

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Dalam dunia Internasional, pariwisata dapat menyumbang pertumbuhan ekonomi Negara secara signifikan. Menurut UU No.10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah.

Kepariwisata sebagai suatu kegiatan usaha yang dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan orang yang sedang melakukan perjalanan. Berupa penyediaan dan pelayanan sejumlah fasilitas promosi, perencanaan perjalanan, transportasi dan penyediaan daerah tujuan wisata yang menarik dan menyenangkan. Termasuk didalamnya fasilitas menginap, istirahat, makan dan minum serta rekreasi.

Dunia pariwisata di Indonesia menempati nomor empat. Tetapi pertumbuhan pariwisata selalu meningkat setiap tahun. Menurut Menteri Pariwisata Arief Yahya (okezone, 2015). Dalam data di Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan urutan pertama adalah oil and gas (32.633), kemudian ada coal (24.501), crude palm oil (15.839), selanjutnya tourism memiliki jumlah 10.054. Pariwisata Indonesia terus meningkat, hal ini memperlihatkan jika pariwisata di Indonesia menjadi sumber pendapatan devisa negara terbesar, selain oil and gas. Tabel 1.1 di bawah ini menunjukkan data kunjungan dari tahun 2010-2015.

Tabel 1.1  
 Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara Di Indonesia  
 Tahun 2010 - Tahun 2015

Tahun	Jumlah Wisatawan Mancanegara
2010	7.002.944
2011	7.649.700
2012	8.044.462
2013	8.429.027
2014	8.753.382
2015	10.406.759

*Sumber : Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Tahun 2015*

Berdasarkan data di atas, Indonesia mengalami kenaikan penerimaan devisa dari wisatawan mancanegara kontribusi ke Indonesia tahun 2015 cukup besar mencapai 3,6%. Menurut, Biro Hukum dan Komunikasi Publik Indonesia 2015, data statistik BPS menyebutkan dari jumlah kunjungan wisman 2015 sebesar 10.406.759 wisman terdiri atas wisman melalui 19 pintu masuk (19 *point of entry*) sebagai *foreign visitor* sebanyak 9.729.350 wisman atau sebesar 93,49% lewat pintu perbatasan sebanyak 370.869 wisman atau 3,56% dan kunjungan singkat wisman selama setahun sebanyak 306.540 wisman atau sebesar 2,95%. Jumlah tersebut tentu saja menjadi hal yang sangat positif untuk sektor pariwisata di Indonesia. Peningkatan kunjungan wisatawan juga dirasakan oleh beberapa daerah di Indonesia seperti Bali, Lombok, Jakarta, Yogyakarta, dan Bandung.

Di Jawa Barat khususnya kota Bandung yang dewasa ini dikenal sebagai kota wisata kuliner terlengkap di Indonesia. Tabel dibawah ini menunjukkan Data Kunjungan Wisata Ke Kota Bandung pada tahun 2012-2015.

Tabel 1.2  
Data Kunjungan Wisatawan Yang Datang Ke Kota Bandung

Tahun	2012	2013	2014	2015
<b>Jumlah</b>	5.257.439	5.564.724	5.807.564	6.061.094

*Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2015*

Pertumbuhan wisatawan untuk mengunjungi kota Bandung selalu naik setiap tahunnya, kota Bandung memiliki target yang cukup meningkat pada tahun 2016. Kepala Bidang Statistik Distribusi Badan Pusat Statistik (BPS) Jawa Barat Dody Gunawan Yusuf mengatakan, kunjungan turis asing menuju Jawa Barat lewat Bandara Husein Sastranegara meningkat dibanding tahun lalu, adanya peningkatan 1,81% dibanding sebelumnya. Survey terbaru BPS mencatat kunjungan wisatawan asing lewat Bandara Husein pada Oktober 2015 menembus 10.722 orang, naik 1,81% dibandingkan bulan September 2015 yang tercatat 10.531 orang. BPS mencatat kunjungan wisatawan asing lewat Bandara Husein pada Oktober 2014 menembus 15.018 orang.

BPS mencatat kunjungan wisatawan asing memasuki Jawa Barat lewat Bandara Husein di Bandung dan Pelabuhan Muara Jati di Cirebon. Seluruh wisatawan yang masuk lewat dua pintu masuk itu pada Oktober 2015 mencapai 10.755 orang, naik 0,97% dibandingkan September 2015. Dibanding Oktober 2014 yang mencapai 15.086 orang jumlahnya sekitar 28,71% (Tempo, 2015) . Data kunjungan serta pertumbuhan wisatawan yang datang ke kota Bandung dapat dilihat dalam Tabel 1.2.

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 ragam makanan dan minuman menjadi

Marytha Nur Waffa, 2016

CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang datang. Makanan dan minuman serta fasilitas yang di tawarkan selalu berbeda dan memiliki keunikannya masing-masing. Adanya karakter serta ragamnya makanan dan minuman yang ditawarkan membuat wisatawan penasaran untuk selalu mencoba.

Salah satu contoh dari produk kuliner adalah *Cake*. Menurut Lange dan Koesoemaharjati (2006, hal.33). ***Cake*** yang enak akan meninggalkan kesan yang dalam bagi penikmatnya. Sebaliknya, cake yang sempurna dihasilkan dari bahan-bahan yang berkualitas prima dan teknik pembuatan yang benar. Komposisi bahan adonan yang berbeda akan menghasilkan cake dengan cita rasa yang berbeda. Ada *Cheese Cake, Sponge Cake, Roll Cake, Tray Cake, Butter Cake, Honey Cake*. Dengan paduan bahan-bahan lain yang sesuai, seperti isi, lapisan, olesan, taburan, dan lain-lain. Jadilah kreasi *cake* yang istimewa dan mewah. *Cake* yang diperkaya dengan bahan-bahan tadi disebut juga *gateau* bahasa Prancis.

*Cheese Cake* terbuat dari gabungan adonan, sebagai dasar dan adonan cair, seperti *whipped cream dan cream cheese* sebagai isi dan sebagai pengikat memakai pengental seperti maizena atau tepung. Diatas adonan biasanya diberi potongan buah segar. Lange dan Koesoemaharjati (2006, hal.23)

Cake yang sempurna dihasilkan dari kocokan telur yang baik. Untuk mendapatkan kocokan telur yang baik, telur harus benar-benar segar dan bersuhu ruang. Telur dikocok dengan mikser hingga putih dan kental. Untuk mengaduk adonan cake digunakan teknik aduk balik, penggunaan teknik mengaduk yang kurang tepat akan membuat cake bantat. Untuk mengaduk dua bahan yang berlainan kepekatan atau kepadatannya, misalnya tepung dengan telur atau mentega kocok, digunakan teknik aduk balik. Dengan teknik ini adonan yang telah mengembang tidak akan kempis. Cake terlihat matang jika bagian pinggirnya mulai lepas dari loyang, tusuk bagian tengah kue dengan lidi. Lange dan Koesoemaharjati (2006, hal.17-19).

*Cheese cake* merupakan salah satu jenis makanan pencuci mulut *dessert*. Dari namanya, keju merupakan bahan utamanya. Keju untuk *cheese cake* merupakan keju yang muda yang memiliki tekstur yang lembut dengan aroma yang lebih ringan dari keju tua. Penampilan *Cheese cake* selalu mewah, harganya pun tidak murah. Tetapi kemewahan *cheese cake* bukan hanya dari penampilan saja melainkan dari cita rasanya.

Saat ini, khususnya di kota besar tersedia aneka rasa *cheese cake*, sehingga penggemarnya pun semakin banyak. Proses pembuatan *cheese cake* memerlukan ketelitian dan kesabaran. *Cheese cake* ada yang melalui proses pemanggangan dan *au bain marie*, ada juga yang hanya didinginkan dalam *freezer* atau lemari es.

Bandung sudah dikenal dengan dunia wisata kulinernya, toko roti dan kue merupakan salah satu daya tarik wisatawan untuk berwisata kuliner atau dijadikan bahan oleh-oleh. Di Kota Bandung banyak sekali toko kue (*cake*) dan roti (*Bakery*) yang diantaranya dapat dilihat dalam Tabel 1.3.

Tabel 1.3  
Daftar Nama Toko Kue dan Roti di Kota Bandung

No.	Nama Perusahaan	Alamat
1	Kartika Sari	Jl. H. Akbar No.4
2	Holland Bakery	Jl. Dr. Abdul Rivai No.7
3	Bawean Bakery	Jl. Bawean No. 4
4	Cherish Cake & Bakery	Jl. Jend. A. Yani No.300D
5	Jesslyn K-Cakes	BTC, Jl. Dr Djundjunan 143-149
6	Lareine Kue & Roti	Jl. Pasir Kaliki No.104
7	Larissa Cake&Bakery	Jl. Terusan Jakarta Bandung
8	Berkat Cake & Bakery	Jl. Batununggal Indah IV No. 1-3
9	The Harvest	Jl. Buah Batu Raya No. 262
10	Bariton Classic Cake	Jl. Cimbuleit 101 Hegarmanah, Cidadap
11	Chils Cake	Jl. Pasir Kaliki 121-123 Istana Plaza LG-A3
12	Chizz and Chizz	Jl Laswi No 1A
13	Hanshen's Bakery	Jl Taman Cibeunying Utr 12 Cihapit, Bandung Wetan
14	Imelda Cake	Jl Sukahaji 136 Sukarasa, Sukasari
15	Istana Cake	Jl Terusan Jakarta 319 Kompl Gria Bumi Antapani
16	Shanghai Bakery& Cake	Jl. Kb jati Komp Luxor Permai 17 Kebon Jeruk, Andir

Marytha Nur Waffa, 2016

CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

17	Tenzo Cake & Bakery	Jl. Sulaksana 33 Cicaheum, Kiaracandong
18	Tomodachi Pastry & Bakery	Jl Taman Sakura No.1 Sukahaji, Babakan Ciparay
19	Tosis Bakery & Cake	Komp. Taman Kopo Indah II B1 4-A/2 Mekarrahayu
20	Zulfa Cake & Breads	Jl Cikutra Barat 75 Neglasari, Cibeunying Kaler

Sumber : Data diolah tahun 2016

Tabel 1.3 menggambarkan banyaknya tempat wisata kuliner bagi para wisatawan yang menyukai kue (*Cake*) dan roti (*Bakery*), lokasinya pun tersebar di Kota Bandung. Belum lagi dari beberapa toko kue dan roti di atas yang memiliki cabang seperti The Harvest, Chizz and Chizz, dan masih banyak lagi. Toko kue diatas adalah toko kue yang populer di kota Bandung, penjualan *Cheese Cake* pada toko kue diatas rata-rata mencapai Rp 80.000 sampai Rp 150.000 per loyang. Jika dijual secara per potong harga mencapai Rp 25.000 - 35.000. Peminat *Cheese Cake* sudah sangat banyak diminati di kota Bandung di lihat dari banyaknya toko kue yang berada di Bandung. Sebagai contoh di toko Chizz and Chizz menu varian yang ditawarkan seperti *Cheese Cake* yang ditawarkan oleh penjual pada umumnya memiliki keunikannya masing-masing dan banyaknya tawaran menu *Cheese Cake* seperti *Avocado Cheese Cake*, *Caramel Cheese Cake* , *ColdMint Cheese cake*, *Mix Fruit Cheese Cake*, *Rum Raisin Cheese Cake*.

Namun sangat disayangkan, menu yang ditawarkan oleh Chizz and Chizz belum terdapat bahan lokal yang dipakai, seperti tepung beras merah yang menggantikan tepung terigu atau maizena sebagai pengikat *Cake*. Seperti pada table 1.4 nutrisi/gizi yang dikandung beras merah dan tepung terigu.

Tabel 1.4  
Daftar Nutrisi/gizi Tepung Beras Merah dan Tepung Terigu

JUMLAH KANDUNGAN	TEPUNG BERAS MERAH	TEPUNG TERIGU
Energi	364 kkal	365 kkal
Protein	7 gr	8,9 gr
Lemak	0,5 gr	1,3 gr
Karbohidrat	80gr	77,3 gr
Kalsium	5 mg	16 mg
Fosfor	140 mg	106 mg
Zat Besi	1 mg	1 mg

Marytha Nur Waffa, 2016

CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Vitamin A	0 IU	0 IU
Vitamin B1	0,12 mg	0,12 mg
Vitamin C	0 mg	0 mg

Sumber Informasi Gizi : Berbagai publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia serta sumber lainnya.

Dari hasil pengamatan penulis, penulis mempunyai ide untuk menambahkan inovasi *cheese cake* di kota Bandung yang komponennya digantikan dengan tepung beras merah, yang bertujuan untuk menambahkan varian menu baru untuk menu *Cheese Cake*.

Menurut Santika dan Rozakurniati (dalam Masniawati, Johannes, dkk, 2013, hlm 1 ) Beras merupakan bahan makanan sebagai sumber energi bagi manusia. Selain itu, beras juga merupakan sumber protein, vitamin dan juga mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Beras merah umumnya dikonsumsi tanpa melalui proses penyosohan, tetapi hanya digiling menjadi beras pecah kulit, kulit arinya masih melekat pada endosperm. Kulit ari beras merah ini kaya akan minyak alami, lemak esensial dan serat. Beras merah memiliki efek kesehatan yang jauh lebih baik dari pada beras putih seperti menyembuhkan penyakit kekurangan vitamin A dan vitamin B. Namun, perhatian petani Indonesia terhadap beras merah kurang. Petani yang turun-menurun menanam beras merah. Astawan (dalam Masniawati, Johannes, dkk, 2013, hlm 1 ).

Menurut Darmajati et al. (dalam Indriyani, Nurhadijah dkk, 2013, hlm 28 ) Salah satu bentuk olahan beras merah paling sederhana adalah pembuatan tepung beras merah. Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena akan lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Pembuatan Tepung beras juga mendorong munculnya produk olahan beras merah yang lebih beragam, praktis dan sesuai kebiasaan konsumsi masyarakat saat ini sehingga menunjang program diversifikasi konsumsi pangan.

Penulis tertarik untuk meneliti tentang uraian diatas. *Cheese Cake* Beras Merah yang akan di uji organoleptik mutu hedonik. Penelitian ini dilakukan untuk

Marytha Nur Waffa, 2016  
**CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

mengetahui bagaimana penggunaan tepung beras merah sebagai bahan dasar dari produk *Cheese Cake* yang dapat menjadi alternatif baru dalam kuliner di Bandung, setelah itu dilakukan uji daya terima konsumen untuk mengetahui bagaimana produk tersebut diterima dikalangan masyarakat, serta agar dapat mengetahui apakah *Cheese Cake* beras merah dapat diterima oleh masyarakat.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap produk yang penulis buat dengan judul “**Analisis Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Produk *Cheese Cake* Menggunakan Beras Merah**”.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Dari uraian diatas maka penulis mengajukan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana standar resep dan teknik pengolahan beras merah organik yang akan dijadikan sebagai bahan dasar dari *Cheese Cake*?
2. Bagaimana uji daya terima konsumen pada produk *Cheese Cake* beras merah?
3. Bagaimana studi kelayakan bisnis pada produk *Cheese Cake* beras merah?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

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

1. Untuk mengetahui standar resep dan teknik pengolahan beras merah organik yang akan dijadikan sebagai bahan dasar dari *Cheese Cake*.
2. Untuk mengetahui hasil uji daya terima konsumen pada produk *Cheese Cake* beras merah.
3. Untuk mengetahui hasil uji studi kelayakan bisnis pada produk *Cheese Cake* beras merah.

### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Marytha Nur Waffa, 2016

CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



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 dan inovasi makanan.

#### **1.4.2 Kegunaan Personal**

Dengan adanya inovasi produk *Cheese Cake* beras merah diharapkan dapat memperkaya kuliner di kota Bandung khususnya dan di Indonesia pada umumnya. Dan diharapkan *Cheese Cake* beras merah ini dapat menjadi alternatif menu makanan yang baru bagi masyarakat.