

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Dalam dekade ini, pariwisata di Indonesia khususnya di Jawa Barat mengalami perkembangan yang sangat pesat. Hal ini ditunjang dengan sumber daya alam yang beraneka ragam, selain itu bisa di sajikan kepada wisatawan diantaranya hutan, trumbu karang, pantai, pegunungan dan sebagainya. Serta mampu dijadikan sebagai potensi dan modal yang sangat tinggi untuk perkembangan dunia industri pariwisata Indonesia, yang nantinya bisa menjadi ujung tombak dari peningkatan pendapatan devisa negara dan kemajuan perekonomian negara Indonesia.

Menurut UU no 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan menyatakan bahwa: “Industri pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang atau 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 2011-2015 sebagai berikut :

Tabel 1.1
Data Wisatawan Mancanegara pada Tahun 2011 -2015

Tahun	Jumlah Wisatawan Mancanegara	Rata-Rata Pengeluaran (USD)	Rata-Rata Lama Tinggal (Hari)	Penerimaan Devisa (USD)
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
2014	8.753.382	1.163.25	7.69	9.110.35
2015	10.320.646	1.192.65	7.83	9.537.76

Sumber : Pusdatin Kemenparekraf & BPS 2016

*) : angka estimasi

Berdasarkan pada tabel 1.1 dapat diketahui bahwa kunjungan wisatawan mancanegara di setiap tahun mengalami kenaikan. Jawa Barat merupakan salah satu provinsi yang sering di kunjung oleh para wisatawan, baik itu wisatawan domestik maupun mancanegara, dengan kekayaan wisata alam, budaya dan wisata kuliner khas masing-masing daerah.

Berdasarkan data dari Dinas Pariwisata, Kabupaten Subang sebagai salah satu Kabupaten di kawasan utara Provinsi Jawa Barat meliputi wilayah seluas 205.176,95 ha atau 6,34 % dari luas Provinsi Jawa Barat. Wilayah ini terletak di antara 107° 54' Bujur Timur dan 6° 11' sampai dengan 6° 49' Lintang Selatan. Secara administratif, Kabupaten Subang terbagi atas 253 desa dan kelurahan yang tergabung dalam 22 kecamatan. Berdasarkan Peraturan Daerah Kabupaten Subang Nomor 3 Tahun 2007 tentang Pembentukan Wilayah Kerja Camat, jumlah kecamatan bertambah menjadi 30 kecamatan.

Batas-batas wilayah administratif Kabupaten Subang adalah sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Bandung Barat, di sebelah barat dengan Kabupaten Purwakarta dan Karawang, di sebelah timur dengan Kabupaten Sumedang dan Indramayu, dan di sebelah utara berbatasan dengan Laut Jawa.

Seiring berjalannya waktu, praktek wisata di Kota Subang pun berkembang. Banyak wisatawan yang berkunjung ke kota ini untuk berekreasi atau melihat peninggalan sejarah seperti arsitektural Masjid Agung Al-Musabaqoh Subang, Gedung Gede/*Big House*, Museum Rumah Sejarah Perjanjian Kalijari, Museum Amerta Dirgantara, Museum Daerah Kabupaten Subang, Makam Raden Aria Wangsa Goparana.

Adapun kesenian budayanya seperti: Gotong Singa/Sisingaan, Gembyung, Mapag Dewi Sri, Nadran, Ruwatan Bumi, dan Toleat. Selain itu ada pula objek wisata keindahan alamnya yaitu, keindahan alam gunung Tangkuban Perahu, kebun teh, Sari Ater, Curug Cijalu, Curug Cileat, Desa Wisata Sari Bunihayu, Kampung Jatimas, Wisata Air Cigayonggong, Penangkaran Buaya Belanakan, dan Pantai Kalapa Patimban. Adapun wisata kuliner Kota Subang seperti: Oncom Dawuan, Krupuk Miskin Purwadadi, Gepuk, Ubi Cilembu, Rumah Makan Abah, Rumah Makan Sangkuriang, Rumah Makan Mang Yeye, Nasi Liwet Mang Aca,

Nasi Liwet Mang Nana, Keripik Pisang, Rambutan Kalijati, Nanas Simadu, dan Olahan Nanas.

Dengan munculnya wisata kuliner ini maka setiap produsen makanan akan terdorong untuk menciptakan produk baru untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Salah satu caranya dengan melakukan inovasi produk. Baik produk baru yang diciptakan ataupun penambahan dan pengolahan produk lama dengan inovasi tambahan. Inovasi dipandang sebagai kreasi dan implementasi kombinasi baru.

Kabupaten Subang merupakan salah satu daerah tingkat II di Jawa Barat yang memiliki tingkat kesuburan tanah yang sangat baik. Oleh karena itu daerah Kabupaten Subang cocok untuk ditanami berbagai jenis tanaman, baik komoditi pertanian, perkebunan, maupun kehutanan. Salah satu tanaman yang cocok dibudidayakan di Kabupaten Subang adalah nanas.

Tabel 1.2
Komoditas Buah-buahan Kabupaten Subang

No.	Komoditi	Jumlah Produksi (ton)			
		2012	2013	2014	2015
1.	Alpuket	114,02	678,33	762,23	626,50
2.	Durian	1.515,80	6.613,00	3.542,18	13.334,60
3.	Dukuh	36,70	104,60	169,58	161,43
4.	Mangga	7.371,39	17.171,88	20.540,40	24.654,70
5.	Nanas	17.538,60	238.098,72	254.012,53	227.738,80
6.	Pepaya	351,71	773,37	913,00	869,59

Sumber: Dinas Pertanian Kabupaten Subang Tahun 2012-2015

Berdasarkan data pada Tabel 1.2 dapat diketahui bahwa buah nanas di Kabupaten Subang merupakan komoditas buah dengan jumlah produksi panennya yang melimpah. Dari jenis buah-buahan, nanas yang masih merupakan komoditi buah yang paling banyak dibudidayakan di Kabupaten Subang, hasil produksinya pada tahun 2014 mencapai 254.012,53 ton dan mengalami penurunan di tahun berikutnya. Karena kandungan airnya yang cukup tinggi, mengakibatkan buah nanas menjadi mudah rusak. Oleh sebab itu diperlukan penanganan pasca panen yang tepat. Adapun data konsumsi buah nanas sebagai berikut:

Tabel 1.3
Konsumsi Rumah Tangga Menurut Hasil
Suspen Komoditi Buah Nanas

Uraian	Tahun					Rata-rata pertumbuhan (%) 2010-2014
	2010	2011	2012	2013	2014	
Konsumsi seminggu (Kg/kapita/seminggu): - Nanas	0,006	0,006	0,004	0,003	0,007	18,75
Konsumsi setahun (Kg/kapita/setahun) ^{*)} - Nanas	0,313	0,313	0,209	0,156	0,365	18,75

Sumber : Susenas – BPS

Keterangan : ^{*)} Di olah Pusdatin - Kementan

Seiring berjalannya waktu dan berkembangnya jaman permintaan pasar dalam negeri terhadap buah nanas cenderung terus meningkat, sejalan dengan pertumbuhan jumlah penduduk, makin baiknya pendapatan masyarakat, makin tingginya kesadaran masyarakat akan kandungan gizi dari buah-buahan serta makin bertambahnya permintaan bahan baku industri pengolahan buah-buahan.

Buah nanas memiliki kandungan air yang tinggi, 80-90% buah nanas mengandung air. Nanas yang merupakan salah satu produk unggulan komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomis, buah nanas memiliki karakteristik yang mudah rusak (*perishable*). Maka dari itu diperlukan suatu usaha untuk mengolah buah nanas untuk mengurangi resiko buah yang mudah rusak atau terbuang menjadi suatu bentuk olahan atau makanan yang bernilai ekonomis tinggi. Dengan demikian buah nanas di olah menjadi selai terlebih dahulu, agar memiliki tingkat kepadatan dan mengurangi kadar air yang cukup tinggi pada buah nanas.

Adapun proses pengolahan buah nanas menjadi selai sebagai berikut:

- a. Kupas buah nanas hingga bersih dan hilangkan seluruh mata dan bagian tengah pada buah nanas.

- b. Setelah dikupas bersih potong kecil-kecil buah nanas tersebut lalu parut atau di *blender* sampai tidak bergerigil.
- c. Masukkan potongan nanas yang sudah di parut atau di *blender* tersebut kedalam panci, kemudian panaskan menggunakan api sedang.
- d. Tambahkan sedikit tepung maizena yang sudah di tambah air, kemudian aduk hingga tercampur rata, agar proses pengentalan selai lebih padat.
- e. Masak selai selama kurang lebih 30 menit, hingga kandungan air dalam selai berkurang. Selama proses pemasakan selai harus selalu diaduk agar tidak gosong pada bagian bawah.
- f. Setelah kandungan air pada selai cukup berkurang dan tekstur selai menyerupai pasta, angkat dari pemanas kemudian dinginkan hingga seluruh panas uapnya menghilang.

Sejauh ini khususnya dibidang *pastry/bakery* banyak produk baru yang bermunculan. Kreasi dan inovasi makanan muncul dari produk-produk yang baru berkembang, sehingga memberikan sentuhan yang berbeda pada perkembangan industri makanan, yang pada akhirnya makanan tersebut memiliki ciri khasnya tersendiri. Baik dari segi warna, tekstur, bentuk, rasa, maupun komposisi bahannya. Inovasi 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, 2005, hlm. 193).

Dalam penelitian ini dengan menggunakan bahan tambahan buah nanas yang telah diolah menjadi selai yang akan dijadikan sebagai bahan tambahan pada pembuatan produk *brownies*. *Brownies* merupakan kue basah yang modern dan sangat populer di kota-kota besar. Kabupaten Subang sebagai salah satu daerah dengan tingkat konsumsi makanan atau kue basah yang cukup tinggi, dengan minat daya beli dan keinginan mengkonsumsi kue-kue modern seperti *brownies*, *cake* dll. Dengan keunikan kue *brownies*, setiap orang lebih mengenal ciri khas dari kue tersebut. Kue *brownies* memiliki ciri khas yaitu, berwarna coklat, manis, dan bertekstur lembut. Mulai dari kalangan anak-anak, remaja, dewasa maupun orang tua menyukai kue tersebut.

Menurut Syarbini (2013, hlm. 6) kue atau *cake* merupakan produk makanan manis yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, telur, dan margarin. *Cake* dibagi menjadi dua jenis *cake* dasar, yaitu *pound cake* dan *sponge cake*.

Brownies merupakan salah satu ragam kue yang kaya akan lemak dan telur, biasanya *brownies* setelah dioven tidak didinginkan tetapi langsung dipotong menjadi irisan setelah disiram cokelat didinginkan dalam lemari es, termasuk variasi *cake/cake* spesial (William J Sultan, 1969, hlm. 16). Ciri khas *brownies* adalah rasanya manis, berwarna cokelat, berbentuk pada dan tidak mengembang. *Brownies* merupakan salah satu kue basah yang banyak digemari setiap orang. Mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Permintaan *brownies* di pasaran pun semakin meningkat, hal ini dikarenakan *brownies* dapat di nikmati setiap saat atau sebagai makanan selingan, praktis dan mudah didapat.

Maka dari itu, peneliti memilih produk *brownies* pada penelitian ini dengan bahan tambahan selai nanas. Dengan upaya untuk menjadikan buah nanas sebagai bahan inovasi produk yang dapat memiliki nilai jual yang tinggi. Adapun *pra-eksperimen* pada produk *brownies* yang telah dibuat dengan formulasi tambahan selai nanas akan di uji dengan menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui kualitas *brownies*, dilanjutkan dengan uji hedonik untuk mengetahui seberapa besar tingkat kesukaan terhadap produk *brownies* dengan tambahan nanas dan dilanjutkan dengan uji daya terima dan uji kandungan gizi produk berdasarkan DKBM.

Pra-eksperimen pembuatan *brownies* dilakukan menggunakan dua teknik, yang pertama dengan teknik dipanggang dan yang ke dua dengan teknik dikukus. Adapun standar resep *brownies* untuk satu loyang kecil yaitu sebagai berikut:

Tabel 1.4
Resep *Brownies* Panggang

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Butter</i>	40 gram
2.	<i>Brown Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram

6.	<i>Cocoa Powder</i>	3 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram

Tabel 1.5
Resep *Brownies* Kukus

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	<i>Ovalet/sp</i>	0,5 gram
2.	<i>Sugar</i>	40 gram
3.	<i>Egg</i>	1 butir
4.	<i>Baking Powder</i>	1 gram
5.	<i>Flour</i>	40 gram
6.	<i>Cocoa Powder</i>	5 gram
7.	<i>Dark Chocolate</i>	40 gram
8.	<i>Salad Oil</i>	30 ml

Adapun *pra-eksperimen* formulasi yang telah dilakukan peneliti terkait penambahan selai nanas sebagai bahan tambahan terhadap resep *brownies* panggang dan kukus adalah sebagai berikut:

Tabel 1.6
***Pra-ekperimen* Formulasi *Brownies* dengan Tambahan Selai Nanas**

Produk	Panggang/ Kukus	Penambahan Selai Nanas (%)	Keterangan
Brownies	Panggang	75%	Tekstur luar dan dalam bagus, hanya saja rasa dari nanas kurang terasa
Brownies	Panggang	125%	Tekstur luar dan dalam bagus, nanas terasa
Brownies	Panggang	175%	Tekstur luar bagus, tektur dalam sedikit tidak menyatu, sedikit bantat, nanas terasa
Brownies	Panggang	225%	Tekstur basah dan bantat, tekstur dalam tidak menyatu, nanas terasa
Brownies	Kukus	75%	Tekstur luar dan dalam bagus, hanya saja rasa dari nanas kurang terasa
Brownies	Kukus	125%	Tekstur luar dan dalam bagus, nanas terasa
Brownies	Kukus	175%	Tekstur luar bagus, tektur dalam sedikit tidak menyatu, sedikit

			bantat, nanas terasa,
Brownies	Kukus	225%	Tekstur basah dan bantat, tekstur dalam tidak menyatu, nanas terasa

Sumber: Pra-ekperimen formulasi produk brownies

Dilihat dari tabel 1.6 *brownies* panggang dan kukus dengan penambahan selai nanas 75% memiliki tekstur luar dan dalam yang bagus, hanya saja rasa dari nanas kurang terasa. Untuk *brownies* panggang dan kukus dengan penambahan selai nanas 125% memiliki tekstur luar dan dalam bagus, serta rasa dari selainya pun terasa. Untuk *brownies* panggang dan kukus dengan tambahan selai nanas 175% memiliki tekstur luar bagus, tekstur dalam sedikit tidak menyatu, sedikit bantat, rasa dari selai terasa. Dan untuk *brownies* panggang dan kukus dengan penambahan selai 225% memiliki tekstur basah dan bantat, tekstur dalam tidak menyatu, serta rasa dari selai terasa.

Dengan telah dilakukannya *pra-ekperimen*, menunjukkan bahwa penggunaan selai nanas dalam produk *brownies* dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk *brownies*. Dengan harapan dapat memberikan inovasi rasa yang lebih berbeda dari biasanya. Dengan upaya membantu terciptanya produk olahan nanas yang baru di Kabupaten Subang, dan membantu pemerintah dalam pengembangan salah satu produk unggulan komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomis. Agar menjadi salah satu produk yang biasa bernilai jual tinggi dengan pemanfaatan buah nanas yang berlimpah yang memberi peluang usaha untuk mengembangkan produk olahan nanas sebagai bentuk inovasi. Maka dengan demikian penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”**.

1.2. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana formulasi terbaik resep *brownies* dengan bahan tambahan selai nanas?
2. Bagaimana teknik terbaik pengolahan *brownies* dengan menggunakan bahan tambahan selai nanas?
3. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap produk *brownies* dengan bahan tambahan selai nanas?

1.3. Tujuan Penelitian

Terdapat beberapa tujuan penelitian yang dikemukakan penulis, yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi resep terbaik *brownies* dengan bahan tambahan selai nanas.
2. Untuk mengetahui teknik terbaik pengolahan *brownies* dengan menggunakan bahan tambahan selai nanas.
3. Untuk mengetahui respon daya terima konsumen terhadap produk *brownies* dengan bahan tambahan selai nanas.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah ilmu tentang kreativitas dalam pengembangan kue berbahan tambahan buah nanas Subang.

1.4.2. Manfaat Praktis

1. Sebagai proses pengembangan kreativitas diri dan mendorong berfikir kreatif.
2. Menambah wawasan tentang hasil olahan buah nanas.
3. Hasil penelitian penulis dapat diterapkan untuk mengembangkan produk *brownies* nanas, agar turut ikut membantu terciptanya usaha agroindustri di Kabupaten Subang dengan hasil olahan buah nanas.