BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata Indonesia dengan berbagai macam budayanya menjadikan suatu nilai budaya dan kekayaan negara ini, objek wisata yang beragam seperti wisata alam, wisata air, kuliner Indonesia pun tidak kalah dengan kuliner dan wisata lainnya.

Indonesia merupakan salah satu Negara yang kaya akan kuliner serta bumbu dan rempah yang terkenal dimancanegara. Khas kuliner pada setiap daerahnya yang beragam dan mempunyai ciri khas yang berbeda pula menjadi suatu kunjungan wisata yang menarik dan kandungan nilai gizi, rasa, tekstur dan aroma pada setiap makanannya yang tak ternilai. Sumber pangan yang subur menjadi komoditi pendukung yang cukup besar dalam perkembangan dan pendukungnya.

Beragam macam kuliner yang khas dan menarik untuk dinikmati menjadi suatu ajang wisata. Dalam perkembangannya wisata kuliner semakin berkembang dan meningkat dengan munculnya inovasi produk maupun pengolahan dan penyajian pada setiap masing masing kuliner yang ditawarkan.

Menurut UU no 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan menyatakan bahwa : "Industri pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang/jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata"

Kunjungan wisatawan di Indonesia dari berbagai macam jenisnya menjadi suatu peningkatan perekonomian dan perkembangan yang cukup meningkat dari sumber perekonomian lainnya, berikut ini data wisatawan pada tahun 2008-2012 sebagai berikut :

Tabel 1.1

Data Wisatawan Nasional pada Tahun 2008 -2012

Tahun	Wisatawan Nasional		Rata rata pengeluaran per orang (USD)		Rata rata lama Tinggal (Hari)	Total Pengeluaran Selama diluar negeri
	Jumlah	Pertumbuhan	Perkunjungan	Perhari		
2008	4.996.594	-3.14	1.049,72	96.69	10.62	5.245.02
2009	5.053.269	1.13	977.39	109.80	8.81	4.939.01
2010	6.235.606	23.40	976.65	117.59	8.20	6.090.00
2011	6.750.416	8.26	934.50	121.53	7.67	6.308.26
2012	7.301.531	8.30	981.22 *)	127.00 *)	7.67 *)	7.173.24

Sumber : Pusdatin Kemenparekraf &BPS 2013

**) : angka estimasi*

Pangan di Indonesia cukup subur dan beragam jenisnya, seperti singkong, umbi, padi, dan buah-buah tropika disetiap wilayahnya. Program pemerintah melakukan pengembangan bahan baku dan peningkatan mutu pangan lokal dengan pengolahan berbagai jenis pangan menjadi bahan baku dengan daya simpan cukup lama dan dapat dimanfaatkan berbagai jenis olahan. Penelitian dan pengembangan bahan pangan lokal mulai dikembangkan ditiap daerah yang menjadi daerah komoditi pangan yang tinggi seperti pengolahan tepung garut, tepung mocaf dan mulai dikembangkan pengolahan tepung dari bahan baku buah yang mengandung pati atau karbohidrat yang tinggi seperti pengolahan tepung pisang.

Indonesia merupakan produsen pisang terbesar ke empat di dunia. Negara-Negara penghasil utama pisang adalah Brasil, Filipina, Panama, Thailand, Meksiko, dan India. Produksi pisang dan luas wilayah pertanian yang di miliki Indonesia yang tercatat cukup luas, ± 110Ha diseluruh wilayah.

Tingkat penggunaan tepung terigu yng cukup tinggi dan setiap tahunnya mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Tepung terigu yang tidak dapat

diolah didalam negeri menjadikan proses impor yang cukup tinggi dengan kebutuhan tepung dimasyarakat atau di industri sangat tinggi.

Tabel 1.2

Produksi Pisang dan Luas Panen Pisang di Indonesia Tahun 2008-2012

Tahun	2008	2009	2010	2011	2012	Pertumbuhan tahun 2008 – 2012
Produksi pisang (ton)	6.004.615	6.373.533	5.755.073	6.132.695	6.071.035	-1.01
Produktivitas pisang (ton/Ha)	55.71	53.55	56.88	58.88	58.72	-0.27
Luas Panen (Ha)	107.791	119.081	101.276	104.156	103.383	-0.74

Sumber : Badan Pusat Statistik dan direktorat Jendral Hortikultura (diolah kembali)2013

*Ket: *)angka sementara*

Pisang merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia. Usaha tani pisang mampu memberikan keuntungan yang cukup besar dalam waktu yang relatif singkat sekitar (1-2 tahun). Dari segi produksi, pisang memberikan kontribusi 40-45% terhadap produksi buah nasional maupun keragaman penggunaan seperti buah konsumsi segar, olahan, bahan baku industry dan pakan ternak serta keragaman varietas yaitu memiliki kekayaan kurang lebih 300 varietas dengan 14 varietas ekonomis. (kaleka, 2013)

Pengembangan olahan tepung ini menjadi salah satu pilihan produksi untuk menanggulangi pengolahan pasca panen dan menjadi produk baru yang lebih variatif serta peningkatan kualitas masyarakat dalam perekonomian yang dapat menjadi lahan usaha baru, disamping itu pemerintah dapat menurunkan ketergantungan pada tepung terigu atau gandum dan dapat menjadi bahan baku baru dengan keunggulan kandungan setiap olahannya.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Badan penelitian tanaman buah tropika (Balitbu tropika 2013), buah pisang adalah salah satu buah yang mengandung gizi yang cukup tinggi dengan nilai kalori 120Kkal, dan dilengkapi dengan berbagai kandungan vitamin dan mineral, selain itu juga mempunyai kandungan zat pati yang cukup memenuhi 30mg/100gram sehingga dapat diolah menjadi tepung.

Tepung pisang mempunyai fungsi baik dalam pencernaan sehingga cocok sebagai menu makanan bayi, dan produk setengah jadi seperti bahan baku kue dan sebagai substitusi maupun komposit tepung terigu. Tepung pisang dijadikan tepung komposit dengan tepung lainnya dengan tujuan meningkatkan kandungan gizi dan saling melengkapi kandungan dalam tepung.

Pada dasarnya jenis pisang dapat diolah menjadi tepung, dengan tingkat ketuaan yang cukup.Tetapi berbagai jenis pisang mempunyai sifat yang berbeda, pisang yang paling baik untuk dijadikan tepung pisang adalah pisang kapok dengan hasil warna yang lebih putih tetapi kandungan rasa yang dimiliki kurang kuat. Sifat fisik dan kandungan kimia tepung pisang dari berbagai varietas pisang dapat di lihat pada tabel 1.3, dan perbandingan kandungan komposisi kimia dengan jenis tepung lainnya dapat dilihat pada tabel 1.4. (kaleka, 2013)

Tabel 1.3

Sifat Fisik dan Kimia Tepung Pisang

Varietas	Warna	KadarAsam(%)	Karbohidrat (%)	Kadar Air (%)
Kepok	Putih	6.08	1.85	76.42
Nangka	Putih Cokelat	6.09	0.85	79.84
Ambon	Putih Abu-abu	6.26	1.04	78.99
Raja Bulu	Putih Cokelat	6.24	0.84	76.47
Ketan	Putih Abu-abu	6.24	0.78	75.33
Lampung	Putih	8.39	0.49	70.10
Siam	Kuning Cokelat	7.62	1.00	77.13

Sumber : Murtiningsih dan Imam Muhajir (1988)

Tabel 1.4

Perbandingan komposisi kimia pisang segar, tepung pisang, beras dan kentang

Komposisi Kimia	Pisang Segar	Tepung Pisang	Tepung Beras	Tepung Terigu
Energi	90 Kkal	340 Kkal	364 Kkal	365Kkal
Protein	1,09 gr	4,4 gr	7 gr	8,9 gr
Lemak	0,2 gr	0,8 gr	0,5 gr	1,3 gr
Karbohidrat	25,8 gr	88,6 gr	80 gr	77,3 gr
Vitamin C	6 mg	97,35mg	-	-
Serat	2,26 gr	2 gr	-	-
Zat Besi	0,5 gr	-	0,8gr	1 mg

Sumber: Tabel DKBM, achmad Djaen, Ilmu Gizi, 2000

Olahan pastry mempunyai jenis yang beragam,seperti roti, *puff pastry*, *cake*, kue basah dan olahan pudding. Mempunyai bahan baku yang bermacam macam, salah satunya bahan baku, tepung yang menjadi bahan pokok dari olahan *bakery* dan *pastry* itu sendiri. Penggunaan tepung pada pengolahan kue cukup tinggi, dalam statistik konsumsi 2012 mendapatkan data penggunaan tepung terigu dalam rumah tangga dan industry dalam pertahun menghasilkan 4.666.000 ton dalam pertahun, dan data konsumsi rata rata tepung perkapita dapat di lihat pada tabel1.5

Tabel 1.5

Data Konsumsi Rata-rata Tepung per Kapita tahun 2009-2013

No	Bahan Makanan	Satuan	Tahun					Rata-Rata pertumbuhan
			2009	2010	2011	2012	2013	
1	Beras	Kg	91.302	90.155	89.447	87.235	85.514	-1.62
2	Beras Ketan	Kg	0.209	0.209	0.261	0.156	0.156	-3.75
3	Tepung Beras	Kg	0.313	0.365	0.365	0.261	0.261	-2.98
4	Tepung Terigu	Kg	1.251	1.304	1.460	1.199	1.251	0.66

5	Jagung Basah	Kg	0.626	0.939	0.626	0.574	0.574	2.08
6	Jagung Pipilan	Kg	1.825	1.564	1.199	1.512	1.304	-6.33
7	Ketela pohon	Kg	5.527	5.058	5.788	3.598	3.494	-8.70

Sumber : Survei Sosial Ekonomi Sosial 2007-2013

Pengolahan kue yang beragam menjadikan banyaknya inovasi produk yang dilakukan untuk memenuhi keinginan pasar yang selalu meningkat dengan tujuan menghasilkan produk yang tinggi akan nilai gizi, kualitas dan keuntungan. Pengembangan olahan tepung lokal ini menjadi salah satu inovasi bahan baku baru dengan proses subtitusi maupun komposit dengan tepung lainnya, dengan tujuan meningkatkan kandungan produk lokal dan berbagai jenis olahannya.

Berbagai jenis aneka *bakery,pastry* dan jajanan pasar sudah di kenal dimasyarakat, mulai jenis roti, *cake*, *biscuit*, *pastry* dan olahan kue basah dan kering dapat ditemukan dengan mudah dan beragam rasa dan jenisnya. Dan variasi olahannya sangat tinggi dengan inovasi produk yang terus berkembang. Olahan pastry dapat ditemukan diberbagai kalangan dari mulai pedagang kali lima sampai hotel berbintang, dengan tingkat kualitasnya masing masing, karena olahan *pastry* mempunyai fungsi sebagai menu dalam setiap acara seperti *snack box*, oleh-oleh, hidangan spesial atau lainnya.

Wisata kuliner kota Bandung, terkenal akan kuliner yang bermacam macam. Banyak tempat jajanan khas Bandung, maupun aneka *pastry* yang terkenal dan menjadi salah satu objek kunjungan wajib di Bandung.

Data pedagang dan usaha jasa kue dan *pastry* di kota bandung terdapat 173 industry formal dan 207 pedagang kue dan sejenisnya.

Tabel 1.6

Data pengolah dan pedagang olahan pastry Wilayah Kota Bandung 2013

No	Bagian	Jenis produk	Total
1	Industry formal	Pastry dan Kue	173 toko
2	Industry non formal	Kue dan kue basah	207 pedagang

Sumber : Dinas Perdagangan dan UKM, kota Bandung 2013

Dalam pengembangan bahan pangan yang terus dikembangkan dan produk olahannya yang mengalami perubahan, pengembangan bahan baku lokal sebagai tepung komposit pada olahan *bakery,pastry* dan jananan pasar dengan berbagai macam olahan. Setelah melakukan pengkajian bahan baku lokal yang mempunyai keunikan dengan tepung lokal sejenisnya yaitu tepung pisang. *Baked product* adalah makanan yang dibuat dengan resep yang dasar, *Pastry* adalah jenis olahan makanan dari beberapa kombinasi bahan, pada umumnya berasa manis yang biasanya mengandung lemak dan mengalami proses produksi pembakaran. Berbagai jenis olahannya seperti roti, cake dan cookies mempunyai bahan yang berbeda khususnya bahan tepung yang digunakan. *Coomon english dictionary dalam Baked Products :Science, Technology and Practice* grup *baked product* diantaranya adalah *bread, cake,cookies and pastry*.

Pastry adalah jenis olahan makanan dari beberapa makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis yang biasanya yang mengandung lemak dan melalui tahap pembakaran. Jenis makanan ini biasanya disajikan untuk *dessert*. Berdasarkan pada asalnya kata *pastry* dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan dan banyak lagi produk turunannya (Chefanhipayproduct, 2012). Jenis produk *pastry* beragam macamnya, diklasifikasikan menurut bahan baku, tekstur, prosesnya dan lain lain. Dengan merujuk pada klasifikasi *baked product*, dalam penelitian ini pengujian tepung pisang pada lima jenis produk yang diantaranya adalah roti, *cookies*, *cake*, *pastry* dan jajanan pasar.

Roti adalah produk makanan dari fermentasi terigu (tepung gandum)dengan ragi atau pengembang lainnya kemudian dipanggang. Roti merupakan *convienent food* yang memiliki dua lapisan utama, pertama adalah *crust*(kulit roti) yang biasanya berwarna coklat keemasan sebagai akibat dari reaksi karamelisasi dan hilangnya air pada permukaan roti pada saat pemanggangan. Lapisan kedua adalah *crumb* (daging roti)yang biasanya berwarna putih.

Cookies adalah produk makanan produk modern yang dibuat dengan bahan baku tepung gandum ataupun tepung serelia lain yang tidak ditambah ragi, dengan bentuk kecil dan mempunyai tekstur renyah, biasanya dibuat dari adonan yang manis dengan variasi isi dan *topping*. (S.Herudiyanto & Hudaya, 2010)

Cake adalah makanan yang menggunakan bahan baku utama tepung dan tanpa atau dengan menambahkan lemak, telur untuk memberikan kesan lembut dan rasa juga gula ditambahkan sebagai rasa manis yang menjadi ciri produk ini.

Pastry adalah berasal dari kata paste yang berarti campuran terigu, cairan dan lemak. Berbagai jenis pastry seperti *croissant, strudel, pthylo* dan *eclair*.

Jajanan pasar adalah kue kue tradisional yang sering dijumpai di toko kue bahkan dipasar, jajanan pasar banyak sekali ragamnya,jajanan pasar umumnya mengadung biji-bijian, kacang-kacangan dan sayuran maupun buah buahan.

Produksi tepung pisang yang cukup rendah dan belum dikembangkan secara menyeluruh menjadikan harga tepung cukup tinggi, produksi tepung pisang ini madih dikembangkan dan masih dalam lingkup kecil didaerah jawa dan sekitarnya. Harga tepung pisang ini berkisar antara Rp. 20.000- Rp. 30.000/Kg, dengan jenis pisang tertentu di masing masing tiap daerah. Sedangkan produksi tepung terigu sangat beragam dan cukup tinggi dengan kisaran harga Rp. 8.000-12.000/Kg.

Penelitian ini dilakukan untuk menguji perbandingan tepung pisang sebagai tepung komposit pada olahan *bakery*, *pastry* dan jajanan pasar yang tepat digunakan untuk menghasilkan produk yang baru pada jenis produk yang sama dan mengetahui kualitas produk olahan *pastry,bakery* dan jajanan pasar dengan bahan baku baru. Setelah melakukan uji coba produk, dan peneliti mengambil judul penelitian :

"**STUDI TEPUNG PISANG SEBAGAI BAHAN TEPUNG KOMPOSIT PADA OLAHAN BAKERY PASTRY DAN JAJANAN PASAR BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN** (*Roti, cake, cookies, choux pastry dan nagasari)*

1.2 Rumusan Masalah

Dalam perkembangan ilmu dan teknologi, mulai berkembangnya penelitian tentang tepung berbahan lokal seperti dari umbi, buah yang mempunyai kandungan karbohidrat yang cukup memenuhi untuk dapat diolah menjadi tepung. Dengan tujuan menghasilkan produk dan karakteristik tepung yang baru serta pengembangan olahannya. Pada penelitian ini, tepung yang digunakan yaitu tepung pisang sebagai bahan baku tepung komposit pada olahan *bakery*, *pastry dan* jajanan pasar yang di uji coba dengan lima konsentrasi tepung pisang sebagai tepung komposit dari tepung terigu dan tepung beras pada jajanan pasar.

Dengan ini, peneliti merangkum permasalahan yang akan diteliti yang diantaranya adalah :

1. Bagaimana karakteristik tepung pisang ?
2. Bagaimana komposisi tepung komposit pisang pada olahan *bakery*, *pastry* dan jajanan pasar (*roti,cake, cookies, choux pastry dan nagasari)?*
3. Bagaimana kualitas olahan *bakery,pastry*, dan jajanan pasar dengan bahan tepung komposit pisang (*roti,cake, cookies, choux pastry dan nagasari)* ?
4. Bagaimana tingkat daya terima konsumen pada olahan *bakery*, *pastry* dan jajanan pasar (*roti,cake, cookies, choux pastry dan nagasari)* dengan bahan tepung komposit pisang?

1.3 Tujuan penelitian dan kegunaan penelitian

Tujuan dalam penelitian ini, mencakup secara umum dan secara khusus yang diantaranya adalah :

1. Tujuan umum

   Mengetahui dan manfaatkan bahan baku tepung lokal dan mengembangkan tepung pada berbagai jenis produk (*roti, cake, cookies,choux pastry dan nagasari*).

2. Tujuan khusus
   a. Mengetahui dan mendapatkan karakteristik tepung pisang yang terbaik
   b. Mendapatkan formulasi dan standar resep untuk olahan *bakery*, *pastry* dan jajanan pasar (*roti,cake, cookies, choux pastry dan nagasari)* dengan bahan baku tepung komposit pisang
   c. Mengetahui kualitas gizi, daya simpan dan pengemasan olahan *bakery*, *pastry* dan jajanan pasar (*roti,cake, cookies,choux pastry dan nagasari)* dengan tepung komposit pisang
   d. Mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk *bakery*, *pastry* dan jajanan pasar (*roti,cake, cookies, choux pastry dan nagasari)*.

Kegunaan penelitian ini dibagi menjadi dua bagian yang diantaranya adalah :

1. Kajian ilmiah

   Memenuhi salah satu syarat jenjang Sarjana Pariwisata dan memberi sumbangsih terhadap perkembangan ilmu pengetahuan pada kuliner dan khususnya pengembangan bahan baku lokal.
2. Kajian praktis

   Memberikan informasi tentang bahan baku lokal jenis tepung dalam pengolahan *bakery*, *pastry* dan jajanan pasar (*roti,cake, cookies, choux pastry dan nagasari* .