

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Kepariwisataan di Indonesia kini telah tumbuh dan berkembang menjadi salah satu sumber pendapatan negara karena kekayaan Indonesia dalam dunia wisata sangat melimpah sehingga menjadi daya tarik wisatawan, baik wisatawan lokal maupun asing. Melalui sektor pariwisata yang dimiliki oleh Indonesia diharapkan dapat membantu menaikkan pendapatan daerah dan juga membantu perekonomian masyarakat, salah satunya dengan bertambahnya lapangan pekerjaan.

Di dalam membina atau meningkatkan kesadaran masyarakat di bidang kepariwisataan dibutuhkan penyebar-luasan berbagai pengertian yang berhubungan dengan segala macam atau bentuk peristilahan yang sering digunakan dalam dunia kepariwisataan. Hal tersebut sangat penting sebagai sarana untuk menambah wawasan. Hal-hal yang berhubungan dengan pariwisata tadi antara lain adalah pengertian mengenai apa itu pariwisata dan apa saja yang dibutuhkan para wisatawan. Hal ini penting mengingat bagaimanapun juga dengan semakin berkembangnya pariwisata nasional maka masyarakat akan bersinggungan dengan dunia pariwisata dan sekaligus mendapat pelajaran tentang manfaatnya, baik langsung maupun tidak langsung.

Menurut Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan Bab I Pasal 1; dinyatakan bahwa wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara.

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain, dengan maksud bukan untuk berusaha (*business*) atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi

Annisa Khairani Prayana, 2016

*Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen*

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

semata-mata untuk menikmati perjalanan tersebut guna untuk pertamasyaan dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam. (Yoeti, 1996, hal. 118).

Seseorang atau kelompok orang yang melakukan suatu perjalanan wisata disebut dengan wisatawan (*tourist*), jika lama tinggalnya sekurang-kurangnya 24 jam di daerah atau negara yang dikunjungi. Terdapat dua kategori wisatawan yaitu wisatawan lokal maupun mancanegara.

Wisata kuliner (*Culinary Tourism*) relatif baru di dunia industri pariwisata. Dalam perkembangannya, penggunaan istilah kuliner digunakan untuk berbagai macam kegiatan, seperti seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, biasanya dalam bentuk makanan. Wisata kuliner merupakan perpaduan menikmati suatu makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau sedang berlibur, sehingga memanfaatkan waktu ke tempat-tempat yang menyediakan makanan khas (Pendit, 2002). Dengan kata lain istilah kuliner dapat diuraikan secara bebas tanpa menghilangkan makna perpaduan antara berwisata sambil mencari makanan khas. Saat ini kuliner sudah merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari karena makanan adalah sebuah kebutuhan sehari-hari. Semua itu membutuhkan cara pengolahan makanan yang enak.

Ubi kayu, ketela pohon, singkong, *cassava*, atau *Manihot esculenta* termasuk familia *Euphorbiaceae*, genus *Manihot*, yang terdiri atas 100 spesies. Namun yang paling komersial dan sering dimanfaatkan oleh manusia adalah *Manihot esculenta Crantz* atau ubi kayu. Ada dua tipe tanaman ubi kayu yaitu tegak (bercabang dan tidak), dan tipe membentang (Richana, 2012, hal. 61).

Pada saat ini olahan makanan yang terbuat dari singkong adalah comro, misro, getuk, ongol-ongol, cenil. Biasanya makanan ini dijual di pasar tradisional, yang menyediakan makanan tradisional. Dikarenakan olahan singkong pada saat ini hanya dibuat makanan tradisional maka dari itu peneliti tertarik untuk membuat camilan salah satunya adalah *cookies* berbahan dasar tepung singkong yang dimana biasanya *cookies* terbuat dari tepung terigu.

Tepung terigu mempunyai peranan penting dalam industri pengolahan pangan. Akibatnya, ketika harga terigu naik, para produsen makanan olahan dari terigu, terutama yang termasuk Usaha Kecil Menengah (UKM) menghadapi masalah yang berat. Salah satu solusi untuk menangani masalah tersebut adalah memanfaatkan tepung dari bahan pangan lokal dalam memproduksi makanan berbasis terigu. Dengan mengembangkan aneka tepung lokal diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu (Suarni, 2009).

Tepung *cassava* merupakan hasil olahan tepung yang berbahan dasar dari singkong alami. Komposisi tepung *cassava* tidak jauh berbeda dengan tepung terigu. Tepung *cassava* memiliki nilai tambah karena tidak mengandung gluten. Tepung *cassava* merupakan tepung yang berasal dari singkong alami, berbeda dengan tepung tapioka dan tepung *mocaf*. Tepung tapioka merupakan olahan tepung dari pati singkong, sedangkan tepung *mocaf* merupakan olahan tepung dari pati singkong yang difermentasikan. Dari artinya saja sudah berbeda cara pengolahannya. Untuk ketersediaan tepung *cassava* sendiri belum terlalu banyak orang yang menjual, tidak seperti tepung *mocaf* dan tepung tapioka yang banyak beredar dipasaran. Tepung *cassava* dapat dibeli di tempat pengolahannya langsung seperti pabrik pembuatan tepung singkong, yang bisa ditemui di daerah Garut, Solo dll, atau dapat mengolah sendiri dari singkong murni. Cara pengolahan tepung *cassava* sangat mudah yaitu pengupasan, pencucian, pengirisan, pengeringan, lalu penggilingan.

Definisi *cookies* menurut Lallemand (baking update.2004) yang dikutip melalui buku (herudiyanto & hudaya, 2008, hal. 67) adalah kue manis berukuran kecil yang dibuat dari tepung gandum lunak, mengandung gula dan lemak yang tinggi dan rendah kandungan airnya. Proses pencampuran dilakukan secara lembut untuk menghasilkan adonan tanpa pengembangan protein gluten. *Cookies* merupakan salah satu jenis camilan atau makanan ringan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat mulai dari balita sampai dewasa. *Cookies* merupakan camilan lezat yang cocok menjadi teman minum teh atau kopi. *Cookies* banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai bangsa dan digunakan juga dalam acara-acara khusus seperti pesta, tradisi minum teh dan bahkan di

Indonesia digunakan sebagai bagian dari silaturahmi pada hari lebaran, natal, dan tahun baru. *Cookies* adalah jenis biscuit yang berkadar lemak tinggi, renyah, dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. Konsumsi rata-rata kue kering di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/tahun. Angka ini dapat menjadi acuan dalam mengkaji hasil penelitian kue kering berbasis tepung *cassava* serta peluang substitusi tepung *cassava* terhadap tepung terigu untuk olahan tersebut (Suarni, 2009).

Tepung terigu adalah bahan utama dalam pembuatan produk *cookies*. Fungsi tepung adalah sebagai struktur dari *cookies*. Tepung terigu juga banyak mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan pada makanan. Tepung terigu berasal dari biji gandum yang dihaluskan. Tepung *cassava* dan tepung terigu memiliki tekstur yang berbeda yang disebabkan oleh gizi yang terkandung. Pada dasarnya tepung *cassava* bersifat kering apabila diolah menjadi produk kue atau makanan. Oleh sebab itu, peneliti melakukan percobaan terhadap *cookies* dengan perbandingan tepung terigu dan tepung *cassava*. Untuk membantu upaya pemerintah dalam mengembangkan bahan pangan lokal serta dapat membantu meningkatkan pendapatan perekonomian petani Indonesia, maka pada kesempatan ini penulis akan mengolah tepung *cassava* menjadi bahan dasar pembuatan *cookies*. Alasan penggunaan tepung *casava* sebagai bahan substitusi tepung terigu dikarenakan komposisi yang terkandung tidak jauh berbeda dengan tepung terigu, memiliki nilai tambah karena tidak mengandung gluten dan memanfaatkan produk pangan lokal untuk mengurangi impor tepung terigu (gandum).

**Tabel 1.1**  
**Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung *Cassava* per 100 Gr Bahan**

No.	Kandungan Gizi	Unit	Tepung Terigu	Tepung <i>Cassava</i>
1	Kalori	Kkal	365	363
2	Protein	Gr	8,9	1,1
3	Lemak	Gr	1,3	0,5

4	Karbohidrat	Gr	77,3	73,7
5	Kalsium	Mg	16	94
6	Fosfor	Mg	106	125
7	Zat besi	Mg	1,2	1,0
8	Vitamin A	SI	0	0

Sumber: Direktorat Gizi, Depkes RI (1981)

Dilihat dari tabel di atas, tepung *cassava* memiliki keunggulan seperti kandungan kalsium dan fosfor lebih tinggi daripada tepung terigu dan lemak yang lebih rendah. Kalsium berperan penting dalam fiologi dan biokimia organisme dan sel, fungsi neuromuskuler, membantu proses enzim, pembekuan darah, dan memberikan kekuatan untuk kerangka berdasarkan ikatan garam fosfat. Fosfor merupakan mineral yang paling banyak dalam tubuh, fosfor membantu menyaring limbah dalam ginjal dan berperan penting dalam bagaimana tubuh menggunakan karbohidrat dan lemak.

Penelitian yang akan dilakukan ialah dengan melakukan penambahan bahan baku tepung *cassava* pada bahan produk *cookies*. Produk *cookies* yang telah dibuat dengan menggunakan formulasi tepung *cassava* akan di uji dengan menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui mutu *cookies*, setelah itu akan dilanjutkan dengan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan dan dilanjutkan dengan uji penerimaan dan uji kandungan gizi produk berdasarkan DKBM.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, maka menarik untuk diteliti penggunaan tepung *cassava* pada produk *cookies* dengan judul **“STUDI PENAMBAHAN TEPUNG CASSAVA PADA PRODUK COOKIES & PENGARUHNYA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”**

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari permasalahan diatas, sebagai berikut:

1. Bagaimana standar resep *cookies* dengan tambahan bahan tepung *cassava*?

Annisa Khairani Prayana, 2016

*Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen*

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

2. Bagaimana harga jual produk *cookies* dengan tambahan bahan tepung *cassava*?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *cookies* tepung *cassava* dengan uji organoleptik?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui standar resep *cookies* yang ditambahkan tepung *cassava*.
2. Untuk mengetahui harga jual dari produk *cookies* yang ditambahkan tepung *cassava*.
3. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *cookies* yang ditambahkan bahan tepung *cassava* melalui uji organoleptik.

### 1.4 Kegunaan Penelitian

Sedangkan kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Secara Ilmiah  
Untuk menambah wawasan tentang inovasi produk dan mengembangkan suatu bahan baku tradisional menjadi modern dari penggunaan tepung *cassava* yang diolah menjadi *cookies*.
2. Secara Praktis  
Peneliti berharap semoga penulisan ini bermanfaat bagi pengusaha dalam bidang kuliner untuk memanfaatkan bahan baku umbi-umbian menjadi suatu inovasi produk.