

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan bagian dari sektor perekonomian di Indonesia yang memiliki potensi sebagai penghasil devisa utama. Perkembangan pariwisata di Indonesia meliputi peran dari pemerintah dan masyarakat, baik dari kalangan masyarakat industri pariwisata maupun para wisatawan yang datang ke Indonesia.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009, yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam bentuk kegiatan wisata yang didukung dengan berbagai fasilitas serta pelayanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, dan pemerintah daerah.

Menurut Pendit (2003) Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusahaan objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut. Pariwisata adalah suatu proses yang dapat menciptakan nilai tambah terhadap barang dan jasa sebagai satu kesatuan produk, baik yang nampak (*tangible product*) dan yang tidak tampak (*intangible product*) (Sulastiyono, 2006).

Indonesia memiliki keanekaragaman tradisi, budaya dan keindahan alam yang menjadi unggulan di negara Indonesia khususnya di sektor pariwisata. Berbagai produk wisata di Indonesia menjadi daya tarik yang mampu menarik perhatian wisatawan untuk datang ke Indonesia. Mulai dari wisata alam sampai wisata kuliner.

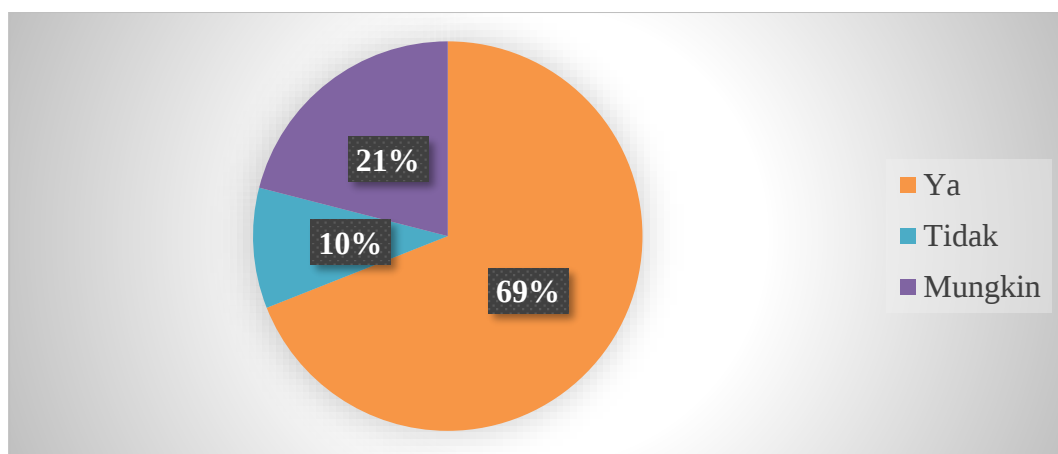
Wisata kuliner merupakan suatu perjalanan dengan tujuan utamanya untuk menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu pusat industri makanan dan minuman serta mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengkonsumsi makanan. Indonesia memiliki kuliner yang sangat beragam sehingga menjadikan Indonesia layak sebagai salah satu destinasi favorit wisatawan untuk berwisata kuliner.

Makanan merupakan salah satu elemen terpenting dalam memenuhi kebutuhan manusia. Inilah yang menjadi alasan wisata kuliner sebagai salah satu sumber penghasilan yang memiliki potensial, sehingga pada saat ini banyak pelaku

usaha yang bergerak dibidang kuliner dan menciptakan berbagai macam inovasi makanan yang dilakukan agar dapat bersaing dengan para pelaku usaha lainnya.

Indonesia yang kaya akan kuliner memiliki kekhas-an dari masing-masing kulinernya dan hampir seluruh masakan Indonesia dilengkapi dengan sambal. Masyarakat Indonesia umumnya menyukai rasa pedas, walaupun rasa pedas sudah ada dalam masakan, tanpa diimbui sambal, santapan dianggap belum sempurna. Jenis menu sambal khas Indonesia sangat banyak dan beragam, tergantung pada menu makanan dari masing-masing daerah di Indonesia.

Gaya hidup masyarakat Indonesiaa pada saat ini lebih menghendaki segala sesutu secara praktis (cepat saji dan mudah). Dengan gaya hidup masyarakat yang demikian maka muncul gagasan pembuatan produk-produk makanan siap santap atau *instan* (Majid, 2008, hal. 5). Pembuatan sambal siap santap merupakan salah satu peluang usaha dibidang kuliner karena minat masyarakat yang cukup tinggi terhadap sambal (Sutomo, 2015, hal. 4). Sambal siap santap berupa sambal dalam kemasan yang memiliki daya simpan lebih lama, mudah didapatkan dan praktis dalam penggunaannya. Sambal siap santap menjadi pilihan untuk digunakan sebagai pendamping makan yang praktis. Penulis telah mengadakan pra-penelitian mengenai penggunaan produk sambal siap santap. Dapat dilihat dari gambar hasil pra-penelitian responden pengguna Sambal siap santap berikut .



Gambar 1.1

Pra-Penelitian Responden Pengguna Sambal siap santap

Sumber: Data Diolah, 2016

Berdasarkan gambar 1.1 menunjukkan hasil dari penyebaran kuisioner pra-penelitian pengguna Sambal siap santap kepada 100 responden yang berdomisili di wilayah Kota Cimahi, Kota Bandung, Kabupaten Bandung dan Kabupaten Bandung Barat. Dilihat dari hasil kuisioner pra-penelitian menunjukkan 69% dari 100 orang memilih menggunakan Sambal siap santap dengan alasan penggunaan sambal siap santap adalah karna penggunaan sambal siap santap yang praktis untuk sehari-hari.

Odilia Winneke dan Rinto Habsari (Kamus Lengkap Bumbu Indonesia, 2001, hal. 93) mengatakan bahwa sambal siap santap yang dimaksud adalah sambal yang diawetkan dan dikemas dalam botol yang merupakan produksi pabrik dan industri rumah yang diramu dengan resep khusus. Namun, dengan perkembangan jaman sambal siap santap tidak hanya dikemas di dalam botol, tetapi beberapa industri sambal siap santap mengemasnya dengan berbagai jenis kemasan seperti kemasan *sachet* dan kemasan *jar*. Berikut ini adalah industri makanan siap santap yang memproduksi sambal siap santap beserta menu sambal yang diproduksi.

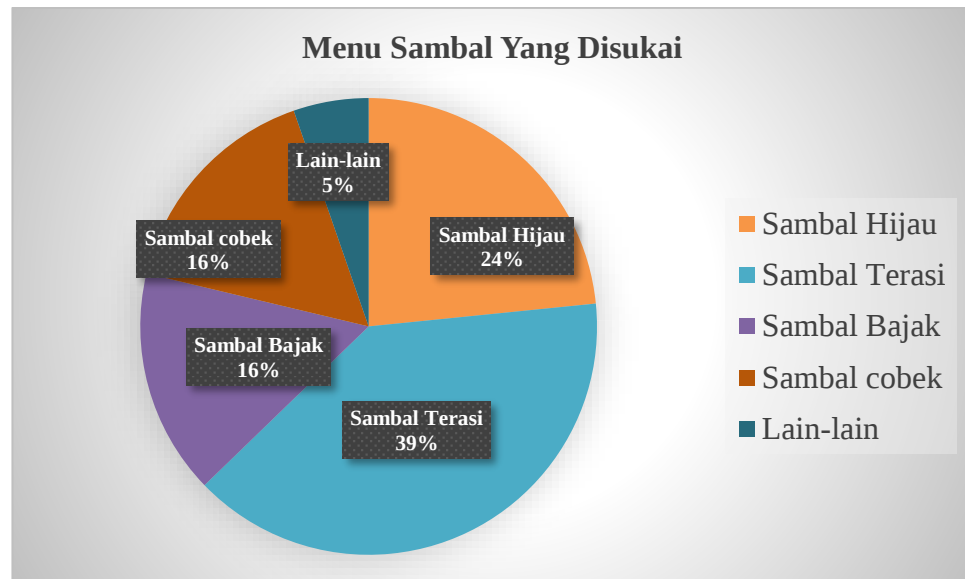
Tabel 1.1

Industri Makanan Siap Santap yang Memproduksi Sambal siap santap

PT Ikaafood Putramas (Kokita)	PT Indofood CBP Sukses Makmur (Indofood)	PT Lasallefood Indonesia (Del Monte)	PT ABC President (ABC)
Sambal Gilaaa	Sambal Terasi	Sambal terasi	Sambal Terasi
Sambal Terasi	Sambal Balado	Sambal Cabe Ijo	Sambal Hijau
Sambal Balado	Sambal Hijau	Sambal Goreng	Sambal Bajak
Sambal Oelek			
Sambal Bajak			
Kecap Sambal			
Kecap Rawit Bawang			

Sumber : Diolah dari berbagai sumber (2017)

Sebagai langkah awal pembuatan sambal, penulis mengadakan survey pra-penelitian mengenai menu sambal yang disukai berdasarkan menu Sambal siap santap yang sudah beredar dipasaran. Berikut ini adalah persentase menu sambal yang paling disukai.



Gambar 1.2

Peresentase Responden Berdasarkan Menu Sambal yang Disukai

Sumber: Data Diolah, 2017

Dari hasil survey terdapat 39% orang dari 100 responden menyukai Sambal Terasi, 24% orang menyukai Sambal Hijau, 16% orang menyukai Sambal Bajak dan Sambal Cobek, 5% orang menyukai jenis sambal lain. Dari hasil survey tersebut, maka memungkinkan produk Sambal Terasi dan Sambal Hijau yang laku dipasaran dan penulis tertarik untuk menginovasi produk Sambal Terasi dan Sambal Hijau.

Inovasi Produk menurut Galbraith, 1973; Schon, 1967 dalam (Lukas & Ferrel, 2000) adalah proses dari penggunaan teknologi baru kedalam suatu produk sehingga produk tersebut mempunyai nilai tambah. Inovasi produk bertujuan untuk mempertahankan kelangsungan hidup suatu perusahaan, karena produk yang telah ada rentan terhadap perubahan selera dan kebutuhan konsumen. Sambal siap santap yang akan dibuat merupakan inovasi produk sambal yang diawetkan dan dikemas sehingga memiliki nilai tambah dari sambal yang hanya bisa dikonsumsi dalam jangka waktu pendek menjadi Sambal siap santap yang dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama dan dapat dinikmati kapan saja tanpa harus membutanya terlebih dahulu.

Cabai (*Capsium annum*) merupakan salah satu bahan baku utama dalam pembuatan sambal. Tanaman ini termasuk dalam keluarga terung-terungan

(*solanaceae*) dari kelompok cabai-cabaian (*capsium*). Cita rasa pedas pada cabai disebabkan adanya senyawa *capsaicin* (Nawangsih, Imdad, & Wahyudi, 2001). Terdapat berbagai jenis cabai antara lain: Cabai rawit, Cabai merah besar dan Cabai hijau besar. Berikut ini adalah kandungan zat gizi per 100 gr berbagai jenis cabai.

Tabel 1.2
Kandungan Zat Gizi Per 100 gr Berbagai Jenis Cabai

Zat Gizi	Cabai Rawit (Segar)	Cabai Merah Besar (Segar)	Cabai Hijau Besar (Segar)
Energi (kkal)	103	31	23
Protein (gr)	4,7	1,0	0,7
Lemak (gr)	2,4	0,3	0,3
Karbohidrat (gr)	19,9	7,3	5,2
Kalsium (mg)	45	29	14
Fosfor (mg)	85	24	23
Besi (mg)	2,5	0,5	0,4
Vitamin A (SI)	11050	470	260
Vitamin B1 (mg)	0,24	0,05	0,05
Vitamin C (mg)	70	18	84
Air (gr)	71,2	90,9	93,4

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes (1992)

Produktivitas cabai khususnya di daerah Jawa Barat cukup tinggi berikut ini selengkapnya mengenai data produksi cabai besar dan cabai rawit berdasarkan data Badan Pusat Statistik Jawa Barat.

Tabel 1.3
Produksi Cabai Besar dan Cabai Rawit Tahun 2009 – 2014

Produksi Holtikultural						
Tahun	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Cabai Besar (Ton)	209.270	166.691	195.383	201.383	250.914	253.045
Cabai Rawit (Ton)	106.304	78.906	105.237	90.524	123.755	116.628

Sumber : Badan Pusat Statistik Jawa Barat, Indonesia, 2014

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui produktivitas cabai cukup tinggi. Cabai secara umum adalah produk hortikultura bermusim dan mudah rusak sehingga dibulan tertentu dalam setahun ada masa panceklik, sementara itu sambal sebagai salah satu produk olahan cabai hampir setiap saat dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satu upaya mengatasi hal tersebut adalah dengan merubahnya

kedalam produk yang lebih stabil mutunya, dengan mengolah dan mengawetkan kedalam bentuk sambal siap santap (Novianti, 2016).

Bumbu adalah bahan-bahan yang sengaja ditambahkan pada masakan untuk memperoleh citarasa yang khas sehingga menggugah selera makan. Bumbu terdiri atas aneka jenis rempah yang berasal dari bagian tanaman tertentu, seperti akar, kulit, batang, daun, buah, dan biji (Tobing & Hadibroto, 2015, hal. 13). Selain cabai sebagai bahan utama sambal, sambal juga ditambahkan bumbu pelengkap. Bumbu pelengkap ini tergantung jenis sambal yang akan dibuat. Bumbu pelengkap ini biasanya berupa terasi, gula pasir, gula merah, tomat, bawang merah, bawang putih, santan, kencur, dsb. Pemilihan bumbu pelengkap harus yang berkualitas untuk mendapatkan rasa sambal yang prima (Sutomo, 2015, hal. 6).

Dalam membuat Sambal siap santap diperlukannya penambahan bahan tambahan atau zat eksepian kedalam produk. Bahan tambahan makanan merupakan bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk meningkatkan mutu dan karakteristik inderawi bagi makanan olahan tersebut (Winarno, 2006, hal. 113).

Dewasa ini, masyarakat sudah mulai cerdas dalam memilih makanan dan minuman terutama dari segi kualitas produk. Sehingga ini menjadi acuan penulis untuk membuat inovasi produk Sambal siap santap dengan pemilihan bumbu khas Indonesia yang unggul dan mampu bersaing dipasaran. Kemudian melakukan strategi pendekatan pada produk tersebut agar produk bisa diterima oleh konsumen. Kegiatan ini dilakukan melalui studi mengenai daya terima konsumen.

Berdasarkan latar belakang, dan uraian diatas penulis tertarik untuk meneliti ***“STUDI PEMBUATAN SAMBAL SIAP SANTAP DENGAN BUMBU KHAS INDONESIA BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN”***.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana formulasi resep terbaik pengolahan sambal siap santap dengan bumbu khas Indonesia ?
- b. Bagaimana kualitas produk sambal siap santap menurut penilaian panelis konsumen?
- c. Bagaimana analisis harga jual produk sambal siap santap melalui uji daya terima konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui formulasi resep terbaik pengolahan sambal siap santap dengan bumbu khas Indonesia
- b. Untuk mengetahui kualitas produk sambal siap santap menurut penilaian panelis konsumen
- c. Untuk mengetahui analisis harga jual produk sambal siap santap melalui uji daya terima konsumen

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Secara Teoritis

Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner khususnya produk sambal siap santap dengan bumbu khas Indonesia berbasis pangan lokal.

- b. Secara Praktis

Menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berfikir seseorang untuk selalu produktif dan meningkatkan kemampuan seorang wirausaha kuliner dalam mengembangkan bisnisnya.