

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pariwisata di Indonesia cukup baik dan cukup terorganisir, banyak pariwisata yang ada di Indonesia sebagai contohnya adalah bidang kuliner. Banyaknya kegiatan wisata yang meliputi fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat setempat, pemerintah maupun pengusaha disebut pengertian dari pariwisata (Rai, 2014).

Di dalam pariwisata terdapat jenis-jenis wisata salah satunya wisata gastronomi. Wisata gastronomi mempunyai karakteristik-karakteristik yaitu pertama gastronomi sebagai unsur dan indikator globalisasi, kedua wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi, ketiga pariwisata sebagai pengungkap potensi gastronomi regional atau lokal dan bisa sebagai contributor mengembangkan atau memperbaharui identitas nasional dan subnasional, keempat wisata gastronomi bisa sebagai mengenalkan produk kuliner budaya setempat, kelima evolusi wisata gastronomi sebagai pengembangan pariwisata, keenam gastronomi sebagai tujuan perjalanan wisata dan lain-lain (Clavé, 2012). Wisata gastronomi dengan keputusan berkunjung memiliki hubungan yang kuat, hal ini ditunjukkan bahwa jika wisata gastronomi dilaksanakan dengan baik dan dikembangkan maka keputusan berkunjung wisatawan cenderung bernilai positif hal ini telah terbukti di Kota Bandung (Nurwitasari, 2015).

Makanan tradisional merupakan salah satu warisan budaya di Indonesia, makanan tradisional adalah makanan yang ada dari dulu secara turun menurun dari generasi ke generasi mempunyai masakan yang khas dari cara pengolahan, bahan baku atau aturan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan (Marwanti, 2000). Makanan jajanan tradisional termasuk kedalam kategori makanan tradisional yang biasa dikonsumsi masyarakat golongan etnik atau wilayah tertentu. Makanan tradisional terbagi menjadi beberapa

golongan yaitu makanan utama, lauk pauk, jajanan pasar dan minuman (Purwati, 2003, hal. 93).

Inovasi produk mempunyai banyak manfaat salah satunya untuk mengatasi pasar bisnis yang berada di dalam titik jenuh, produk yang ditawarkan lebih mudah bersaing dipasaran. Inovasi produk adalah proses pengenalan produk baru yang diharapkan sebagai membawa kesuksesan ekonomi bagi konsumen, pemerintah, masyarakat sekitar dan lain-lain (Fontana, 2011). Makanan tradisional bisa kalah saing dari makanan asing di Indonesia. Makanan tradisional perlu dijaga karena bagian dari budaya bangsa yang mencerminkan nilai luhur kemasyarakatan terbentuk sejak dulu. Makanan tradisional perlu diinovasi untuk terus menjaga kelestariannya dan menjadi nilai tambah dari produk tersebut (Novidiantoko, 2015).

Indonesia memiliki keanekaragaman sumber daya alam yang berlimpah. Ubi jalar termasuk sumber daya alam yang tumbuh subur di Indonesia salah satunya ubi jalar ungu. Sedikitnya olahan dari produk ubi jalar membuat tingkat konsumsi ubi jalar relatif rendah bahkan menurun, susahny mengolah ubi jalar ini berakibat sedikitnya permintaan pasar, tercatat produksi ubi jalar pada tahun 2009 sebesar 1,95 juta ton dari hasil panen 181.183 ha (BPS, 2009).

Ubi jalar adalah umbi utama di Indonesia. Dalam satu tahun ubi jalar bisa menghasilkan 40 ton, rendemen tepung 30% maka akan menghasilkan 12 ton/tahun. Keunikan dari tepung ubi jalar adalah ketika dijadikan tepung warnanya mengikuti awal warna dari warna asalnya. Untuk daging umbi berwarna ungu didalamnya mengandung antosianin. Kandungan pada tepung ubi yaitu oligo sakarida, indeks glikemik rendah dan pati resisten tinggi, bermanfaat sebagai membantu dalam pencegahan primer akan timbulnya penyakit degeneratif (Widowati, 2009, hal. 6).

Pemanfaatan ubi jalar ungu masih sedikit maka solusi yang tepat adalah mensosialisasikan varietas ubi jalar ungu dengan cara olahan yang menarik dan tepat. Produk olahan dari ubi jalar ungu ini bisa menjadi substitusi penggunaan tepung 10-100% atau bisa menjadi bahan pewarna untuk makanan atau minuman. Pengembangan inovasi produk dari ubi jalar ungu cukup prospektif karena sejalan dengan program percepatan diverifikasi pangan dan sebagai cara agar masyarakat

lebih mengenal penting akan pangan sehat dan pengembangan argoindustri berbahan baku lokal (Ginting, 2015, hal. 1).

**Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Segar Berdasarkan Warna Daging Kulit**

No	Komposisi Gizi	Ubi Putih	Ubi Merah	Ubi Kuning	Ubi Ungu	Tepung Terigu
1	Kalori (kal)	123	123,00	136,00	123	333
2	Protein (g)	1,80	1,80	1,10	0,77	9,00
3	Lemak (g)	0,70	0,70	0,40	0,94	1,00
4	Karbohidrat (g)	27,90	27,90	32,30	27,64	77,20
5	Kalsium (g)	30,00	30,00	57,00	30	22,00
6	Fosfor (g)	49,00	49,00	52,00	49,00	150
7	Zat Besi (mg)	0,70	0,70	0,70	0,70	1,30
8	Natrium (mg)	-	-	5,00	-	
9	Kalium (mg)	-	-	393,00	-	
10	Niacin (mg)	-	-	0,60	-	
11	Vitamin A (SI)	60,00	7.700,00	900,00	7.700,00	0
12	Vitamin B1 (mg)	0,90	0,90	0,10	0,90	0,10
13	Vitamin B2 (mg)			0,04		0,30
14	Vitamin C (mg)	22,0	22,0	35,00	21,34	0
15	Air (g)	68,50	68,50	-	70,46	12
16	Gula Reduksi				0,30	
17	Serat			0,3	0,3	1,00
18	BDD (%)	86,00	86,00	86,00	86,00	100
19	Anthosianin				110,51	

*Sumber:* (Sarwono, 2005)

Tabel 1.1 dapat disimpulkan bahwa ubi ungu memiliki keunggulan dari nilai gizi dibanding ubi putih dan ubi kuning yaitu pada komponen gizi gula reduksi, lemak, kandungan air, serat dan ubi ungu satu-satunya jenis ubi yang memiliki

antosianin yaitu sebesar 110,51 mg. Antosianin bermanfaat untuk kesehatan tubuh yaitu sebagai mencegah penyakit degeneratif, penyakit jantung, penyakit kanker dan lain-lain (Rosmania, 2013, hal 45).

**Tabel 1. 2 Kandungan Gizi Tepung Beras dan Tepung Ubi Ungu per 100 gram**

<b>Komponen</b>	<b>Tepung Beras</b>	<b>Tepung Ubi Ungu</b>
Kalori (kal)	364	366,89
Protein (gr)	7	2,79
Lemak (gr)	0,5	0,81
Karbohidrat (gr)	80	83,81
Kalsium (mg)	5	-
Serat Kasar (g)	-	4,19
Pati	-	85,32
Gula	-	18,38
B-karoten (g)	-	794,10
Amilosa	-	24,50
Air (gr)	12	7,28
Kadar abu (gr)	0,5	5,31

*Sumber: tepung beras* (Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY, 2014) *tepung ubi ungu* (Nurhidayah, 2011)

Tabel 1.2 bisa disimpulkan bahwa tepung ubi ungu memiliki kelebihan dari tepung beras dari aspek komponen, kalori, lemak, karbohidrat, serat kasar, pati, gula, beta karoten, amilosa dan kadar abu. Dilihat dari bahwa tepung beras yang berbahan dasar beras yang masih diimpor, pemerintah melakukan kebijakan dalam impor beras. Penggunaan tepung ubi ungu bisa menjadi solusi bagi masyarakat yang masih penggunaan tepung beras impor (Salsabila, 2015).

Substitusi untuk penggunaan tepung ubi jalar ungu bisa antara 50%-100% penggunaan tepung ubi ungu yang berbasis tepung ini bisa bersaing dengan produk tepung lainnya dengan melihat dari segi kualitas yang dihasilkan. Penambahan

tepung ubi jalar bisa dilakukan sampai 100% pada pembuatan kue atau roti, bisa juga substitusi dengan tepung beras tau tepung lain (Suismono, 2001, hal. 37).

Kue mangkok termasuk dalam jajanan makanan tradisional Indonesia yang populer (Susmayati, 2002). Kue mangkok merupakan makanan jajanan tradisional yang berasal dari Betawi, bentukannya seperti mangkuk disebutkan lagi bahwa kue mangkok termasuk jajanan tradisional yang populer yang berbahan dasar tepung beras, santan dan fermentasi yang alami yaitu tape singkong. Sering disajikan pada acara-acara besar. Kue mangkok termasuk makanan jajanan pasar yang populer maka dengan pemanfaatan kue mangkok yang populer dijadikan inovasi produk untuk pemanfaatan dari ubi jalar ungu (Erwin, 2003).

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, oleh karena itu penulis tertarik untuk membahas dan melakukan penelitian dengan judul **“Inovasi Produk Kue Mangkok dengan Tambahan Tepung Ubi Ungu”**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, dimunculkan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep produk kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu yang dihasilkan menurut para panelis ahli ?
2. Bagaimana kualitas produk kue mangkok dengan penambahan tepung ubi ungu menurut penilaian para panelis konsumen?
3. Bagaimana analisa harga jual kue mangkok dengan penambahan tepung ubi ungu melalui uji daya terima konsumen?
4. Bagaimana analisa kelayakan bisnis pada aspek keuangan terhadap kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **a. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui formula yang tepat dari tepung ubi ungu yang ditambahkan dalam pembuatan kue mangkok dengan tingkat pengembangan dan daya terima yang tinggi.

**b. Tujuan Khusus**

1. Untuk menganalisis kualitas produk terhadap produk kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu menurut para panelis ahli berdasarkan formulasi resep yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap kue mangkok dengan penambahan tepung ubi ungu.
3. Untuk mengetahui tinjauan harga jual kue mangkok dengan penambahan tepung ubi ungu melalui daya terima konsumen.
4. Untuk mengetahui aspek kelayakan bisnis pada aspek keuangan terhadap kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu.

**1.4 Kegunaan Penelitian**

Adapun kegunaan dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagi Mahasiswa

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman tentang penggunaan berbahan baku tepung ubi ungu dan tentang inovasi produk makanan tradisional.

2. Bagi Masyarakat

Dapat menambah pengetahuan, wawasan dan ide terhadap membuat inovasi produk dari tepung ubi ungu.

3. Bagi Peneliti Lanjut

Dapat digunakan sebagai referensi apabila ingi melakukan penelitian sejenis.