

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Setiap orang membutuhkan waktu untuk melepas kegiatan rutin yang dilakukannya seperti, bekerja, sekolah, dan rutinitas lainnya. Ini membuktikan bahwa kegiatan rutinitas adalah salah satu kegiatan yang dapat menyebabkan orang menjadi suntuk dan bosan oleh karena itu setiap orang di dunia ini membutuhkan liburan. Liburan ini dinamakan pariwisata.

Menurut Oka (2010, hlm 47) menyatakan “Pariwisata diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali atau berputar-putar, dari suatu tempat ke tempat lainnya, yang dalam bahasa Inggris dikenal dengan istilah *tour*”. Dari pernyataan di atas pariwisata dapat diartikan sebagai suatu perjalanan terencana yang dilakukan secara individu atau kelompok dari satu tempat ke tempat lain dengan tujuan untuk mendapatkan kepuasan dan kesenangan.

Begitu besarnya peran pariwisata di Indonesia menjalankan fungsinya sehingga setiap daerah harus menggali potensi yang dimiliki oleh daerah tersebut, bukan saja peran pemerintah daerah tapi peran masyarakat diperlukan agar tercipta kerjasama sehingga Pariwisata di Indonesia bisa berjalan secara optimal. Sarana yang memadai, fasilitas jalan akses menuju lokasi objek wisata menjadi prioritas utama agar wisatawan dapat beramai-ramai ke objek wisata tersebut.

Secara tidak langsung Wisatawan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari dunia pariwisata. Wisatawan mempunyai strata yang sangat beragam, semuanya mempunyai keinginan dan juga harapan yang berbeda. Seperti yang dikatakan oleh Kusumaningrum (2009, hlm.17)

“Wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah biasanya benar-benar ingin menghabiskan waktunya untuk bersantai, menyegarkan pikiran dan benar-benar ingin melepaskan diri dari rutinitas kehidupan sehari-hari. Jadi bisa juga dikatakan wisatawan adalah seseorang yang melakukan perjalanan dari suatu tempat lain yang jauh dari rumahnya bukan dengan alasan rumah atau kantor”

Wisatawan yang berlibur ke suatu negara tidak hanya untuk menikmati suasana yang ditawarkan Negara tersebut ada pun pendukung lain salah satunya

jasa boga. Jasa boga adalah salah satu industri yang bisa berkerja sama dengan Pariwisata, apalagi pariwisata di Indonesia yang mempunyai peluang jasa boga tinggi karena makanan di Indonesia sangat beragam.

Tabel 1.1
Data Impor gandum Indonesia

No	Negara	2012		2013		2014	
1	Australia	4,420,922	1,482,238	3,791,903	1,381,451	836,482	272,602
2	Usa	686,380	256,395	535,335	196,189	283,004	97,135
3	Canada	930,619	389,464	1,372,007	546,094	214,774	76,334
4	Ukraine	30,506	66,027	304,850	86,709	123,757	35,200
	Total	6,068,427	2,194,124	6,004,095	2,210,443	1,458,017	481,271

Sumber: Adaptasi Aptindo, data diolah 2016

Saat ini Indonesia mengalami ketergantungan terhadap impor tepung terigu (gandum), yang awalnya untuk substitusi beras sebagai pangan pokok nasional. Sejalan dengan itu, impor gandum diprediksi naik 5% tahun ini, seiring meningkatnya kebutuhan. Saat ini, Indonesia merupakan pengimpor gandum nomor tiga dunia. Impor gandum kebanyakan berasal dari Australia, Kanada, Amerika Serikat, Rusia, Ukraina, Kazakhstan, India, Pakistan, Brazil, dan Argentina.

Di Indonesia, makanan yang dimiliki atau di hak paten oleh pemerintah Indonesia dinamakan makanan tradisional, makanan yang dimiliki oleh suatu daerah yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Misalnya, makanan tradisional suku minang yang mengolah daging sapi dicampur rempah – rempah lokal daerah tersebut dengan teknik memasak yang dinamakan rending, makanan tradisional Manado yang menyajikan makanan laut segar dengan pendamping sambal dhabu dhabu. Bisa ditarik kesimpulan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang komposisinya diperoleh dari kekayaan daerah tersebut. yang dilansir diatas hanya sebagian kecil wilayah di Indonesia terdapat makanan tradisional yang begitu beragam.

Tidak hanya makanan tradisional saja yang mempunyai keanekaragaman tapi makanan kudapan tradisional seperti, keripik sanjay dari Padang, keripik dari umbi – umbian yang hamper dimiliki oleh semua tataran tanah Jawa karena banyaknya budidaya singkong, keripik apel dari Malang, Kacang Koro dari Bali,

Yani Heryani, 2016

INOVASI PRODUK Kerupuk GULUNG DENGAN BAHAN TAMBAHAN KACANG TUNGGAK

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

dan lainnya. Banyaknya keripik atau kerupuk atau kudapan ringan lainnya membuat wirausaha berkembang pesat dalam menginovasikan produk makanan ringan tersebut strategi inovasi pada produk makanan, dapat 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 yang seragam dan segmen pasar yang sama. Maka, dalam hal persaingan di wisata kuliner ini, pelaku usaha harus menawarkan produk kuliner yang berbeda dengan tetap memperhatikan kualitas dan kesehatan, salah satu inovasi kudapan ringan adalah kerupuk Gulung.

Kacang tunggak sendiri sering dipakai sebagai pelengkap pada makanan, seperti pada makanan pokok kerecek gudeg dari jawa tengah, nasi ketan dari jawa barat dan panganan tradisional lainnya seperti, brongkos, rendang dan gulai. Kerupuk Gulung merupakan camilan yang memiliki rasa yang khas di Indonesia sendiri biasanya keripik gulung tersaji pada hari. Keripik gulung bisa menjadi makanan pendamping atau *snack* yang cukup mengenyangkan. Inovasi menurut Menurut Zuhail (2013, hlm.145) inovasi dibidang produk makanan meliputi penciptaan produk-produk makanan baru dengan membuat produk-produk makanan yang telah ada menjadi lebih sehat dan bergizi. Keterlibatan inovasi produk dalam industri makanan dapat dilihat dalam proses pembuatam rasa makanan yang dihasilkan, hal ini terjadi karena adanya persaingan antara industri makanan dalam mendapatkan perhatian dari konsumen sehingga diharapkan dapat meningkatkan penjualan yang ada, setiap ada inovasi baru yang terjadi dalam industri dapat diikuti oleh pesaing lain dengan mengimitasi hingga dikembangkan menjadi sesuatu yang lebih baik (*creative imitation*).

Tabel 1.2
Perbandingan Kandungan Gizi pada
Kacang Tunggak/100gram

Komposisi gizi	Kacang tunggak	Kacang tanah	Kacang kedelai
Kalori (kkal)	331	525	381
Protein (gr)	24,4	27,9	40,4
Lemak (gr)	1,9	42,7	16,7
Karbohidrat (gr)	56,6	17,4	24,9
Serat (gr)	1,6	2,4	3,2
Kalsium (mg)	481	316	222
Besi (mg)	13,9	5,7	10

Yani Heryani, 2016

INOVASI PRODUK Kerupuk GULUNG DENGAN BAHAN TAMBAHAN KACANG TUNGGAK
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Fosfor (mg)	399	456	682
Tiamin (mg)	0,06	0,44	0,52

Sumber : Adaptasi dari Tabel Komposisi Pangan Indonesia

Berdasarkan tabel diatas, kacang tunggak memiliki nilai kalori 331 kkal, sementara kacang tanah 525 kkal dan kacang kedelai 381 kkal, sebagai bahan pangan pendamping *relative* sama jika dibandingkan kacang-kacangan lainnya. Kacang tunggak memiliki kalsium sebesar 481 per 100 gram, yang lebih tinggi dibandingkan kacang tanah dan kacang kedelai. Kacang tunggak memiliki kandungan lemak sebesar 1,9 per 100 gram, lebih rendah dari pada kacang tanah dan kacang kedelai. Kacang tunggak memiliki kandungan fosfor yang lebih sedikit bila dibandingkan dengan kacang kedelai 682 mg dan kacang tanah 456 mg dan memiliki kandungan besi yang lebih tinggi sebesar 13,9 mg.

Kencur adalah tanaman yang memiliki rasa maupun aroma yang khas, tanaman herbal ini sering dijumpai pada masakan Indonesia yang akan kaya rempah, seperti makanan tradisional modern khas Sunda, Jawa Barat seblak yang biasa dijumpai di kaki lima bahkan sampai restoran. Menurut Rukmana (2010, hlm 10). Kencur merupakan tanaman terna yang tumbuh merumpun. Sosok tanamannya tergolong kecil. Bila diperhatikan, tanaman ini seolah tak memiliki batang sama sekali, padahal kencur memiliki batang semu yang amat pendek. Kencur tidak tumbuh meninggi, melainkan menutup permukaan tanah.

Penulis mencoba menerapkan penggunaan tepung kacang tunggak yang dapat mengalihkan tepung terigu sebagai bahan baku ke dalam jenis makanan ringan kerupuk gulung. Penambahan tepung kacang tunggak pada adonan kerupuk gulung memperhatikan hasil pada adonan dan hasil akhirnya. Karakteristik kerupuk gulung dengan penambahan kacang tunggak sedikit berbeda, dilihat dari adonan yang lebih kering dan cukup sulit untuk di giling, berdasarkan pengamatan penulis. Maka perlu adanya perubahan pada resep agar hasil produk tidak mudah rapuh.

Penulis memilih kerupuk gulung ini karena kerupuk ini banyak diminati oleh masyarakat luas. Selain itu pembuatannya bisa dilakukan di rumah. Tentunya usaha skala rumahan tidak membutuhkan banyak karyawan. Penulis dapat

Yani Heryani, 2016

INOVASI PRODUK Kerupuk GULUNG DENGAN BAHAN TAMBAHAN KACANG TUNGGAK

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

memulai usaha ini dari bawah bersama rekan atau keluarga penulis dengan ketersediaan peralatan dan perlengkapan yang sudah ada.

Kerupuk gulung dapat divariasikan bentuk, setelah konsumen memberikan respon yang positif saat evaluasi produk dan pemasaran pertama, produk ini bisa divariasikan pada rasa dan bentuknya. Hal ini untuk menambah daya tarik konsumen agar mau membeli kerupuk gulung kacang tunggak. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk membahas dan meneliti inovasi produk dengan judul : “Inovasi Produk Kerupuk gulung dengan Bahan Tambahan Kacang Tunggak”

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana formula resep Kerupuk Gulung Kacang Tunggak?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap Kerupuk Gulung Kacang Tunggak?
3. Bagaimana HPP dan BEP Kerupuk Gulung berbahan baku dari kacang tunggak?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui formula resep Kerupuk gulung dengan bahan tambahan kacang tunggak
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap Kerupuk gulung kacang tunggak
3. Untuk mengetahui HPP dan BEP produk Kerupuk Gulung berbahan baku dari Kacang Tunggak

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 dalam pengembangan makanan berbasis bahan pangan lokal

1.4.2 Kegunaan Personal

Menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berpikir seseorang untuk selalu produktif. Meningkatkan kemampuan seorang wirausaha *pastry* maupun *bakery* dalam mengolah *cake* berbasis pangan lokal.