

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Sektor pariwisata di Indonesia saat ini telah memberikan sumbangan dalam meningkatkan devisa maupun lapangan kerja. Sektor pariwisata juga membawa dampak sosial, ekonomi, maupun dalam konteks pelestarian dan pengelolaan lingkungan, sumber daya alam dan budaya yang semakin arif dan bijaksana. Kegiatan pariwisata tersebut sangat berperan dalam proses pembangunan dan pengembangan wilayah-wilayah tertentu yang memiliki potensi wisata. Kegiatan pariwisata juga berperan besar dalam memberikan sumbangan bagi pendapatan suatu daerah maupun masyarakat. Kegiatan pariwisata diharapkan dapat meningkatkan dan mendorong perkembangan sosial, ekonomi masyarakat, pelestarian budaya, adat istiadat dan kelangsungan usaha pariwisata itu sendiri.

Menurut UU No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah.

Kacang-kacangan merupakan sumber protein nabati dan lemak yang penting dan secara tradisional telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di berbagai Negara, juga Indonesia. Kacang-kacangan banyak diolah baik sebagai bahan jadi maupun bahan setengah jadi, misalnya selai, tahu, tempe, dll.

Di Indonesia terdapat berbagai jenis kacang-kacangan, salah satunya adalah kacang hijau. Menurut Mustakim (2014, hlm. 8) Pulau Jawa merupakan penghasil utama kacang hijau di Indonesia, karena memberikan kontribusi 61% terhadap produksi kacang hijau nasional. Sebaran daerah kacang hijau adalah Nangroe Aceh Darussalam, Sumatera Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi

Utara, Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Barat, dan Nusa Tenggara Timur. Potensi untuk kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga sebagai tanaman legum, setelah kedelai dan kacang tanah.

Tabel 1.1
Produksi Kacang Hijau

Tahun	Jumlah (ribu ton)
2013	23,44
2014	60,31
2015	67,82

Sumber : Badan Pusat Statistik (2014-2016)

Dari data di atas konsumsi kacang hijau dari tahun ke tahun terus meningkat. Di tahun 2013 konsumsi kacang hijau mencapai 23,44 ribu ton sedangkan di tahun 2014 meningkat secara signifikan mencapai 60,31 ribu ton. Di tahun 2015 meningkat menjadi 67,82 ribu ton.

Kacang hijau merupakan salah satu komoditas kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Tanaman ini banyak mengandung zat-zat gizi antara lain: protein, besi, kalsium, lemak, vitamin (B I, A dan E). Secara agronomis dan ekonomis, tanaman kacang hijau memiliki kelebihan dibanding tanaman kacang-kacangan lainnya (Mustakim, 2014, hlm. 8).

Tabel 1.2
Perbandingan Nilai Gizi Kacang Hijau, Kacang Tunggak, dan Kacang Kedelai /100 gr

Kandungan gizi	Kacang hijau	Kacang Tunggak	Kacang Kedelai
Kalori (kal)	323	327	331
Protein (g)	22	22.9	35
Lemak (g)	1.5	1.4	18.10
Karbohidrat (g)	56.8	61.6	35

Anggi Melianti, 2016

INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI) SKRIPSI

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

Kalsium (mg)	223	77	227
Zat besi (mg)	7.5	7	8
Fosfor (mg)	319	449	595
Vitamin A (UI)	157	30	110
Vitamin B1 (mg)	0.46	0.92	1.07
Vitamin C (mg)	10	2	0
Air (g)	15.5	13.1	7.50

Sumber : Cahyono (2007)

Menurut Mustakim (2014, hlm. 60) manfaat utama kacang hijau tentunya sebagai penyokong gizi bagi manusia. Kacang hijau merupakan sumber protein nabati yang baik, kalsium juga fosfor yang dikenal baik untuk tulang serta lemak tak jenuh yang tinggi. Selain itu, kacang hijau juga membantu pemenuhan kebutuhan vitamin B1 atau Tiamin. Selain B1 kacang hijau juga mengandung vitamin B2 yang dikenal baik dalam membantu penyerapan protein oleh tubuh.

Protein merupakan salah satu zat gizi yang dibutuhkan tubuh untuk menjaga tulang dan otot tetap sehat dan menjaga sistem kekebalan tubuh sehingga mencegah timbulnya berbagai serangan penyakit. Kacang-kacangan juga bisa dijadikan alternatif sumber protein yang kaya akan serat.

Tabel 1.3

Perbandingan antara Kadar Protein Kacang Hijau dengan beberapa bahan makanan lain

Bahan makanan	Protein (% berat)
Susu skim kering	36,00
Kedelai	35,00
Kacang hijau	22,00
Daging	19,00
Ikan segar	17,00
Telur ayam	13,00
Jagung	9,20

Anggi Melianti, 2016

INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI) SKRIPSI

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

Beras	6,80
Tepung singkong	1,10

Sumber : Purwono (2012 :10)

Makanan, jajanan atau camilan tidak dapat lagi dipisahkan dari kebutuhan masyarakat. Namun sering kali makanan yang dikonsumsi kurang baik, karena tidak memberi kontribusi zat gizi yang beragam dan tentunya juga bisa diterima secara organoleptik. Oleh karena itu diperlukan suatu produk alternatif makanan yang memiliki kandungan gizi yang baik. Roti merupakan produk makanan atau jajanan yang banyak beredar di masyarakat. Salah satu bentuk pengolahan kacang hijau untuk meningkatkan daya gunanya yaitu dengan diversifikasi produk dengan mengolahnya menjadi pengganti dari daging dan menjadikannya sebagai isian dari roti. Mengingat harga daging yang cenderung mahal hal ini juga merupakan salah satu upaya dalam membatasi konsumsi daging yang berlebih.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka penulis akan membuat sebuah inovasi terhadap roti goreng isi kacang hijau. Dengan mengganti bahan isian daging dengan kacang hijau. Maka dari itu penulis memutuskan untuk melakukan penelitian dengan judul “ Inovasi Produk Roti Goreng Isi Kacang Hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati)”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka identifikasi masalah yang dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep Roti Goreng Isi kacang hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati) ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk Roti Goreng Isi kacang hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati) ?
3. Berapa HPP dan BEP dari produk Roti Goreng Isi kacang hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formula resep Roti Goreng Isi kacang hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati).
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk Roti Goreng Isi kacang hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati).
3. Untuk mengetahui HPP dan BEP dari produk Roti Goreng Isi kacang hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati).

1.4 Manfaat Penelitian

Anggi Melianti, 2016

INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI) SKRIPSI

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

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat secara teoritis dan praktis yang bisa diterapkan kepada pengusaha kuliner lainnya. Kegunaan penelitian ini antara lain :

1. Manfaat penelitian secara teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan bagi penulis tentang Roti Goreng Isi kacang hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati).

2. Manfaat penelitian secara praktis

- Memberikan tambahan informasi dan wawasan kepada pembaca.
- Memberikan informasi bagi pengusaha kuliner tentang pengembangan bisnis terhadap produk Roti Goreng Isi kacang hijau (Sebagai Alternatif Pengganti Daging Dari Protein Nabati).