

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia pariwisata sangat penting baik untuk masyarakat umum maupun untuk Negara. Hal ini dikarenakan jika tidak ada industri pariwisata, maka masyarakat akan merasa jenuh apabila terus-menerus menggeluti pekerjaan mereka. Untuk Negara, pariwisata juga sangat penting, karena bidang ini menghasilkan pendapatan yang masuk kedalam kas Negara. Berikut ini penulis cantumkan data penerimaan Negara dari sektor pariwisata.

Tabel 1.1
Penerimaan dari Wisatawan Mancanegara Menurut
Negara Tempat Tinggal (juta US\$), 2010-2014

Negara Tempat Tinggal	2010	2011	2012	2013	2014
Brunei Darussalam	34.83	36.43	26.53	17.31	18.29
Malaysia	864.34	930.85	972.16	1,002.53	1,053.89
Filipina	161.97	175.9	195.5	206.31	212.9
Singapura	927.97	1,054.21	1,000.36	1,049.41	1,145.83
Amerika Serikat	252.23	317.28	312.55	363.91	406.57
Kanada	67.7	80.97	80.95	96.35	122.12
Amerika Tengah	3.2	4.28	2.22	1.82	5.8
Amerika Selatan	42.64	41	46.31	49.27	54.05
Australia	1,171.87	1,502.10	1,452.31	1,470.89	1,802.85
Selandia Baru	43.25	60.27	93.56	82.8	120.73
Mesir	4.02	5.18	5.17	6.35	10.8
Negara lainnya	4316.41	4963.03	5139.47	5491.27	5,076.67
Jumlah	7,603.45	8,554.39	9,120.89	10,054.15	11,166.13

(Sumber: www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1392)

Pariwisata didefinisikan sebagai suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju ke tempat lain di luar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan ekonomi, sosial, budaya, politik, agama, kesehatan maupun kepentingan lain (Suwanto, 2002, hal. 24).

Berdasarkan definisi tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pariwisata merupakan suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat setempat dan sekitarnya. Bahkan pariwisata dikatakan mempunyai energi dobrak yang luar biasa yang mampu membuat masyarakat setempat mengalami metamorphosis dalam berbagai aspeknya. Pariwisata mempunyai banyak manfaat bagi masyarakat bahkan bagi Negara sekalipun, manfaat pariwisata dapat dilihat dari berbagai aspek kehidupan, misalnya ekonomi, sosial budaya, lingkungan hidup, nilai pergaulan dan ilmu pengetahuan, serta peluang dan kesempatan kerja.

Seiring berjalannya waktu, praktek wisata ini menuntut pada pemahaman terhadap makanan klasik atau tradisional, pemahaman yang mendalam terhadap struktur komposisi bahan, rasa dan nilai kesehatan yang diperlukan. Lebih fokus pada pasar, bertanggung jawab terhadap kerja kelompok dan upaya pelestarian lingkungan serta kreativitas berkompetensi. Dengan munculnya wisata kuliner ini maka produsen makanan akan terdorong untuk menciptakan produk baru untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Salah satu caranya adalah dengan melakukan inovasi produk.

Inovasi dipandang sebagai kreasi dan implementasi kombinasi baru. Istilah kombinasi baru ini dapat merujuk pada produk, jasa, proses kerja, pasar, kebijakan dan sistem baru.

Inovasi merupakan sebuah ide, praktek, atau objek yang dipahami sebagai sesuatu yang baru oleh masing-masing individu atau unit pengguna lainnya. Proses keputusan inovasi pada prinsipnya merupakan kegiatan pencarian dan pemrosesan informasi dimana individu termotivasi untuk mengurangi ketidakpastian tentang keuntungan dan kekurangan inovasi (Kusumo, 2006, hal.16).

Berdasarkan keterangan di atas dapat disimpulkan bahwa inovasi merupakan sebuah karya baik itu produk maupun jasa yang terlahir dari pencarian, penelitian, pemahaman dan pengimplementasian seseorang tanpa

memikirkan keuntungan maupun kerugian karena orang tersebut sudah termotivasi sebelumnya untuk melakukan suatu inovasi.

Karakteristik inovasi terdiri dari keuntungan relatif dalam bidang ekonomi, (faktor prestise sosial, kenyamanan dan kepuasan), ketahanan/kekuatan (tingkat dimana inovasi dipersepsikan sebagai sesuatu yang konsisten dengan nilai yang ada, pengalaman-pengalaman masa lalu, dan kebutuhan akan pengguna yang potensial), kompleksitas (tingkat dimana inovasi dipersepsikan sebagai suatu yang sulit untuk dimengerti dan digunakan), daya uji coba (tingkat dimana inovasi dalam batas-batas tertentu dapat diujicobakan), observabilitas (tingkat dimana hasil-hasil inovasi dapat dilihat oleh pihak lain) (Kusumo, 2006, hal.16).

Sejauh ini banyak produk baru yang bermunculan, diantaranya adalah produk dari *beverages*/minuman. Produk baru ini memunculkan berbagai kreasi dan inovasi minuman sehingga memberikan sentuhan yang berbeda pada perkembangan industrinya (Kusumo, 2006, hal. 18).

Minuman dari bahan cincau sendiri merupakan salahsatu kekayaan Indonesia di bidang kuliner. Selain cincau, masih banyak lagi kekayaan kuliner Indonesia khususnya pada bidang minuman. Namun demikian, penulis akan memfokuskan pembahasan penelitian ini pada produk cincau hijau perdu.

Sudah banyak diketahui oleh masyarakat bahwa inovasi produk minuman dari cincau hijau perdu belum dilakukan. Adapun cincau *cappuccino*, merupakan sebuah inovasi produk dari cincau hitam.

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 *jelly* untuk minuman atau sirup. Nama local dari tanaman ini adalah cincau (Indonesia), *camcao/juju/tarawulu/kepleng* (Jawa), *camcauh/tahulu* (Sunda) (dedimisbahatori, 2013).

Kondisi bahan baku pembuatan cincau hijau perdu tersebut sekarang sudah tidak banyak seperti dahulu, ini dikarenakan berkurangnya penggunaan bahan

baku cincau tersebut, selain itu pembudidayaan tanaman cincau hijau perdu di daerah Jawa Barat khususnya sudah mulai berkurang. Hal ini terlihat dari jarangya tanaman cincau hijau perdu yang dapat kita temukan di lingkungan sekitar kita, padahal cara pembudidayaan tanaman cincau hijau tersebut sangat mudah, yaitu hanya dengan memotong batang tanaman cincau dan menanamnya kembali sebagai sebuah tanaman cincau hijau perdu yang baru.

Inovasi produk dari cincau hijau perdu di Kota Bandung khususnya belum terlalu banyak. Saat ini masyarakat hanya mengenal es cincau dan es cincau *cappuccino*. Hal ini sangat disayangkan mengingat kandungan-kandungan alami pada daun cincau hijau yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia.

Daun cincau hijau perdu memiliki banyak manfaat untuk tubuh manusia. Selain sebagai makanan atau minuman penunda lapar, daun cincau juga biasanya bermanfaat untuk orang yang memiliki gangguan pencernaan, dan panas dalam.

Berikut ini penulis lampirkan kandungan yang terdapat dalam 100 gram daun cincau hijau (Astawan, 2011):

Tabel 1.2
Kandungan gizi dalam 100 gram daun cincau hijau

No	Komponen	satuan	Jumlah
1	Kalori	Kal	122
2	Protein	Gr	6
3	Lemak	Gr	1
4	Karbohidrat	Gr	26
5	Serat kasar	Gr	6.23
6	Kalsium	Gr	0.1
7	Fosfor	Gr	0.1
8	Zat besi	Gr	0.0033
9	Vitamin A	SI	107.5
10	Vitamin B1	Mg	80
11	Vitamin C	Mg	17

Sumber: (Astawan, 2011)

Selain menggunakan cincau hijau dalam komposisi produk, penulis juga menggunakan bahan olahan lain yang terdiri dari saus tepung beras dan sirup

Adam Faizal, 2016

INOVASI PRODUK ES CINCAU HIJAU DENGAN SAUS DARI TEPUNG BERAS DAN SIRUP MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

merah sebagai saus pada produk ini. Dalam pembuatan produk ini, objek yang akan diinovasi oleh penulis yaitu cincau hijau, dengan menambahkan suatu komponen dalam pembuatan cincau hijau agar menghasilkan cincau hijau memiliki warna, aroma, rasa, tekstur, dan formulasi resep keseluruhan yang paling baik ketika dipadukan dengan saus tepung beras dan sirup merah.

Perpaduan antara cincau hijau dengan saus tepung beras dan sirup merah ini terinspirasi dari produk es palu butung yang berasal dari Makassar. Es palu butung merupakan hidangan khas Makassar yang menggunakan pisang sebagai *main item*. Berbeda dengan pisang yang berbalut adonan berwarna hijau dari tepung beras dan pandan pada es pisang ijo. Pisang dalam hidangan es palu butung justru hanya dikukus dan kemudian dipotong-potong (Exploride).

Mengingat bahwa inovasi produk dari daun cincau hijau perdu belum banyak dilakukan, banyaknya kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia, dan untuk melakukan suatu inovasi produk berbahan baku daun cincau hijau perdu serta melestarikan kuliner tradisional Indonesia, maka penulis merasa perlu untuk melakukan suatu penelitian mengenai inovasi produk dari daun cincau hijau perdu yang akan dilakukan di Kota Bandung. Oleh karena itu, akhirnya penulis memutuskan untuk membuat suatu penelitian karya ilmiah dengan judul “Inovasi Produk Es Cincau Hijau dengan Saus dari Tepung Beras dan Sirup Merah Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis dapat menyimpulkan rumusan masalah mengenai penelitian ini. Adapun rumusan masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi standar resep produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah?
2. Bagaimana daya terima panelis ahli dan panelis umum terhadap produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah?

3. Apa saja kandungan nilai gizi yang terdapat dalam produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah?

1.3 Tujuan Penulisan

Berdasarkan pemaparan rumusan masalah diatas, maka tujuan penulisan dari penelitian ilmiah ini adalah:

1. Untuk mengetahui formulasi resep yang paling baik produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah.
2. Untuk mengetahui hasil dari daya terima panelis ahli dan panelis umum terhadap produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah.
3. Untuk mengetahui kandungan nilai gizi yang terdapat dalam produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah.

1.4 Manfaat Penulisan

1. Bagi penulis agar dapat menyelesaikan tugas akhir perkuliahan.
2. Agar dapat mengetahui karakteristik bahan baku produk es cincau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah.
3. Agar dapat mengetahui proses pengolahan produk es cincau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah.
4. Agar dapat menciptakan suatu produk baru dari bahan cincau hijau perdu.