

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan industri yang berkembang sangat pesat saat ini. Selain menjadi sorotan dunia, pariwisata juga mampu menjadi andalan dalam menghasilkan devisa negara. Sehingga tidak dapat dipungkiri semakin banyak negara berlomba-lomba untuk mengembangkan pariwisatanya, sebab ini adalah salah satu industri yang menjanjikan bagi perkembangan ekonomi. Hal ini juga dapat dikarenakan pariwisata tidak hanya mencakup pada objek wisatanya saja melainkan juga bergantung kepada berbagai fasilitas disekitar yang berguna sebagai sarana pendukung.

Salah satu bentuk pengembangan ekonomi Indonesia salah satunya merupakan pengembangan industri pariwisata sebagai bagian dari sebuah gejala ekonomi bisnis yang memerlukan rencana yang baik bila ingin sukses, salah satunya dibidang kuliner. Kontribusi kuliner terhadap sektor pariwisata ikut mempengaruhi perkembangan pariwisata Indonesia.

Indonesia sebagai negara beriklim tropis memiliki tanah yang subur dan hasil alam yang beraneka ragam khususnya di bidang pertanian. Berbagai jenis hasil pertanian yang diproduksi sejenis, seperti padi maupun jenis hasil pertanian yang spesifik pada wilayah tertentu. Keanekaragaman hasil alam tersebut dipengaruhi oleh kondisi wilayah di Indonesia.

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan primer setiap manusia guna mempertahankan kelangsungan hidupnya. Berbagai macam makanan dan kemudian diolah untuk mendapatkan cita rasa yang mampu membangkitkan selera. Tidak cukup dengan cita rasa masakan, manusia kembali berinovasi agar makanan yang disajikan dalam penampilan menarik, yang tidak hanya dikonsumsi sendiri namun juga untuk dijual kepada publik.

Makanan tradisional adalah bahan pangan, bahan penyusun makanan (*ingredients* alami) termasuk bumbu, makanan jadi serta minuman yang diolah

atau disiapkan secara tradisional dan daerah, yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Termasuk juga minuman tradisional, misalnya jamu gendong yang berfungsi membantu meningkatkan kesegaran dan kesehatan tubuh (Herudiyanto, 2008:48)

Makanan atau kue tradisional yang terdapat dan tersebar di seluruh Indonesia. Untuk kita sebagai generasi masa kini jangan pernah meninggalkan kue tradisional. Jika kita tidak mendukung kelestarian atau tidak mendukung terjaganya makanan tradisional, suatu saat tradisi makanan tradisional kita akan hilang dan tidak ada yang membuatnya lagi. Untuk tetap menjaga kelestarian dan keaslian makanan dan kue tersebut diperlukan suatu industri yang tepat untuk menjaga kelestarian makanan dan kue tradisional Indonesia. Dan juga dapat digunakan sebagai tumpuan dalam menarik minat para wisatawan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara.

Inovasi produk menurut Myers dan Marquis (1969) adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dan yang lain. Jadi inovasi bukanlah sebuah konsep dari ide baru, penemuan baru atau juga bukan merupakan suatu perkembangan dari suatu yang baru saja, tetapi inovasi merupakan gabungan dari semua proses-proses tersebut (Kotler, 2007:36).

Strategi inovasi pada produk, mendorong pelaku usaha untuk memasuki arena pasar baru yang potensial dan selama ini dilipakan oleh pesaing. Selama ini pelaku usaha menciptakan ruang persaingan dengan memberikan tawaran fitur produk yang seragam dan segmen pasar yang sama.

Inovasi produk makanan berbahan dasar lokal saat ini kurang begitu berkembang, karena kurangnya perhatian dalam membudidayakan dan pengetahuan terhadap hasil pangan lokal. Banyak potensi produk hasil bumi lokal untuk diolah menjadi makanan berkelas, seperti umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang banyak di budidayakan di Pulau Jawa, terutama Jawa Timur dan Jawa Tengah. Ada tiga jenis umbi, yaitu umbi lapis, umbi batang dan umbi akar. Contoh umbi batang adalah kentang, ubi jalar atau ketela rambat, talas, ganyong dan garut.

Ketela rambat atau ubi jalar memiliki bermacam-macam kandungan gizi, seperti karbohidrat, vitamin A, C dan K, serta zat besi. Oleh karena itu, ubi jalar

sebagai bahan alternatif ketiga setelah singkong dan kentang (Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 2012). Kendala atau tantangan yang dihadapi dalam pengembangan produk olahan umbi-umbian adalah produknya cenderung konvensional serta tidak diikuti dengan kemampuan dan nilai gizi menarik. Hal ini menyebabkan rendahnya ketertarikan masyarakat untuk memanfaatkan umbi-umbian. Untuk itu, dibutuhkan upaya peningkatan nilai tambah dan produk umbi-umbian ini agar menarik untuk disajikan, enak dan ekonomis untuk dikonsumsi.

Ubi jalar adalah tanaman herbal yang tumbuh menjalar didalam tanah dan menghasilkan umbi. Tanaman herbal adalah tanaman yang memiliki bagian tumbuhan yang segar atau berkadar air tinggi yang dipakai sebagai bahan penyegar dan pengobatan (Murtiningsih dan Suyanti: 2011).

Potensi dan manfaat ubi jalar sebagai bahan pangan alternatif sangatlah besar, terutama bagi upaya peningkatan gizi manusia dan ketahanan pangan khususnya di daerah pedesaan atau daerah terisolasi. Menurut World Health Organization (WHO), kandungan kalsium ubi jalar lebih tinggi dibanding beras, jagung, terigu maupun sorgum. Kandungan vitamin A pada ubi jalar merah sebanyak empat kali dari wortel, sehingga baik untuk mencegah kebutaan.

Pada tahun 1960 penanaman ubi jalar sudah meluas hampir disemua provinsi di Indonesia. Daerah sentra produksi ubi jalar pada mulanya terpusat di Pulau Jawa, terutama Kabupaten Bogor, Garut, Bandung, Kuningan, Serang, Sukabumi, Purwakarta, Magelang, Semarang, Wonosobo, Blora, Karanganyar, Banjarnegara (Jawa Tengah), Sampang, Magetan, Malang, dan Bangkalan (Jawa Timur). Pada tahun 1968 Indonesia merupakan Negara penghasil ubi jalar nomor empat didunia karena berbagai daerah di Indonesia menanam ubi jalar (Murdijati, 2013:184).

Peneliti lebih memilih ubi jalar sebagai bahan baku tambahan yang akan dibuat karena kandungan gizi pada ubi jalar sangat baik. Kandungan vitamin A pada ubi jalar merah sebanyak empat kali dari wortel, sehingga baik untuk mencegah kebutaan. Ubi jalar merah mengandung betakaroten yang tinggi. Betakaroten merupakan bahan pembentuk vitamin A dalam tubuh. Ubi jalar putih mengandung 260 mkg (869 SI) betakaroten per 100 g, ubi jalar merah berwarna kuning emas mengandung 2.900 mkg (9675 SI) betakaroten, ubi jalar merah yang

berwarna jingga mengandung 9.900 mg (32.967 SI) betakaroten. Makin pekat warna jingganya makin tinggi kadar betakarotennya. Dibandingkan dengan bayam dan kangkung, kandungan vitamin A pada ubi jalar merah masih setingkat lebih tinggi.

Kue Lumpur termasuk jenis kue tradisional yang cukup mendapat perhatian di berbagai kalangan masyarakat Indonesia. Kue Lumpur yang bercita rasa original (asli) dibuat dari campuran tepung terigu, gula pasir, telur, dan santan. Saat ini keberadaan kue lumpur dirasakan oleh peneliti sudah mulai memudar secara perlahan seiring dengan makin banyaknya makanan-makanan cepat saji dan kue dari negara lain yang mulai banyak digemari oleh masyarakat kita. Jika hal ini dibiarkan terus berlanjut, bukan tidak mungkin di masa yang akan datang tidak akan ada lagi orang-orang yang mengenal kue lumpur.

Selain untuk tetap melestarikan makanan atau kue tradisional ini, peneliti juga ingin memberi sebuah inovasi yang lebih pada kue lumpur, dengan menambahkan ubi merah dalam proses pembuatan kue lumpur. Dengan penambahan ubi merah ke dalam kue lumpur, peneliti berharap bahwa, kue lumpur dapat kembali hidup sebagai kue tradisional yang digemari oleh banyak orang dan juga dapat menjadi kue tradisional yang kaya akan nilai gizi.

Pada tahap pembuatan produk kue Lumpur menjadi kue Lumpur ubi merah diperlukan uji daya terima konsumen, ini bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangi. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soewarno, 1985:77).

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk membahas dan meneliti modifikasi produk dengan Judul: **“Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur Terhadap Daya Terima Konsumen”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang dapat diuraikan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula resep pengolahan Kue Lumpur dengan bahan tambahan ubi merah?

2. Bagaimana perhitungan meraih titik impas dari inovasi produk yang dihasilkan?
3. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap inovasi Kue Lumpur dengan bahan tambahan ubi merah?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formula resep pengolahan Kue Lumpur dengan bahan tambahan ubi merah.
2. Untuk mengetahui perhitungan meraih titik impas dari inovasi produk yang dihasilkan.
3. Untuk mengetahui respon daya terima konsumen terhadap inovasi Kue Lumpur dengan bahan tambahan ubi merah.

### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Sedangkan kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **1.4.1 Kegunaan Teoritis**

Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner khususnya dalam pengembangan kue tradisional dengan bahan baku tambahan berbasis pangan lokal serta menerapkan ilmu pemasaran dengan baik.

#### **1.4.2 Kegunaan Praktis**

Menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berfikir seseorang untuk selalu aktif dan produktif. Meningkatkan kemampuan seorang wirausaha *Pastry* dan *Bakery* dalam mengolah kue berbasis pangan lokal khususnya kue tradisional Indonesia. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering serta untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata.