

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pentingnya peranan pariwisata dalam pembangunan ekonomi di berbagai Negara sudah tidak diragukan lagi. Banyak negara sejak beberapa tahun terakhir menggarap pariwisata dengan serius dan menjadikan pariwisata sebagai sektor unggulan di dalam perolehan devisa, penciptaan lapangan kerja, maupun pengentasan kemiskinan.

Menurut Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 30 Tahun 1969, pariwisata sebagai salah satu sumber penghasilan devisa yang membutuhkan penyempurnaan organisasi, tata kerja dan pelaksanaannya, menetapkan suatu kebijaksanaan pengembangan kepariwisataan nasional secara umum dengan membentuk sebuah dewan pertimbangan kepariwisataan nasional.

Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusaha objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut (Pendit, Ilmu Pariwisata sebuah Pengantar Perdana, 2006, p. 16).

Pariwisata adalah suatu proses yang dapat menciptakan nilai tambah terhadap barang dan jasa sebagai satu kesatuan produk, baik yang nampak atau nyata (*tangible product*) dan yang tidak tampak atau tidak nyata (*intangible product*) (Sulastiyono, 2006, p. 3).

Sebagai sebuah industri, pariwisata mempunyai sifat yang khas, tidak hanya melibatkan banyak industri, yakni transportasi, akomodasi, jasa boga, atraksi, *retail*, tetapi menyerap banyak tenaga kerja yang pada akhirnya juga memiliki implikasi politis yang besar. Salah satunya yaitu industri jasa boga, diperlukannya suatu pengembangan, mengingat industri ini sangat penting dalam industri pariwisata. Salah satu kebutuhan para wisatawan adalah makanan dan

minuman, karena makanan dan minuman merupakan hal yang sangat pokok baik dalam keadaan berpergian maupun dalam kehidupan manusia sehari – hari.

Pariwisata di kota Bandung akan menunjang berkembangnya industri pariwisata. Kota Bandung dinilai merupakan kota yang memiliki pariwisata yang sangat potensial. Hal ini didukung dengan jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung yang mengalami peningkatan setiap tahunnya sebagai berikut :

Tabel 1.1

Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang Ke Kota Bandung Tahun 2010-2014

Keterangan	2010	2011	2012	2013	2014	Satuan
Jumlah Kendaraan yang masuk via gerbang tol (Pasteur, Pasirkoja, Kopo, M.toha, Buah Batu)	28.686.824	30.533.812	32.587.386	33.731.385	35.002.815	Kendaraan
1. Jumlah pengunjung melalui gerbang tol	65.442.916	69.674.507	73.976.993	76.765.364	79.164.051	Orang
2. jumlah pengunjung melalui Bandara, Stasiun, terminal	7.990.407	6.388.447	6.524.071	7.073.615	7.038.837	Orang
Wisatawan yang melalui pintu gerbang kedatangan						
a. Wisatawan Mancanegara	228.449	225.585	176.855	176.432	180.143	Orang
b. Wisatawan Nusantara	4.951.439	6.487.239	5.080.584	5.388.292	5.627.421	Orang
Jumlah	5.179.888	6.712.824	5.257.439	5.564.724	5.807.584	Orang

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung

Menurut Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, Bandung sebagai salah satu tujuan wisata yang paling diminati di negeri, utamanya karena *fashion* dan kreativitas kulinernya. Bandung menebar ragam *café* hingga restoran mewah, dari utara hingga selatan, dan dari titik terbit hingga malam panjang. Kota Bandung merupakan kota metropolitan terbesar di Jawa Barat sekaligus menjadi ibu kota provinsi tersebut. Selain itu, Kota Bandung pernah menjadi tempat berlangsungnya konferensi Asia-Afrika 1955, yaitu suatu pertemuan yang menyuarakan semangat antikolonialisme. Pada tahun 1990 kota Bandung menjadi salah satu kota teraman di dunia berdasarkan survei majalah *Time*. Bandung merupakan salah satu kota yang memiliki kuliner sedap, sehingga disebut sebagai kota wisata kuliner. Pada tahun 2007, *British Council* menjadikan kota Bandung sebagai *pilot project* kota terkreatif se-Asia Timur. Bandung dikenal juga dengan kota wisata dan pendidikan.

Devi Rahmawati, 2016

INOVASI PRODUK PASTRY BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Dengan dilakukannya inovasi produk, dinilai dapat meningkatkan penjualan produk pada perusahaan di bidang makanan dan minuman mengingat konsumen yang menantikan ide, penampilan makanan baru, rasa, dan suasana baru terhadap inovasi produk sehingga dapat memaksimalkan laba karena keunikan dan rasanya. Menurut Minantyo (2011:136) inovasi produk adalah proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan tuntutan dari perusahaan yang selalu menghendaki produk-produk baru dan tidak dapat muncul secara tiba-tiba tanpa ada orang-orang yang mau melakukannya. Inovasi ini bisa dilakukan kapan saja dan harus menunggu program perencanaan.

Salah satu bagian dari industri jasa boga yaitu terdapat dapur dan terdapat beberapa bagian lagi di dalamnya. Menurut Suhardjito (2006:164) definisi *pastry* yaitu : “*Pastry* merupakan bagian dari dapur yang memproduksi khususnya berbagai jenis roti, dan *dessert*, dimana kesibukannya dapat berlaku 24 jam dan memerlukan 3 *shift* untuk melaksanakan kerja. Sehingga melihat pernyataan tersebut, dapat disimpulkan bahwa *pastry* merupakan bagian yang khusus menangani produk makanan penutup.

Salah satu produk yang dihasilkan dari bagian *pastry* yaitu *cake*. *Cake* awalnya berasal dari daratan Eropa, dan diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia oleh bangsa Belanda selama masa penjajahan. (Aliza, 2011, p. 4). Dari pernyataan tersebut, dapat diketahui bahwa *cake* termasuk ke dalam produk *pastry*, dan *cake* mempunyai jenis-jenis *cake* yang berbeda-beda baik dari tekstur, bentuk, bahan, maupun proses pengolahannya.

Bolu Gulung atau *roll cake* adalah salah satu varian *cake*. Berbeda dengan *cake* lainnya, bolu gulung tidak mengalami proses pemanggangan melainkan pengukusan. Hingga saat ini, inovasi produk dengan penambahan bahan baku tepung beras merah pada pembuatan bolu gulung belum pernah dilakukan sebelumnya sehingga peneliti tertarik untuk membuat inovasi produk bolu gulung. Selain itu, bolu gulung banyak diminati para pencinta produk *pastry*, mengingat bahwa bolu gulung dapat dikonsumsi di setiap situasi dan acara yang dilaksanakan seperti pesta, *meeting*, jamuan tamu, oleh – oleh, dan lain

sebagainya. Disamping itu, konsumen sudah mulai memperhatikan nilai gizi makanan yang dikonsumsi, mengingat kesehatan pada saat ini mulai diperhatikan konsumen dalam memilih makanan.

Makanan sehat atau disebut dengan (*healthy food*) adalah makanan yang higienis serta banyak mengandung gizi. Makanan sehat mengandung kalori yang cukup, mengandung protein, mengandung cukup garam mineral dan air, mudah dicerna, dan tidak mengandung bibit penyakit, dan tidak mengandung racun. (Widuri & Pamungkas, 2013, p. 2). Maka, peneliti berupaya untuk memilih bahan baku yang cukup mewakili makanan sehat dalam membuat inovasi produk bolu gulung.

Tepung terigu merupakan salah satu bahan utama dan sangat esensial. Tepung untuk *cake* harus mengandung kurang dari 10% protein dan 0,4% ash, dan harus mempunyai daya serap air yang rendah. Setiap tepung mempunyai daya serap air yang berbeda – beda (Suhardjito, 2006, p. 9). Maka, peneliti menginovasikan produk dari aspek bahan baku salah satunya yaitu dari tepung yang digunakan pada produk bolu gulung. Mengingat tepung merupakan aspek yang utama dan esensial.

Peranan terigu dalam konsumsi pangan penduduk di berbagai wilayah khususnya Indonesia sangat penting. Tepung terigu dapat diolah menjadi beragam jenis panganan. Namun menurut (Khomsan, 2006, p. 96) sejak tahun 1971 Indonesia mengimpor dalam bentuk gandum dan tepung terigu. Dari tahun ke tahun impor dalam bentuk butiran gandum ini semakin meningkat dan proporsinya jauh lebih tinggi dibandingkan dengan impor dalam bentuk tepung terigu.

Adapun perbandingan kandungan gizi antara tepung beras merah dengan tepung terigu per 100 gram, sebagai berikut :

Tabel 1.2

Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Terigu dengan Tepung Beras Merah

No	Nama Bahan	Energi	Karbohidrat	Air	Lemak
		(Kkal)	(gr)	(%)	(gr)
1	Tepung Terigu	333	77,2	11,8	1,0
2	Tepung Beras Merah	353	80	12	0,5

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia

Setelah dilihat kandungan gizi antara tepung terigu dengan tepung beras merah, dapat disimpulkan bahwa tepung beras merah mengandung energi, KH, dan air yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu, selain itu juga lemak dari tepung beras merah lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu.

Selain itu, Indonesia mempunyai potensi besar dalam produksi beras merah. Upaya Pemerintah Daerah untuk terus meningkatkan kesejahteraan petani melalui nilai tambah komoditi pangan dan terobosan pengembangan beras merah organik sebagai pencapaian swasembada pangan yang targetkan pemerintah pusat 3 tahun ke depan. Menurut Zumi Zola tahun 2015 Pemkab telah mengalokasikan anggaran untuk pengembangan cabe seluas 103,5 hektare, di area optimal lahan di Desa Simbur, sedangkan pengembangan beras merah organik seluas 988 hektar (Soviana, 2015).

Tepung beras merah masih asing di telinga masyarakat, mengingat tepung terigu yang biasanya digunakan dalam proses memasak maupun industri kuliner. Padahal banyak kandungan gizi pada beras merah yang baik untuk kesehatan tubuh.

Devi Rahmawati, 2016

INOVASI PRODUK PASTRY BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Tepung berfungsi untuk membentuk susunan atau kerangka *cake* serta untuk menahan bahan – bahan lainnya, agar *cake* tidak runtuh. Tepung yang sesuai untuk membuat *cake* adalah jenis *soft flour* dengan kadar protein 7% sampai 9%, dengan butiran yang halus, dan yang telah diputihkan dengan baik. Nilah PH berkisar 5,2. Apabila menggunakan *hard flour*, *cake* akan sedikit alot (Suhardjito, 2006, p. 119).

Padi beras merah tergolong dalam *family Gramineae*, sub family *oryzoidae*, suku / genus dan spesies *oryza sativa* (Rajguru et al., 2002). Kandungan gizi beras merah terdiri atas protein 7,5 g, lemak 0,9 g, karbohidrat 77,6 g, kalsium 16 mg, fosfor 163 mg, zat besi 0,3 g, vitamin B1 0,21 mg, dan antioksidan (Indriyani, Nurhidajah, & Suyanto, 2013).

Salah satu 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 dengan zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

Sehingga tepung beras merah dapat menjadi salah satu alternatif produk setengah jadi untuk diolah menjadi suatu produk yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Disamping itu mengurangi konsumsi tepung terigu yang semakin meningkat dari tahun ke tahun.

Pengujian organoleptik adalah penilaian mutu dengan menggunakan alat organ perasa dan pencitarasa pada penilai sebagai sensor untuk merasakan parameter-parameter mutu yang dinilai (Sofiah & Achyar, 2008, p. 9). Dari pernyataan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa uji organoleptic merupakan penilaian yang dilakukan oleh beberapa panelis untuk menilai suatu objek yaitu bolu gulung dengan organ perasa/indera panelis mengenai mutu produk tersebut.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, oleh karena itu penulis tertarik untuk membahas dan melakukan penelitian dengan judul “**Inovasi**

Produk *Pastry* Bolu Gulung Dengan Penambahan Bahan Baku Tepung Beras Merah Berdasarkan Analisis Daya Terima Konsumen”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimanakah formula resep bolu gulung dengan bahan baku tepung beras merah.
- b. Bagaimanakah daya terima konsumen terhadap substitusi tepung beras merah pada produk bolu gulung.
- c. Bagaimanakah studi kelayakan bisnis terhadap produk bolu gulung beras merah.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui formula resep bolu gulung dengan bahan baku tepung beras merah.
- b. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap substitusi tepung beras merah pada produk bolu gulung
- c. Untuk mengetahui studi kelayakan bisnis terhadap bolu gulung beras merah.

1.4 Kegunaan Penelitian

Sedangkan kegunaan dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Secara Ilmiah

Untuk mengeksplorasi berbagai jenis gastronomi yang dapat dikembangkan dengan melalui dilakukannya suatu inovasi produk baik dari aspek bahan baku, penyajian, pemasaran dan lain sebagainya.

b. Secara Praktis

Diharapkan dengan dilakukannya penelitian ini, dapat memberikan motivasi dan wawasan kepada para pengusaha khususnya bidang kuliner untuk

Devi Rahmawati, 2016

INOVASI PRODUK PASTRY BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

dapat mengembangkan dan mengeksplorasi keberagaman gastronomi dengan melakukan inovasi produk untuk menghasilkan produk unggul dalam pasar. Dan diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian – penelitian selanjutnya.

Devi Rahmawati, 2016

INOVASI PRODUK PASTRY BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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