

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata saat ini merupakan salah satu industri terbesar dan menjadi salah satu sektor terkuat yang mempengaruhi dunia secara global. Pariwisata salah satu penyumbang devisa yang cukup besar bagi suatu negara, khususnya negara Indonesia. Negara Indonesia memiliki kepulauan terbesar di dunia yang memiliki setidaknya 17.500 pulau yang disebut juga sebagai negara maritim.

Secara teori pariwisata merupakan industri yang dipercaya menjadi penyedia lapangan pekerjaan maupun menjadi ujung tombak pertumbuhan ekonomi pada suatu negara antara lain melalui wisata budaya, olahraga, industri dan petualangan. Selain wisata tersebut ada pula wisata lainnya yang diminati masyarakat domestik maupun wisata asing yaitu kuliner atau yang disebut gastronomi. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung dengan fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Setiap orang pasti memerlukan wisata atau mengunjungi tempat-tempat hiburan. Pariwisata tidak hanya dilihat dari objek wisata melainkan harus disertai penunjang lainnya seperti fasilitas, akses menuju ke objek wisata, kenyamanan dan keamanan bagi wisatawan.

Bandung merupakan salah satu Kota di Indonesia yang memiliki potensi wisata yang terus berkembang setiap tahunnya, didukung dengan kondisi geografis dataran tinggi dan beriklim sejuk yang mengundang wisatawan domestik atau mancanegara untuk berkunjung ke Kota Bandung, hal ini menimbulkan bermunculan tempat-tempat rekreasi mulai dari wahana edukasi, wahana air serta bermunculannya tempat-tempat perbelanjaan hampir disetiap sudut Kota Bandung, hal ini menjadi daya tarik bagi para investor baik dari investor lokal maupun interlokal untuk terus mengembangkan usahanya di kawasan Kota Bandung. Salah satu hal menarik dari Kota Bandung adalah wisata

kuliner, tidak dipungkiri salah satu tujuan wisatawan datang ke Kota Bandung hanya untuk mencicipi kuliner yang ada di Kota Bandung pilihan kuliner yang beragam mulai dari makanan tradisional hingga makanan luar negeri, serta ada pula jajanan tradisional yang masih khas dengan cita rasa tradisional hingga yang sudah dimodifikasi semua ada di Kota Bandung.

Menurut data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung Tahun 2015, wisatawan yang datang ke Kota Bandung mengalami kenaikan dan penurunan setiap tahunnya. Di bawah ini merupakan tabel data kunjungan wisatawan yang datang ke Kota Bandung.

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung Tahun 2012-2014

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah Wisatawan
2009	168.712	2.928.157	3.096.869
2010	180.603	3.024.666	3.205.269
2011	194.064	3.882.010	4.070.072
2012	158.848	3.354.857	3513.705
2013	170.982	3.726.447	3.513.705
2014	180.143	5.627.421	5.807.564
2015	187.200	6.745.654	6.765.657

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2016

Dari data diatas dapat dilihat bahwa kunjungan wisatawan ke Kota Bandung mengalami kenaikan dan penurunan, disebabkan pada tahun 2011 jumlah pengunjung mengalami kenaikan sedangkan pada tahun 2012 jumlah pengunjung mengalami penurunan dan pada tahun 2013 jumlah pengunjung yang datang ke Kota Bandung mengalami kenaikan kembali, Kota Bandung memiliki banyak hal yang sangat digemari oleh para wisatwan mulai dari wisata kuliner, wisata belanja hingga wisata edukasi.

Wisata kuliner merupakan salah satu tujuan bagi para wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung, selain Bandung terkenal dengan keanekaragaman jenis kuliner, salah satu jenis *cake* yang sedang digandrungi oleh kalangan masyarakat. Jenis *cake*, kelor *cake* adalah salah satu jenis *cake* berbahan dasar *sponge cake*, *sponge cake* adalah jenis *cake* yang sangat populer karena relatif

mudah membuatnya. *Sponge cake* merupakan adonan pengocokan putih telur dan kuning telur secara terpisah, kuning telur dicampur dengan bahan-bahan kering, sedangkan putih telur dikocok dengan gula sampai kaku dan dimasukkan kedalam adonan kuning telur, kemudian dibakar (Faridah,2008,hlm. 299).

Seiring dengan berkembangnya teknologi dan ilmu pengetahuan menyebabkan penggunaan pewarna alami terdesak oleh pengguna pewarna buatan yang sangat mudah dijumpai dikalangan masyarakat, lambat laun penggunaan pewarna alami khas Indonesia akan hilang seiring dengan berjalannya waktu. Di negara maju penggunaan pewarna alami tidak memiliki nilai ekonomis yang berarti, namun dengan munculnya gerakan kembali ke alam dan makin banyaknya masyarakat yang peduli akan kesehatan serta munculnya kekhawatiran akan penggunaan pewarna buatan dalam jangka panjang, memicu masyarakat mulai segan menggunakan pewarna buatan dan beralih ke pewarna alami yang dapat di jumpai di lingkungan rumah mereka.

Dalam upaya meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap pangan lokal, yaitu dengan mencari inovasi yang menggunakan bahan baku pangan lokal sehingga potensi yang ada dapat dimanfaatkan, penganekaragaman konsumsi pangan lokal merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang bergizi, aman juga komposisi yang cukup guna memberikan suatu produk makanan yang sehat, bergizi dan memberikan manfaat bagi masyarakat. Banyak potensi hasil bumi Indonesia yang masih banyak belum dikenal oleh masyarakat, salah satunya serbuk daun kelor.

Indonesia negara yang terkenal dengan keanekaragaman *flora* dan *fauna* menjadi salah satu *icon* pariwisata, tanaman yang bermacam-macam dan memiliki keunikan tersendiri menjadi incaran negara-negara tetangga, salah satu tanaman yang tumbuh subur di negara tropis seperti di Indonesia adalah tanaman kelor, tanaman kelor merupakan tanaman asli kaki bukit Himalaya Asia selatan, dari timur laut Pakistan (33° N, 73° E), sebelah utara Bengala Barat di India dan timur laut Bangladesh di mana sering ditemukan pada ketinggian 1.400 m dari permukaan laut, di atas tanah aluvial baru atau dekat aliran sungai (Dudi Krisnandi,2015,hlm.9).

Kelor dibudidayakan dan telah beradaptasi dengan baik di luar jangkauan daerah asalnya, termasuk seluruh Asia Selatan dan di banyak negara Asia Tenggara, Semenanjung Arab, tropis Afrika, Amerika Tengah, Karibia dan tropis Amerika Selatan. Kelor menyebar dan telah menjadi naturalisasi di bagian lain Pakistan, India, dan Nepal, serta di Afghanistan, Bangladesh, Sri Lanka, Asia Tenggara, Asia Barat, Jazirah Arab, Timur dan Afrika Barat, sepanjang Hindia Barat dan selatan Florida, di Tengah dan Selatan Amerika dari Meksiko ke Peru, serta di Brazil.

Sebagian besar tumbuh liar, namun seiring dengan menyebarnya informasi tentang manfaat dan khasiatnya, kelor mulai dibudidayakan untuk diambil polong yang dapat dimakan, daun, bunga, akar dan bijinya untuk dibuat minyak dan digunakan secara luas dalam pengobatan tradisional di seluruh negara dimana tanaman ini tumbuh dengan baik. Salah satu wilayah yang telah menjadi sentral budidaya tanaman kelor adalah kawasan Blora Jawa Tengah tepatnya di Kelurahan Kenduran, Kecamatan Kenduran, Kabupaten Blora. Di Bandung tanaman kelor dapat ditemukan di kawasan hutan babakan siliwangi, hutan kota yang begitu strategis dan mudah dijangkau.

Serbuk daun kelor atau *Moringa oleifera* merupakan tumbuhan dari jenis *Moringaceae*. Serbuk daun kelor terbuat dari daun kelor yang dikeringkan dengan menggunakan sistem pengeringan tertutup dengan tidak boleh terkena sinar matahari secara langsung, karena paparan sinar matahari dapat merusak kandungan gizi dari daun tersebut, proses pengeringan daun kelor dilakukan selama tiga hari dengan suhu 30-35°C, setelah daun kelor benar-benar kering proses selanjutnya merubah daun yang tadinya kering menjadi halus menggunakan mesin bernama *Disc Mill* yang dapat membuat daun yang tadinya kasar menjadi halus seperti tepung. Tepung daun kelor memiliki kandungan gizi begitu banyak hal tersebut dapat dilihat dari perbandingan jumlah per 100 gram tepung daun kelor yang kita konsumsi dengan perbandingan makanan yang kita konsumsi setiap harinya.

Tabel 1.2 Kandungan Nutrisi per 100 gram Daun Kelor Segar

NO	Kandungan Nutrisi	Setara Dengan
----	-------------------	---------------

1	Kalsium	Segelas Susu
2	Zat Besi	200 gram daging sapi segar
3	Vitamin A	Sebuah wortel
4	Vitamin C	Sebuah jeruk
5	Protein	Sebutir Telur

Sumber: Hakim Bay, *all think moring*, 2010

Berdasarkan Tabel 1.2 dapat dilihat bahwa tepung daun kelor memiliki kandungan gizi yang begitu banyak, 100 gram tepung daun kelor setara dengan segelas susu, 200 gram daging sapi segar, sebuah wortel, sebuah jeruk dan sebutir telur. Selain tepung daun kelor dapat digunakan sebagai bahan campuran terigu, tepung daun kelor pun bisa digunakan sebagai pewarna alami yang baik akan manfaat.

Tepung daun kelor terbukti dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit diantaranya penyakit ringan seperti diare dan penyakit berat seperti HIV dan AIDS, Ketika seseorang menjadi terinfeksi dengan HIV, maka HIV merusak sistem kekebalan tubuhnya yang menyebabkan *immunodeficiency*. Sistem kekebalan tubuh tidak bisa lagi melawan kuman umum dan patogen, sehingga orang yang terinfeksi HIV mudah jatuh sakit, meskipun oleh penyakit yang biasanya tidak mempengaruhi atau bahaya bagi seseorang tanpa HIV. HIV perlahan menyerang sel kekebalan tertentu (CD4 T-sel), kemudian menggunakan bahan genetik sel kekebalan tubuh untuk mereproduksi dirinya sendiri dan kemudian membunuh CD4 T-sel.

Kelor mengandung 46 antioksidan kuat, yaitu Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E, Vitamin K, Vitamin B (Kolin), Vitamin B1 (Thiamin), Vitamin B2 (Riboflavin), Vitamin B3 (Niacin), Vitamin B6, Alanin, Alpha-carotene, Arginine, Beta-carotene. Salah satu studi telah menunjukkan bahwa sifat dari pohon kelor mengandung antioksidan kuat yang membantu dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh, sifat antioksidan dari suplemen kelor juga dapat meningkatkan respon alami kekebalan tubuh. Karena orang-orang dengan HIV dan AIDS memiliki sistem kekebalan tubuh yang terganggu, maka suplemen kelor dapat menjadi alat yang ampuh dalam pengobatan HIV dan AIDS. Sifat antioksidan kelor memperlambat atau bahkan mencegah beberapa komplikasi

yang terkait dengan AIDS. Pada Konferensi AIDS Internasional ke-14 di Barcelona, Spanyol, dibuat rekomendasi bahwa Kelor harus digunakan dalam mengobati AIDS dan HIV karena merupakan pembangun sistem kekebalan tubuh yang kuat.

Kunci untuk melawan HIV dan AIDS adalah untuk mencegah virus berbahaya berkembang biak sendiri sehingga tidak akan mampu menembus dan merusak sel-sel dalam tubuh. Tubuh yang terinfeksi virus ini harus cukup memiliki antioksidan yang akan melawan unsur-unsur berbahaya dalam tubuh, memperlambat penyebaran infeksi dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Tanaman kelor sering dikonsumsi masyarakat Indonesia sebagai sayur, terutama daun yang polong, yaitu daun yang masih muda. Selain dapat disayur, daun kelor juga dapat disajikan dengan cara diminum bagi wanita hamil dan anak-anak terutama selama musim dingin, daun kelor diduga mengandung potassium lebih tinggi dari pada buah pisang, kalsium lebih tinggi dari pada susu dan mengandung zat besi lebih tinggi dari pada bayar serta kaya akan protein, vitamin A, dan vitamin C.

Tabel 1.3 Kandungan Gizi Daun Kelor

Nutritional Analysis	Satuan	Per 100 grm bahan		
		Polong	Daun Segar	Tepung Kelor
Air	(%)	86.9	75.0	75.0
Kalori	Cal	26.0	92.0	205.0
Protein	Gram	0.1	6.7	271.0
Lemak	Gram	3.7	1.7	2.3
Karobohidrat	Gram	4.8	13.4	38.2
Serat	Gram	2.0	0.9	19.2
Mineral	Gram	30.0	2.3	0
Kalsium	Mg	24.0	440.0	2003.0
Magnesium	Mg	110.0	24.0	268.0
Fosfor	Mg	259.0	70.0	204.0
Pottasium	Mg	3.1	259.0	11324.0
Zat Besi	Mg	5.3	1.1	0.6
Asam Okasalat	Mg	10.0	0.7	28.2
Sulfur	Mg	137	101.0	0.0

Sumber: (Bey, 2010, hlm.28)

Berdasarkan tabel 1.3 diatas dapat dilihat bahwa kandungan gizi tepung daun kelor lebih banyak dibandingkan penggunaan daun kelor segar, hal ini dapat membawa angin segar pada kalangan masyarakat pecinta kuliner yang banyak dijumpai berbagai jenis kue menggunakan bahan pewarna buatan yang begitu banyak dalam proses pembuatannya, selain tepung daun kelor dapat memberikan begitu banyak manfaat bagi tubuh ternyata warna alami yang dihasilkan pada penambahan tepung daun kelor pada salah satu jenis cake begitu pekat setara dengan penggunaan pewarna makanan 3:1 dari jumlah pewarna buatan.

Dari hasil pengamatan penulis, penulis ingin memberikan alternatif pengolahan jenis *cake* dengan variasi yang berbeda sebagai penambah didunia kuliner yang mempunyai kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Dengan mempertimbangkan penggunaan tepung daun kelor sebagai pewarna alami serta memberikan manfaat yang baik bagi tubuh, maka penulis tertarik untuk melakukan percobaan pada salah satu jenis *cake* yaitu *sponge cake* dengan penambahan tepung daun kelor sebagai pewarna alami dan memberikan citra rasa berbeda pada *cake* jenis tersebut.

Penampilan dan rasa merupakan dua aspek agar produk dapat diterima oleh konsumen. Uji daya terima konsumen bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang akan suatu sifat atau kulaitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkannya. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soekarto, 1985, hlm.9).

Dalam suatu usaha tidak cukup dengan menghasilkan produk yang berkualitas dan mendapatkan respon penerimaan yang baik konsumen akan tetapi perlu dilakukan penelitian tentang **“Studi Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Terhadap Produk Kelor *Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen”**.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana formulasi resep *Kelor Cake* dengan penambahan tepung daun kelor?

2. Bagaimana cara pengolahan Tepung Daun Kelor ?
3. Bagaimana respon dan daya respon konsumen terhadap *cake* daun kelor?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan penelitian diatas, maka adapun tujuan peneliti, yaitu:

1. Untuk mengetahui formulasi resep kelor *cake* dengan penambahan tepung daun kelor.
2. Untuk mengetahui cara pengolahan tepung daun kelor.
3. Untuk mengetahui respon dari daya terima konsumen terhadap *cake* daun kelor.

1.4 Manfaat Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan baik secara teoritis maupun praktis, Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner khususnya dalam pengembangan makanan sehat, yang kaya akan manfaat dan vitamin khususnya *cake* berbasis penambahan tepung daun kelor.

2. Secara Praktis

Menggali potensi seseorang tentang masih banyak peluang wirausaha diluar sana, dengan sedikit inovasi dan kreatifitas tidak salahnya mengembangkan *cake* berbasis daun kelor yang akan banyak manfaat.