

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia diakui sebagai negara yang memiliki sumber daya alam yang melimpah dan beragam budaya yang unik (Susilo, 2021). Dengan wilayah geografis yang luas membentang dari Sabang hingga Merauke serta terdiri dari sekitar 17.504 pulau (Hasanah, 2020), Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan, khususnya di sektor pariwisata. Sektor pariwisata memegang peran strategis dan memberikan sumbangan penting bagi pertumbuhan perekonomian nasional dan pendapatan devisa negara. Keindahan alam seperti pantai, gunung, hutan, dan kekayaan hayati laut, ditambah dengan keberagaman budaya lebih dari 300 suku bangsa, menjadi daya tarik utama yang memikat wisatawan lokal dan mancanegara.

Provinsi Jawa Barat diakui sebagai wilayah yang memiliki potensi pariwisata yang tumbuh dengan pesat dan mengalami perkembangan yang signifikan. Kabupaten Bandung sebagai salah satu tujuan wisata utama di Jawa Barat menawarkan iklim yang nyaman dan sejuk bagi wisatawan, serta keindahan alam yang memukau, meliputi pegunungan, perbukitan, dan perkebunan yang hijau. Selain itu, ragam kuliner khas yang lezat dan unik, mulai dari makanan tradisional hingga jajanan modern, turut mendukung daya tarik wisata di daerah ini. Tidak mengherankan jika kunjungan wisatawan ke Kabupaten Bandung, baik domestik maupun mancanegara, menunjukkan peningkatan yang signifikan setiap tahunnya.

Data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bandung mencatat tren kenaikan jumlah wisatawan secara konsisten. Pada tahun 2020, tercatat sebanyak 2.072.697 wisatawan berkunjung ke Kabupaten Bandung. Angka ini meningkat menjadi 3,8 juta pada tahun 2021, yang mayoritas merupakan wisatawan domestik. Pada tahun 2022, jumlah kunjungan melonjak hingga mencapai 6,55 juta wisatawan, terdiri dari 6,548 juta wisatawan domestik dan 1.748 wisatawan mancanegara. Tren positif ini berlanjut pada tahun 2023 dengan total kunjungan mencapai 7.044.300 wisatawan, termasuk 6.987.000 wisatawan domestik dan 57.324 wisatawan mancanegara.

Tabel 1. 1 Data Jumlah Kunjungan wisatawan ke Kabupaten Bandung

Sumber: <https://bandungkab.go.id/> tahun 2023

Data tersebut menunjukkan adanya peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ke Kabupaten Bandung dari tahun ke tahun., didorong oleh pemulihan pasca pandemi COVID-19. Untuk menjaga tren positif ini, diperlukan inovasi dan pengembangan destinasi, terutama di sektor kuliner yang memiliki potensi besar. Pelaku usaha kuliner dapat memanfaatkan peluang ini dengan menciptakan produk yang unik dan bernilai tambah, sehingga mampu menarik lebih banyak wisatawan.

Selain pariwisata, sektor perkebunan juga menjadi salah satu pilar penting perekonomian di Provinsi Jawa Barat. Perkebunan memberikan kontribusi besar dalam penyediaan lapangan kerja serta menjadi sumber pendapatan daerah melalui hasil budi daya tanaman unggulan. Salah satu komoditas perkebunan yang memiliki potensi besar di Jawa Barat adalah buah anggur.

Buah anggur merupakan tanaman asli wilayah Eropa dan Asia Tengah yang telah lama dibudidayakan. Meskipun awalnya dikenal tumbuh di daerah beriklim sedang, anggur ternyata dapat beradaptasi dan tumbuh dengan baik di beberapa wilayah Indonesia yang memiliki kondisi iklim dan tanah yang sesuai (Udayana, 2021). Dilansir dari Badan Pusat Statistik pada tahun 2023, produksi buah anggur di provinsi ini mencapai sekitar 115 ton, dengan perkebunan anggur tersebar luas, salah satunya di Kabupaten Bandung.

Maisya Hasna Zandya, 2025

MODIFIKASI PRODUK SELAI ANGGUR DENGAN PENAMBAHAN PEPAYA MUDA DI KABUPATEN BANDUNG

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



Gambar 1. 1 Perkebunan Anggur Parahyangan Kabupaten Bandung
Sumber: Data diolah penulis, 2025

Gambar di atas menunjukkan contoh keberhasilan budidaya anggur di Indonesia, yaitu Kebun Anggur Parahyangan yang berlokasi di Bandung Selatan, Jawa Barat. Kebun ini memanfaatkan tanah vulkanik yang subur dan iklim sejuk dengan ketinggian 700–1000 meter di atas permukaan laut, sehingga mendukung pertumbuhan anggur berkualitas tinggi. Dengan luas sekitar 500 meter persegi, kebun ini membudidayakan beberapa varietas anggur unggulan seperti Jupiter, Ninel, Dixon, New Baikour, dan Julian. Kondisi tersebut menghasilkan buah anggur dengan cita rasa khas yang lebih asam dan ringan, membedakannya dari anggur di daerah lain seperti Bali atau Nusa Tenggara (Data diolah penulis, 2024).

Berbagai olahan anggur yang paling dikenal secara internasional adalah wine. Selain itu, anggur juga dikonsumsi segar sebagai makanan sehari-hari atau diolah menjadi produk lain seperti jus, kismis, dan salad buah (Depiyani & Muliadisa, 2023). Dalam budidaya anggur, seringkali terjadi buah yang jatuh dari tangkainya sebelum panen. Penyebabnya bisa bermacam-macam, mulai dari melemahnya tangkai saat buah matang, sentuhan fisik, getaran, hingga kondisi cuaca seperti angin kencang atau hujan deras. Buah anggur yang jatuh ini biasanya mengalami kerusakan seperti lecet atau memar sehingga tidak layak dijual sebagai buah segar. Di Kebun Anggur Parahyangan, rata-rata sekitar 2–3 kg buah yang jatuh tidak dapat dipasarkan karena kondisi tersebut.

Mengurangi limbah dan meningkatkan nilai tambah menjadi alasan penting untuk memanfaatkan buah anggur yang tidak layak jual sebagai bahan baku produk olahan yang tahan lama, seperti selai. Pengolahan menjadi produk tersebut tidak hanya memperpanjang masa simpan, tetapi juga membuka peluang pasar baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan petani dan pelaku usaha perkebunan anggur.

Jawa Barat memiliki potensi buah lain yang melimpah, yaitu pepaya. Kabupaten Bandung merupakan salah satu penghasil utama dengan produksi meningkat dari 16.428 kuintal pada 2021 menjadi 34.941 kuintal pada 2022 (Badan Pusat Statistik), mencerminkan tingginya permintaan pasar dan kontribusi positif bagi perekonomian daerah. Meski ketersediaannya tinggi dan kualitasnya baik, pemanfaatan pepaya dalam bentuk olahan bernilai tambah masih jarang dilakukan. Padahal, pepaya termasuk buah populer yang dapat berbuah sepanjang tahun tanpa bergantung musim, memiliki harga terjangkau, dan diminati luas oleh masyarakat Indonesia.

Kombinasi antara potensi buah anggur yang melimpah namun sebagian tidak layak jual, dengan ketersediaan pepaya muda di Jawa Barat, dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk olahan bernilai tambah. Buah anggur mengandung serat, mineral, dan antioksidan seperti karotenoid dan likopen yang berperan melindungi tubuh dari radikal bebas (Saparinto & Susiana, 2024). Sementara itu, pepaya mengandung provitamin A, vitamin C, vitamin B, likopen, mineral, serat, serta pektin alami (Kurnia, 2018). Dalam pembuatan selai, pektin berfungsi sebagai zat pembentuk gel yang memberikan tekstur kental dan stabil.

Selai anggur murni biasanya menghasilkan volume sedikit karena adanya penyusutan berat buah saat pengolahan. Penambahan pepaya muda dapat menjadi solusi untuk menambah volume akhir sekaligus memperbaiki tekstur secara alami tanpa bahan tambahan buatan. Modifikasi ini menghasilkan selai yang tahan lama, dengan memanfaatkan limbah buah serta ketersediaan buah yang melimpah namun jarang diolah, sehingga berpotensi meningkatkan nilai jual produk

Sebagai langkah awal untuk menilai respons pasar terhadap modifikasi ini, dilakukan pra-penelitian melibatkan 46 responden berusia 20–25 tahun yang berasal dari Kabupaten Bandung dan Kota Bandung.

Tabel 1. 2 Hasil Pra-Penelitian

No.	Pertanyaan	Tanggapan	
		Ya	Tidak
1.	Apakah Anda pernah mengonsumsi selai anggur?	22 responden	24 responden
2.	Apakah Anda sering mengonsumsi selai?	9 responden	37 responden
3.	Apakah Anda mengetahui bahwa pepaya muda dapat diolah sebagai campuran produk seperti selai?	7 responden	39 responden
4.	Menurut Anda, apakah pemanfaatan produk olahan seperti pepaya muda dan anggur perlu ditingkatkan?	43 responden	3 responden
5.	Apakah Anda tertarik mencoba modifikasi selai anggur dengan tambahan pepaya muda?	46 responden	0 responden

Sumber: Data diolah peneliti, 2024

Berdasarkan hasil pra-penelitian, sebanyak 46 responden menyatakan tertarik mencoba modifikasi selai anggur dengan tambahan pepaya muda, dan 43 responden mendukung pemanfaatan produk olahan dari buah seperti pepaya muda dan anggur untuk meningkatkan nilai tambah produk. Hal ini menunjukkan bahwa modifikasi selai anggur pepaya muda berpeluang besar diterima pasar dan menjadi peluang usaha baru.

Penggunaan anggur sebagai bahan utama didasari kandungan antioksidan, serat, dan mineral yang baik untuk kesehatan kita. Selain itu, pada perkebunan anggur masih banyak buah yang jatuh atau rusak sebelum panen sehingga tidak layak dijual sebagai buah segar. Mengolah buah tersebut menjadi selai dapat mengurangi limbah sekaligus menambah nilai jual produk. Pepaya muda sendiri digunakan sebagai campuran mengandung pektin alami cukup tinggi sehingga dapat memperbaiki tekstur selai tanpa tambahan bahan sintetis, kaya vitamin C dan beta-karoten.

Modifikasi ini diharapkan mampu menghasilkan variasi produk olahan yang lebih tahan lama, bernilai ekonomi tinggi, dan mendukung perkembangan UMKM di Kabupaten Bandung. Berdasarkan penjelasan tersebut, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut pemanfaatan anggur tidak layak jual dengan pepaya muda sebagai produk olahan baru berupa “Modifikasi Produk Selai Anggur dengan Penambahan Pepaya Muda di Kabupaten Bandung”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana standar resep dalam pembuatan selai anggur dengan penambahan pepaya muda?
2. Bagaimana desain kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) pada selai anggur dengan penambahan pepaya muda?
3. Bagaimana perhitungan harga jual pada selai anggur dengan penambahan pepaya muda?
4. Bagaimana strategi pemasaran pada selai anggur dengan penambahan pepaya muda?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap modifikasi selai anggur dengan penambahan pepaya muda?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan untuk menentukan hasil selama dilakukannya penelitian. Adapun tujuan – tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menentukan formulasi resep selai anggur dengan penambahan pepaya muda dan mengetahui hal yang mempengaruhi warna, aroma, rasa, tampilan dan nilai gizi yang dihasilkan.
2. Merancang kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) yang menarik dan jelas untuk produk selai anggur dengan penambahan pepaya muda.
3. Menentukan harga jual yang tepat untuk selai anggur dengan penambahan pepaya muda.
4. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk selai anggur dengan penambahan pepaya muda.

5. Mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk selai anggur dengan penambahan pepaya muda.

1.4 Manfaat Penulisan

Dari tujuan diatas dapat disimpulkan bahwa manfaat penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu diantaranya adalah :

1. Manfaat Teoritis

Pada penelitian ini, penulis berharap modifikasi selai anggur dengan penambahan pepaya muda dapat menjadi inovasi yang mendukung pemanfaatan pangan lokal di Kabupaten Bandung. Selain itu, penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu di bidang manajemen industri katering serta memberikan wawasan bagi pelaku usaha kuliner mengenai strategi inovasi produk yang lebih menarik dan bernilai ekonomi.

2. Manfaat Praktis

Melalui penelitian ini, penulis berharap dapat memberikan motivasi dan masukan bagi pelaku usaha di bidang kuliner untuk mengembangkan produk inovatif yang lebih berkualitas dan memiliki daya saing tinggi. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal serta menciptakan produk yang lebih unik, bernilai tambah, dan menarik bagi konsumen.