

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1. LATAR BELAKANG

Pariwisata merupakan salah satu jenis industri baru yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyediaan lapangan kerja, peningkatan penghasilan, standar hidup serta menstimulasi sektor-sektor produktif lain-lainnya. Selanjutnya, sebagai sektor yang kompleks, ia juga merealisasi industri-industri klasik seperti industri kerajinan tangan dan cinderamata. Penginapan dan transportasi secara ekonomis juga dipandang sebagai industri (Pendit,2003:hlm.23).

Pariwisata indonesia merupakan sektor ekonomi penting di Indonesia. Secara teori pariwisata merupakan industri yang dipercaya menjadi penyedia lapangan pekerjaan maupun menjadi ujung tombak pertumbuhan ekonomi pada suatu negara antara lain melalui wisata budaya, olahraga, industri, dan pertualangan. Pariwisata sudah berkembang dan tidak terpaku beberapa wisata tersebut, saat ini wisata yang sedang diminati oleh masyarakat lokal maupun asing yaitu wisata kuliner.

Menurut pendapat Soekadijo (2000: 8), Pariwisata ialah segala kegiatan dalam masyarakat yang berhubungan dengan wisatawan. Sedangkan Kuliner berarti masakan atau makanan. Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata. Masa perjalanan yang tergolong dalam definisi wisata adalah tidak kurang dari 24 jam dan tidak lebih dari tiga bulan, serta tidak dalam rangka mencari pekerjaan. Wisata kuliner menjadi daya tarik tersendiri oleh penjelajah kuliner, daya tarik tersebut dapat berupa makanan khas daerah, interaksi makanan dengan budaya, dan penyediaan produk Tradisional, Nasional, dan Internasional.

Seiring berjalannya waktu, praktek wisata saat ini menuntut pada pemahaman terhadap makanan klasik atau tradisional, seluruh program perdagangan dibidang kuliner difokuskan pada prinsip “*classic cooking*”, Pemahaman yang mendalam terhadap struktur komposisi bahan, rasa dan nilai kesehatan. Lebih fokus kepada

HELDA SILVIRA, 2014.

STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*)  
SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

pasar, bertanggung jawab terhadap kerja kelompok dan upaya pelestarian lingkungan, serta kreativitas berkompetisi.

Dengan munculnya wisata kuliner ini maka produsen makanan akan terdorong untuk menciptakan produk baru untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Salah satu caranya adalah dengan melakukan inovasi produk. Inovasi dipandang sebagai kreasi dan implementasi kombinasi baru. Istilah kombinasi baru ini dapat merujuk pada produk, jasa, proses kerja, pasar, kebijakan dan sistem baru.

Menurut Kotler (2000:374) pengembangan produk merupakan usaha untuk meningkatkan penjualan dengan mengembangkan produk baru atau memperbaiki produk untuk pasar yang dikuasai sekarang.

Sejauh ini banyak produk baru yang bermunculan, terutama di bidang *pastry/cake*. Produk baru ini memunculkan berbagai kreasi dan inovasi makanan sehingga memberikan sentuhan yang berbeda pada perkembangan industri makanan, sehingga makanan tersebut memiliki ciri khas tersendiri. Baik dari segi rasa, bentuk, warna, maupun komposisi bahannya. Namun, diantara produk tersebut masih menggunakan bahan-bahan yang tersedia di pasar. Penggunaan bahan pangan lokal masih minim. Berbagai produk makanan seperti roti, *cake*, dan *biscuit* umumnya masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum, dimana gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya, Indonesia masih mengimpor terigu. Upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal. Indonesia kaya akan pangan lokal yang tentunya tidak kalah dengan pangan Impor. Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat alternatif yang berasal dari sumber daya lokal. Umbi-umbian adalah segala jenis tanaman yang menghasilkan umbi. Tanaman umbi-umbian dapat tumbuh baik di daerah yang kesuburan tanahnya kurang baik dan pengairannya kurang bagus. Dilihat dari kandungan gizi dan kemudahan budi dayanya, umbi-umbian patut dikembangkan serta diawetkan dalam bentuk tepung dan pati. Tepung umbi-umbian diharapkan dapat diterima konsumen dari semua kalangan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi pangan.

**HELDA SILVIRA, 2014.**

**STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*) SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN**  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Berikut ini merupakan konsumsi rata-rata per kapita setahun tepung terigu di Indonesia, tahun 2009-2013.

**Tabel 1.1**  
**Konsumsi Rata-rata per Kapita Setahun Tepung Terigu di Indonesia, 2009-2013**

No.	Bahan Makanan	Tahun					Rata-Rata Pertumbuhan/Growth Average 2009-2013 (%)
		2009	2010	2011	2012	2013	
1.	Tepung terigu / Wheat flour	1.251	1.304	1.460	1.199	1.251	0.66

Sumber: Survei Sosial Ekonomi Nasional, 2009 - 2013

Data diatas menunjukkan kebutuhan akan tepung terigu meningkat tiap tahunnya, walaupun ada penurunan di tahun 2012, namun tetap saja persentase penggunaannya tetap naik sebesar 0,66%.

Salah satu cara yang bisa dilakukan Untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan dilakukannya upaya peningkatan kualitas dan pemanfaatan bahan pangan lokal. Pengembangan produk makanan berbahan dasar pangan lokal menjadi suatu alternatif yang baik dalam pengembangan pangan lokal. Banyak hasil bumi pangan lokal yang berpotensi menghasilkan makanan yang berkelas, contohnya umbi-umbian. Salah satunya yaitu umbi dari tanaman ganyong (*Canna discolor* L. syn. *C. edulis*, suku kana-kanaan atau Cannaceae).

Ganyong adalah tanaman terna yang menghasilkan umbi akar berwarna putih beruas – ruas. Akarnya atau rhizoma yang mengembang membentuk suatu umbi. Panjang umbi ganyong tersebut sekitar 60 cm dengan diameter 10 cm . Pada umbinya terdapat berkas-berkas sisik, berkas serabut tersebut berwarna ungu atau coklat. Umbinya ini kaya akan karbohidrat serta mengandung 10 – 20 % pati berkualitas (Subandi dkk, 2002:4).

Saat ini ganyong telah tersebar diseluruh Indonesia dengan pusat sentra Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Bali. Pembudidayaan tidak teratur meliputi daerah D.I Yogyakarta, Jambi, Lampung, dan Jawa Barat. Sedangkan di Sumatera Barat, Riau, Kalimantan Selatan, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi

HELDA SILVIRA, 2014.

STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis* Kerr) SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tenggara, dan Maluku tanaman ini belum dibudidayakan, masih berupa tanaman liar yang tumbuh dipekarangan rumah dan pinggir-pinggir hutan. ([Http://Asrinoerhayati.Blogspot.Com/2014/01/BudidayaGanyong](http://Asrinoerhayati.Blogspot.Com/2014/01/BudidayaGanyong). Diakses pada Agustus 2014).

Umbi ganyong yang melimpah dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif yang berpotensi dikembangkan sebagai sumber karbohidrat. Ganyong memiliki tekstur dan rasa mirip ubi jalar. Hanya, kelemahan ganyong jika dikonsumsi langsung adalah banyaknya kandungan serat di dalamnya, sedangkan bentuk patinya akan membentuk gel ketika dimasak. Oleh sebab itu ganyong perlu diolah dulu menjadi tepung agar dapat dikonsumsi. Umbi Ganyong bisa dijadikan bahan dasar pengganti tepung terigu dari olahan modifikasi yang menghasilkan produk baru.

Di Indonesia dikenal dua varietas ganyong, yaitu ganyong merah dan ganyong putih. Umbi ganyong merah ditandai dengan warna batang, daun dan pelepahnya yang berwarna merah atau ungu. Memiliki kandungan pati rendah, sehingga lazimnya diolah dengan cara dikukus. Sementara itu, umbi ganyong putih ditandai dengan warna batang, daun, pelepahnya hijau dan sisik umbinya kecoklatan. Memiliki kandungan pati yang cukup tinggi, sehingga jenis ini yang sering diolah menjadi tepung ganyong.

**Tabel 1.2**  
**Kandungan Gizi Umbi Ganyong, Tepung Ganyong, Dan Tepung Terigu Tiap 100 Gram**

No	Kandungan gizi	Umbi ganyong	Tepung ganyong	Tepung terigu
1	Energi ((kkal)	95	356	365
2	Protein (g)	1,0	1.0	8,9
3	Lemak (g)	0,11	1.53	1,3
4	Karbohidrat (g)	22,6	84.6	77,3
8	Abu (g)	-	0.23	-
9	Air (Mg)	75,5	16.6	12
10	BDD (%)	65	100	100

Sumber: Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian RI, 2013

Dilihat dari kandungan gizinya tepung ganyong mempunyai prospek yang bagus apabila diproses atau dikelola dengan baik karena merupakan sumber

HELDA SILVIRA, 2014.

STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*) SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

karbohidrat alternatif yang berasal dari sumber daya lokal yang dapat diolah sesuai dengan kebutuhan dalam pembuatan jenis-jenis makanan. Pemanfaatan umbi Ganyong merupakan pangan lokal yang masih kurang mendapatkan perhatian, sedangkan kualitasnya tidak kalah dengan pangan non lokal lainnya. Ketidaktahuan orang-orang terhadap Ganyong juga menjadi pemicu utama yang menyebabkannya tidak dilirik dan dimanfaatkan. Maka dari itu diperlukan pengenalan kepada masyarakat tentang Ganyong ini melalui suatu produk yang digemari masyarakat dengan cara inovasi. Salah satu produknya yaitu *brownies stick*.

*Brownies stick* adalah jenis kue kering yang dikategorikan dalam adonan *cake* dengan bahan dasar tepung, gula, telur, dan coklat. Berwarna coklat dan penyelesaiannya dengan cara dibakar kemudian dibentuk kotak memanjang dan kemudian diberi topping. Dalam penelitian ini penulis menggunakan 100% tepung Ganyong berhasil dan baik. Berdasarkan pra eksperimen menunjukkan bahwa dalam pembuatan *brownies stick* tepung ganyong dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu. dengan satu harapan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu yang komoditas besar masih impor. Selain itu dengan diolahnya ganyong menjadi tepung ini akan menambah penganeka ragam bahan pangan. Membuat satu produk makanan apabila salah satu bahan bakunya dirubah atau diganti akan berpengaruh pada kualitasnya, serta ditinjau dari daya terima konsumen terhadap produk ini.

Sebelum produk ini dipasarkan kepada masyarakat, adapun serangkaian uji yang dilakukan oleh penulis yaitu melalui uji daya terima konsumen. Uji ini bertujuan untuk menunjukan apakah produk *brownies stick* berbahan tepung ganyong layak untuk dipasarkan dan layak untuk dikonsumsi. Dengan demikian maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“STUDI PEMBUATAN KUE *BROWNIES STICK* BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*) SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN.”**

HELDA SILVIRA, 2014.

STUDI PEMBUATAN *BROWNIES STICK* BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*) SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

## **1.2. Identifikasi Dan Rumusan Masalah**

### **1.2.1. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian diatas dapat diidentifikasi bahwa penggunaan produk berbahan pangan lokal perlu dikembangkan. Pengenalan bahan pangan lokal kepada masyarakat adalah salah satu langkah jitu agar ketahanan pangan lokal tetap terjaga. Salah satunya yaitu dengan mengganti bahan pangan impor seperti tepung terigu dengan tepung ganyong pada produk olahan *pastry/cake*, terutama produk *brownies stick*. Sehingga produk ini memiliki ciri khas tersendiri dan berbeda dari produk lainnya. Disamping itu juga dilakukan pengujian kepada konsumen, yaitu uji daya terima konsumen. Pengujian ini bertujuan untuk mencari tahu apakah produk ini dapat diterima dan bisa dikonsumsi oleh konsumen.

### **1.2.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan diatas, maka perumusan masalahnya dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Berapakah konsentrasi terbaik tepung ganyong pada produk *brownies stick*?
2. Apakah ada perbedaan antara *brownies stick* tepung ganyong dengan produk kontrol berdasarkan daya terima konsumen antar tiap karakteristik produk?
3. bagaimanakah kandungan gizi dari *brownies stick* ganyong?
4. Bagaimanakah kelayakan usaha dari *brownies stick* tepung ganyong?

## **1.3. Tujuan Penulisan**

1. Untuk mengetahui konsentrasi terbaik dari produk *brownies stick*.
2. Untuk mengetahui perbedaan antara *brownies stick* tepung ganyong dengan produk kontrol berdasarkan daya terima konsumen antar tiap karakteristik produk .
3. Untuk mengetahui kandungan gizi dari *brownies stick* ganyong.
4. Untuk mengetahui kelayakan usaha dari *brownies stick* tepung ganyong.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

### **1.4.1. Manfaat Teoritis**

1. Hasil penelitian ganyong dapat meningkatkan penggunaan ganyong sebagai bahan pangan lokal.

2. Hasil eksperimen ini dapat memperbanyak diverifikasi pangan dari bahan ganyong.
3. Menambah kreativitas dalam pengembangan kue berbahan baku tepung ganyong.
4. Hasil penelitian dapat saya sumbangkan sebagai tambahan referensi bagi perpustakaan Jurusan Manajemen Industri Katering Universitas Pendidikan Indonesia.

#### **1.4.2. Manfaat personal.**

1. Sebagai proses pengembangan kreativitas diri dan mendorong berfikir kreatif.
2. Hasil penelitian dapat penulis terapkan untuk membuka usaha produksi *brownies stick* dengan bahan dasar tepung ganyong.
3. Menambah wawasan tentang hasil olahan tepung ganyong.