

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Secara umum pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat yang lain dengan meninggalkan tempat semula dan dengan suatu perencanaan atau bukan maksud untuk mencari nafkah di tempat yang dikunjunginya, tetapi semata-mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan atau rekreasi untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

Menurut UU No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Setiap orang pasti memerlukan wisata atau mengunjungi tempat-tempat hiburan. Pariwisata tidak hanya dilihat dari objek wisata melainkan harus disertai penunjang seperti fasilitas, akses menuju tempat, keamanan dan kenyamanan harus diperhatikan demi kepuasan para wisatawan. Pariwisata sudah berkembang dan saat ini wisata yang sedang dinikmati oleh masyarakat lokal maupun asing yaitu kuliner.

Kota Bandung merupakan salah satu kota metropolitan yang terbesar dan terletak di propinsi Jawa Barat, kota Bandung juga menjadi Ibukota dari Jawa Barat. Letak kota ini sekitar 140 km arah tenggara DKI Jakarta, kota ini juga menjadi kota metropolitan yang terbesar ketiga di Indonesia setelah DKI Jakarta dan kota Surabaya. Pemerintah Kota Bandung memberikan perhatian bagi perkembangan kepariwisataan di kota Bandung dengan tujuan untuk memperoleh daftar positif dari industri pariwisata seperti jalan untuk menuju objek wisata yang tentunya akan berdampak bagi peningkatan ekonomi masyarakat, dan menjadikan

industri pariwisata sumber potensial bagi pemasukan pendapatan daerah. Kota Bandung juga biasa di sebut dengan nama Kota kembang, karena keindahan kota ini kota Bandung juga menjadi kota wisata kuliner.

Berikut merupakan jumlah kunjungan yang berkunjung ke Kota Bandung berdasarkan dari data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung pada tahun 2010-2015

Tabel 1.1

Data kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung Tahun 2010-2015

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah Wisatawan	Jumlah Tamu Menginap
2010	228.449	4.951.439	5.179.888	3.205.269
2011	225.585	6.487.239	6.712.824	4.076.072
2012	176.855	5.080.584	5.257.439	3.513.705
2013	176.432	5.388.292	5.564.724	3.897.429
2014	180.143	5.627.421	5.807.564	4.418.781
2015	130.039	3.874.453	4.004.492	4.004.492

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung

Sebagai tujuan wisata, kota Bandung memiliki segalanya dan wisata belanja yang menyediakan aneka *fashion*, *cafe* dan restoran yang unik dengan pilihan berbagai jenis makanan, serta berbagai pilihan objek wisata yang bervariasi. Oleh karena itu, pada saat ini pada akhir pekan khususnya pada saat libur panjang, warga dari luar Kota Bandung beramai-ramai untuk datang ke Kota Bandung.

Dalam berwisata, para wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung tidak hanya mencari *fashionnya* saja, akan tetapi banyak juga wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung untuk berwisata kuliner, dikarenakan keunikan dan keanekaragaman makanan di Bandung yang memiliki ciri khas dan daya tarik tersendiri. Selain menjelajahi makanan yang terdapat di Bandung ada juga wisatawan yang tertarik untuk mencoba merasakan minuman khas tanah sunda yang tidak terdapat di daerah wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung,

seperti *bajigur* dan es *goyobod* yang memakai *toping* kolang-kaling, kelapa muda, dan tape ketan. ataupun biasanya ada juga yang menggunakan cincau sebagai *toping* tambahannya.

Cincau adalah jenis olahan makanan yang mudah ditemukan di Indonesia salah satunya di Kota Bandung, makanan ini biasanya disajikan dalam bentuk minuman dingin. Kata cincau berasal dari dialek *Hokkian sienchau (xiancao)* yang lazim dilafalkan di kalangan Tionghoa di Asia Tenggara. Arti dari cincau menurut bahasa asalnya adalah nama tumbuhan (*Mesona sp*) yang notabene menjadi bahan utama pembuatan jeli untuk minuman/sirup.

Sumber : tengkutypun.bz/cincau-hijau-cylea-barbata-miers.xhtml (November, 2-2015)

Strategi inovasi produk, mendorong pelaku usaha untuk memasuki arena pasar baru yang potensial dan selama ini dilupakan oleh pesaing. Selama ini, para pelaku usaha menciptakan ruang persaingan dengan memberikan tawaran fitur produk, maka dalam hal persaingan di wisata kuliner ini, pelaku usaha harus menawarkan produk kuliner yang berbeda dengan memperhatikan kualitas dan kesehatan.

Hal tersebut perlu diperhatikan karena saat ini konsumen sudah mulai cerdas dalam memilih makanan dan minuman yang ditawarkan. Mereka dituntut untuk tidak lagi hanya mengkonsumsi olahan dari segi kuantitas dan kepraktisannya, tetapi juga memperhatikan kualitas pangan yang dikonsumsi. Perubahan ini terjadi karena tingginya tuntutan usia muda di Indonesia yang memperhatikan kualitas produk makanan dan minuman, sehingga membuka peluang bisnis di berbagai sektor makanan salah satunya makanan sehat.

Sumber : (seafast.ipb.ac.id “Industri Makanan dituntut Sajikan Produk Sehat”, 5 Juni 2014).

Makanan dan minuman sehat adalah makanan dan minuman yang higienis dan bergizi (mengandung karbohidrat, protein, vitamin dan mineral) dalam jumlah seimbang sesuai kebutuhan kita serta berkecukupan (Rahman, 2013, hlm. 43).

Penulis tertarik untuk menginovasi produk “Pembuatan Cincau dengan Menggunakan Tambahan Agar-agar, Gelatin, dan Jeli”.

Tabel 1.2
Kandungan yang Terdapat Pada Daun Cincau

No	Nama Kandungan dalam daun cincau	Jumlah
1	Kalori (kal)	122
2	Protein (gram)	6,0
3	Lemak (gram)	1,0
4	Hidrat arang (gram)	26,0
5	Kalsium (miligram)	100
6	Fosfor (miligram)	100
7	Besi (miligram)	3,3
8	Vitamin A (SI)	107,50
9	Vitamin B1 (miligram)	80
10	Vitamin C (gram)	17
11	Air (gram)	66,0
12	Bahan yang dapat dicerna (%)	40

Sumber : Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, dalam (Mengembangkan Kreativitas, dan Membidik Peluang Cincau, hlm. 6)

Dalam tahap pengembangan produk Pembuatan Cincau dengan Menggunakan Tambahan Agar-agar, Gelatin, dan Jeli, maka diperlukan uji daya terima konsumen, ini bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkan. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai. (Soewarno, 1985, hlm. 77).

Dalam suatu usaha tidak cukup dengan menghasilkan produk yang berkualitas dan mendapatkan respon penerimaan yang baik dibenak konsumen, akan tetapi perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai segi ekonominya.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk membahas dan meneliti produk dengan judul **“PEMBUATAN CINCAU DENGAN MENGGUNAKAN TAMBAHAN AGAR-AGAR, GELATIN, DAN JELI”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas peneliti dapat menyimpulkan bahwa rumusan masalahnya adalah :

1. Bagaimana formula resep terbaik pengolahan pembuatan cincau dengan menggunakan tambahan agar-agar, gelatin, dan jeli ?
2. Bagaimana hasil dari uji daya terima konsumen terhadap pembuatan cincau dengan menggunakan bahan tambahan agar-agar, gelatin, dan jeli ?
3. Bagaimana studi kelayakan bisnis dari pembuatan cincau dengan menggunakan tambahan agar-agar, gelatin, dan jeli ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui formula resep pembuatan cincau dengan menggunakan bahan tambahan agar-agar, gelatin, dan jeli.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap pembuatan cincau dengan menggunakan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli.
3. Untuk mengetahui studi kelayakan bisnis terhadap pembuatan cincau dengan menggunakan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli.

1.4 Kegunaan Penelitian

Sedangkan kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner khususnya minuman cincau berbasis pangan lokal.

1.4.2 Kegunaan Personal

Menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berpikir seseorang untuk selalu produktif, Meningkatkan kemampuan seorang wirausaha minuman

dalam mengembangkan bisnisnya, dan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering serta untuk memperoleh gelar sarjana pariwisata.

