

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, *hospitality industry* berkembang dari jaman ke jaman dengan pesat. Dibuktikan dengan adanya banyaknya yang terlibat didalam industri, karena dengan adanya indsrti ini membuka suatu peluang usaha yang dapat mengembangkan karirnya dibidang *hospitality*. Pariwisata merupakan salah satu jenis usaha baru yang dapat mempercepat meningkatkan perekonomian dan terbukanya lapangan kerja, dan standar hidup yang baik serta meningkatkan sektor produktif lain (Nyoman, 2001, hal. 32).

Pariwisata menurut UU No.10 tahun 2009, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Daya tarik wisata ialah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan dan nilai berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. wisata kuliner juga merupakan hasil buatan manusia yang dapat menunjang didalam sebuah industri pariwisata.

Negara Indonesia merupakan suatu negara yang banyak mempunyai kawasan wisata yang begitu beragam, yang mampu menarik wisatawan lokal maupun mancanegara. Wilayah Indonesia yang memiliki berbagai pulau dengan iklim tropisnya menjadikan negara Indonesia merupakan daerah yang banyak dikunjungi oleh wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia. Wisata yang ada di indonesia merupakan wisata alam dan budaya. Memenuhi suatu kebutuhan wisatawan membutuhkan fasilitas yang mendukung aktifitas berwisata yang bertujuan untuk kepuasan mereka yaitu wisatawan. Wisatawan membutuhkan transfortasi untuk menuju suatu tempat yang di inginkan ketempat wisata, sarana dan prasarana

yang begitu cukup memberikan suatu kenyamanan kepada para pengunjung ataupun wisatawan yang datang.

Kota Bandung merupakan salah satu destinasi bagi masyarakat Indonesia yang terdapat suatu potensi wisata. Daya tarik wisata Kota Bandung dengan mudahnya akses dan terdapat transportasi, sarana dan prasarana yang menunjang dan memadai yang memudahkan wisatawan berwisata di Kota Bandung dengan jarak tempuh yang sebentar. Banyak orang berkunjung ke Kota Bandung karena wisata alam dan wisata kuliner. Seiring dengan pesatnya kemajuan dalam bidang kuliner di Kota Bandung terutama yang begitu terkenal akan dengan wisata kuliner. Berikut adalah data jumlah wisatawan yang datang melalui pintu kedatangan Kota Bandung selama 2011 sampai 2015.

Tabel 1.1

Data Jumlah Wisatawan yang Datang Melalui Pintu Kedatangan

TAHUN	WISMAN	WISNUS	JUMLAH	PERSENTASE%
2011	22.558	6.487.239	6.509.797	22,29
2012	176.855	5.080.584	5.257.439	18,00
2013	176.432	5.388.292	5.564.724	19,06
2014	180.143	5.627.421	5.807.564	19,89
2015	183.932	5.877.162	6.061.094	20,7
TOTAL			29.200.618	100

Sumber: Badan Statistik Kota Bandung

Data tabel menunjukkan jumlah pengunjung di Kota Bandung melalui gerbang tol yang ada di Kota Bandung menjadi pilihan favorit bagi wisatawan yang memiliki jarak tidak terlalu jauh dengan menggunakan kendaraan seperti Provinsi Banten, Jakarta, dan daerah lainnya. Menunjukkan terjadinya penurunan pada tahun 2011 sampai 2012 dengan selisih presentase -4,29% dan terjadi peningkatan dari tahun 2012 sampai tahun 2015. Membuktikan Kota Bandung masih menjadi kota yang digemari oleh para wisatawan yang datang ke wisata Kota Bandung.

Para wisatawan yang datang ke Kota Bandung mempunyai tujuan untuk menjelajahi Bandung dengan keragaman kuliner. Banyak potensi suatu usaha makanan yang menawarkan beranekaragaman makanan dan minuman dan memiliki suatu ciri khasnya masing-masing.

Adanya inovasi produk, dapat meningkatkan suatu produk yang berjual nilai tinggi pada suatu usaha khususnya usaha di bidang makanan maupun minuman yang membuat buat cita rasa yang baru produk membuat konsumen menantikan penampilan baru dan rasa terhadap inovasi yang dibuat sehingga dapat meningkatkan suatu produk makanan maupun minuman karena keunikan dan rasanya.

Inovasi produk adalah suatu proses yang dimana membuat suatu produk yang sudah ada dijadikan produk yang baru atau produk yang benar-benar belum pernah ada yang membuatnya dan memnuhi keinginan konsumen. Menurut Dhewanto (2014, hal. 67) “inovasi produk merupakan hasil dari pengembangan produk baru oleh perusahaan atau industri, baik yang sudah ada maupun belum dengan tujuan untuk menjaga trend dan menghindari adanya titik jenuh yang dirasakan konsumen pada produk yang ditawarkan”.

Menurut Faridah (2008, hal. 528) *Mousse* merupakan jenis puding yang berbeda diantara puding lain. Puding ini jenis puding yang unik dan memiliki proses pembuatan yang tidak sulit. *Mousse* ini sangat favorite biasanya sebagai makanan penutup yang disajikan dengan *cake* atau disajikan di tempat khusus biayanya gelas kecil. Keunikan puding ini ialah, tidak adanya proses pemasakan seperti puding pada umumnya yang di *steam* maupun di *bake* atau *boiled*. Bahan utama yang digunakan mousse biasanya menggunakan *whipped cream*, putih telur dengan menambahkan gelatin dan ditambahkan cokelat, buah yang di haluskan yang diadikan puree untuk membuat *Mousse*. Bahan yang telah dicampur disimpan di lemari pendingin sampai membeku seperti ice cream. Mouse memiliki rasa yang lembut dan halus menyerupai ice cream.

Ubi Cilembu merupakan ubi jalar kuning yang memiliki potensi sebagai bahan makanan lokal umumnya sebagai salah satu pengganti nasi pengganti karbohidrat yang dibutuhkan oleh masyarakat selain beras ataupun singkong. ubi cilembu memiliki, peluang sebagai makanan yang dapat diolah selain makanan pengganti nasi ataupun singkong sebagai makanan karbohidat dan ubi memiliki peluang sebagai areal panen yang masih sangat terbuka dan ubi jalar bisa ditanam sepanjang tahun, dan memiliki

daya tahan simpan yang cukup lama. Ubi Cilembu merupakan ubi jalar produksinya yang begitu melimpah.

Tabel 1.2 Produksi Ubi Jalar (ton)

PROVINSI	2010	2011	2012	2013	2014	2015	TOTAL	Presentase
SUMATERA UTARA	179.388	191.104	186.583	116.671	146.622	122.362	942.730	10,80%
JAWA BARAT	430.998	429.378	436.577	485.065	471.737	456.176	2.709.931	31,05%
JAWA TENGAH	137.723	157.972	166.978	183.694	179.393	151.312	977.072	11,19%
JAWA TIMUR	141.103	217.545	411.957	393.199	312.421	350.516	1.826.741	20,93%
PAPUA	349.134	348.438	345.095	405.520	411.893	411.945	2.272.025	26,03%
JUMLAH							8.728.499	100%

Sumber: (Badan pusat statistik)

Seperti yang terlihat ditabel adalah lima provinsi yang menghasilkan ubi jalar terbanyak di dibandingkan dengan provinsi lainnya. Data produksi ubi jalar menunjukkan bahwa Provinsi Jawa Barat memproduksi ubi jalar yang paling tinggi antara lima provinsi lainnya yakni 2.709.931 ton dengan presentase 31,05%.

Ubi jalar kuning atau ubi cilembu terdapat kandungan gizi yang baik sehingga ubi cilembu sangat berpotensi untuk menghasilkan berbagai macam makanan dengan bahan dasar ubi Cilembu, Pemanfaatan ubi jalar kuning atau ubi cilembu di Indonesia dalam pengolahannya masih hanya makanan tradisional seperti keripik, kue, dan makanan tradisional lainnya. ubi cilembu selama ini masih banyak masyarakat yang menganggap ubi jalar sebagai makanan yang hanya sebagai pengganti nasi atau memenuhi kebutuhan karbohidrat saja, bahkan ubi jalar dianggap sebagai makanan kelas bawah oleh masyarakat indonesia. Padahal ubi jalar sangat potensial sebagai bahan baku aneka industri makanan, dapat berjual nilai tinggi.

Tabel 1.3 Kandungan Gizi Ubi Jalar (Cilembu) per 100 g

NO	KANDUNGAN GIZI	KOMPOSISI
1	Kalori (kal)	136,00
2	Protein (g)	1,10
3	Lemak (g)	0,40
4	Karbohidrat (g)	32,30

5	Kalsium (g)	57,00
6	Fosfor (mg)	52,00
7	Zat besi (mg)	0,70
8	Natrium (mg)	5,00
9	Kalium (mg)	393,00
10	Niacin (mg)	0,60
11	Vitamin A (SI)	900,00
12	Vitamin B1 (mg)	0,10
13	Vitamin B2 (mg)	0,04
14	Vitamin C (mg)	35,00
15	Air (g)	68,50

Sumber: (Rukmana, 1997)

Seperti dilihat didalam tabel Kandungan Gizi Ubi Cilembu per 100 g terdapat kandungan gizi yang banyak diperlukan oleh tubuh sebagai energi. Ubi cilembu memiliki vitamin A disebabkan oleh tingginya kandungan karoten yakni suatu senyawa kimia pembentuk vitamin A. Senyawa ini pula yang membuat ubi cilembu berwarna ke kuningan. Banyak mengandung vitamin A 900 SI yang berperan dalam penglihatan, pertumbuhan, menjaga kesehatan tubuh dari infeksi, reproduksi, serta pembentukan dan pertumbuhan sistem syaraf. Ubi cilembu juga memiliki kandungan vitamin C 35 mg yang berfungsi sebagai antioksidan dan antibiotik selain itu, membantu proses penyembuhan luka, meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga kesehatan kulit, serta membantu pembentukan tulang (Sutomo & Anggraini, 2010, hal. 26).

Berdasarkan hasil observasi ada beberapa *cake shop* yang menjual produk *Mousse* di Kota Bandung.

Tabel1.4 Menu *Mousse*Cake Shop di Kota Bandung

No	Nama Toko	Alamat	Menu <i>Mousse</i>
1	Tomodachi	Jl. Taman Sakura No. 1, Bandung	<i>Blueberry Cream Cheese Mousse</i>
2	CIZZ"Cheesecake& Friends"	Jalan Laswi No.1A (Jalan Gatot Subroto), Bandung	<i>triple Mousses cheese cake</i>
3	Sukha Delight	Paskal Hypersquare no D11 Bandung	<i>dark chocolate Mousse</i>

4	harvest	Jl. H.Djuanda No15, Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Triple chocolate (white choco Mousse, milk choco Mousse, dark choco Mousse)</i> • <i>choco truffle (chocolate Mousse)</i> • <i>avocado genova (Mousse avocado)</i>
5	Prima rasa	Jln Pasir Kaliki No163, Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • <i>pudding Mousse</i> • <i>Moussecake</i>
6	La Patisserie	Jln Asia Afrika No 81, Bandung	<i>choco Mousse pistacio (chocolate Mousse)</i>
7	Sugarush	Jl. Braga No. 83, Asia Afrika Bandung	<i>Chocolate Mousse</i>

Sumber: (Data diolah 2017)

Data di atas menunjukkan bahwa sebagian *cake shop* yang ada di Kota Bandung menjual *Mousse chocolate*, *Mousse cheese* dan *Mousse* dengan penambahan buah-buahan.

Produk yang akan penulis buat adalah *Mousse* . pemilihan *Mousse* sebagai *Mousse* ubi cilembu sebagai salah satu pengembangan dessert umbi yang sangat baik dikonsumsi karena banyak mengandung gizi maupun dinilai secara ekonomis dan mudah didapat. *Mousse* merupakan salah satu hidangan penutup yang banyak digemari kalangan remaja. *Mousse* terbuat dari milk dan fresh milk biasanya *Mousse* ditambahkan dengan buah-buahan namun saat ini *Mousse* lebih populer dengan ditambahkan dengan buah.

Masyarakat sudah mulai memahami memilih produk yang mempunyai manfaat dan rasa makanan yang ditawarkan. Masyarakat sekarang mulai melihat dari segi keamanan pada suatu makanan dan kandungan gizi yang terkandung dengan dilakukannya inovasi terhadap suatu makanan dapat meningkatkan konsumsi dan memiliki kualitas yang baik oleh karena itu makanan ini bisa meningkatkan penjualan ubi jalar cilembu dan menjadikan makanan sehat bagi tubuh..

Penulis melakukan pendekatan ke pada konsumen dengan memberikan produk yang di inovasikan agar produk dapat diterima konsumen agar diminati di setiap kalangan. Kegiatan yang dilakukan dengan meneliti daya terima konsumen terhadap

produk yang di inovasikan. Penelitian ini berguna untuk dijadikan suatu gambaran mengenai peluang produk yang akan dipasarkan dan di jual kepada masyarakat.

Penjelasan yang telah dijelaskan latar belakang di atas, penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian dengan judul **“Inovasi Produk *Mousse* dengan Menggunakan Bahan Tambahan Ubi Jalar Cilembu Berbasis Daya Terima Konsumen”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian adapun rumusan masalah yang penulis ingin penulis teliti adalah :

1. Bagaimana formulasi resep produk *mousse* dengan menggunakan bahan tambahan Ubi jalar Cilembu yang dihasilkan menurut para panelis ahli ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *mousse* dengan menggunakan bahan tambahan Ubi jalar Cilembu?
3. Bagaimana analisis harga jual *mousse* dengan menggunakan bahan tambahan Ubi jalar Cilembu?

1.3 Tujuan penelitian

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan adapun tujuan penelitian ini berdasarkan rumusan masalah adalah :

1. Mengetahui formulasi resep produk *mousse* dengan menggunakan bahan tambahan Ubi jalar Cilembu terbaik yang dihasilkan menurut para panelis ahli.
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *mousse* dengan menggunakan bahan tambahan Ubi jalar Cilembu.
3. Untuk mengetahui analisis harga jual *mousse* dengan menggunakan bahan tambahan Ubi jalar Cilembu.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini penulis harapkan dapat bermanfaat baik bagi penulis maupun khalayak umum, secara khusus kegunaan penelitian ini penuli uraikan sebagai berikut

a. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk membuka suatu peluang usaha dan meningkatkan penjualan ubi jalar cilembu yang dapat memberikan wawasan dan pengetahuan untuk kedepannya mampu meberikan suatu gambaran mengenai inovasi produk yang penulis buat untuk mengetahui keberterimaan konsume.

b. Bagi Pembaca

Peneiltian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan informasi hasil dari inovasi yang dilakukan penulis kepada pembaca mengenai kegunaan dan manfaat ubi jalar cilembu yang dapat menjadikan nilai jual tinggi khususnya menjadikan makanan penutup yaitu *mousse* menjadi referesnsi penelitian selanjutnya.