

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang sangat besar dengan penduduk diatas 220 juta jiwa dan kondisi geografis yang dahsyat, separuh wilayah Indonesia berada pada di Cincin Api Pasifik, yaitu daerah atau wilayah gempa serta letusan gunung berapi di sekitar cekungan Samudera Pasifik. Pada 21 November 2022 (13:21:10 WIB) terjadi gempa 5,6 MW di Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat. Berlandaskan data dari BMKG (2022), sampai dengan 22 November terdata 140 gempa susulan dengan magnitudo 1,2-4,2 serta kedalaman rata-rata 10 km, dimana 5 gempa di antaranya diketahui masyarakat sekitar. Guncangan MW 5,6 berdampak dan dirasakan di Kabupaten Cianjur pada skala intensitas V-VI-MMI (Modified Mercalli Insensitivity); Garut dan Sukabumi IV-V MMI; Cimahi, Lembang, Kota Bandung, Cikalong Wetan, Rangkasbitung, Bogor dan Bayah dengan Skala Intensitas III MMI; Tangerang Selatan, Jakarta dan Depok dengan skala intensitas II-III MMI (BMKG).

Dampak gempa di Provinsi Jawa Barat mencakup 15 wilayah/kota, diantaranya termasuk: Kabupaten Tasikmalaya, Kabupaten Bandung, Kabupaten Bandung Barat, Kabupaten Bogor, Kabupaten Ciamis, Kabupaten Cianjur, Kabupaten Garut, Kabupaten Kuningan, Kabupaten Majalengka, Kabupaten Purwakarta, Kabupaten Sukabumi, Kabupaten Subang, Kota Banjar, Kota Tasikmalaya, dan Kota Sukabumi; meliputi 296 kecamatan atau sekitar 47% dari seluruh kecamatan di Jawa Barat. Namun kerusakan bangunan dan korban jiwa yang cukup besar terjadi di Jawa Barat bagian selatan, terutama di Cianjur, Kabupaten/Kota Tasikmalaya, Kabupaten Ciamis dan Kabupaten Bandung, serta Kabupaten Sukabumi (SDGs UNPAD).

Data awal BNPB pada 22/11/2022 pukul 17:00 WIB, korban bencana mencapai 268 korban jiwa serta merusak rumah hingga 2000 lebih. Keperluan mendesak korban bencana seperti tenda pengungsi, terpal, selimut, tikar, kebutuhan kelompok rentan, alat penerangan, dan makanan siap saji (BNPB).

United States Agency for International Development (USAID) menjelaskan bahwa pangan darurat atau *emergency food* memiliki kriteria aman dikonsumsi,

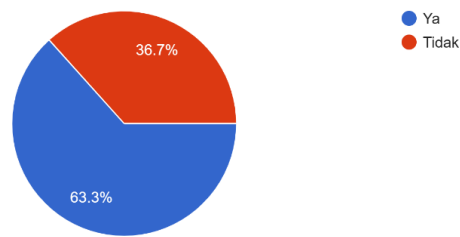
enak, mudah di distribusikan dan dikonsumsi, serta dengan komponen gizi yang cukup. Pangan darurat merupakan produk makanan yang memenuhi kebutuhan energi mencapai (2100 kkal) serta dibutuhkan dalam kondisi khusus dengan nilai gizinya disesuaikan secara tertentu sesuai kebutuhan dalam keadaan darurat. Pangan darurat ini tentunya memiliki masa simpan yang lama, dapat disimpan, kandungan gizi tidak mudah rusak, mudah dikirimkan, karena di lingkungan pos logistik faktor lingkungan dan suhu tidak menentu. (SDGs UNPAD).

Dr.Elvira Syamsir,STP.,MSi (2019) berpendapat bahwa pangan darurat merupakan produk makanan yang bisa dikonsumsi langsung jika terjadi keadaan darurat. Kriteria pangan darurat diantaranya; mampu memenuhi kebutuhan gizi harian pengungsi, produk pangan dapat langsung dikonsumsi dan mudah didistribusikan, dapat menurunkan potensi munculnya penyakit atau kematian di antara penyintas, pangan darurat dengan distribusi kalori yang baik menurut Zoumas et al. (2002) bersumber dari protein, lemak dan karbohidrat dengan persentase berturut-turut 10-15%, 35-45% dan 40-50% (Seafast Center).

Kabupaten Cianjur memiliki potensi sektor pertanian diantaranya tanaman pangan (padi), palawija (jagung, kedelai, kacang tanah, kacang hijau, ubi kayu, ubi jalar), hortikultura (sayuran, buah, bunga, tanaman obat), perkebunan (karet, cengkeh, kelapa, kopi, teh, kakao), kehutanan (kayu bulat, jamur, lebah madu, arang kayu), kelautan dan perikanan, serta ayam pelung. (DPMPTSP Cianjur, 2020). Berbagai jenis buah buahan dapat dijumpai di wilayah Kabupaten Cianjur terutama buah pisang. Produsen pisang terbanyak Jawa Barat diperoleh Kabupaten Cianjur selama 9 tahun terakhir (Jabar Open Data, 2023).

Peneliti melakukan pra-penelitian dengan kuesioner untuk mengetahui pemahaman masyarakat mengenai pangan darurat dan komoditas lokal yang disajikan dalam gambar berikut:

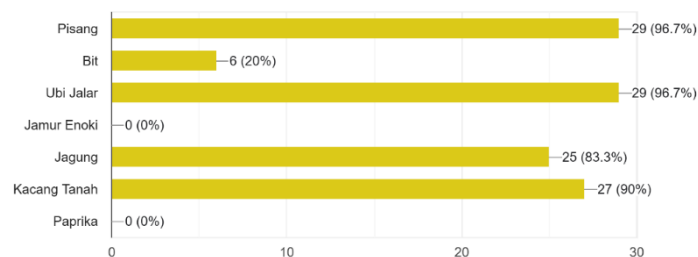
Apakah anda tahu tentang pangan darurat?
30 responses



Gambar 1.1 Pra-Penelitian Pengetahuan Pangan Darurat

Berdasarkan data kuesioner pra-penelitian, dari 30 responden, sebanyak 63,3% yang mengetahui tentang pangan darurat, dan sebanyak 36,7% yang tidak mengetahui tentang pangan darurat.

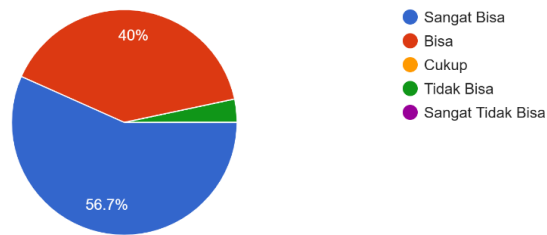
Diantara bahan berikut, apa saja yang termasuk komoditas lokal?
30 responses



Gambar 1.2 Pra-Penelitian Pengetahuan Komoditas Lokal

Berdasarkan data kuesioner pra-penelitian, 96,7% responden yang mengetahui pisang termasuk komoditas lokal, 96,7% responden yang mengetahui ubi jalar termasuk komoditas lokal, 90% responden yang mengetahui kacang tanah termasuk komoditas lokal, dan 83,3% responden yang mengetahui jagung termasuk komoditas lokal.

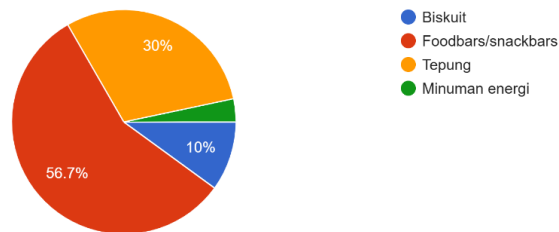
Menurut anda apakah komoditas lokal dapat dijadikan pangan darurat?
30 responses



Gambar 1.3 Pra-Penelitian Potensi Komoditas Lokal

Berdasarkan data kuesioner pra-penelitian dari 30 responden, 56,7% responden memilih “Sangat Bisa” jika komoditas lokal dijadikan pangan darurat, 40% responden memilih “Bisa” jika komoditas lokal dijadikan pangan darurat, dan 3,3% responden memilih “Tidak Bisa” jika komoditas lokal dijadikan pangan darurat.

Komoditas lokal dapat dijadikan pangan darurat dalam bentuk
30 responses



Gambar 1.4 Pra-Penelitian Inovasi Produk

Berdasarkan data kuesioner pra-penelitian, 56,7% responden memilih *foodbars* sebagai bentuk pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal, 30% responden memilih tepung sebagai bentuk pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal, 10% responden memilih biskuit sebagai bentuk pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal, dan 3,3% responden memilih minuman energi sebagai bentuk pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal.

Berdasarkan permasalahan dan data pra-penelitian yang peneliti paparkan, serta untuk mengembangkan pangan darurat dengan menggunakan bahan lokal maka peneliti tertarik melakukan inovasi produk mengenai pangan darurat dengan judul **“INOVASI PANGAN DARURAT MEMANFAATKAN KOMODITAS LOKAL DI KECAMATAN CUGENANG KABUPATEN CIANJUR”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dikemukakan diatas menjadi pokok pikiran dan pembahasan, maka dari itu permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur?
2. Apa kemasan dan label yang digunakan untuk inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur?
3. Berapa harga pokok produksi untuk inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur?
5. Bagaimana analisis pasar pada inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mengembangkan formulasi resep pada inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur
2. Menggunakan kemasan dan label yang tepat untuk inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur
3. Mengetahui harga pokok produksi (HPP) inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur
4. Menganalisis uji daya terima konsumen terhadap inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur
5. Mengetahui analisis pasar pada inovasi pangan darurat memanfaatkan komoditas lokal di Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang dapat digunakan setelah dilakukannya penelitian ini, sebagai berikut :

1. Manfaat akademik adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata serta menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti;

2. Manfaat bagi masyarakat adalah untuk menambah pengetahuan dan kemampuan dalam memanfaatkan komoditas lokal sebagai pangan darurat,
3. Manfaat bagi universitas adalah untuk bahan pustaka untuk menambah dan melengkapi koleksi bacaan di perpustakaan UPI serta berguna bagi program studi Manajemen Industri Katering sebagai bahan acuan bagi penelitian yang lain dengan permasalahan yang serupa.