

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan yang terjadi pada era globalisasi mampu memberikan pengaruh terhadap berbagai industri yang ada, salah satunya industri pariwisata. Dapat dilihat dari banyaknya peluang usaha yang dapat diciptakan untuk memperoleh keuntungan dengan adanya pariwisata. Pariwisata merupakan salah satu industri yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyediaan lapangan kerja, standar hidup serta menstimulasi sektor-sektor produktif lainnya (Pendit, 2001, hal 32). Untuk itu dengan berkembangnya industri pariwisata saat ini dapat memberikan pengaruh terhadap sarana dan prasarana yang menunjang dalam industri pariwisata seperti hotel, restoran, *cafe*, *tour and travel*, jajanan kuliner dan lain sebagainya untuk dapat terus berkembang menciptakan berbagai inovasi untuk dapat bersaing dalam industri pariwisata.

Adanya industri pariwisata di Indonesia mampu memberikan dorongan, dan sumbangan terhadap pelaksanaan pembangunan usaha di berbagai sektor, dimana pada kesempatannya industri pariwisata dapat menunjukkan sumbangsinya di tengah-tengah industri lainnya. Pariwisata pada dasarnya adalah suatu fenomena perjalanan yang dilakukan secara perorangan atau kelompok dengan berbagai tujuan bukan untuk mencari nafkah atau menetap. Manusia melakukan perjalanan secara bebas atas kemauan sendiri dengan tujuan damai untuk memenuhi kebutuhan hakikinya, yaitu untuk mengetahui, belajar, menemuknenali, dan mengalami secara langsung segala sesuatunya yang tidak ada di tempat tinggalnya dan mencari sesuatu keunikan dan keindahan budaya atau alam yang berbeda itu harus diakui dan dihargai serta dilestarikan, sebagai daya tarik wisata (Muljadi, 2009, hal. 41).

Berikut merupakan data kunjungan wisatawan ke Kota Bandung lima tahun terakhir yang di peroleh dari Dinas Budaya dan Pariwisata Kota Bandung :

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisata di Kota Bandung Tahun 2015-2016

No	Keterangan	2010	2011	2012	2013	2014	2015
1	Jumlah masuk kendaraan via jalan tol	28.686.824	30.533.812	32.587.386	33.731.385	35.002.815	32.174.348
2	Jumlah pengunjung via tol	65.442.916	69.674.507	73.976.993	76.765.364	79.164.051	73.592.442
3	Jumlah pengunjung melalui bandara, stasiun, terminal	7.990.407	6.388.447	6.524.071	7.073.615	7.038.837	7.603.193
4	Jumlah	73.433.323	76.062.954	80.501.064	83.838.979	86.202.888	81.195.635
Wisatwan melalui pintu gerbang kedatangan							
5	Wisatawan mancanegara	228.449	225.585	176.855	176.432	180.143	183.932
6	Wisnus	4.951.439	6.487.239	5.080.584	5.388.292	5.627.421	5.877.162
7	Jumlah	5.179.888	6.712.824	5.257.439	5.564.724	5.807.564	6.061.094

(Sumber : Data Dinas Budaya dan Pariwisata Kota Bandung : 2017)

Tabel 1.1 menunjukkan jumlah wisatawan yang datang melalui pintu gerbang kedatangan, pada tahun 2015 ini mengalami peningkatan sebanyak 253.530 orang dengan presentase kenaikan sebesar 1,04% dibandingkan dengan tahun sebelumnya yang hanya berjumlah 5.807.564 orang. Hal ini tentunya dapat memberikan pengaruh terhadap peningkatan penjualan pada industri kuliner yang merupakan salah satu industri penunjang pariwisata.

Kuliner memiliki arti yaitu sebagai sesuatu yang berhubungan dengan masakan yang berwujud padat dan cair yang memiliki cita rasa asin, manis maupun asam. *Culinary* ini lebih banyak digunakan oleh *Chef* atau koki yang bertanggung jawab untuk mempersiapkan masakan agar terlihat lebih menarik dan lebih lezat. Lembaga yang terkait dengan istilah kuliner ini adalah

Intan Nuraeni, 2017

Inovasi Produk Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun Berbasis Daya Terima Konsumen.

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

restoran, perusahaan, *Franchais*, rumah sakit, *Fast Food*, hotel, *catering* dan lain sebagainya (Alamsyah, 2008)

Indonesia memiliki banyak sekali penganan atau kuliner yang dapat dinikmati berupa penganan tradisional khas Indonesia karena Indonesia memiliki beragam khas daerah yang pada setiap daerahnya memiliki penganan yang berbeda-beda. Namun karena zaman terus berkembang, dan teknologi semakin maju, maka kuliner ini pun memiliki perkembangannya tersendiri. Adanya zaman globalisasi ini kita dapat dengan mudah mengadopsi budaya dari luar begitu juga dengan kulinernya.

Bandung merupakan kota yang tidak asing lagi dengan kulinernya. Terdapat banyak sekali makanan maupun minuman yang diciptakan. Makanan dan minuman yang diciptakan pun memiliki ciri khas dan keunikannya sendiri, karena begitu banyaknya orang-orang kreatif di Bandung yang berhasil menciptakan berbagai macam penganan tradisional maupun penganan kontinental maka Bandung sendiri dijuluki sebagai kota kuliner di Indonesia.

Banyak penganan yang sebagian besar menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar pengolahan. Gandum merupakan bahan dasar dalam pembuatan tepung terigu, dimana di Indonesia sendiri tepung terigu merupakan bahan pangan yang 100% kebutuhannya dipenuhi secara impor (Hadiningsih, 1999, hal. 12).

Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan di atas, dan untuk meminimalisir penggunaan tepung terigu salah satunya yaitu dengan membuat pengolahan alternatif bahan pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai bahan baku pangan. Dari sekian banyak bahan baku lokal, salah satunya bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan bahan pangan yaitu buah sukun.

Buah sukun (*Artocarpus altilis*) adalah nama pohon sekaligus buahnya. Buah sukun memiliki bagia yang empuk dan tidak berbiji. Orang-orang Eropa mengenalnya dengan sebutan “buah roti” (*breadfruit*, Inggris; atau *broodvrucht*, Belanda) karena mirip dengan roti setelah dimasak atau

digoreng (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian, 2009, hal. 1).

Di Indonesia sendiri buah sukun telah menjadi bahan pangan yang cukup terkenal di berbagai daerah. Salah satu daerah penghasil buah sukun yaitu berada di daerah Gunung Kidul Yogyakarta. Satu pohon sukun berusia 5 tahun, produksinya sekitar 50 buah/ tahun dengan berat 1.5kg/buah. Ada juga pohon sukun yang berusia 10 tahun dapat menghasilkan 200 buah/tahun dengan berat 1.5 kg/buah (Sumber : *Rumah Panganku*). Beberapa daerah, buah sukun segar dapat langsung dimanfaatkan sebagai bahan pangan dengan cara digoreng, atau diolah menjadi gablek dan tepung sukun. Dari berbagai penelitian juga dapat dilihat bahwa sukun mempunyai kandungan zat gizi dan vitamin yang cukup seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin B1, B2, vitamin C, serta mineral (kalsium, fosfor, dan zat besi). Kandungan air dalam buah sukun sekitar 69,3% (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian, 2009, hal. 1).

Program pengembangan aneka pangan dari buah sukun dilakukan sebagai salah satu cara untuk memanfaatkan buah sukun yang berlimpah yang terjadi pada musim panen dan mengembangkan produk pangan. Buah sukun yang telah dipetik akan mudah mengalami pembusukan. Untuk menanggulangi hal tersebut, buah sukun ini dapat diolah menjadi tepung sukun. Selain memiliki kandungan karbohidrat tinggi, pembuatan tepung sukun ini dilakukan sebagai salah satu cara dalam mengembangkan olahan dari buah sukun, dimana sampai saat ini olahan dari buah sukun hanya di jadikan sebagai panganan langsung yang di goreng ataupun dikukus, maka dari itu diperlukan pengolahan lain dari buah sukun ini untuk meningkatkan nilai guna dari buah sukun.

Buah sukun memiliki peluang untuk diolah menjadi tepung. Tepung sukun dapat menjadi bahan baku berbagai macam makanan olahan dan dapat mengganti sebagian penggunaan terigu antara 50%-100% tergantung jenis produknya (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian, 2009, hal. 8).

Tepung sukun didapatkan dari buah sukun tua yang telah diolah melalui proses penepungan. Nilai lebih dari pengolahan buah sukun menjadi tepung sukun yaitu tepung sukun lebih praktis dan lebih mudah untuk ditrisbusikan, meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, lebih mudah diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung-tepung dan bahan lainnya.

Cara membuat tepung sukun cukup mudah yaitu dengan cara dikukus/di blanching terlebih dahulu yang kemudian dilakukan proses penepungan. Sudah ada beberapa yang menjual tepung sukun secara online salah satunya di Warung Panganku 3B yang terletak di Jakarta Timur. Satu tahun terakhir penjualan tepung sukun di Warung Panganku 3B ini telah terjual sebanyak 48kg. Produk tepung sukun juga dapat dibuat dengan cara diparut dan dikeringkan ataupun dari gaplek sukun yang digiling halus. Tepung sukun di dalamnya masih terbawa ampas daging buahnya, sehingga tingkat kehalusan yang dicapai adalah 80 mesh, sementara unsur gizi yang terkandung didalamnya masih cukup tinggi (Lies, 2002, hal. 32).

Tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu karena memiliki kandungan protein yang rendah. Tepung sukun cocok digunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk patiseri (Fatmawati, 2012).

Salah satu olahan dari Pastry yaitu *Choux Pastry Kering*. *Choux Pastry Kering* memiliki bahan dasar yaitu tepung terigu yang kebanyakan diimport dari luar negeri, maka tepung terigu dapat digantikan dengan bahan lain yaitu dengan tepung sukun. Selain tepung sukun ini memiliki kandungan protein yang rendah sama halnya dengan tepung terigu, tepung sukun ini pun butirannya halus, juga dapat memberikan terobosan baru dari olahan tepung sukun, agar pemanfaatan tepung sukun pun beranekaragam, maka dari itu salah satu cara untuk memanfaatkan tepung sukun ini dengan cara membuat *Choux Pastry Kering*.

Choux Pastry Kering di Indonesia sendiri dapat dijadikan sebagai camilan dan khususnya di Kota Bandung dapat dijadikan sebagai oleh-oleh karena daya tahan simpannya yang cukup lama. Teksturnya yang renyah dan kopong bagian dalamnya ini dapat diisi dengan saus coklat. Daya terima konsumen

terhadap Choux Pastry Kering ini cukup baik, hal ini dapat dilihat dari data rata-rata penjualan *Choux Pastry* Kering di lima toko sentral oleh-oleh di Kota Bandung dalam satu tahun. Berikut perbandingan data rata-rata penjualan *Choux Pastry* Kering di 5 toko sentral oleh-oleh di Kota Bandung dan di Kota Cimahi dalam satu tahun :

Tabel 1.2 Perbandingan Data Penjualan Choux Pastry Kering di Sentral Oleh-Oleh di Kota Bandung dan di Kota Cimahi

No	Nama Toko	Alamat	Harga	Penjualan/ tahun
1	Toko Brigina Sari	Pintu Masuk Terminal Cicaheum Bandung	Rp. 60.000/kg	2.700 kg
2	Toko Ryan Rosita	Pasar Kosambi Bandung	Rp. 70.000/ kg	1.440 kg
3	Toko Genah Rasa	Jalan. Leuwi Panjang, Terminal Leuwi Panjang – Bandung	Rp. 80.000/kg	720 kg
4	Toko Sari Raos	Jalan. Cihampelas 93 A Bandung	Rp. 80.000/ kg	1.440 kg
5	Toko Oleh-Oleh Gegerkalong	Jalan. Gegerkalong Girang	Rp. 60.000/kg	540 kg
	Jumlah Penjualan			6.840 kg
1	Toko Karya Guna	Cimindi - Cimahi	Rp. 50.000/kg	2.880 kg
2	Toko Sumber Rezeki	Cimindi - Cimahi	Rp. 52.000/ kg	360 kg
3	Toko 205	Cimindi - Cimahi	Rp. 56.000/kg	720 kg
4	Toko Larista	Cimindi - Cimahi	Rp. 64.000/ kg	360 kg
5	Toko Segitiga	Pasar Antri - Cimahi	Rp. 60.000/kg	720 kg
	Jumlah Penjualan			5.040 kg

Sumber : Data diolah, Februari 2017

Data di atas dapat menunjukkan bahwa penjualan *Choux Pastry* Kering di Kota Bandung ini memiliki rata-rata penjualan yang lebih banyak dibandingkan dengan rata-rata penjualan di Kota Cimahi , data tersebut dapat menunjukkan bahwa *Choux Pastry* Kering di Kota Bandung ini cukup diminati oleh masyarakat di Kota Bandung dengan jumlah penjualan yang lebih banyak. Maka dengan itu *Choux Pastry* Kering substitusi tepung sukun ini memiliki peluang untuk dapat di terima di masyarakat.

Bahan tepung sukun yang digunakan sebagai bahan dasar produk olahan patiseri yaitu Choux Pastry Kering ini dapat mengurangi ketergantungan masyarakat akan penggunaan tepung terigu berbahan dasarnya gandum yang selama ini masih diekspor. Mengganti tepung terigu ini menjadi wujud pemanfaatan bahan pangan lokal, yang dapat dijadikan sebagai tepung yaitu sukun. Tepung sukun ini merupakan salah satu olahan sukun dengan cara pengeringan, dapat dibuat olahan sukun yang memiliki daya simpan lebih lama, memiliki nilai yang lebih ekonomis, juga dapat diolah kembali menjadi berbagai macam panganan karena lebih mudah dicampur dengan tepung-tepung dan bahan lainnya.

Berdasarkan paparan di atas memberikan inspirasi bagi penulis untuk melakukan penelitian mengenai ***“Inovasi Produk Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun Berbasis Daya Terima Konsumen”***.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini diantaranya :

1. Bagaimana standar resep pembuatan *Choux Pastry* Kering substitusi tepung sukun?
2. Bagaimana hasil dari uji daya terima konsumen terhadap *Choux Pastry* Kering dengan penambahan tepung sukun dilihat dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur?
3. Bagaimana standar harga jual *Choux Pastry* Kering substitusi tepung sukun?

1.3 Tujuan Penulisan

Tujuan pada penulisan skripsi ini diantaranya :

1. Mengetahui standar resep pembuatan *Choux Pastry* Kering substitusi tepung sukun.
2. Mengetahui hasil dari uji daya terima konsumen terhadap *Choux Pastry* Kering substitusi tepung sukun dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur
3. Mengetahui standar harga jual *Choux Pastry* Kering substitusi tepung sukun

1.4 Manfaat Penulisan

Manfaat penulisan pada penelitian ini dibagi menjadi dua manfaat yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis sebagai berikut :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Pada penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu terutama pada keahlian inovasi produk terutama pada pengembangan olahan tepung sukun.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat yang besar dan juga dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang lebih luas dalam memanfaatkan tepung sukun sebagai bahan tambahan dalam olahan pangan yang beranekaragam.