

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1.Latar Belakang

Industri Pariwisata merupakan industri yang berkembang sangat cepat di dunia saat ini di sejumlah negara baik di negara maju maupun negara – negara berkembang. Pariwisata digerakkan sebagai perekrut tenaga kerja yang sangat besar dan menjadi sumber pendapatan ekonomi yang sangat besar. Sebagaimana diketahui bahwa kegiatan kepariwisataan adalah kegiatan yang mengutamakan pelayanan yang berorientasi pada kepuasan pelanggan. Dilihat dari penjelasan tersebut dapat digambarkan bahwa sebagian besar dari kegiatan pariwisata adalah berupa kegiatan manusia yang bersifat memenuhi keinginan manusia, terutama kebutuhan primer bukan lagi semata – mata kebutuhan sekunder apalagi kebutuhan tersier.

Menghadapi tantangan dan peluang ini, telah dilakukan pula perubahan peran pemerintah di bidang kebudayaan dan pariwisata yang pada masa lalu berperan sebagai pelaksana pembangunan, saat ini lebih difokuskan hanya kepada tugas tugas pemerintahan terutama sebagai fasilitator agar kegiatan pariwisata yang dilakukan oleh swasta dapat berkembang lebih pesat. Peran fasilitator di sini dapat diartikan sebagai menciptakan iklim yang nyaman agar para pelaku kegiatan kebudayaan dan pariwisata dapat berkembang secara efisien dan efektif. Penginapan dan transportasi secara ekonomis juga dipandang sebagai industri

Di Indonesia, seperti diketahui pemerintah sebenarnya sudah menyadari pentingnya perkembangan ekonomi di bidang pariwisata dengan adanya pariwisata dapat meningkatkan perekonomian di masyarakat yang signifikan. Penyampaian tersebut diharapkan mampu mendapatkan penghasilan yang bisa mensejahterakan masyarakatnya. Selain itu sub sektor pariwisata pun diharapkan dapat menggerakkan ekonomi rakyat, karena dianggap sektor yang paling siap dari segi fasilitas, sarana dan prasarana dibandingkan dengan sektor usaha lainnya. Harapan ini dikembangkan dalam suatu pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan pariwisata yang berbasis kerakyatan atau *community – based tourism development*.

Indonesia memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang belum dikembangkan secara maksimal termasuk didalamnya pada sektor pariwisata. Untuk lebih memantapkan pertumbuhan sektor pariwisata dalam rangka mendukung pencapaian sasaran pembangunan, sehingga perlu diupayakan pengembangan produk – produk yang mempunyai keterkaitan dengan sektor pariwisata. Pengembangan kepariwisataan berkaitan erat dengan pelestarian nilai nilai kepribadian dan pengembangan budaya bangsa, dengan memanfaatkan seluruh potensi keindahan dan kekayaan alam Indonesia. Pemanfaatan disini bukan berarti merubah total, tetapi lebih berarti mengelola, memanfaatkan dan melestarikan setiap potensi yang ada, dimana potensi tersebut dirangkaikan menjadi satu daya tarik wisata.

Di Indonesia sendiri wisata kuliner sudah menjadi salah satu *trend* yang sangat diminati dan menjadi bisnis yang sangat menjanjikan. Sehingga memungkinkan para wirausaha dibidang kuliner bermunculan. Karena peluang tersebut, banyak wirausaha dibidang kuliner gencar melakukan promosi produk dengan cara memunculkan produk baru ataupun inovasi dari produk olahan yang sudah ada demi mendapatkan konsumen dalam segmen pasar industri wisata kuliner. Salah satu kreatifitas para pengusaha baru saat ini adalah dengan cara mengangkat citra dari perpanganan lokal yang ada di suatu daerah di Indonesia, karena kita ketahui Indonesia memiliki banyak beraneka ragam bahan pangan yang sangat berpotensi serta bisa dijadikan bahan baku alternatif. Bahan baku alternatif itu nantinya akan menjadi bahan tambahan pangan atau pun bahan pengganti bahan baku yang sering dipakai dan dikonsumsi.

Pepaya merupakan salah satu buah tropis yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi dan berpotensi sebaga sumber pendapatan serta mempunyai peran penting dalam ketersediaan gizi. Pepaya memiliki manfaat yang banyak karena pepaya banyak mengandung vitamin A yang baik untuk kesehatan mata, pepaya juga memperlancar pencernaan bagi yang sulitbuang air besar. Di beberapa tempat buah pepaya setengah matang dijadikan rujak buah manis bersama dengan buah bengkoang, nanas, apel, belimbing, jambu air. Getah buah pepaya juga tergolong mahal karena getah pepaya bisa diolah menjadi tepung papain yang berguna bagi kebutuhan rumah tangga dan industri. Pada pengobatan herbal

pepaya dapat mencegah kanker, sembelit, kesehatan mata. (Jurnal AGRITECH, Vol. 27, No. 2 Juni 2007).

Salah satu makanan yang paling banyak diminati dan dikonsumsi adalah *pasta*. *Pasta* adalah jenis makanan yang terbuat dari adonan tepung gandum tanpa ragi dan air. Gandum yang digunakan adalah jenis durum semolina yang dikatakan memiliki kandungan gluten cukup tinggi. Gluten ini akan mengeluarkan warna kuning dan memudahkan adonan cepat bereaksi dengan air. Banyak macam - macam *pasta* salah satunya seperti *makaroni schotel*, *makaroni schotel* adalah masakan yang diperkenalkan oleh Belanda selama menduduki di Indonesia. Oleh karena itu, "*schotel*" atau "*schaal*" berasal dari bahasa Belanda yang mengacu pada wadah yang digunakan untuk membuat hidangan ini. Biasanya dibuat dengan keju dan daging atau tuna. Kadang diberi tambahan kentang dan tahu untuk menciptakan rasa yang lebih Asia.

Menciptakan suatu produk yang baru atau melakukan inovasi pada suatu produk yang telah ada adalah salah satu cara yang dilakukan perusahaan ataupun individu untuk tetap eksis dalam sebuah pasar yang terus berkembang dengan cepat. Inovasi sendiri berasal dari bahasa latin yaitu *nova* yang artinya baru. Inovasi secara umum diartikan sebagai pengenalan sebuah hal maupun metode baru.

Sebuah inovasi seringkali dimanfaatkan sebagai suatu cara untuk menghadapi pasar yang semakin selektif dalam persaingan yang semakin hari semakin tinggi. Tidak hanya sampai disitu, lebih jauh lagi inovasi seringkali dimanfaatkan untuk meningkatkan minat beli konsumen terhadap produk – produk yang ditawarkan oleh suatu perusahaan. Suatu produk dikatakan sukses pada suatu bisnis ketika produk tersebut muncul dan diterima, hal tersebut tidak terlepas dari kekuatan sebuah inovasi produk.

Inovasi dari sebuah produk memberikan suatu kesempatan kepada masyarakat untuk mampu memanfaatkan sumber daya alam yang ada didaerahnya. Seperti pemanfaatan pepaya california yang dimanfaatkan menjadi penambah aneka rasa dalam pembuatan makaroni schotel. Berdasarkan pada hal tersebut menginspirasi penulis untuk membuat **“STUDI PEMBUATAN**

## **MAKARONI *SCHOTEL* DENGAN PENAMBAHAN BUAH PEPAYA MENTAH DAN MATANG SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL”.**

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka penulis hendak membatasi penelitian dalam beberapa rumusan masalah. Yaitu :

1. Bagaimana gambaran makaroni *schotel* dengan penambahan buah pepaya.
2. Adakah perbedaan makaroni *schotel* dengan penambahan buah pepaya.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui gambaran makaroni *schotel* dengan penambahan buah pepaya.
2. Mengetahui adakah perbedaan pada pembuatan makaroni *schotel* dengan penambahan buah pepaya.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Selain memiliki tujuan yang jelas, dilakukannya penelitian ini juga memiliki manfaat atau kegunaan baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Manfaat Teoritis

Dengan dilaksanakannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis guna memperluas wawasan dan pengetahuan serta mencoba memecahkan masalah dalam inovasi produk makaroni *schotel* buah pepaya.

2. Manfaat Praktis

Manfaat penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat bagi khalayak banyak seperti masyarakat, mahasiswa sebagai bahan referensi menambah pengetahuan maupun pembandingan dalam penelitian atau penulisan karya ilmiah serta bagi penulis sendiri untuk menambah wawasan mengenai pentingnya sebuah sistem yang akan berpengaruh kepada kelancaran operasional produksi dalam pembuatan “*Makaroni Schotel* dengan Penambahan Pepaya ”.