

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor yang mampu menyumbang devisa yang tinggi bagi suatu Negara. Sektor inipun dimanfaatkan dalam meningkatkan perekonomian Negara. Sehingga tidak heran jika Negara-negara di dunia berlomba-lomba untuk memajukan sektor pariwisatanya agar mampu menarik perhatian para wisatawan yang ada di luar maupun dari dalam negerinya untuk datang dan berkunjung menikmati wisata yang ditawarkan.

Adapun pengertian pariwisata menurut UU RI No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan, yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha serta Pemerintah Daerah.

Negara Indonesia merupakan salah satu Negara yang memiliki kawasan wisata yang cukup beragam, yang mampu menarik perhatian wisatawan domestik maupun internasional. Menurut Badan Statistik Indonesia (BPS) jumlah kunjungan wisatawan ke Indonesia pada bulan Januari-Februari 2016 mencapai 1,70 juta kunjungan, naik 4,46 persen dibandingkan jumlah kunjungan Januari-Februari 2015 yang berjumlah 1,63 juta kunjungan. Hal ini menjadi *trend* yang positif untuk perkembangan industri pariwisata Indonesia.

Posisi geografis Indonesia yang berada pada garis khatulistiwa dengan iklim tropisnya menjadikan alam Indonesia sebagai daerah tujuan wisata yang mampu menarik para *tourist* untuk datang dan berlibur di Indonesia. Mulai dari wisata alam sampai wisata budaya dapat ditemukan di Indonesia. Dalam memenuhi kebutuhan wisata para wisatawan ini, di butuhkan sarana dan prasaranan yang mendukung aktifitas berpariwisata demi tujuan untuk memuaskan para wisatawan sehingga mereka akan dengan senang hati datang dan

bekunjung kembali. Mulai dari akomodasi menuju tempat wisata, sarana dan prasarana wisata yang mampu memberikan kenyamanan kepada para wisatawan.

Kota Bandung merupakan salah satu kota di Indonesia yang memiliki potensi wisata yang beragam, mulai dari potensi wisata alam sampai wisata kuliner. Berbagai produk wisata tersebut menjadi daya tarik yang mampu menarik perhatian wisatawan untuk datang ke kota Bandung. Kota Bandung pun terkenal dengan potensi wisata kuliner yang sangat beragam. Makanan sebagai salah satu elemen penting yang dibutuhkan oleh manusia menjadikannya sebagai salah satu sumber penghasilan yang sangat potensial, tidak heran berbagai macam inovasi makanan dilakukan demi bisa bersaing dengan para pelaku usaha kreatif lainnya.

Inovasi produk merupakan suatu proses kreatif yang berusaha menciptakan sesuatu yang baru, demi memenuhi keinginan konsumen serta menghindari titik jenuh terhadap produk yang sudah ada. Menurut Dhewanto (2014 hal. 67) “inovasi produk merupakan hasil dari pengembangan produk baru oleh perusahaan atau industri, baik yang sudah ada maupun belum dengan tujuan untuk menjaga trend dan menghindari adanya titik jenuh yang dirasakan konsumen pada produk yang ditawarkan”.

Cincau merupakan salah satu minuman tradisional Indonesia yang berasal dari daun cincau yang sering diolah sebagai minuman penyegar seperti es cincau dan es campur. Namun jumlah inovasi produk dari bahan cincau tidak banyak dilakukan oleh para pelaku industri kuliner. Selain budidaya daun cincau yang masih terbatas di Kota Bandung, permintaan terhadap produk ini pun masih rendah. Padahal di Indonesia, potensi pertumbuhan tumbuhan cincau ini sangat bagus dimana Indonesia memiliki iklim yang tropis sangat cocok untuk pembudidayaan daun cincau.

Terdapat empat jenis tanaman cincau yang biasanya digunakan sebagai bahan pembuatan cincau yaitu cincau hijau (*Cyclea barbata*), cincau perdu (*Premna seratofia*). Cincau hitam (*mesona palustris*) dan cincau minyak (*stephania hermandolifia*). Dari keempat jenis cincau tersebut, yang paling sering

digunakan sebagai bahan olahan minuman adalah cincau hijau, cincau perdu dan cincau hitam (Pitojo & Zumiati, 2005:1).

Selama ini, cincau yang paling sering digunakan adalah cincau perdu dan cincau hitam. Cincau hitam biasa diolah menjadi inovasi minuman yang dikombinasikan dengan rasa-rasa populer dan modern seperti rasa *moccacino*, *oreo*, *red velvet* dan lain sebagainya. Eksistensi dari inovasi produk ini sangat baik dan mampu bersaing dengan produk minuman lain yang tidak kalah populer.

Menurut Pitojo & Zumiati (2005:2-3) yang sering disebut cincau oleh masyarakat adalah cincau perdu. Tanaman cincau perdu dapat tumbuh dengan baik di daerah dataran rendah hingga dataran tinggi. Tanaman cincau perdu dapat diperbanyak dengan setek batang, cangkok dan merunduk. Namun, selama ini pembudidayaan daun cincau masih terbatas.

Selain pembudidayaan daun cincau perdu yang masih terbatas, produk olahan dari daun cincau perdu pun belum banyak dan bervariasi. Selama ini, cincau perdu hanya diolah sebagai bahan untuk pelengkap minuman saja seperti es cincau dan es campur.

Adapun kandungan gizi pada daun cincau hijau per 100 gram jika dibandingkan dengan agar-agar yang terbuat dari rumput laut kering spesies *gracilaria sp.* adalah :

**Tabel 1.1 Kandungan Gizi Cincau dan *Gracilaria sp.* per 100 gr**

| Komponen Zat Gizi | Jumlah       |             |
|-------------------|--------------|-------------|
|                   | Cincau hijau | Rumput Laut |
| Kalori (Kkal)     | 122          | 312         |
| Protein (g)       | 6,0          | 1,3         |
| Lemak (g)         | 1,0          | 1,2         |
| Karbohidrat (g)   |              | 83,5        |
| Abu (g)           |              | 2,7         |
| Serat (g)         |              | 4           |
| Hidrat Arang (g)  | 26           |             |
| Kalsium (mg)      | 100          | 756         |
| Fosfor (mg)       | 100          | 18          |
| Besi (mg)         | 3,3          | 7,8         |
| Vitamin A (SI)    | 107,50       |             |
| Vitamin B1 (mg)   | 80           |             |
| Vitamin C (g)     | 17           |             |
| Air (g)           | 66           |             |
| Sodium (mg)       |              | 115         |
| Potassium (mg)    |              | 107         |
| Thiamin (mg)      |              | 0,01        |
| Riboflavin (mg)   |              | 0,22        |
| Niasin (mg)       |              | 0,2         |

*Sumber : Diolah dari berbagai sumber (2016)*

Kalori yang dihasilkan daun cincau hijau sebanyak 122 kkal, lebih rendah dibandingkan dengan kalori yang berasal dari rumput laut yaitu 312 kkal. Namun, kandungan kalori daun cincau dan agar-agar ini ternyata masih lebih tinggi dibandingkan dengan kalori yang dihasilkan dari sebagian besar sayuran dan buah-buahan.

Protein dan lemak yang terkandung dalam daun cincau dan agar-agar ini tergolong dalam kategori rendah. Walaupun, masih banyak jenis sayuran yang memiliki kandungan protein dan lemak daripada daun cincau maupun agar-agar.

Daun cincau tidak memiliki kandungan karbohidrat, abu serta serat, jika dibandingkan dengan agar-agar meskipun kandungannya tergolong rendah. Daun cincau memiliki kandungan hidrat arang yang termasuk kategori rendah, yaitu 26 gram per 100 gram bahan segar. Kandungan kalsium, fosfor dan besi pada daun cincau dan agar-agar tergolong rendah.

Vitamin A, vitamin B, dan vitamin C yang terkandung dalam daun cincau jumlahnya tidak banyak. Namun lebih baik jika dibandingkan dengan agar-agar

yang tidak memilikinya. Selain itu cincaupun memiliki kandungan air sebanyak 66% dari bobot daunnya, yaitu 66 gram. Kandungan sodium, potassium, thiamin, riboflavin, dan niasin dalam agar-agar tergolong kategori rendah, namun masih lebih baik jika dibandingkan dengan daun cincau yang tidak memilikinya.

Kandungan gizi pada daun cincau dan agar-agar relatif tidak sama, meskipun ada beberapa komponen-komponen gizi yang sama pada kedua bahan tersebut dengan jumlah yang tidak jauh berbeda.

Cincau dan agar-agar termasuk bahan makanan yang memiliki manfaat yang sangat beragam. Cincau merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan bahan baku untuk minuman. Selain itu, cincau memiliki berbagai macam khasiat yang berguna bagi kesehatan tubuh. Menurut Pitojo & Zumiaty (2005:2-3) “cincau memiliki serat alami yang mudah dicerna tubuh manusia. Serat alami berperan dalam proses pencernaan makanan serta berperan untuk mencegah timbulnya penyakit kanker usus, gelatine cincau bermanfaat untuk mengobati panas dalam dan sakit perut”. Tekstur cincau yang kenyal dan mirip dengan agar-agar menjadikannya dapat dikombinasikan dengan bahan makanan lain yang serupa, seperti agar-agar, *jelly* ataupun puding.

Puding merupakan salah satu makanan yang sering dijadikan sebagai *dessert* atau makanan penutup. Puding umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dikukus, ataupun dipanggang yang menghasilkan rasa manis dan tekstur lembut. Dewasa ini inovasi puding cukup beragam dengan rasa dan bahan yang unik sehingga mampu mendatangkan keuntungan bagi para pelakunya dan menjadi peluang usaha yang cukup menjanjikan.

Berdasarkan hal di atas, maka dibutuhkan inovasi produk cincau yang berbeda dari produk cincau biasanya. Produk puding cincau merupakan inovasi dari cincau yang dikombinasikan dengan puding sebagai penambah rasa dan kandungan gizinya. Puding cincau ini diharapkan dapat menjadi inovasi makanan baru yang dapat diterima konsumen serta menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

Tidak lengkap rasanya puding tanpa vla atau saus puding. Selama ini saus puding yang biasa digunakan berasal dari campuran antara susu segar, gula,

kuning telur dan maizena. Untuk produk puding cincau ini, penulis melakukan sebuah inovasi terhadap vla, dimana vla yang akan digunakan berasal dari minuman khas betawi yaitu bir pletok.

Bir pletok merupakan minuman tradisional khas tanah betawi. Bir ini memiliki khasiat yang sangat baik bagi tubuh manusia, salah satunya adalah untuk menghangatkan badan dan pelancar peredaran darah. Selain bagus untuk kesehatan, bir ini pun tidak memiliki kandungan alkohol seperti minuman bir pada umumnya karena bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan bir ini berasal dari campuran rempah-rempah, seperti jahe, daun pandan wangi, serai, kayu manis, dan cengkeh sebagai penambah aroma pada bir. Bir yang satu ini biasa dicampur dengan tambahan kayu secang, tambahan ini akan membuat bir menjadi merah ketika diseduh dengan air panas dan mampu menarik perhatian penggemar minuman (Didik, 2013).

Rempah-rempah merupakan bahan yang sering digunakan dalam berbagai macam masakan terutama masakan khas Indonesia. Serai, kayu manis, daun pandan, daun jeruk, jahe merupakan salah satu dari sekian banyak jenis rempah-rempah yang ada di Indonesia yang biasa digunakan untuk menambah aroma dan rasa pada masakan. Selain itu, rempah-rempah inipun memiliki kandungan manfaat yang sangat baik untuk kesehatan tubuh. Seperti serai yang merupakan salah satu jenis bumbu yang sering ada di masakan Indonesia. Serai dapat memberikan tambahan rasa maupun aroma pada masakan. Selain mudah didapatkan, serai pun memiliki berbagai manfaat yang baik seperti untuk antiseptik, mengatasi demam, penurun panas, penambah nafsu makan dan lain sebagainya. Serai juga dapat dijadikan bahan tambahan pada makanan, selain menambah rasa serta manfaat, serai pun dapat memberikan aroma khas pada makanan. Sama halnya dengan daun pandan, kayu manis, daun jeruk, yang biasa digunakan sebagai penambah aroma pada masakan sehingga menggugah selera ketika aromanya tercium. Selain itu juga terdapat kandungan kayu secang yang mampu memberikan tambahan warna merah muda alami pada masakan.

Pengkombinasian antara puding cincau dan vla bir pletok ini dilakukan selain untuk memberikan tambahan rasa dan juga kandungan nutrisinya tetapi

juga untuk menambah tampilan puding menjadi lebih menarik, karena ada kombinasi warna yang berasal dari pewarna alami yaitu kayu secang.

Dewasa ini, masyarakat sudah mulai cerdas dalam memilih makanan dan minuman yang ditawarkan. Masyarakat sudah tidak dituntut untuk mengkonsumsi olahan ini dari segi kuantitas dan kepraktisannya. Tetapi dari segi keamanan pangan dan juga kandungan nutrisi yang terkandung dalam olahan makanan dan minuman tersebut. Keadaan ini dapat dijadikan sebuah peluang usaha bagi para pengusaha untuk mengembangkan produk, khususnya makanan sehat.

Makanan sehat merupakan makanan yang mengandung zat-zat atau kandungan yang baik bagi tubuh manusia. Makanan jenis ini mengandung sedikit gula, rendah lemak dan kaya akan serat serta bisa dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Hal ini, mendorong penulis untuk membuat sebuah inovasi produk makanan berbahan dasar daun cincau perdu yang dikombinasikan dengan puding serta melakukan inovasi terhadap vla yang digunakan yaitu berasal dari bir pletok. Komponen-komponen ini merupakan bahan-bahan yang sarat akan manfaat dan kandungan gizi yang baik bagi kesehatan tubuh.

Selain melakukan inovasi produk makanan, penulis juga melakukan strategi pendekatan yang dilakukan pada produk tersebut agar bisa diterima oleh konsumen. Kegiatan ini dilalui melalui studi mengenai daya terima konsumen terhadap produk yang akan penulis uji. Hal ini dipandang sangat penting karena dapat dijadikan sebagai gambaran mengenai peluang usaha yang akan dilalui oleh penulis.

Berdasarkan uraian dan latar belakang diatas, penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian dengan judul **“Inovasi produk puding cincau dengan tambahan vla bir pletok berbasis daya terima konsumen”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang penulis ingin penulis teliti adalah :

1. Bagaimana formulasi resep produk puding cincau dengan tambahan vla bir pletok yang dihasilkan menurut para panelis ahli ?

2. Bagaimanakah kualitas produk puding cincau dengan tambahan vla bir pletok ditinjau dari uji daya tahan simpan dan kandungan nutrisinya?
3. Bagaimana analisis harga jual Puding cincau dengan tambahan vla bir pletok melalui uji daya terima konsumen ?

### **1.3 Tujuan penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini berdasarkan rumusan masalah adalah :

1. Mengetahui formulasi resep produk puding cincau dengan tambahan vla bir pletok terbaik yang dihasilkan menurut para panelis ahli.
2. Mengetahui kulaitas produk puding cincau dengan tambahan vla bir pletok berdasarkan uji daya tahan simpan dan kandungan nutrisinya.
3. Mengetahui tinjauan harga jual puding cincau dengan tambahan vla bir pletok melalui uji daya terima konsumen.

### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini penulis harapkan dapat bermanfaat baik bagi penulis maupun khalayak umum, secara khusus kegunaan penelitian ini penuli uraikan sebagai berikut :

#### **1. Bagi Penulis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengetahuan kepada penulis mengenai manfaat dan kegunaan cincau perdu dan menjadi peluang usaha makanan sehat serta mampu memberikan gambaran mengenai daya terima konsumen terhadap produk tersebut.

#### **2. Bagi Pembaca**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi dan wawasan kepada para pembaca mengenai kegunaan dan manfaat Puding cincau



dengan tambahan vla bir pletok serta menjadi referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya.