

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata pada masa kini sudah sangat berkembang pesat di seluruh negara. Tidak hanya di negara yang maju, tetapi negara yang sedang berkembang ataupun yang belum berkembang juga berlomba-lomba dalam menunjukkan kekayaan alamnya yang bisa dijadikan sebagai tempat wisata yang bisa dikunjungi. Menurut Undang-Undang RI No.10 (2009) “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan Pemerintah Daerah”. Indonesia pada saat sekarang ini dibanjiri dengan kedatangan warga negara asing yang sedang berlibur ataupun mengerjakan suatu pekerjaan di Indonesia. Para warga negara asing tersebut terkesan dan sangat menikmati kekayaan-kekayaan yang ada di Indonesia. Kekayaan-kekayaan di Indonesia yang sudah ada dari zaman dahulu kini di hidupkan kembali oleh warga negaranya. Tujuan tersebut untuk membuat dunia luar agar lebih mengetahui bahwa masih banyak kekayaan alam, budaya dan wisata kuliner yang di miliki oleh Negara Indonesia.

Salah satu contohnya Provinsi Sumatera Barat (Sumbar), yang ber-ibu kota di Padang. Provinsi ini sangat mempertahankan nilai-nilai kebudayaan dari adat Minangkabau yang tercermin pada bangunannya yang mempunyai ciri khas rumah gadang. “Kota ini terletak dipinggir pantai. Karena ini adalah ibukota, maka semua bangunan besar pemerintahan disini dibangun dengan ciri Minangkabau yang harus dipertahankan,yaitu atap bagongjong” (Suri, 2012, hlm.62). Pada zaman dulunya semua bangunan di provinsi ini dibangun menggunakan atap seperti tanduk kerbau.

Provinsi ini sering di kunjungi oleh wisatawan mancanegara maupun dalam negeri, terutama kota Padang. Kota ini dilengkapi dengan fasilitas

bandara dan pelabuhan sudah memadai. Tercatat di Badan Pusat Statistik (BPS) wisatawan yang berkunjung ke provinsi Sumbar dari tahun 2011-2013:

Tabel 1.1
Jumlah Wisatawan Yang Berkunjung Ke Sumatera Barat

Jumlah Wisatawan Yang Datang Ke Provinsi Sumatera Barat Dari Tahun 2011-2013		
2011	2012	2013
29.638	36.953	48.710

Sumber: BPS, 2014

Dari data BPS diatas dapat disimpulkan jumlah wisatawan yang datang ke Sumbar mengalami peningkatan pertahunnya. Dari tahun 2011 ke tahun 2012 mengalami peningkatan sebesar 24,69%. Dan dari tahun 2012 ke tahun 2013 mengalami peningkatan 31,29%.

Provinsi Sumatera Barat ini berada dipinggir pantai, jadi untuk objek wisatanya kebanyakan berlokasi di pantai. Beberapa pantai yang terkenal sebagai tempat objek wisata, yaitu Pantai Padang, Pantai Air Manis, Pantai Carolin, Pantai Bungus, Pantai Carocok, Pantai Kata Pariaman. Selain itu objek wisata lain yang terkenal diantaranya, seperti di kota Bukittinggi ada objek wisata Ngarai Sianok, Jam Gadang, Lobang Jepang (tempat bersejarah yang dijadikan tempat wisata). Di Kabupaten Agam ada Danau Maninjau, di Kota Madya Padang Panjang ada Air Terjun Lembah Anai. Di kota Payakumbuh ada Goa Ngalau dan Dinding Batu Harau. Masih banyak tempat objek yang tersimpan di Provinsi Sumatera Barat, kekayaan alam yang masih alami.

Kekayaan alam dan budaya Minangkabau dilengkapi oleh kelezatan makanan khasnya. Setiap kota, daerah, kabupaten dan kota madya di Sumatera Barat mempunyai makanan khasnya tersendiri. Dari banyaknya makanan yang bersejarah di Sumatera Barat, ada salah satu makanan yang seluruh dunia

sudah mengetahuinya dan mengakui makanan tersebut adalah makanan yang lezat nomor satu di dunia, makanan tersebut yaitu rendang. Suri (2012, hlm. 14) menyatakan bahwa saking populernya rendang, masakan ini merasuk ke dalam menu sehari-hari untuk orang-orang dari daerah lain. Di warung Tegal kita juga bisa menjumpai makanan ini. Walau dengan beberapa penyesuaian bumbu untuk mendapatkan kesesuaian lidah.

Suri (2012) juga mengungkapkan, rendang adalah sebuah proses memasak, bisa juga diartikan sebagai menggongseng atau mengaduk masakan yang tiada henti. Maksudnya tidak terlalu lama untuk didiamkan tanpa diaduk. Di Minangkabau sendiri, rendang biasa disebut *samba*. Ada beberapa pemikiran rendang adalah makanan yang diawetkan dengan sengaja maupun tidak. Sebenarnya bukan diawetkan dengan bahan kimia tetapi melainkan melalui proses masaknya tersebut.

Selain rendang ada juga makanan khas dari Minang yang selalu menjadi oleh-oleh bila berkunjung ke Sumatera Barat, yaitu kerupuk Sanjai. Seperti yang dirilis oleh Antaranews.com (2010) mengungkapkan, Kerupuk sanjai adalah sejenis panganan kerupuk dari singkong yang diparut tipis lalu digoreng dan diberi garam sebagai penyedapnya. Kerupuk ini amat populer sebagai makanan oleh-oleh khas kota Bukittinggi, Padang, Sumatra Barat. Kerupuk sanjai yang diberi bumbu balado dinamakan karupuak balado.

Kerupuk sanjai mempunyai variasi rasa; ada kerupuk sanjai *original*, kerupuk sanjai balado dan kerupuk sanjai *gulo saka* (gula merah). Kerupuk sanjai merupakan bahan bakunya adalah dari singkong atau yang biasa kita kenal dengan nama ketela pohon/ubi kayu. Ubi kayu merupakan tanaman yang sangat subur tumbuh di Negara Indonesia. Masyarakat Indonesia juga sangat menyukai ubi kayu dan pandai mengolah ubi kayu tersebut menjadi sebuah olahan makanan, seperti terigu dan kerupuk sanjai salah satunya. Dengan pengolahan ubi kayu menjadi terigu, secara tidak langsung Indonesia mengurangi *import* terigu.

Sanjai dan rendang sama-sama merupakan makanan khas dari ranah Minang. Rendang cita rasa yang pedas dan gurih jika dipadukan dengan

kerupuk sanjai yang tawar, pasti akan memberikan cita rasa baru terhadap makanan bersejarah ini. Untuk menambah variasi rasa kerupuk sanjai, maka dibuatlah kerupuk sanjai rasa rendang. Dengan adanya variasi baru dari sanjai ini diharapkan bisa menambah tingkat konsumen penikmat dari sanjai ini. Daya terima dari konsumen sangat dibutuhkan untuk membuat suatu produk baru. Sebelum produk dikeluarkan, produk tersebut akan di uji secara tampilan dan juga rasanya terlebih dahulu. Penilaian dengan indera juga disebut penilaian organoleptik atau penilaian sensori merupakan suatu cara penilaian yang paling primitif. Penerapan penilaian organoleptik pada prakteknya disebut uji organoleptik yang dilakukan dengan prosedur tertentu (Susiwi, 2009, hlm. 2).

Setyaningsih (2010, hlm. 4) mengatakan, tujuan dari analisis sensori adalah untuk mengetahui respon atau kesan yang diperoleh pancaindra manusia terhadap suatu rangsangan yang ditimbulkan oleh suatu produk. Analisis sensori umumnya digunakan untuk menjawab pertanyaan mengenai kualitas suatu produk dan pertanyaan yang berhubungan dengan pembedaan, deskripsi, dan kesukaan atau penerimaan (afeksi). Oleh karena itu terlebih dahulu untuk melakukan uji organoleptik pada produk tersebut.

Riset pemasaran dibutuhkan untuk mengetahui peluang pasar untuk menjual suatu produk. Rangkuti (2007, hlm. 1) mengatakan, hasil riset pemasaran dapat dipakai untuk perumusan strategi pemasaran dalam merebut peluang pasar.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis mengambil judul penelitian, yaitu : “RISET PEMASARAN UPAYA PENGEMBANGAN PRODUK KARUPUAK SANJAI BUMBU RENDANG”

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana standar resep (formula) dari produk kerupuk sanjai bumbu rendang Sumatera Barat?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap inovasi produk baru kerupuk sanjai bumbu rendang Sumatera Barat?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui standar resep pembuatan dari kerupuk sanjai bumbu rendang.
2. Untuk mengetahui bagaimana daya terima dari masyarakat terhadap produk sanjai rendang ini.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat Penelitiannya sebagai berikut :

1. Secara Teoritis : diharapkan dapat memberikan masukan terhadap perkembangan dan menambah ilmu pengetahuan khususnya pada ilmu manajemen industri catering.
2. Secara Praktis :
 - a. Bagi Peneliti : Penelitian ini sangat memberikan potensi yang baik untuk peneliti dalam menerapkan semua teori yang telah dikuasai.
 - b. Bagi pihak-pihak lain yang terkait : diharapkan penelitian ini memberikan manfaat dan sebagai sumber referensi bagi pembaca kajian ilmu pengetahuan terutama di bidang inovasi produk. Penulisan ini juga diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada para pengusaha. Para pengusaha itu adalah yang berkecimpung dalam produk kreatif sebagai oleh-oleh khas kota Padang.