan signifikan dari 472.906 orang pada 2021 menjadi 1.050.505 orang pada 2023. Hal ini menggambarkan tren positif perkembangan pariwisata di Kabupaten Majalengka.

Tabel 1.2 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik Ke Akomodasi di Kabupaten Majalengka

Jenis Wisatawan	Tahun				
	2019	2020	2021	2022	2023
Mancanegara	682	0	0	44	0
Domestik	4.807	7.806	26.343	18.880	219.754

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan, 2024

Berdasarkan Tabel 1.2 menunjukkan bahwa kunjungan wisatawan ke akomodasi di Kabupaten Majalengka didominasi oleh wisatawan domestik. Jumlahnya terus meningkat dari tahun ke tahun, dengan lonjakan signifikan pada 2023 yang mencapai 219.754 kunjungan. Peningkatan jumlah kunjungan tersebut membuka peluang besar bagi pengembangan dan pemasaran produk lokal sebagai daya tarik sekaligus oleh-oleh khas daerah.

Produk lokal yang menjadi ciri khas Kabupaten Majalengka sangat beragam. Beberapa di antaranya adalah kecap Majalengka, gula cakar, daun katel, dan olahan dari mangga gedong gincu. Produk-produk ini tidak hanya mencerminkan kekayaan budaya dan kearifan lokal, tetapi juga memberikan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat melalui peningkatan penjualan dan promosi produk-produk tersebut sebagai buah tangan khas dari Majalengka. Di antara produk-produk tersebut, salah satu sayuran yang memiliki potensi besar namun masih kurang dimanfaatkan adalah daun katel.



Gambar 1. 1 Daun Katel

Sumber: Dokumentasi oleh Penulis, 2025

Kabupaten Majalengka memiliki berbagai jenis sayuran yang tumbuh subur di daerah ini. Salah satu sayuran yang belum banyak dimanfaatkan secara

optimal adalah daun katel, yaitu pucuk daun kecambah kacang kedelai. Daun katel, memiliki kandungan gizi yang signifikan, setiap 100 gramnya mengandung sekitar 30-34% protein. Kandungan protein dalam kedelai 11 kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan susu dan dua kali lipat lebih tinggi jika dibandingkan dengan keju (Rukmana & Yudirachman, 2016).

Kecambah kacang kedelai sudah dikenal luas di berbagai daerah, namun daun katel masih terbatas pada wilayah Kabupaten Majalengka (Rukmana & Yudirachman, 2016), dan pemanfaatannya dalam produk pangan olahan masih terbatas. Beberapa masakan berbahan baku katel diantaranya pencok katel, oseng tahu katel, dan orak-arik katel (Rukmana & Yudirachman, 2016). Berdasarkan literatur, kebutuhan benih kacang kedelai untuk memproduksi daun katel sangat bergantung pada skala usaha. Salah seorang produsen katel di Kabupaten Majalengka, yaitu Ranta, dilaporkan membutuhkan minimal 10 kg benih setiap harinya untuk mendukung kegiatan produksi (Rukmana & Yudirachman, 2016). Informasi ini menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku katel di Majalengka cukup besar dan berkesinambungan, sehingga potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan, termasuk dalam bentuk jelly daun katel.

Penulis melakukan pra-penelitian dengan menyebarkan kuesioner agar mengetahui seberapa besar pengetahuan masyarakat umum terhadap katel sebagai pangan khas Majalengka, serta potensi pengembangannya menjadi produk oleh-oleh. Kuesioner ini diisi oleh 32 responden dengan rentang usia 18–32 tahun, yang disebarkan secara daring kepada Masyarakat umum. Hasil dari pra-penelitian tersebut disajikan pada tabel berikut:

Tabel 1. 3 Pendapat responden terhadap modifikasi produk berbasis katel

No.	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Apakah Anda pernah mengunjungi Kabupaten Majalengka?	12	37.5	20	62.5
2	Apakah Anda mengetahui daun katel?	17	53.1	15	46.9
3	Apakah Anda pernah mencoba daun katel?	10	31.3	22	68.8
4	Apakah Anda tertarik mencoba produk berbahan katel?	32	100	0	0
5	Menurut Anda, apakah produk katel berpotensi menjadi oleh-oleh khas Majalengka?	32	100	0	0

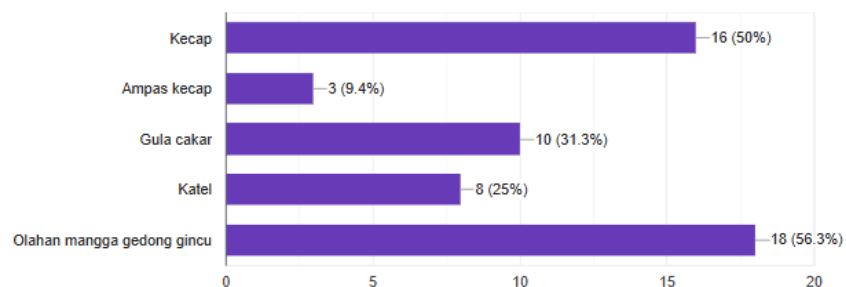
Sumber: Data diolah penulis, 2024

Hasil kuesioner pra-penelitian yang telah disebarkan, menunjukkan bahwa sebagian besar responden belum mengenal maupun mencoba daun katel. Hal ini terlihat dari hanya 53,1% responden yang mengetahui daun katel dan hanya 31,3% yang pernah mencicipinya. Selain itu, 62,5% responden bahkan belum pernah mengunjungi Kabupaten Majalengka sebagai daerah asal sayuran tersebut.

Oleh-oleh atau makanan khas Majalengka manakah yang Anda sukai atau ketahui

 Copy

32 responses



Nadya Fahira Firjatullah, 2025

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

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

Gambar 1. 2 Data responden pengetahuan oleh-oleh atau makanan khas
Majalengka

Sumber: data diolah penulis, 2024

Selain itu, responden lebih banyak mengenal oleh-oleh khas lain seperti olahan mangga gedong gincu dan kecap, sementara daun katel masih kurang dikenal. Meskipun demikian, seluruh responden (100%) menyatakan tertarik untuk mencoba produk olahan berbahan daun katel. Bahkan, mereka percaya bahwa produk olahan daun katel berpotensi dijadikan oleh-oleh khas Kabupaten Majalengka. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun pengetahuan masyarakat terhadap daun katel masih terbatas, terdapat antusiasme yang tinggi terhadap inovasi produk berbahan dasar daun katel. Artinya, daun katel memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan baru, terutama jika dikemas dalam bentuk olahan yang lebih menarik, sehingga mudah diterima oleh masyarakat umum.

Salah satu bentuk inovasi produk yang dipilih adalah jelly. Produksi jelly di Indonesia menunjukkan perkembangan yang cukup signifikan dengan hadirnya berbagai merek lokal maupun internasional yang memenuhi kebutuhan pasar domestik. Umumnya, produk jelly dibuat dari bahan alami seperti rumput laut dan buah-buahan, serta dipasarkan dalam berbagai bentuk, antara lain jelly cup dan jelly powder. Industri ini tidak hanya melibatkan perusahaan berskala besar, tetapi juga pelaku usaha kecil yang berperan dalam memperkaya ragam produk jelly di Indonesia (Mustari *et al.*, 2024).

Dalam upaya menciptakan produk olahan daun katel yang autentik, jelly dipilih sebagai bentuk akhir produk karena dinilai mampu mempertahankan rasa asli katel dengan lebih jelas dan terasa di setiap gigitan. Dengan mengolah daun katel menjadi jelly, diharapkan konsumen dapat merasakan sensasi autentik dari katel dalam bentuk yang lebih menarik dan mudah diterima pasar. Selain itu, jelly daun katel memiliki beberapa kelebihan dibanding jelly pada umumnya. Jelly biasa umumnya

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

**INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH
DARI KABUPATEN MAJALENGKA**

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

hanya menawarkan rasa manis dari buah atau essence, sedangkan daun katel tidak hanya menghadirkan cita rasa autentik pangan lokal tetapi juga mengandung protein dan zat-zat yang berperan baik bagi kesehatan (Rukmana & Yudirachman, 2016). Hal ini menjadikan jelly daun katel bukan sekadar camilan menyegarkan, melainkan juga memiliki nilai tambah sebagai pangan fungsional dan variasi oleh-oleh berbasis pangan lokal.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan serta hasil kuesioner pra-penelitian, penulis memutuskan untuk melaksanakan penelitian dengan judul berikut. “Inovasi Jelly Daun Katel Berbasis Pangan Lokal Sebagai Variasi Oleh-Oleh dari Kabupaten Majalengka”. Melalui penelitian ini, penulis berharap dapat turut memperkenalkan daun katel kepada masyarakat secara lebih luas serta mengembangkan produk olahan berbahan dasar daun katel sebagai salah satu pilihan oleh-oleh khas dari Kabupaten Majalengka, Jawa Barat.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana menentukan formulasi resep untuk menghasilkan jelly daun katel?
2. Bagaimana desain kemasan dan label pada produk jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka?
3. Bagaimana menentukan harga jual produk jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka?
5. Bagaimana menentukan strategi pemasaran dan bentuk promosi untuk produk jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan formulasi resep jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka.

Nadya Fahira Firjatullah, 2025

INOVASI JELLY DAUN KATEL BERBASIS PANGAN LOKAL SEBAGAI VARIASI OLEH-OLEH DARI KABUPATEN MAJALENGKA

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

2. Mendeskripsikan kemasan dan label pada produk jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka.
3. Mendeskripsikan harga jual produk jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka.
4. Mendeskripsikan daya terima konsumen terhadap produk jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka.
5. Mendeskripsikan bentuk strategi pemasaran dan promosi untuk produk jelly daun katel sebagai variasi oleh-oleh dari Kabupaten Majalengka.

1.4 Manfaat Penelitian

a) Segi Teoritis

1. Untuk memperkenalkan katel lebih luas sebagai pangan khas Kabupaten Majalengka dengan menciptakan inovasi produk yang menarik, serta memberikan kontribusi pada keilmuan dalam Manajemen Industri Katering, terutama dalam inovasi produk untuk oleh-oleh lokal.
2. Untuk menambah wawasan bagi para pelaku industri, khususnya di bidang kuliner mengenai inovasi produk dan cara mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang unik dan menarik.

b) Segi Praktis

Penelitian ini dapat memberikan manfaat serta menjadi referensi bagi penelitian yang akan dilakukan di masa mendatang dalam menciptakan inovasi produk yang lebih baik dan penelitian ini diharapkan bisa menjadi sebuah bentuk pemikiran dan motivasi yang bisa memberikan manfaat bagi masyarakat untuk meningkatkan kesadaran dalam memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada, serta bagaimana memasarkan produk tersebut sebagai oleh-oleh.