

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata merupakan salah satu sektor penting dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Banyaknya sarana dan prasarana penunjang pariwisata berhasil membuat wisatawan nusantara maupun mancanegara untuk berwisata dan datang kembali ke objek tujuan wisata di Indonesia. Menurut UU No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Tujuan wisatawan untuk berwisata diantaranya untuk berlibur bersama keluarga, menghilangkan beban disetiap rutinitas dalam pekerjaan, dan juga untuk menikmati wisata kuliner di kota yang mereka kunjungi.

Bandung merupakan salah satu kota yang dijadikan tujuan wisata, karena Bandung terkenal dengan wisata *fashion* dan kulinernya. Pertumbuhan wisatawan untuk mengunjungi kota Bandung selalu naik setiap tahunnya. Sebagaimana dapat dilihat dari data jumlah pengunjung yang terdaftar di Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) Kota Bandung.

Tabel 1.1

Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung

Tahun 2010-2014

Tahun	Wisatawan		
	M mancanegara	Domestik	jumlah
2010	228.449	4.951.439	5.179.888
2011	225.585	6.487.239	6.712.824
2012	176.855	5.080.584	5.257.439
2013	176.432	5.388.292	5.564.724
2014	180.143	5.627.421	5.807.564

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, (2014)

Berdasarkan data diatas, kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara meningkat setiap tahunnya dari 2010-2014, meskipun ditahun 2012 mengalami penurunan. Banyak Wisatawan yang datang ke kota Bandung mempunyai tujuan untuk menikmati kuliner yang diujakan diberbagai restoran ataupun cafe. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Marsum WA (2005:7) “Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman.”

Berbagai macam hidangan kuliner sangat beragam mulai dari hidangan pembuka hingga penutup. Produk kuliner yang berbeda memiliki ciri khas atau pun inovasi tersendiri dengan produk yang lain akan memiliki daya tarik tersendiri, karena produk kuliner saat ini sudah banyak diinovasi oleh para pengusaha kuliner. Salah satu produk yang dapat dikembangkan adalah produk dibidang pastry.Salah satu contoh dari produk kuliner adalah *churros*.

Di Bandung *churros* sudah cukup terkenal meskipun belumlah banyak yang menjual, ada beberapa café atau toko pastry yang cukup besar biasanya menjual *churros* ini. *Churros* adalah salah satu makanan yang berasal dari negara Spanyol, kebanyakan orang lebih mengenal *churros* adalah donat Spanyol meskipun bentuknya tidak seperti donat pada umumnya. *Churros* memiliki bentuk yang unik yaitu panjang tebal. *Churros* ini berbahan dasar sama dengan *choux* (Sus) yaitu air, margarin, tepung terigu dan telur, hanya saja yang membedakan dari proses memasaknya yaitu dengan cara digoreng. *Churros* memiliki rasa yang gurih dengan tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam, *churros* dapat ditaburkan gula halus dan bubuk kayu manis maupun di celupkan ke dalam saus coklat.



Gambar 1.1 *Churros*

Pada prinsipnya bahan baku *churros* adalah tepung terigu. Tepung terigu sebagai komponen utama dalam pembuatan *churros* adalah tepung yang dihasilkan dari biji gandum yang sulit dibudidayakan di Indonesia sehingga harus diimpor dari negara lain. Karena tingginya harga tepung terigu saat ini, maka perlu dibuat *churros* dengan bahan dasar yang lebih murah. Salah satu bahan yang diharapkan bisa digunakan sebagai bahan tambahan tepung terigu dalam pembuatan *churros* yaitu pisang yang mengandung karbohidrat cukup tinggi.

Tanaman pisang di Indonesia dapat tumbuh subur, baik di dataran tinggi maupun di dataran rendah, buahnya pun setiap saat dapat dijumpai dan tidak tergantung musim. Sebagai salah satu negara produsen pisang dunia, Indonesia telah memproduksi sebanyak 6,20% dari total produksi dunia dan 50% produksi pisang Asia berasal dari Indonesia. Sebagaimana dapat dilihat pada tabel dibawah produksi pisang lebih besar dibandingkan dengan buah yang lain :

Tabel 1.2

Data Produksi Buah-Buahan Indonesia Tahun 2010-2014

Komoditas	Tahun				
	2010	2011	2012	2013	2014
Pisang	5.755.073	6.132.695	6.189.043	6.279.279	7.008.407
Jeruk	2.028.904	1.818.949	1.611.769	1.654.732	1.999.234
Mangga	1.287.287	2.131.139	2.376.333	2.192.928	2.464.234
Nenas	1.406.445	1540626	1.781.894	1.882.802	1.873520
Salak	749.876	1.082.125	1.035.406	1.030.401	1.035.903
Rambutan	522.852	811.909	757.336	582.456	733.174
Nangka	578.327	654.808	663.930	586.356	640.072
Pepaya	675.801	958.251	906.305	909.818	830.491
Manggis	84.538	117.595	190.287	139.602	111.232
Alpukat	224.278	275.953	294.200	289.893	306.450
Jambu biji	204.551	211.836	208.151	181.632	187.280
Duku	228.816	171.113	258.453	233.118	210.207
Markisa	132.011	140.895	134.527	141.190	107.831

Belimbing	69.089	80.853	91.788	79.634	80.524
Sirsak	60.754	59.844	51.802	52.081	52.498

Sumber: Dirjen Hortikultural, 2014

Dapat dilihat pada tabel diatas produksi pisang dari tahun 2010 hingga 2014 mengalami kenaikan setiap tahunnya dibandingkan dengan produksi buah-buahan yang lain. Sampai saat ini, produksi pisang terus dikembangkan di Indonesia. Hal ini ditunjukkan dengan terus bertambahnya luas areal tanaman pisang per tahunnya.

Pisang merupakan salah satu buah yang cepat membusuk, maka salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan buah pisang adalah dengan mengolah lebih lanjut seperti dalam bentuk produk. Penambahan buah pisang dalam produk merupakan suatu inovasi produk yang dapat dikembangkan, selain itu buah pisang memiliki kandungan gizi yang baik, sehingga dapat meningkatkan kandungan gizi pada *churros*. Bertikut ini adalah kandungan gizi pada buah pisang:

Tabel 1.3
Kandungan Gizi Buah Pisang per 100 Gram

Kandungan Gizi	Jumlah
Kalori	90 kkal
Karbohidrat	22,84 g
Serat	2,26 g
Lemak	0,33 g
Protein	1,09 g
Vitamin A	3 mg
Vitamin B ₁	0,031 mg
Vitamin B ₂	0,073 mg
Vitamin C	0,26 mg
Kalsium	8,7 mg
Besi	5 mg
Fosfor	22 mg

Sumber: USDA Nutrient data base (2007)

Buah pisang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, kalsium dan besi. kandungan vitamin buah pisang pun sangat tinggi, terutama vitamin A. Selain meningkatkan kandungan gizi pada *churros*, penambahan pisang ini dapat meningkatkan harga jual dari buah pisang itu sendiri.

Penampilan dan rasa merupakan dua aspek agar suatu produk dapat diterima oleh konsumen. Uji daya terima konsumen bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkan. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soekarto, 1985:77).

Penilaian terhadap suatu produk dapat dilakukan dengan cara uji organoleptik atau penilaian indera. Kriteria dari uji organoleptik ini dapat dilihat dari aroma, tekstur, warna, rasa dan penampilan produk itu sendiri. Dengan melibatkan beberapa panelis ahli untuk menilai dari beberapa sample produk tersebut. Produk yang mempunyai nilai tinggi dari hasil uji organoleptik panelis ahli kemudian diberikan kepada panelis konsumen untuk mengetahui daya terima konsumen.

Setiap menciptakan produk baru tidak hanya untuk diuji dan diterima oleh konsumen, tetapi ada perlakuan selanjutnya sehingga produk tersebut siap dipasarkan dan apakah layak atau tidaknya suatu usaha tersebut dijalankan dapat dilihat dengan cara menganalisis studi kelayakan bisnis yang ditinjau dari aspek keuangan.

Melihat dari pembahasan diatas peneliti akan melakukan pembuatan *churros* berbasis inovasi dengan penambahan buah pisang. Oleh karena itu, judul penelitian yang diambil oleh peneliti adalah : **“Inovasi *Churross* dengan Penambahan Buah Pisang dan Analisi Daya Terima Konsumen”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan diteliti. Adapun Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formula resep *churros* dengan penambahan buah pisang ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *churros* dengan penambahan buah pisang?
3. Bagaimana studi kelayakan bisnis dari produk *churros* berbasis penambahan buah pisang?

1.3 Tujuan Penelitian

Dalam upaya mencari tahu sebab-sebab maka penulis menetapkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formula resep *churros* dengan penambahan buah pisang
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *churros* dengan penambahan buah pisang.
3. Untuk mengetahui studi kelayakan bisnis dari produk *churros* berbasis penambahan buah pisang?

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Untuk menambah wawasan dalam mengembangkan suatu produk menjadi suatu inovasi produk yang terbuat dari bahan baku yang oriental menjadi kontinental.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pengusaha dalam bidang *pastry* untuk memanfaatkan bahan baku buah-buahan menjadi suatu inovasi produk.