

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

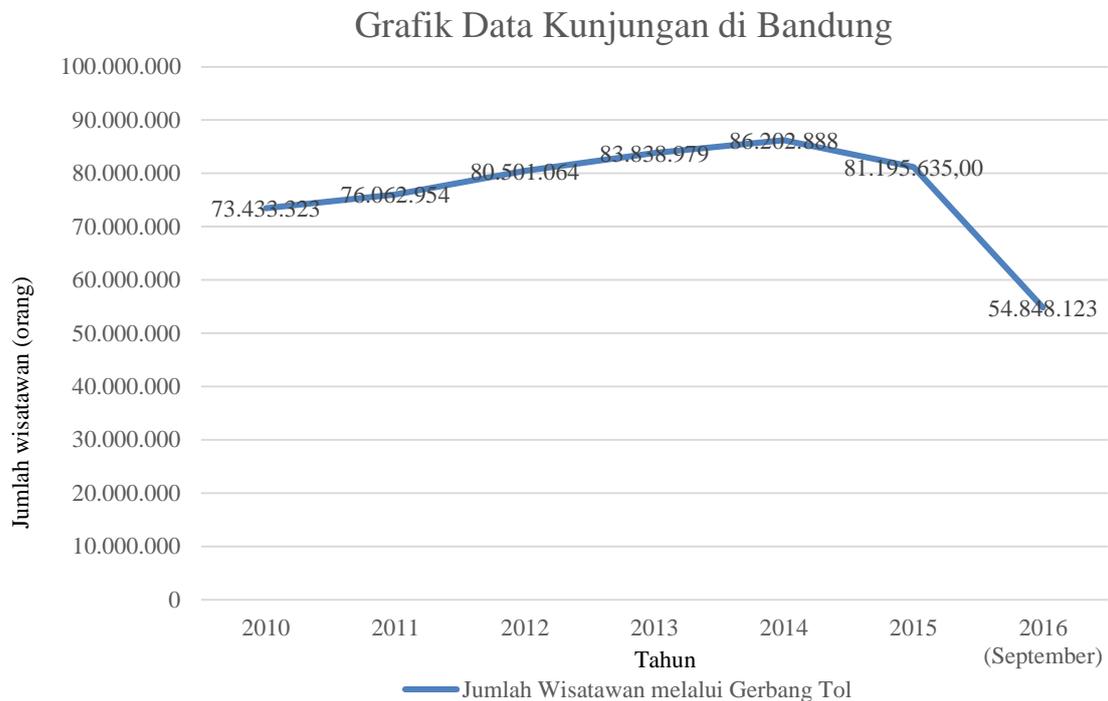
Pertumbuhan pariwisata di Indonesia selama beberapa tahun kebelakang diduga meningkat. Salah satu faktor yang diyakini sebagai peningkatan sektor pariwisata adalah meningkatnya jumlah wisatawan asing maupun domestik yang berwisata ke tempat wisata di Indonesia. Sebelum membahas lebih lanjut tentang pariwisata dan berbagai aspek yang mendukungnya, maka baiknya menjelaskan terlebih dahulu apa itu wisata dan wisatawan.

Salah satu definisinya terdapat pada Undang Undang no 10 tahun 2009:

1. Wisata merupakan suatu aktivitas atau kegiatan yang dilakukan individu maupun grup yang berkunjung ke suatu tempat dengan tujuan rekreasi atau wisata, pengembangan diri, atau mempelajari ciri khas maupun keunikan daya tarik serta atraksi wisata dalam jangka waktu yang singkat.
2. Wisatawan merupakan seseorang ataupun individu yang melakukan aktivitas atau kegiatan wisata.
3. Segala jenis aktivitas wisata dan didukung dengan segala jenis fasilitas juga layanan yang dilakukan oleh pemerintah, pemerintah daerah (pemda), dan masyarakat juga wirausahawan dapat disebut sebagai Pariwisata.

Pariwisata merupakan kesatuan antara wisata sebagai kegiatannya dan wisatawan sebagai salah satu pelakunya. Hal ini berkaitan satu sama lain berdasarkan definisi di atas. Maka jika jumlah wisatawan naik akan menjadi kemungkinan salah satu faktor pertumbuhan sektor pariwisata di Indonesia.

Peningkatan pariwisata dapat dilihat dari jumlah wisatawan yang datang. Berikut data tabel kunjungan wisatawan yang berkunjung ke kota Bandung selama 2010 hingga September 2016.



Gambar 1.1 Grafik Data Kunjungan di Bandung

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

Gambar 1.1 menunjukkan frekuensi wisatawan yang berkunjung ke kota Bandung pada tahun 2010 hingga 2014 meningkat sedangkan pada tahun 2015 menurun. Terjadinya kenaikan pada tahun 2014 diduga atraksi wisata di Bandung banyak yang menjadi pemicu salah satunya adalah wisata kuliner. Suatu usaha pencarian pengalaman yang dikenang dan unik serta timbulnya rasa puas/ tidak puas ketika menikmatinya, aktivitas ini tak hanya terbatas pada luar rumah bahkan didalam rumah pun dapat merasakan menjadi wisatawan kuliner (Long, 2004). Bandung adalah kota dengan inovasi makanan yang banyak di tiap sudutnya, maka tak heran Bandung memiliki daya tarik sendiri untuk wisata kuliner ini.

Pengalaman wisata kuliner yang unik dapat diperoleh salah satunya dengan inovasi makanan. Definsi inovasi makanan sendiri adalah suatu proses yang memfokuskan pada pembaharuan dan penemuan (Bartono&Ruffio,2005). Inovasi harus dilakukan karena untuk mendapatkan keunikan dalam wisata

kuliner. Banyak sekali inovasi – inovasi makanan tak hanya terbatas pada sajian makanan berat maupun ringan, *cake* juga tak luput dari inovasi.

Cake adalah kue yang akan kaya rasa dengan lemak dan gula sebagai pembentuk struktur utama, kunci pembuatannya pada formula, ukuran bahan, keseimbangan bahan serta metode yang tepat (Farida, 2008). *Sponge cake* memiliki cara pembuatan dengan memisahkan kuning telur dan putih telur yang dikocok dengan gula hingga kaku, untuk adonan kuning telur dicampur dengan bahan kering kemudian dicampur dengan putih telur dan dibakar, bahan yang paling penting yaitu *medium white wheat* dan susu (US Wheat Associates, 1983). *Ogura Cake* ini memiliki proses pembuatan yang hampir sama dengan *sponge cake*, karena proses pembuatan dimulai dari kuning telur yang dikocok dengan minyak lalu diaduk dengan tepung terigu setelah itu dicampur dengan *meringue* yang dicampur dengan air jeruk nipis (Ellisa, 2014). *Ogura cake* memiliki keunikan pada bahan bakunya yaitu tidak menggunakan bahan tambahan pangan kimia seperti *baking powder*, *emulsifier*, *stabilizer*, dan yang lainnya. Untuk mendapatkan *cake* yang mengembang alami, *ogura cake* mengandalkan adonan *meringue* dan teknik oven *au bein merie*.



Gambar 1.2 Ogura Cake

(SumberEllisa:2014)

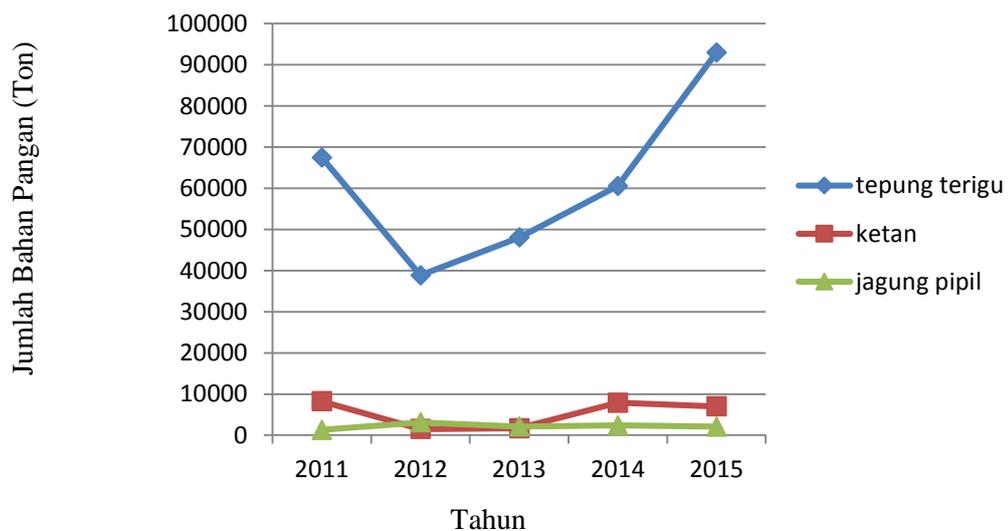
Konsumsi tepung terigu diduga meningkat selama beberapa tahun kebelakang. Salah satu bahan baku produk *pastry* adalah tepung terigu, ketan dan jagung pipil. Berikut data konsumsi tepung terigu, tepung ketan dan jangung pipil di Provinsi Jawa Barat pada tahun 2011 hingga 2015.

Tabel 1.1 Data Konsumsi Bahan Pangan Tepung Terigu, Ketan, dan Jagung Pipil di Jawa Barat

No	Nama Bahan Pangan	Unit	2011	2012	2013	2014	2015
1	Tepung Terigu	Ton	67.444,5	38.828,3	48.031	60.556,75	92.933,35
2	Ketan	Ton	8.227,3	1.474,5	1.697,57	7.898,7	7.006,43
3	Jagung Pipil	Ton	1.310,6	3.112,8	2.093,889	2.393,5	2.061,6

(Sumber Badan Perternakan dan Ketahanan Pangan Jawa Barat:2017)

Konsumsi pangan untuk bahan baku *pastry* paling tinggi adalah tepung terigu dengan angka konsumsi tertinggi sebanyak 92.933,35 ton pada tahun 2015, lalu disusul oleh ketan dengan 7.898,7 ton pada tahun 2014 dan paling rendah adalah jagung pipil dengan konsumsi 3.112,8 ton pada tahun 2012.



Gambar 1.3 Grafik Data Konsumsi Pangan Jawa Barat

(Sumber data diolah 2017)

Gambar 1.3 di atas menunjukkan bahwa tepung terigu mengalami fluktuasi konsumsidi Jawa Barat dari tahun 2011 hingga 2015. Pada tahun 2012 mengalami penurunan signifikan dan kembali naik di tahun 2013 hingga puncaknya 2015 yang mencapai 92 ribu ton. Keadaan ini sangat mengkhawatirkan karena Indonesia merupakan Negara pengimpor gandum sebagai bahan baku terigu, hal ini menyebabkan ketergantungan pangan pada luar negeri. Pemilihan ketan hitam dilatar belakanginya oleh kenaikan selama 3 tahun terakhir yaitu 2013, 2014, dan

2015. Kenaikan tersebut tidaklah se signifikan tepung terigu namun Ketan hitam lebih tinggi dibandingkan jagung pipil. Selain itu Ketan hitam mengandung *tiammin* yang tinggi yang dapat mencegah penyakit beri-beri (Tarwotjo, 2008). Selain kelebihan-kelebihan yang telah dipaparkan atas ketan hitam kandungan gizi dari ketan hitam pun sangatlah menarik. Seperti tabel dibawah ini:

Tabel 1.1 Komposisi Zat Gizi Tepung Ketan Hitam

Komposisi	Kandungan zat	
	Tepung Ketan Hitam	Tepung Terigu
Kalori (kal)	364,00	357
Protein (g)	7,00	8,9
Lemak (g)	0,50	1,3
Karbohidrat (g)	80,00	77,3
Calcium (mg)	5,00	16
Phospor (mg)	140,00	106
Zinc (mg)	0,80	1,2
Rhetinol (mg)	0,12	0
Air (g)	12,00	12
Thiamine (mg)	0,20	0,12

(Sumber: *Dasar-dasar gizi kuliner*(Tarwotjo, 2008)

Tepung ketan hitam memiliki kelebihan jika dibandingkan dengan tepung terigu diantaranya:

- a. Bahan baku pembuatan tepung ketan hitam yang berbahan ketan hitam mudah didapatkan terutama di Indonesia jika dibandingkan dengan tepung terigu yang berbahan gandum.
- b. Tepung ketan hitam memiliki kandungan *tiammin* yang dapat mencegah penyakit beri-beri (Tarwotjo, 2008).
- c. Tepung ketan hitam tersedia pada pasar tradisional dan swalayan.
- d. Penggunaan tepung ketan hitam sebagai upaya pengurangan konsumsi tepung terigu yang berbahan gandum impor.
- e. Tepung ketan hitam memberikan pewarna alami hitam keunguan jika dibandingkan dengan tepung terigu.
- f. Aroma dan rasa khas dari tepung ketan yang memberikan ciri khas tersendiri.

Tepung ketan hitam cukup populer dimasyarakat ini dibuktikan dengan produk olahannya yaitu bolu ketan hitam yang sudah dijual di pasaran. Berikut data konsumsi bolu ketan hitam di pasar tradisional :

Tabel 1.2 Data Rata-Rata Penjualan Bolu Ketan Hitam di Kota Bandung

No	Nama Toko	Alamat	Harga/pcs	Penjualan/hari
1	Jajanan Pasar Ibu Euis	Pasar Sederhana Bandung	Rp.2.000	55 pcs
2	PD. Barokah	Pasar Ciroyom Bandung	Rp. 1.750	250 pcs
3	Jajanan Pasar Ibu Mira	Pasar Andir Bandung	Rp.2.250	35 pcs
4	Jajanan Pasar Mulya Jaya	Pasar Cicadas	Rp.1.850	60 pcs
5	Jajanan pasar Ibu Tati	Sentra Kue Mandiri Buah Batu	Rp. 1.850	90 pcs

(Sumber : Data Diolah 2016)

Data di atas menunjukkan bahwa peminat bolu ketan hitam cukup banyak perharinya. Ini menunjukkan peluang akan inovasi tepung ketan hitam mempunyai penggemarnya sendiri.

Tepung ketan hitam di pasaran memiliki harga sekitar Rp.32.000/kg. Penelitian terhadap *ogura cake* dilakukan dengan perbandingan tepung terigu dan tepung ketan sebesar: 35%:65%, 25%:75%, 0%:100%.

Setelah memaparkan latar belakang penelitian, maka judul yang dipilih adalah **“Inovasi Tepung Ketan Hitam Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk *OguraCake*.”**

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana standar resep *ogura cake* ketan hitam?
2. Bagaimana uji daya terima konsumen terhadap *ogura cake*?
3. Bagaimana harga pokok produksi *ogura cake*?

1.3 Tujuan penelitian

1. Penelitian bertujuan untuk menghasilkan standar resep *ogura cake ketan hitam*.
2. Untuk mengetahui uji terima konsumen terhadap *ogura cake*.
3. Untuk mengetahui harga pokok produksi *ogura cake*.