

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Dunia pariwisata di Indonesia pada saat ini sudah maju dan berkembang dengan baik, karena ditunjang oleh berbagai komponen yang saling bekerja sama. Oleh karena itu Pemerintah maupun pihak swasta selaku pengelola objek wisata dituntut untuk memberikan pelayanan terbaik. Berdasarkan Undang-Undang Pariwisata No.10 Tahun 2009 tentang pengertian pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah (Bab 1, Pasal 1, Ayat 3).

Industri pariwisata saat ini merupakan industri yang sedang dilakukan oleh Pemerintah disamping industri hasil alam yang memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Paradigma pembangunan beberapa negara ini lebih berorientasi kepada pengembangan sektor jasa dan industri, termasuk didalamnya adalah pariwisata. Demikian juga halnya yang berlangsung di Indonesia, aktivitas sektor pariwisata telah didorong dan ditanggapi secara positif oleh Pemerintah dengan harapan sektor pariwisata turut mambantu meningkatkan cadangan devisa dan secara pragmatis juga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

Bandung merupakan salah satu kota yang memiliki potensi wisata yang terus berkembang dengan pesat, serta didukung oleh kondisi geografis dataran tinggi beriklim dingin sehingga banyak menarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Hal ini menimbulkan bermunculannya tempat-tempat perbelanjaan, rekreasi, serta kuliner. Hal tersebut mendorong baik investor lokal maupun interlokal berlomba-lomba mengembangkan dan membuat ide-ide usaha yang unik, berbeda dan memberikan nilai lebih kepada konsumen, salah satunya adalah industri kuliner.

Dalam melakukan aktivitas pariwisata, para wisatawan pasti memerlukan fasilitas untuk beristirahat dan memenuhi kebutuhan akan pangan yang berupa makanan dan minuman, karena itu sudah menjadi kebutuhan dasar setiap manusia.

Faktor itulah yang membuat berkembangnya usaha kuliner disuatu tempat wisata tidak terkecuali di Kota Bandung. Kebutuhan pangan yang harus dipenuhi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara seringkali menginginkan rasa yang berbeda dari tempat-tempat lain dan pelayanan yang lebih baik.

Suatu perusahaan yang memiliki usaha dalam bidang kuliner harus mempunyai strategi dalam menjual produk dan jasa mereka dalam menghadapi persaingan yang sangat ketat. Semakin banyak pesaing semakin banyak pula yang menjadikan pilihan bagi para pelanggan untuk dapat memiliki produk yang sesuai dengan apa yang diharapkan oleh para pelanggan. Memuaskan para pelanggan merupakan salah satu tujuan dari perusahaan tersebut untuk menuju profitabilitas dan kepuasan para pelanggan serta menjadikan poin yang sangat penting bagi perusahaan untuk lebih diperhatikan, tetapi apabila terdapat pelanggan yang merasa tidak puas dengan pelayanan maupun makanan yang telah tersedia maka pelanggan akan berpindah perusahaan ke tempat lain.

Pilihan kuliner yang ada di Kota Bandung sangat beragam, mulai dari makanan tradisional sampai dengan makanan luar negeri, serta ada pun jajanan tradisional sampai dengan jajanan yang sudah dimodifikasi. Sudah banyak berbagai macam tempat makan dan inovasi makanan yang sudah ada menjadi inovasi baru di Kota Bandung, sehingga banyak wisatawan domestik maupun mancanegara yang ingin mencoba. Dalam usaha tempat makanan tersebut banyak beraneka ragam bentuk, ada yang berbentuk makanan cepat saji seperti restoran, cafe, kedai, dan lain-lain. Harga ditempat makan tersebut berbeda-beda, ada yang harga luar biasa mahal tetapi biasanya untuk kalangan atas, dan ada pula harga yang murah serta sedang, harga tersebut biasanya untuk kalangan pelajar atau mahasiswa.

Menurut data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung Tahun 2014, selama periode lima tahun dari tahun 2009 – 2013 Jumlah data wisatawan yang datang ke Kota Bandung sempat meningkat. Di bawah ini merupakan tabel data kunjungan wisatawan ke Kota Bandung:

**Tabel 1.1**  
**Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung**

TAHUN	WISATAWAN		
	MANCANEGARA	DOMESTIK	JUMLAH
2009	168.712	2.928.157	3.096.869
2010	180.603	3.024.666	3.205.269
2011	194.062	3.882.010	4.070.072
2012	158.848	3.354.857	3.513.705
2013	170.982	3.726.447	3.897.429

*Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung Tahun 2014*

Berdasarkan Tabel 1.1 data kunjungan wisatawan ke Kota Bandung mengalami kenaikan dan penurunan, disebabkan pada tahun 2011 mengalami kenaikan dan pada tahun 2012 mengalami penurunan lalu pada tahun 2013 kunjungan wisatawan ke Kota Bandung mengalami kenaikan kembali. Kota Bandung memiliki banyak hal yang menarik perhatian para wisatawan untuk berkunjung ke Kota Bandung seperti tempat wisata dan tempat kuliner yang banyak ragamnya.

Kota Bandung memiliki banyak variasi oleh-oleh khas Kota Bandung yang bisa dibawa sebagai buah tangan ketika berkunjung ke Kota Bandung dan banyak toko-toko yang menjual berbagai macam oleh-oleh khas Kota Bandung, maka tidak sulit untuk mencari kuliner khas Kota Bandung. Oleh-oleh Kota Bandung yang paling terfavorit dan menjadi pilihan para pelaku bisnis kuliner di Kota Bandung adalah brownies. Brownies kini telah banyak diminati oleh para wisatawan asing maupun para wisatawan lokal saat berkunjung ke Kota Bandung. Tidak lengkap rasanya jika berkunjung ke Kota Bandung tanpa membawa oleh-oleh yang satu ini.

Menurut Noormindhawati (2014, hlm.3) Brownies pada awalnya merupakan cake coklat yang gagal. Karena teksturnya bantat dan sedikit basah di bagian dalam, tidak sebagaimana cake pada umumnya yang lembut dan berpori. Namun pada kenyataannya, cake jenis ini ternyata dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Brownies pertama kali dikembangkan di Amerika pada akhir

abad ke-19. Selanjutnya pada abad ke-20, brownies semakin dikenal luas di berbagai negara. Dan kini, brownies semakin kaya rasa dan banyak variannya. Bahkan menjadi salah satu jenis cake yang banyak peminatnya.

Berdasarkan dari hasil analisis pra-penelitian yang dilakukan penulis ke beberapa toko brownies yang ada di Kota Bandung dan varian rasa brownies dapat dilihat dari Tabel 1.2 sebagai berikut:

**Tabel 1.2**  
**Data Beberapa Toko Brownies di Kota Bandung**

NO	NAMA TOKO	ALAMAT	MENU VARIAN
1.	Amanda	Jl.Lengkong Besar 101 Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brownies kukus cheese cream</li> <li>• Brownies kukus tiramisu</li> <li>• Brownies kukus green</li> <li>• Brownies kukus pink</li> <li>• Brownies kukus choco</li> <li>• Brownies kukus blueberry</li> <li>• Brownies kukus banana biz</li> <li>• Brownies kukus sarikaya pandan</li> <li>• Brownies kukus original</li> <li>• Brownies bakar</li> <li>• Brownies kering</li> </ul>
2.	Prima Rasa	Jl.Pasir Kaliki Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brownies panggang cokelat</li> <li>• Brownies panggang mocca</li> <li>• Brownies kukus keju</li> <li>• Brownies kukus tiramisu</li> <li>• Brownies kukus ketan hitam</li> </ul>
3.	Vanissa	Jl.Soekarno Hatta Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brownies cokelat</li> <li>• Brownies keju</li> <li>• Brownies blueberry</li> <li>• Brownies strawberry</li> <li>• Brownies keju pandan</li> <li>• Brownies pisang keju</li> </ul>

4.	Kaduga	Jl.Kopo Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brownies original</li> <li>• Brownies blueberry</li> <li>• Brownies keju</li> <li>• Brownies pendekas</li> </ul>
5.	Vaganza	Jl.Cijerah no 1 Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brownies cokelat</li> <li>• Brownies keju</li> <li>• Brownies blueberry</li> </ul>

*Sumber : Data diolah tahun 2015*

Berdasarkan Tabel 1.2 dari beberapa toko brownies di Kota Bandung, toko brownies yang menjual banyak berbagai varian rasa yaitu Amanda. Banyaknya varian rasa brownies yang terdapat di toko brownies Amanda menjadikan toko brownies tersebut banyak didatangi para wisatawan untuk membeli brownies berdasarkan selera konsumen. Sehingga toko brownies Amanda lah yang banyak diminati oleh para wisatawan dan sudah terkenal di Kota Bandung.

Maraknya brownies dikalangan wisatawan domestik maupun mancanegara membuat para pengusaha brownies bersaing dalam menciptakan produk yang berkualitas. Masing-masing perusahaan brownies memiliki ciri khas yang berbeda dari hasil produksi yang berbeda pula dengan produk brownies yang lainnya, dan juga varian rasa yang berbeda sesuai dengan selera para konsumen. Cara proses pembuatan brownies ada dua cara yaitu bisa dengan cara di kukus atau di panggang.

Inovasi pengolahan makanan yang berbahan baku kacang merah sangat minim. Pengolahan yang biasa dilakukan terhadap bahan baku kacang merah hanya dibuat sebagai isi onde-onde, selai, dan bubur kacang merah. Maka dari itu dibutuhkan sebuah inovasi yang dapat memanfaatkan potensi serta kelebihan yang dimiliki oleh kacang merah tersebut.

Inovasi sebagaimana yang diketahui, merupakan proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan tuntutan perusahaan yang selalu menghendaki produk-produk terbaru yang tidak dapat muncul begitu saja kalau tidak ada orang-orang yang melakukannya (Bartono dan Ruffino, 2005, hlm.193). Karenanya, inovasi harus difokuskan pada pembaharuan dan penemuan. Produk tersebut dihadapkan pada bahan murah, cara mengolah dan menyajikan dengan cara yang eksklusif

sehingga tampak mahal. Untuk proses ini, memang diperlukan seorang staf yang memiliki daya imajinasi kuat, ide-ide yang unik dan keberanian mencoba.

Pada saat ini sudah banyak sekali inovasi makanan yang tercipta dan para pengusaha yang saling bersaing untuk menciptakan sebuah kreasi baru untuk mengembangkan usahanya. Salah satu bahan baku lokal yang saat ini tidak banyak diolah yaitu kacang merah.

Sebagai salah satu jenis kacang-kacangan, kacang merah memiliki kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat 100 gram makanan dan bahan makanan sumber protein nabati, dapat dilihat pada Tabel 1.3 berikut:

**Tabel 1.3**

**Kandungan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat 100 g Makanan dan Bahan Makanan Sumber Protein Nabati**

<b>Jenis</b>	<b>Energi (Kkal)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Karbohidrat (g)</b>
Kacang Kedelai	331	34,9	18,1	34,8
Kacang Merah	336	23,1	1,7	59,5
Kacang Hijau	345	22,2	1,2	62,9
Kacang Tanah	452	25,3	42,8	21,1

*Sumber : Wiramihardja (2004, hlm.211)*

Berdasarkan Tabel 1.3 bahwa kacang merah memiliki energi (kkal) tinggi dibandingkan dengan kacang kedelai sedangkan kacang merah memiliki energi (kkal) rendah dibandingkan kacang hijau dan kacang tanah, kemudian kacang merah memiliki protein (g) tinggi dibandingkan dengan kacang hijau sedangkan kacang merah memiliki protein (g) rendah dibanding kacang kedelai dan kacang tanah, kemudian kacang merah memiliki lemak (g) tinggi dibandingkan dengan kacang hijau sedangkan kacang merah memiliki lemak (g) rendah dibanding kacang kedelai dan kacang tanah, kemudian kacang merah memiliki karbohidrat (g) tinggi dibandingkan dengan kacang kedelai dan kacang tanah sedangkan kacang merah memiliki karbohidrat (g) rendah dibanding kacang hijau.

Tanaman kacang merah tergolong dalam tanaman semak merambat yang membutuhkan penyangga ketika tumbuh. Bentuk biji kacang merah memiliki ukuran lebih besar dibanding biji kacang hijau ataupun kacang panjang dengan kulit biji berwarna merah tua atau merah bata. Jika kulit biji dikupas, maka akan terlihat biji kacang yang berwarna putih. Kacang merah banyak mengandung protein, lemak, natrium, serat, vitamin B1, vitamin B2, asam folat, dan mineral. Oleh karena itu, kacang merah sangat bermanfaat bagi tubuh serta sangat dianjurkan untuk dikonsumsi secara rutin. Kandungan vitamin B1nya mampu mencegah beri-beri serta menjaga metabolisme dan fungsi saraf. Kandungan protein nabatinya mampu mencegah tumbuhnya sel kanker pada usus besar. Kandungan zat besi dan tembaga yang ada dalam kacang merah mampu mencegah anemia serta membantu pembentukan berbagai enzim penting dalam tubuh (Saputra, 2014).

Biji Kacang merah merupakan bahan makanan yang mempunyai energi tinggi dan sekaligus sumber protein nabati yang potensial. Kacang merah dapat digunakan sebagai sayuran (sayur asam atau sup), campuran salad, sambal goreng, kacang goreng, bahan dodol, wajik, dan aneka kue lainnya (Astawan, 2009, hlm.20).

Dari hasil pengamatan penulis, penulis ingin memberikan alternatif pengolahan kacang merah menjadi variasi yang berbeda sebagai penambahan dunia kuliner yang mempunyai kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Dengan mempertimbangkan perkembangan potensi daerah dan nilai gizi yang terkandung dalam kacang merah, maka penulis tertarik untuk melakukan percobaan penggunaan kacang merah dalam pembuatan brownies yang biasanya hanya menggunakan tepung terigu saja. Keunikan dari brownies yang menggunakan tepung kacang merah yaitu meningkatkan nilai gizi dan lebih banyak protein nabatinya. Dalam penelitian ini saya menggunakan metode pengolahan melalui pembakaran sehingga biasa disebut brownies bakar, karena aslinya brownies memang dipanggang dan awalnya tercipta dari pembuatan cake yang gagal alias bantat.

Pengujian sensori atau pengujian dengan indra atau dikenal juga dengan pengujian organoleptik sudah ada sejak manusia mulai menggunakan indranya untuk menilai kualitas dan keamanan suatu makanan dan minuman (Setyaningsih, dkk, 2010, hlm.1). Pada produk pangan analisis sensori sangat penting, meskipun nilai gizinya sangat tinggi dan higienis, jika rasanya sangat tidak enak maka nilai gizinya dapat tidak termanfaatkan karena tidak seorangpun yang mau mengonsumsi.

Oleh karenanya, dapat disimpulkan bahwa selera manusia sangat menentukan dalam penerimaan dan nilai suatu produk. Barang yang direspon secara positif oleh indra manusia karena menghasilkan kesan subjektif yang menyenangkan dan memuaskan harapan konsumen disebut memiliki kualitas sensori yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian **“PENGEMBANGAN PRODUK BROWNIES BAKAR BERBASIS TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”**.

## **1.2 Rumusan Penelitian**

Adapun rumusan penelitian berdasarkan teori diatas, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan tepung kacang merah pada brownies bakar berbasis tepung kacang merah.
2. Bagaimana formulasi standar resep pada penggunaan tepung kacang merah pada pembuatan brownies bakar.
3. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap brownies bakar berbasis tepung kacang merah.

### **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan penelitian di atas, maka adapun tujuan penelitian, yaitu:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan tepung kacang merah pada brownies bakar berbasis tepung kacang merah.
2. Untuk mengetahui formulasi standar resep pada penggunaan tepung kacang merah pada pembuatan brownies bakar.
3. Untuk mengetahui respon daya terima konsumen terhadap brownies bakar berbasis tepung kacang merah.

#### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

Pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat penelitian bagi menulis sebagai berikut:

##### **1. Manfaat Teoritis**

Secara teoritis dalam melakukan penelitian ini penulis dapat mengetahui proses pembuatan tepung kacang merah dan mengetahui formulasi standar resep pada penggunaan tepung kacang merah pada pembuatan brownies bakar.

##### **2. Manfaat Praktis**

Secara praktis adapun manfaat penulis yaitu untuk memberikan informasi tambahan tentang inovasi produk brownies dan penerimaan produk baru pada masyarakat di Kota Bandung.