

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu industri yang mampu menyumbangkan devisa yang cukup tinggi bagi suatu Negara. Sehingga tidak heran banyak Negara-negara yang berlomba untuk memajukan sektor industri pariwisatanya agar mampu menarik para wisatawan dari dalam negeri ataupun luar negeri.

Adapun pengertian pariwisata menurut Dr. Salah Wahab dalam *Tourism Management* (1975 : 9) menyatakan pariwisata adalah suatu jenis industri baru yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyediaan lapangan kerja, peningkatan penghasilan, standar hidup serta menstimulasi sektor-sektor produktif lainnya. Selanjutnya sebagai sektor kompleks, ia juga merealisasi industri-industri klasik seperti industri kerajinan tangan dan cendramata. Penginapan dan transportasi secara ekonomis juga dipandang sebagai industri.

Inovasi produk adalah salah satu cara untuk mengembangkan atau memberikan penampilan baru pada suatu produk agar terlihat lebih menarik oleh para konsumen. Inovasi produk bukan hanya menambahkan yang sudah ada tapi bisa juga menemukan suatu yang baru dan dapat menjadi sebuah pengetahuan yang baru.

Tidak terkecuali di dalam bidang pariwisata juga harus dan membutuhkan inovasi-inovasi yang baru agar para wisatawan tidak merasa cepat bosan untuk berwisata terutama di kota Bandung yang sudah terkenal akan pariwisatanya seperti kuliner, fashion, budaya, alam dan lain-lain tidak memungkiri lagi bagi para pengelut yang bergerak dalam bidang pariwisata di kota Bandung apalagi di bidang kuliner harus memiliki inovasi-inovasi yang baru agar produk yang mereka tawarkan dapat bersaing dengan produk yang lain dan juga dapat menjadi suatu nilai jual lebih.

Dengan inovasi produk yang dilakukan oleh para pengusaha atau para pakar di bidang kuliner bisa membuat suatu nilai dari produk menjadi lebih bernilai di mata konsumen contohnya pada kuliner-kuliner tradisional yang sudah hampir dilupakan

oleh para masyarakat sekarang sudah banyak inovasi produk terhadap makanan dan minuman tradisional untuk memberikan nilai jual lebih, mengekskiskan kembali, dan membuat lebih menarik untuk para konsumen, contohnya sudah ada beberapa makanan atau minuman tradisional yang sudah dijadikan inovasi oleh para pengelut di bidang kuliner seperti cincau capucino, bandrek durian dan bajigur rasa buah-buahan.

Sekarang sudah hampir dilupakan minuman dari cincau hijau yang dulu sangat di gemari oleh para masyarakat sebagai minuman berkhasiat untuk meredakan panas dalam tidak cuman hanya meredakan panas dalam saja minuman dari olahan daun cincau hijau juga dapat berkhasiat menurunkan kolesterol yang sangat baik bagi tubuh karena kandungan serat yang cukup tinggi.

Cincau hijau pun memiliki rasa yang tidak jauh berbeda dengan minuman yang lain dengan hanya dicampur dengan gula merah cair dan santan ditambahkan sedikit es batu serut pun sudah sangat segar dan sangat enak untuk di konsumsi oleh masyarakat dan juga di cincau hijau sendiri belum banyak yang di jadikan suatu inovasi produk untuk usaha karena sebenarnya cincau hijau sendiri memiliki nilai jual yang sangat cukup bagus.

Tanaman cincau hijau pun sebenarnya sangat mudah di taman di rumah-rumah masyarakat karena tanaman cincau hijau tidak perlu perawatan yang khusus karena tanaman cincau sebenarnya seperti jenis rambat yang tidak perlu di siram dan di beri pupuk dan proses pengembang biakannya juga sangat cepat jadi dengan itu tanaman cincau hijau selain berkhasiat memiliki nilai jual yang sangat bagus karena dari sisi perawatan yang murah dan juga mudah di kembang biakan.

Selain itu juga cincau hijau menurut Setijo (2008 : 20) dapat ditambahkan bahan suplesi yang belum umum dimanfaatkan dalam pembuatan agar-agar cincau, kecuali CaCO_3 , itupun dalam porsi yang sangat terbatas. Bahan ini berperan menaikkan pH dan berpengaruh nyata dalam pembentukan jendalan agar-agar cincau hijau. Suspensi cincau hijau tidak dapat menjadi kokoh sempurna tanpa penambahan larutan kapur tersebut. Sejauh ini, kita hanya mendapatkan gelatin cincau hijau yang

lembek, berasa hambar, dan tanpa aroma atau bahkan agak langu jika kurang cermat memprosesnya.

Dalam batas-batas tertentu dapat ditambahkan bahan suplesi untuk mengubah rasa dan aromanya, misalnya untuk membuat cincau hijau yang berasa asin atau manis atau beraroma buah-buahan. Dengan penambahan bahan alami dari beberapa tanaman tertentu, warna alami gelatin cincau hijau berubah.

Penulis sebagai peneliti telah melakukan percobaan pembuatan agar-agar cincau hijau sebanyak tiga tahapan percobaan sebagai tahap pertama untuk menentukan apakah bahan ini dapat di olah atau tidak dan mendapatkan hasil sebagai berikut.

Tabel 1.1
Tahapan Pertama Percobaan Pembuatan Agar-agar Cincau Hijau
Resep Percobaan Tahap Pertama

| No | Standar Resep | Komposisi | | |
|----|---------------|-------------|------|------|
| | | Bahan | Unit | Qty |
| 1 | Resep 1 | Daun Cincau | gr | 200 |
| | | Air | ml | 4000 |
| | | | | |
| 2 | Resep 2 | Daun Cincau | gr | 200 |
| | | Air | ml | 3000 |
| | | | | |
| 3 | Resep 3 | Daun Cincau | gr | 200 |
| | | Air | ml | 2000 |
| | | | | |

Sumber : Data diolah penulis Juni 2016

Tabel 1.2
Tahapan Kedua Percobaan Pembuatan Agar-agar Cincau Hijau
Resep Percobaan Tahap kedua

| No | Standar Resep | Komposisi | | |
|----|---------------|-------------|------|------|
| | | Bahan | Unit | Qty |
| 1 | Resep 1 | Daun Cincau | gr | 150 |
| | | Air | ml | 3000 |
| | | Kapur sirih | gr | 20 |
| 2 | Resep 2 | Daun Cincau | gr | 150 |
| | | Air | ml | 2000 |

Irsan Hidayat, 2016

INOVASI PRODUK CINCAU HIJAU DENGAN KUAH JAHE DALAM UPAYA MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN LOKAL

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

| | | | | |
|---|---------|--------------|----|------|
| | | Gelatin | gr | 20 |
| 3 | Resep 3 | Daun Cincou | gr | 150 |
| | | Air | ml | 2000 |
| | | Jelly Powder | gr | 20 |

Sumber : Data diolah penulis Juni 2016

Tabel 1.3

Tahapan Ketiga Percobaan Pembuatan Agar-agar Cincou Hijau
Resep Percobaan Tahap Ketiga

| No | Standar Resep | Komposisi | | |
|----|---------------|--------------|------|------|
| | | Bahan | Unit | Qty |
| 1 | Resep 1 | Daun Cincou | gr | 100 |
| | | Air | ml | 1500 |
| | | | | |
| 2 | Resep 2 | Daun Cincou | gr | 100 |
| | | Air | ml | 1500 |
| | | Agar-agar | gr | 15 |
| 3 | Resep 3 | Daun Cincou | gr | 100 |
| | | Air | ml | 1500 |
| | | Jelly Powder | gr | 15 |

Sumber : Data diolah penulis Juni 2016

Table 1.1, 1.2, dan 1.3 merupakan table tahapan percobaan pembuatan agar-agar cincou hijau untuk mencari standar resep yang pas dan hasil dari ketiga tahapan dalam table di atas dapat di lihat di bawah berikut :

Tabel 1.4

Hasil Tahapan Percobaan Pembuatan Agar-agar Cincou Hijau

| no | Percobaan | Hasil | | |
|----|---------------|---|---|--|
| | | Resep 1 | Resep 2 | Resep 3 |
| 1 | Tahap Pertama | Terlalu cair dan tidak membentuk agar-agar cincou | Sudah tidak terlalu cair dan belum dapat membentuk agar-agar cincou | Masih cair dan terlalu lembut untuk membentuk agar-agar cincou |
| 2 | Tahap kedua | Terlalu sangat cair dan tidak berhasil menjadi agar-agar cincou | Sudah tidak cair, gumpalan gelatin dan cincou terpisah | Sudah tidak cair dan dapat dibentuk namun teksturnya terlalu keras |

Irsan Hidayat, 2016

INOVASI PRODUK CINCAU HIJAU DENGAN KUAH JAHE DALAM UPAYA MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN LOKAL

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

| | | | | |
|---|--------------|--|---|---|
| 3 | Tahap ketiga | Sudah tidak cair dan dapat membentuk agar-agar cincau sempurna | Sudah tidak cair dan dapat membentuk agar-agar cincau sempurna namun teksturnya rapuh | Sudah tidak cair dan dapat di bentuk sempurna menjadi agar-agar cincau dan memiliki tekstur kekenyalan yang pas |
|---|--------------|--|---|---|

Sumber : Data diolah penulis Juni 2016

Dapat disimpulkan dari tabel 1.4 bahwa hasil dari ketiga tahapan percobaan pembuatan agar-agar cincau hijau yang memiliki standar resep yang pas untuk diujikan dan dicoba terdapat pada tahapan ke tiga karna memiliki tekstur kekenyalan yang pas dan mudah untuk di bentuk dan tidak terlalu cair , sedangkan pada tahapan pertama agar-agar cincau yang dihasilkan masih terlalu cair dan tidak dapat dibentuk sempurna menjadi agar-agar cincau , dan untuk tahapan ke dua walaupun sudah dapat dibentuk menjadi agar-agar cincau namun tekstur dari kekenyalannya masih terlalu keras dan bahkan ada yang tidak dapat membentuk.

Minuman cincau hijau sampai sekarang belum banyak variasi atau inovasi dalam olahannya masih pada olahan yang sederhana saja hanya di berikan es dan air gula saja ditambahkan sedikit santan dan jika bisa di inovasikan minuman dari cincau hijau ini bisa menjadi media bagi para pengelut usaha dibidang kuliner sebagai olahan minuman cincau hijau yang baru dan dapat menjadi salah satu minuman yang berharga jual yang cukup baik di dunia kuliner saat ini. Dan juga bisa mempopulerkan kembali minuman cincau hijau ke masyarakat umum.

Jahe adalah rempah-rempah yang sangat banyak dan mudah di dapat di daerah tropis seperti Indonesia karena jahe adalah tumbuhan yang sangat mudah dibudidayakan karena mengingat iklim, dan keadaan tanah yang cocok, serta ketersediaan lahan yang masih sangat memadai. Selain itu, peluang pasar di dalam negeri maupun ekspor ke luar negeri masih terbuka sepanjang produksi jahe yang di hasilkan memiliki daya saing yang baik.

Irsan Hidayat, 2016

INOVASI PRODUK CINCAU HIJAU DENGAN KUAH JAHE DALAM UPAYA MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN LOKAL

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

Sebagai bahan rempah-rempah jahe juga banyak digunakan sebagai bumbu masak, dan penambahan selera serta memberikan aroma khas. Jahe sebagai bahan makanan dan minuman sering dikonsumsi secara langsung atau di campur dengan bahan lain untuk memberikan rasa hangat dan segar terutama untuk dikonsumsi pada malam hari atau cuaca dingin seperti beberapa minuman tradisional khas Indonesia yaitu sekoteng, bir peletok dan susu jahe dan juga masih banyak lagi minuman dan makanan tradisional khas Indonesia yang menggunakan jahe sebagai bahan tambahan atau bahan utamanya untuk memberikan rasa hangat dan aroma.

Susu jahe adalah salah satu minuman khas tradisional Indonesia yang menggunakan bahan dasar susu kental manis dengan tambahan air rebusan jahe untuk memberikan aroma dan rasa yang khas dan biasanya susu jahe sendiri di minum dalam keadaan hangat atau panas dan biasanya disajikan saat malam hari atau untuk sore hari. Susu jahe sendiri belum banyak diinovasikan oleh para masyarakat Indonesia dan biasanya disajikan hanya berupa susu jahe saja.

Minuman cincau hijau sendiri hanya biasa diminum dengan keadaan dingin dan hanya di beri es dan air gula merah saja dari maka itu penulis akan melakukan inovasi minuman cincau hijau dengan membuatnya hangat dengan cara mengganti es dan air gula dengan kuah susu jahe hangat yang biasanya diminum tanpa isian atau hanya polos saja. Untuk di inovasikan dengan cincau hijau dengan diberi kuah susu jahe yang panas agar meningkatkan potensi dari tanaman cincau hijau itu sendiri bahwa minuman yang awalnya dingin bisa dinikmati secara panas atau hangat dengan tambahan kuah susu jahe.

Bedasarkan latar belakang yang di kemukakan di atas, maka penulis hendak membuat suatu penelitian dengan judul **“Inovasi Produk Cincau Hijau Dengan Kuah Jahe Dalam Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Lokal”**

1.2 Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang di kemukakan diatas maka penulis hendak membatasi penelitian dalam beberapa rumusan masalah Yaitu :

Irsan Hidayat, 2016

INOVASI PRODUK CINCAU HIJAU DENGAN KUAH JAHE DALAM UPAYA MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN LOKAL

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

1. Bagaimana mengetahui formula resep pembuatan minuman cincau hijau dengan kuah jahe.
2. Bagaimana uji daya terima konsumen terhadap minuman cincau hijau dengan kuah jahe.
3. Bagaimana analisis harga jual cincau hijau dengan kuah jahe.

1.3 Tujuan Penelitian

Bedasarkan rumusan masalah di atas , maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Inovasi minuman cincau hijau dengan kuah jahe.
2. Untuk mengetahui daya terima kosumen terhadap produk inovasi minuman cincau hijau dengan kuah jahe.
3. Untuk mengetahui harga jual cincau hijau dengan kuah jahe.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini terbagi dalam 2 (dua) manfaat, yaitu manfaat praktik dan manfaat personal

1. Manfaat praktik
 - a. Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang ada saat ini dengan melakukan inovasi sebagai salah satu cara alternative dalam mengangkat citra panganan lokal sekaligus memberikan pemaparan bahwa pangan lokal memiliki manfaat dan kegunaan yang sama dengan pangan dari luar yang sering di gunakan.
 - b. Diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada para insan kuliner dan masyarakat luas.
2. Manfaat personal

Manfaat personal yang di harapkan oleh peneliti selain sebagai salah satu media demi mencapai kelulusan pada strata 1 (satu) penelitian ini di

harapkan mampu menjadi cara untuk melihat peluang dalam dunia usaha yang akan di hadapi di masa yang akan datang.