

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Dunia Pariwisata di Jawa Barat pada saat ini sudah maju dan berkembang dengan baik, ditunjang oleh berbagai komponen yang saling bekerja sama dan harmonis. Oleh karena itu pemerintah maupun pihak swasta selaku pengelola objek wisata dituntut untuk memberikan pelayanan terbaik.

Seiring perkembangan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memiliki dampak yang sangat mempengaruhi terhadap berbagai bidang, salah satunya adalah bidang kepariwisataan. Pariwisata dapat diartikan sebagai suatu perjalanan dari daerah yang satu ke daerah yang lain dengan tujuan untuk mencari pengalaman baru yang belum pernah dialami sebelumnya. Dalam perjalanan tersebut tentunya tidak pernah terlepas dari fasilitas akomodasi.

Pariwisata sebagai istilah bahasa Indonesia adalah padanan istilah bahasa Inggris *tourism* dipakai oleh Negara – Negara Eropa Barat dan *travel* oleh Amerika Utara, yang mengandung makna “kepergian orang – orang, dalam jangka waktu pendek, sementara, ke tempat – tempat tujuan diluar tempat tinggal; dan bekerja sehari – harinya serta kegiatan – kegiatan mereka selama berada di tempat – tempat tujuan tersebut untuk berbagai motivasi asal usaha mereka tidak untuk mencari nafkah”. (Pendit, 2002:1)

Berdasarkan Undang Undang Pariwisata No.10 tahun 2009 tentang Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan di dukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Pariwisata berfungsi untuk memenuhi kebutuhan jasmani dan rohani dan intelektual setiap wisatawan dengan rekreasi dan perjalanan serta meningkatkan pendapatan negara untuk mewujudkan kesejahteraan rakyat.

**Tabel 1.1**  
**Observasi Awal**

No	kegiatan	waktu/tanggal	Hasil
1	Meminta data kunjungan wisatawan dan jumlah restoran yang ada di kota bandung ke dinas pariwisata dan kebudayaan kota bandung .	4 februari 2016	Mendapatkan data kunjungan wisatawan dan jumlah restoran yang ada di kota bandung tahun 2014.
2	meminta data penjual tape ketan hitam di kota bandung ke dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota bandung.	9 februari 2016	Dinas perindustrian dan perdagangan belum mempunyai data mengenai penjual tape ketan / industri tape ketan hitam di kota bandung
3	observasi awal ke 5 cake shop dikota bandung untuk melihat varian rasa mousses apa yang dijual	25 februari 2016	dari 5 cake shop tersebut hampir sama menjual mousses dengan varian rasa coklat atau rasa dari buah-buahan.

*Sumber : Data olahan penulis, Maret 2016*

Berdasarkan tabel 1.1 mengenai hasil observasi awal didapatkan beberapa data mengenai data kunjungan wisatawan yang datang ke Kota Bandung kemudian data restoran di Kota Bandung serta data beberapa cake shop di Kota Bandung.

Kota Bandung banyak dikunjungi oleh wisatawan, baik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Hal ini dapat dilihat dari tingkat jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung semakin meningkat setiap tahunnya.

Tabel 1.2 dibawah ini menunjukkan data kunjungan wisatawan nusantara dan wisatawan mancanegara yang datang ke kota bandung dari tahun 2010 hingga 2014.

**Tabel 1.2**  
**Data Kunjungan Wisatawan yang Datang**  
**Ke Kota Bandung Tahun 2010 – 2014**

Wisatawan	Tahun				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mancanegara	228.449	225.585	176.855	176.432	180.143
Nusantara	4.951.439	6.487.239	5.080.584	5.388.292	5.627.421
<b>Jumlah</b>	<b>5.179.888</b>	<b>6.712.824</b>	<b>5.257.439</b>	<b>5.564.724</b>	<b>5.807.564</b>

*Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2015*

Dari tabel 1.2 di atas kita dapat melihat bahwa terjadi peningkatan dan penurunan wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung setiap tahunnya. Oleh karena itu, pariwisata harus terus dikembangkan agar dapat dijadikan kekuatan bagi daerah tersebut yang dapat meningkatkan pendapatan dan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakatnya.

Wisatawan yang datang memiliki tujuan diantaranya untuk liburan bersama keluarga atau kerabat, melepas penat, berbelanja, dan juga untuk menikmati wisata kuliner. Salah satu kota yang menjadi tujuan wisatawan untuk berwisata yaitu kota Bandung. Kota Bandung ini terkenal dengan kota fashion dan kulinernya yang beraneka ragam.

Terlihat jelas dari banyaknya jumlah tempat makan yang cukup banyak di kota Bandung, bisa dilihat pada tabel 1.3 sebagai berikut.

**Tabel 1.3**  
**Jumlah Restoran, Rumah makan, Cafe, dan Bar**  
**Yang Berijin di Kota Bandung Tahun 2014**

No	Klasifikasi	Jumlah
1	Restoran	366
2	Rumah makan	367
3	Cafe	13
4	Bar	13
Total		759

*Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2015*

Berdasarkan data yang ada diatas , dapat disimpulkan bahwa saat ini persaingan di bidang kuliner sangat ketat, yang dapat kita lihat dari banyaknya jumlah restoran dan rumah makan yang tersebar di kota bandung dan akan semakin bertambah jumlahnya, maka diperlukan strategi yang tepat agar perusahaan bisa bersaing dan lebih unggul dibandingkan dengan persaingan lainnya salah satunya dengan cara memunculkan inovasi produk baru..

Kuliner pada saat ini menjadi salah satu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi kebutuhan makanan sehari-hari. Kuliner juga bisa disebut sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang diracik sehebat mungkin untuk menghasilkan masakan yang enak.

Usaha dibidang kuliner tidak akan pernah ada habisnya, dari tahun ke tahun selalu ada inovasi-inovasi produk baru yang diciptakan agar para pelanggan tidak merasa bosan. Baik itu berupa makanan, minuman, kue dan snack yang di inovasikan menjadi produk baru. Banyak orang yang rela mengeluarkan uang lebih untuk mencicipi makanan baru. Karena manusia mempunyai sifat dasar selalu ingin tahu dan selalu ingin mencoba hal-hal baru. Sehingga banyak orang yang rela mengeluarkan waktu dan uang hanya untuk mencicipi berbagai makanan baru.

Hidangan kuliner sangat beragam dari mulai hidanagan pembuka sampai hidangan penutup. Produk kuliner dirancang agar terlihat lebih menarik yang dilihat dari sebagai penampilan, bentuk, rasa, warna, *garnish* pada produk makanan tersebut sehingga menimbulkan ketertarikan konsumen. Salah satu produk kuliner yang dapat dikembangkan dengan berbagai inovasi adalah produk dalam bidang *pastry*.

Untuk dapat bertahan ditengah persaingan yang semakin konflik menuntut seseorang yang bergelut dalam bidang kuliner untuk selalu melakukan inovasi terhadap produknya agar tidak monoton serta dapat menarik minat para konsumen. Dalam penelitian ini hanya akan dibahas terfokus pada produk *dessert* yang dimana salah satu produknya yaitu *mousses*.

Berdasarkan hasil observasi pra-penelitian yang penulis lakukan mengenai daftar menu mousses di beberapa cake shop di Kota Bandung dapat dilihat dari tabel 1.4 sebagai berikut

**Tabel 1.4**  
**Daftar Menu Mousses di Beberapa Cake Shop**  
**Di Kota Bandung**

No	Nama Cake Shop	Alamat	Menu Mousses
1	Harvest	Jl. H.Djuanda No 15, Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Avocado Genoa</i> ( <i>Mousses avocado + chocolate cake</i> )</li> <li>• <i>White Rose</i> ( <i>Lapis legit + Chocolate Mousses</i> )</li> <li>• <i>Choco Truffle</i> ( <i>Chocolate mousses + Chocolate cake</i> )</li> <li>• <i>Triple Chocolate</i> ( <i>White choco mousses + Milk Choco mousses + Dark Choco Mousses</i> )</li> </ul>
2	Prima Rasa	Jl. Pasir Kaliki No 163, Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Puding Mousses</i></li> <li>• <i>Mousses cake</i></li> </ul>
3	Mr.Komot	Jl. Citarum No 31, Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Cheese Volcano</i> ( <i>Melting chees + Chees Mousses</i> )</li> <li>• <i>Orchestra</i> ( <i>Chocolate cake + Mousses karamel</i> )</li> <li>• <i>Triple Chocolate</i> ( <i>White choco mousses + Milk Choco mousses + Dark Choco Mousses</i> )</li> </ul>

4	Plum Patisserie	Jl. Dr djunjunan No 96, Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Mango Choco delight</i> ( <i>Manggo mousses + Dark chocolate</i> )</li> <li>• <i>Strawbery Choco delight</i> ( <i>strawberry mousses + Dark chocolate</i> )</li> <li>• <i>Jivara</i> (<i>Choco cake + Choco Mousses+ nut+ Dark Chocolate</i>)</li> </ul>
5	La Pattisarie	Jl. Asia Afrika No 81, Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Choco mousses pistacio</i> ( <i>Chocolate mousses + kacang Pistacio</i> )</li> </ul>

*Sumber : Data olahan Penulis, Maret 2016*

Alasan memilih *cake shop* tersebut adalah karena *cake shop* tersebut cukup populer di kota bandung dan tidak semua *cake shop* di kota bandung menjual *mousses*. Dari kelima *cake shop* tersebut hampir sama menjual *mousses* dari bahan dasar coklat atau buah- buahan. Maka dari itu penulis ingin membuat inovasi baru terhadap produk *mousses* tersebut agar menambah variasi rasa baru pada olahan *mousses*, oleh karena itu penulis akan menambahkan tape ketan hitam pada olahan *mousses* agar memberikan variasi rasa baru terhadap olahan *mousses* tersebut.

Tape ketan hitam salah satu makanan khas jawa barat yang cukup terkenal dan disukai oleh banyak masyarakat terutama masyarakat pedesaan. Tape ketan merupakan olahan dari beras ketan yang sudah melalui proses fermentasi, bisa berbahan dasar beras ketan putih ataupun beras ketan hitam. Tape ketan sendiri mempunyai rasa dan aroma yang khas, ini disebabkan dari hasil fermentasi itu sendiri.

Tape ketan hitam sendiri sebenarnya selain dapat dimakan langsung dan juga diolah sebagai campuran makanan seperti es cendol, es doger, kue, wajit, ataupun puding. Namun masih sedikit sekali olahan dari tape ketan hitam yang

dapat kita temukan di pasaran. Padahal tape ketan hitam sendiri memiliki banyak manfaat untuk kesehatan seperti membantu melancarkan pencernaan dan sebagai anti toksin pada tubuh. Selain itu tape ketan pun memiliki protein yang cukup tinggi dan rendah lemak seperti yang dijelaskan pada tabel dibawah ini.

**Tabel 1.5**  
**Kandungan Gizi Tape per 100 gr**

Zat gizi	Tape singkong	Tape ketan putih	Tape ketan hitam
Energi (k kal)	173	172	166
Protein (g)	0,5	3	3,8
Lemak (g)	0,1	0,5	1
Karbohidrat (g)	42,5	37,5	34,4
Kalsium (mg)	30	6	8
Fosfor (mg)	30	35	106
Besi (mg)	0	0,5	1,6
Vitamin B1	0,07	0,04	0,02
Air (g)	56,1	58,9	50,2

*Sumber : Daftar Tabel DKBM*

Berdasarkan tabel 1.5 Tape ketan hitam memiliki tingkat protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan tape singkong dan tape ketan putih dan memiliki tingkat fosfor yang lebih tinggi dibandingkan dengan tape singkong dan tape ketan putih.

Selain memiliki manfaat untuk kesehatan tape ketan hitam juga memiliki aroma serta rasa yang khas. Maka apabila di campurkan dengan *mousses* akan memiliki citarasa yang unik. Selain itu pada tape ketan hitam sendiri menghasilkan warna dan bisa digunakan sebagai pewarna alami agar pada olahan *mousses* sendiri tidak menggunakan pewarna makanan melainkan memanfaatkan pewarnaan dari tape ketan itu sendiri.

Selain itu kebanyakan orang tidak begitu suka makan tape katan hitam langsung begitu saja dikarnakan rasanya yang manis bercampur asam dan memiliki rasa yang kuat. Serta bentuk tape ketan yang begitu- begitu saja kurang menarik perhatian konsumen untuk memakannya. Maka dari itu penulis ingin membuat inovasi baru dengan menambahkan tape ketan hitam kedalam *mousses*

agar rasa dari tape ketan hitam itu sendiri tidak begitu kuat karena bercampur dengan bahan-bahan dari pembuatan *mousses* itu sendiri. Dan juga agar menarik perhatian konsumen dengan mengemas olahan tape ketan hitam dibuat lebih menarik agar konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya.

Inovasi, produk *mousses* dengan tambahan tape ketan hitam dapat menciptakan suatu inovasi baru. Hal ini dikarenakan, pada awalnya *mousses* berbahan dasar coklat dan krim ini hanya di padupadankan dengan buah buahan atau sari buah saja. Namun kali ini penulis akan membuat produk *mousses* dengan tambahan tape ketan hitam.

Dari produk *mousses* tersebut yang akan di buat oleh penulis yakni *creamy mousses*, dimana teknik penyimpanannya yaitu di dalam suhu dingin (*chiller*) dengan kemasan menggunakan jar transparan agar lebih variatif dan fleksible serta menarik tetapi tetap menjaga tekstur, bentuk, warna dan rasa.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, oleh karena itu penulis tertarik untuk membahas dan melakukan penelitian dengan judul “ **Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Mousses* Tape Ketan Hitam Di Kota Bandung** “.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian identifikasi masalah, maka penulis dapat merumuskan masalah yang dihadapi sebagai berikut :

1. Bagaimana standar resep pembuatan *mousses* tape ketan hitam ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *mousses* tape ketan hitam ?
3. Bagaimana standar harga pokok produk *mousses* tape ketan hitam ?
4. Bagaimana kelayakan bisnis dari produk *mousses* tape ketan hitam?

## 1.3 Tujuan Penulisan Laporan

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui bagaimana standar resep pembuatan *mousses* tape ketan hitam.
2. Untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *mousses* tape ketan hitam.



3. Untuk mengetahui standar harga pokok produk *mousses* tape ketan hitam.
4. Untuk mengetahui kelayakan bisnis dari produk *mousses* tape ketan hitam.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Penelitian Secara Teoritis
  - a. Mengembangkan ilmu terutama pada keahlian inovasi produk.
  - b. Mengembangkan ilmu terutama pada bidang studi kelayakan bisnis pada aspek finansial.
2. Manfaat Penelitian Secara Praktisi
  - a. Peneliti dapat menambah ilmu dan pengalaman dari penyusunan skripsi, dengan berinovasi dan mengembangkan variasi rasa baru pada produk *mousses* dengan tambahan tape ketan hitam.
  - b. Memberikan sumbangan bahan pemikiran terhadap praktisi kuliner, dalam upaya mengembangkan inovasi produk khususnya pada hidangan penutup atau *dessert*.
  - c. Menambah wawasan tentang hasil olahan dari tape ketan hitam.
  - d. Memberikan informasi atau masukan bagi para peneliti selanjutnya.

#### 1.5 Batasan masalah

Skripsi ini membahas mengenai analisis daya terima konsumen terhadap produk *mousses* tape ketan hitam di Kota Bandung dengan batasan masalah sebagai berikut :

1. Mengenai inovasi produk di bidang kuliner khususnya di bidang *pastry*.
2. Perhitungan biaya hanya mengenai perhitungan *food cost* dan harga jual.
3. Pengemasan produk di khususkan hanya kepada pengemasan produk dibidang kuliner
4. Mengenai daya terima konsumen berdasarkan pengukuran uji *hedonic*
5. Mengenai kelayakan bisnis di khususkan untuk aspek keuangan.

### **1.6 Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Bandung khususnya wilayah Kampus Universitas Pendidikan Indonesia JL. Dr Setiabudhi No 229 dan wilayah Babakan Baru kelurahan Sukapada Kota Bandung.

### **1.7 Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2016 sampai dengan bulan April 2016.