

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara global pariwisata menyumbang pertumbuhan ekonomi yang signifikan sepanjang 2012, menurut data *World Travel and Tourism Council* kontribusi sektor pariwisata mencapai USD 6,6 Triliun terhadap perekonomian dunia hal ini menunjukkan terdapat 1,035 miliar kunjungan turis di tahun 2012 yang melakukan perjalanan melintasi berbagai negara di dunia. Angka ini menunjukkan terjadi peningkatan 39 juta wisatawan internasional dan pertumbuhan sebesar 4%.

Seiring dengan peningkatan wisatawan secara global, setiap negara seharusnya mengimbangi dengan kesiapan negara-negara yang memiliki potensi pariwisata yang menarik serta didukung dengan pengelolaan pariwisata yang baik dari negara tersebut agar tercapai peningkatan perekonomian di sektor pariwisata. Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang memiliki potensi pariwisata yang menarik, hamparan pulau yang berlimpah menjadi andalan negara khatulistiwa untuk memperbesar kesempatan untuk menarik para wisatawan.

Menurut undang-undang No. 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa yang dimaksud dengan pariwisata ialah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pemerintah daerah, pengusaha dan pemerintah pusat.

Tabel 1.1 di bawah ini menunjukkan data kunjungan, lama kunjungan dan pengeluaran wisatawan mancanegara, serta penerimaan devisa negara dari tahun 2010 hingga 2014.

Tabel 1.1
Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara Di Indonesia
Tahun 2010 – Tahun 2014

Tahun	Jumlah Wisatawan Mancanegara	Rata-Rata Pengeluaran (USD)	Rata-Rata Lama Tinggal (Hari)	Penerimaan Devisa (USD)
2010	7.002.944	1.085.75	8.04	7.063.45
2011	7.649.700	1.118.26	7.84	8.060.00
2012	8.044.462	1.133.35	7.70	9.010.00
2013	8.429.027	1.153.43	7.7	9.102.50

Tahun	Jumlah Wisatawan Mancanegara	Rata-Rata Pengeluaran (USD)	Rata-Rata Lama Tinggal (Hari)	Penerimaan Devisa (USD)
2014	8.753.382	1.163.25	7.69	9.110.35

Sumber : Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Tahun 2014

Berdasarkan data di atas, Indonesia mengalami kenaikan penerimaan devisa rata-rata pertahun nya sebesar 6% dari wisatawan mancanegara, jumlah tersebut tentu saja memberikan dampak positif ke sektor pariwisata di Indonesia. Tren peningkatan data kunjungan wisatawan ke Indonesia membuktikan potensi wisata Indonesia yang semakin membuat wisatawan menyadari akan pentingnya melakukan perjalanan wisata. Hal ini akan membuka peningkatan pemasukan devisa negara di bidang pariwisata. Peningkatan kunjungan wisatawan juga dirasakan oleh beberapa daerah yang telah menjadi daerah tujuan wisata di Indonesia seperti Jakarta, Bandung, Yogyakarta, Bali, Lombok dan beberapa daerah lainnya.

Industri Pariwisata Jawa Barat menjadi bagian terpenting bagi perekonomian di Jawa Barat. Khususnya kota Bandung yang dewasa ini dikenal sebagai kota wisata kuliner terlengkap di Indonesia. Tabel dibawah ini menunjukkan Data Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung pada tahun 2011-2014.

Tabel 1.2

Data Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung Tahun 2011 – Tahun 2014

Tahun	2011	2012	2013	2014
Jumlah	6.712.824	5.257.439	5.564.724	5.807.564

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Bandung 2014

Dilihat dari tabel tersebut jumlah wisatawan tahun 2012 mengalami penurunan sebesar 21,7%, dan kemudian pada tahun 2013 dan 2014 mengalami kenaikan rata-rata sebesar 4,8% per tahunnya. Walaupun tahun 2012 mengalami penurunan yang cukup signifikan tetapi tahun berikutnya Kota Bandung berangsur angsur mengalami kenaikan yang cukup stabil, jumlah tersebut tentu saja sangat berpengaruh terhadap tempat wisata yang didirikan di Kota Bandung. Tren peningkatan wisatawan ini disambut baik oleh pemerintah kota Bandung yang dewasa ini terus memperbaiki fasilitas pendukung terlaksananya pariwisata di Bandung serta munculnya wisata kuliner yang terus berkembang.

Para wisatawan yang datang ke Kota Bandung mempunyai tujuan untuk menjelajahi Bandung dengan keragaman kulinernya. Banyaknya potensi restoran, rumah makan dan juga café yang menawarkan aneka ragam makanan dan minuman menjadi salah satu faktor pendorong wisatawan untuk datang ke Kota Bandung. Makanan dan minuman serta fasilitas yang ditawarkan oleh setiap tempat makan akan berbeda dan menampilkan ciri khas masing-masing. Adanya ciri khas dan karakter serta ragamnya makanan dan minuman yang ditawarkan oleh beberapa tempat makan, membuat para wisatawan penasaran untuk mencobanya.

Dengan julukan sebagai kota wisata kuliner membuat Kota Bandung semakin menggeliat seakan tidak ada kata habis akan kreativitas di bidang industri kuliner, hal ini didorong oleh jumlah pengusaha yang membuka usaha jasa boga di Kota Bandung selalu meningkat di setiap tahunnya. Seperti dikutip dalam Pikiran Rakyat Online (diakses 14 april 2015) tercatat oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung di bulan Juni 2013 terdapat sekitar 3000 pengusaha café dan restoran dan hanya 627 yang memiliki izin kafe dan restoran. Jumlah tersebut akan terus meningkat mengingat banyak wisatawan yang datang ke Kota Bandung. Dari data ini menunjukkan bahwa industri kuliner di Kota Bandung memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan.

Menurut seorang ahli pariwisata Andar Danova Goeltom, Bandung sudah dikenal sebagai pusat kuliner nusantara sejak tahun 1941, hal ini dikarenakan Bandung memiliki jumlah rumah makan terbanyak di Indonesia. Bukan hanya dari golongan masyarakat pecinta makanan saja yang sengaja datang ke Bandung akan tetapi banyak para tokoh nasional baik itu dari dalam maupun luar negeri yang menyempatkan diri datang ke Kota Bandung (Pikiran rakyat, edisi cetak – 18 Oktober 2011).

Salah satu contoh dari produk kuliner adalah risoles. Risoles merupakan salah satu jajanan pasar yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Menurut Habsari (2002, hlm. 14) di Belanda risoles dikenal sebagai *rissole*, sedangkan di Perancis disebut sebagai *rissoler*, di Portugal dikenal dengan nama *rissóis*, dan untuk bahasa Inggrisnya adalah *Rissole*. Dalam hal ini mungkin disetiap negara pasti juga memiliki ciri-ciri khas masing-masing walaupun konsepnya secara

keseluruhan ada kemiripan. Selain itu di Indonesia sendiri, risoles merupakan kuliner peninggalan zaman Belanda, karena Indonesia pernah menjadi daerah koloni Belanda.

Berdasarkan hasil analisis pra-penelitian yang penulis lakukan tentang menu risoles dan jumlah penjualan risoles yang ada di Kota Bandung dapat dilihat dari tabel 1.3 sebagai berikut.

Tabel 1.3
Data penjualan di beberapa tempat penjual Risoles di Kota Bandung

No	Nama tempat	Alamat	Menu risoles	Penjualan per hari
1.	Kurisol	Jl. Dipati ukur Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> - Kurisol original - Kurisol <i>spicy</i> - Kurisol <i>spicy</i> - Kurisol <i>cheese</i> - Kurisol kriuk - Kurisol <i>beef</i> - Kurisol <i>beef spicy</i> 	200 pcs
2.	De risol	Jl. Citarum no 32 Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> - Original - Hot 'n <i>spicy</i> - Mix 'n del - <i>Meat 'n great</i> - <i>Cheesy cheese</i> - Veggie fun - Curry crazie - <i>Cheese roll</i> - <i>Smokey cheese</i> - <i>Smokey sausage</i> 	250 pcs
3.	Rumah simplisio	Jl. Karapitan Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> - Es Risoles dingin isi pisang - Es Risoles dingin isi durian 	100 pcs

Sumber : Data diolah tahun 2015

Alasan penulis memilih café tersebut adalah karena kepopuleran café tersebut yang memiliki menu yang risoles yang beragam Berdasarkan tabel di atas dari beberapa tempat penjual risoles yang ada di Kota Bandung, penjualan risoles di setiap toko mencapai 100-250 buah per hari dengan kisaran harga mulai dari Rp. 5.000 sampai Rp. 25.000 perbuah. Tren peningkatan penjualan risoles menunjukkan menu risoles cukup diminati oleh masyarakat yang berada di daerah Bandung serta para wisatawan yang datang ke kota Bandung.

Menu risoles yang ditawarkan oleh penjual pada umumnya hanya memiliki rasa original yaitu sayuran dan daging (*ragout*). Namun dengan berkembangnya kuliner yang ada di Kota Bandung muncul beberapa inovasi menu baru seperti *smoke beef* risoles, keju risoles, sosis risoles, jagung risoles, daging cincang bumbu rendang risoles dan *spicy* risoles.

Menurut Zuhail (2013, hlm.145) inovasi dibidang produk makanan meliputi penciptaan produk-produk makanan baru dengan membuat produk-produk makanan yang telah ada menjadi lebih sehat dan bergizi. Keterlibatan inovasi produk dalam industri makanan dapat dilihat dalam proses pembuatan rasa makanan yang dihasilkan, hal ini terjadi karena adanya persaingan antara industri makanan dalam mendapatkan perhatian dari konsumen sehingga diharapkan dapat meningkatkan penjualan yang menghasilkan keuntungan bagi perusahaan. Namun dengan ketatnya persaingan yang ada, setiap ada inovasi baru yang terjadi dalam industri dapat diikuti oleh pesaing lain dengan mengimitasi hingga dikembangkan menjadi sesuatu yang lebih baik (*creative imitation*).

Dari hasil pengamatan penulis, penulis akan melakukan inovasi produk risoles dalam segi rasa yaitu mengubah rasa yang identik dengan asin menjadi rasa manis dengan buah durian sebagai komponen utama dalam pembuatan isi dari pembuatan inovasi risoles tersebut, yang bertujuan untuk menambah pilihan varian menu baru dari produk risoles.

Dengan perkembangan wisata kuliner yang ada di Kota Bandung yang terus meningkat dengan menu-menu makanan yang baru, penulis melihat peluang untuk menciptakan menu baru risoles yang berinovasi dengan rasa manis, menggunakan buah durian sebagai isi dari risoles. Menurut Rodame dan Sobir (2013, hlm 6) Durian merupakan jenis buah asli nusantara yang berasal dari pulau Kalimantan sehingga keragaman genetik durian Indonesia sangat besar. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai Negara dengan potensi durian unggul paling tinggi di dunia.

Seperti hasil wawancara yang dilakukan penulis kepada beberapa cafe penjual olahan durian yang ada di Kota Bandung yaitu “D’durens” dan Pohon Durian. Dalam hasil wawancara didapati tren peningkatan peminat durian di cafe tersebut dengan menu yang menjadi favorit yaitu Pancake durian serta Es durian.

Ketertarikan masyarakat terhadap durian membuat penulis berpikir untuk menggabungkan buah durian menjadi isi dari kudapan risoles, seperti teori inovasi menurut Zuhaili (2013, hlm. 145) bahwa ketatnya industri persaingan di bidang kuliner tidak menutup kemungkinan untuk menciptakan kreasi makanan dengan memperhatikan peningkatan penjualan.

Mutu suatu produk dapat dinilai berdasarkan penilaian indera yang disebut juga sebagai penilaian organoleptik atau penilaian sensori. Hal ini didukung oleh Soekarto (1985, hlm. 68) yang menyebutkan penilaian sensori merupakan suatu cara penilaian yang paling primitif. Penerapan penilaian organoleptik pada prakteknya disebut dengan uji organoleptik yang dilakukan dengan prosedur tertentu.

Para penilai selalu menggunakan alat organ perasa dan pencitarasa (organoleptik) sebagai sensor untuk merasakan parameter-parameter mutu yang dinilai jenis indra manusia digunakan sebagai alat ukur dalam penilaian sifat inderawi pangan. Dari kelima indera yang sangat umum untuk penilaian penerimaan suatu makanan adalah pencicip dan penglihat kemudian disusul pembau atau peraba (Soekarto. 1985, hlm. 70).

Penulis tertarik meneliti tentang uraian diatas. Risoles durian inilah yang nantinya akan diuji organoleptik. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana penggunaan durian sebagai isi dari produk risoles yang dapat menjadi alternatif atau pilihan menu baru dalam kuliner di Indonesia, setelah itu dilakukan uji daya terima konsumen untuk mengetahui bagaimana produk tersebut diterima dikalangan masyarakat. Selanjutnya dilakukan uji daya tahan simpan untuk mengetahui berapa lama produk ini dapat bertahan sekaligus untuk menetapkan masa simpan yang tepat sebelum kualitas produknya menurun serta melakukan uji kelayakan bisnis dengan melihat dari aspek keuangan agar dapat mengetahui apakah risoles durian ini layak atau tidak dijadikan bisnis oleh penulis. Maka dari itu, dengan menelaah pemikiran diatas, dan penulis mengambil judul penelitian :

“ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN DAYA TAHAN SIMPAN PADA PRODUK RISOLES DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI ISI OLAHAN BUAH DURIAN TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian diatas maka penulis mengajukan beberapa permasalahan yakni sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi standar resep dan teknik pengolahan buah durian yang akan dijadikan sebagai isi dari risoles?
2. Bagaimana uji organoleptik pada produk risoles durian?
3. Bagaimana uji daya terima konsumen pada produk risoles durian?
4. Bagaimana Studi kelayakan bisnis risoles durian dilihat dari aspek keuangan?

1.3 Tujuan Penelitian

Terdapat beberapa tujuan penelitian yang dikemukakan penulis, diantaranya sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui formulasi standar resep dan teknik pengolahan buah durian sebagai isi dari risoles
2. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik pada produk risoles durian.
3. Untuk mengetahui hasil uji daya terima konsumen pada produk risoles durian.
4. Untuk mengetahui studi kelayakan bisnis produk risoles durian dilihat dari aspek keuangan.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan para pembaca pada umumnya, adapun kegunaan penelitian ini adalah :

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah ilmu tentang produk jajanan pasar dan inovasi produk makanan.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Dengan adanya inovasi produk buah durian sebagai isi dari risoles, diharapkan dapat memperkaya produk jajanan pasar dikota Bandung khususnya dan di Indonesia pada umumnya. Diharapkan risoles durian ini dapat menjadi alternatif pilihan menu makanan jajanan pasar yang baru bagi masyarakat.