

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan industri yang berkembang sangat pesat dewasa 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. Pengertian kepariwisataan menurut Undang-undang nomor 9 tahun 1990 pada bab 1 pasal 1, bahwa kepariwisataan adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan penyelenggaraan kepariwisataan. Artinya semua kegiatan dan urusan yang ada kaitannya dengan perencanaan, pengaturan, pelaksanaan, pengawasan, pariwisata baik yang dilakukan oleh pemerintah, pihak swasta dan masyarakat disebut kepariwisataan.

Usaha mengembangkan dunia pariwisata ini didukung dengan UU No 10 Tahun 2009 yang menyebutkan bahwa keberadaan obyek wisata pada suatu daerah akan sangat menguntungkan, antara lain meningkatnya Pendapatan Asli Daerah (PAD), meningkatnya taraf hidup masyarakat dan memperluas kesempatan kerja mengingat semakin banyaknya pengangguran saat ini, meningkatkan rasa cinta lingkungan serta melestarikan alam dan budaya setempat.

Jawa Barat merupakan salah satu Provinsi yang memiliki potensi daerah yang memiliki kekayaan alam, budaya maupun kulinernya hampir di setiap kabupatennya memiliki makanan, minuman atau jajanan khas. Kabupaten Kuningan merupakan salah satu kota dan kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Barat. Kuningan memiliki letak yang sangat strategis karena lokasinya berada pada perlintasan jalan yang menghubungkan kota Cirebon dengan wilayah Priangan Timur serta sebagai

jalan alternatif yang menghubungkan Bandung – Majalengka. Selain posisi strategis, Kuningan juga menarik karena pada bagian barat merupakan pegunungan dan pada bagian kiri merupakan dataran rendah yang memiliki banyak tempat wisata seperti pemandian air panas yang bernama Pemandian Air Panas Sangkanurip, Balong Keramat Darmaloka, Gedung Perundingan Linggarjati, Curug Sidomba, dan Taman Nasional Gunung Ciremai.

Tabel 1.1
Jumlah Kunjungan Wisatawan di Kabupaten
Kuningan Tahun 2011 –2015

No	Tahun	Jumlah Wisatawan (orang)
1	2011	1.654.381
2	2012	1.764.702
3	2013	1.788.329
4	2014	1.400.730
5	2015	2.752.852

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan, 2015

Berdasarkan table 1.1 jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Kuningan meningkat setiap tahunnya. Tempat pariwisata yang berada di Kabupaten Kuningan mengalami peningkatan setelah adanya akses tol Cipali, terbukti dengan bertambahnya kunjungan wisatawan yang berlibur setiap akhir pekan.

Dewasa ini usaha jasa boga harus mempunyai ide kreatif dan inovasi untuk menciptakan produk baru. Di Kabupaten Kuningan Jawa Barat populer sebagai penghasil tape ketan. Tape ketan merupakan penganan yang terbuat dari beras ketan putih yang dimasak dan dibungkus dengan daun serta ditaburi ragi. Dibuat melalui proses fermentasi atau peragian, tape ketan merupakan salah satu jenis tape yang banyak diproduksi setelah tape singkong. Dilihat dari jenis bahan dasarnya, ada dua jenis tape ketan yang ada di pasaran, yakni tape ketan putih dan tape ketan hitam. Tape Kuningan memiliki kekhasan tersendiri, jika di daerah lain tape ketan dibungkus dengan daun pisang, tape ketan Kuningan dikemas dalam kemasan daun jambu air. Adapun jumlah produksi dari beberapa perusahaan tape ketan per bulan, sebagai berikut :

Tabel 1.2
Jumlah Produksi Setiap Perusahaan Tape Ketan Per Bulan Tahun (2016)

No	Nama Perusahaan	Pemilik	Produksi/bulan (kg)
1	Pamela	Carsim Cahyadi	6.500
2	Murnah	Murnah	3.000
3	Misrah	Misrah	2.500
4	Mas Heru	Heru	2.000

Sumber : Data diolah, Mei 2016

Dari tabel 1.2 dapat dilihat jumlah produksi pada setiap perusahaannya sudah banyak yang memproduksi tape ketan dengan jumlah yang sangat banyak. Meskipun tape ketan digemari oleh semua kalangan namun banyak orang yang kadang merasa jenuh dengan produk olahan tape ketan yang tidak bervariasi, karena seperti yang kita ketahui selama ini mengkonsumsi tape ketan hanya dengan begitu-begitu saja.

Tabel 1.3
Kandungan Gizi Tape Singkong, Tape Ketan Putih, Tape Ketan Hitam

Zat Gizi	Tape Singkong	Tape Ketan Putih	Tape Ketan Hitam
Energi (k kal)	173	172	166
Protein (g)	0,5	3,0	3,8
Lemak (g)	0,1	0,5	1,0
Karbohidrat (g)	42,5	37,5	34,4
Kalsium (g)	30	6,0	8,0
Fosfor (mg)	30	35	106,0
Besi (mg)	0	0,5	1,6
Vitamin (mg)	0,07	0,04	0,02
Air (g)	56,1	58,9	50,2

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes RI, 1992

Berdasarkan table 1.3 tape ketan memiliki komposisi gizi yang cukup besar. Jajanan ini sudah menjadi makanan khas dan oleh-oleh bagi masyarakat yang berkunjung ke Kuningan. Namun selama ini Tape Ketan hanya sekedar ketan putih yang dimasak lalu dibungkus daun jambu dan ditaburi ragi kemudian disimpan kedalam ember adalah hal yang biasa. Masalah diversifikasi menjadi penting saat terjadi kejenuhan dalam penjualan karena kurang variatif sehingga dari satu bahan

hanya dapat dijual satu makanan. Seharusnya, dari satu jenis bahan dapat dibuat bermacam-macam makanan, atau dari satu istilah menu, dapat dijabarkan menjadi banyak wujud makanan (Bartono, 2005:196). Oleh karena itu perlu pengolahan lebih lanjut agar tape ketan dapat di modifikasi lebih banyak lagi macamnya dan makin di gemari masyarakat.

Pada penelitian sebelumnya sudah ada yang mengembangkan produk tape ketan oleh Dewi, Rifa (2013) dalam skripsinya yang berjudul “Studi Konsentrasi Tepung Tape Ketan Pada Brownies Tape Ketan & Variansnya Terhadap Daya Terima Konsumen” dan penelitian Adipura, Alhumaira (2014) “Studi Eksperimen Pembuatan Selai Dari Tape Ketan Hitam Dan Tape Ketan Kuningan Serta Daya Terima Konsumennya”. Hal ini menunjukkan sudah banyak yang berfikir untuk mengembangkan produk makanan tape ketan Kuningan untuk menjadi lebih bervariasi lagi.

Layer cake atau kue lapis adalah jenis kue yang populer di Indonesia dan paling disukai karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis. Layer cake biasanya terdiri dari dua lapisan warna atau lebih. Produk kue ini banyak dijumpai dipasaran terutama pasar tradisional dan toko kue. Kue lapis biasanya di hidangkan pada saat hari raya agama maupun di jadikan sebagai oleh-oleh. Pada saat ini sudah banyak yang mengembangkan produk kue lapis menjadi bervariasi lagi seperti Lapis Sumedang yaitu kue lapis yang diinovasikan dengan penambahan umbi Cilembu dan produk Lapis Bogor yang diinovasikan dengan penambahan talas dan umbi ungu khas Bogor.

Dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian **“Inovasi Produk Layer Cake Dengan Penambahan Tape Ketan Kuningan”**

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah yang telah di uraikan diatas, produk tape ketan di Kuningan sudah sangat banyak dan belum menemukan produk variasi makanan lain dari tape ketan. Maka dari itu penulis ingin mengembangkannya dengan dengan

berinovasi kue lapis dengan menambahkan tape ketan tersebut sebagai produk makanan baru.

Adapun perumusan masalahnya sebagai berikut :

1. Bagaimana formula resep produk *layer cake* dengan penambahan vla tape ketan Kuningan?
2. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap produk *layer cake* dengan penambahan vla tape ketan Kuningan?
3. Bagaimana analisis harga jual pada produk *layer cake* vla tape ketan Kuningan?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada perumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formula resep pembuatan produk *layer cake* dengan penambahan vla tape ketan Kuningan.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *layer cake* dengan penambahan vla tape ketan Kuningan.
3. Untuk mengetahui analisis harga jual pada produk *layer cake* dengan penambahan vla tape ketan Kuningan.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca, adapun kegunaan penelitian ini adalah :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan tentang kuliner sehingga dapat mengembangkan kreatifitas dan ide inovasi terhadap suatu produk makanan dengan menggunakan makanan khas daerah.

1.4.2 Manfaat Praktis

Dapat mendorong kreatifitas untuk berinovasi dalam menghasilkan suatu produk makanan yang baru. Dan memberikan inspirasi kepada masyarakat Kuningan dalam mengembangkan makanan khas daerahnya.