

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata merupakan industri yang mampu memberikan sumbangan devisa yang tinggi bagi suatu negara. Sebagaimana yang dimaksud dalam Keputusan Presiden Republik Indonesia nomor 30 tahun 1969, pariwisata sebagai salah satu sumber penghasil devisa yang membutuhkan penyempurnaan organisasi, tata kerja dan pelaksanaannya, menetapkan suatu kebijaksanaan pengembangan kepariwisataan nasional secara umum dengan membentuk sebuah dewan pertimbangan kepariwisataan nasional. Sehingga industri ini banyak di manfaatkan oleh setiap negara untuk meningkatkan perekonomiannya. Tidak heran banyak negara – negara yang begitu mengembangkan industri pariwisatanya agar dapat menarik perhatian wisatawan yang ada di luar maupun di dalam negeri agar datang dan berkunjung menikmati wisata yang ditawarkannya.

Industri pariwisata memiliki sifat yang khas yang memerlukan berbagai industri, yakni diantaranya transportasi, akomodasi, jasa boga atraksi dan ritel. Industri jasa boga juga memiliki peran cukup penting, dimana setiap wisatawan yang datang kesuatu tempat akan mempertimbangkan kemudahan dalam memperoleh makanan dan minuman. Kota Bandung adalah salah satu kota yang menjadi tujuan wisatawan, hal ini didukung dengan jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung yaitu sebagai berikut :

**Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan di Kota Bandung Tahun 2012 – 2016**

Tahun	Total Wisatawan
2012	3.513.705
2013	3.897.429
2014	5.807.564
2015	5.466.009
2016	6.577.019

*Sumber : Data Dinas Pusat Statistika Kota Bandung 2017*

Perbaikan infrastruktur dan fasilitas umum bagi masyarakat kota Bandung memberikan peningkatan wisatawan yang berkunjung ke kota Bandung. Sejak tahun 2012 wisatawan yang datang ke kota Bandung menunjukkan adanya peningkatan. Pada tahun 2012 wisatawan yang datang ke kota Bandung yaitu

sekitar 3.513.705 orang dan meningkat 10,92 persen menjadi 3.897.429 orang pada tahun 2013. Kemudian pada tahun 2014 mengalami peningkatan yang cukup tinggi sebesar 49,01 persen sehingga total wisatawan yang datang mencapai 5.807.564 orang. Namun pada tahun 2015 mengalami penurunan sekitar 5,88 persen menjadi 5.466.009 orang. Kemudian pada tahun 2016 mengalami peningkatan menjadi 6.577.019 orang.

Para wisatawan yang datang ke kota Bandung memiliki tujuan yang beraneka ragam, salah satunya yaitu untuk menjelajahi kota Bandung dengan keragaman kulinernya. Banyaknya potensi restoran, *food court* dan *cafe* yang menawarkan berbagai makanan dan minuman yang menarik dan memiliki ciri khas tersendiri. Adanya ciri khas dan karakter serta beragamnya makanan dan minuman yang di tawarkan membuat wisatawan penasaran untuk mencobanya.

Beranekaragam upaya perusahaan dalam menarik wisatawan agar mengunjungi restorannya, misalnya dengan melakukan inovasi produk, mengingat banyaknya konsumen yang selalu menantikan ide baru. Menurut Minantyo (2011 p.136) Inovasi merupakan proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan tuntutan dari perusahaan yang selalu menghendaki produk – produk baru dan tidak dapat muncul secara tiba – tiba tanpa ada orang – orang yang mau melakukannya. Inovasi ini bisa dilakukan kapan saja tanpa harus menunggu program perencanaan, salah satu industri yang sering melakukan inovasi adalah industri jasa boga, dimana industri ini memiliki bagian – bagian, diantaranya bagian yang memproduksi makanan utama, bagian yang memproduksi minuman, dan ada juga bagian *pastry* yang memproduksi *cake*.

*Pastry* adalah bagian dari dapur yang memproduksi khususnya berbagai jenis roti, *cake* dan *dessert*, dimana kesibukannya dapat berlaku 24 jam dan memerlukan 3 *shift* dalam melaksanakan kerja”(Bartono & Rufino, 2005, p.164) . Salah satu produk yang dihasilkan dari bagian *pastry* adalah *cake*. *Cake*/kue adalah suatu hasil produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari *sugar*/gula, *fat*/*butter*/ margarine, *egg*/telur, dan *flour*/tepung terigu yang di *oven*, sedangkan proses pengembangannya bisa akibat perputaran mesin/adukkan, bisa juga akibat penggunaan bahan kimia/soda(Subagdjo, 2007, p. 87).

Pada prinsipnya bahan baku untuk pembuatan *cake* adalah tepung terigu, dimana tepung terigu adalah hasil dari biji gandum yang dihaluskan. Gandum juga merupakan bahan makanan pokok terpenting kedua di Indonesia dimana masyarakat mengkonsumsi makanan dalam bentuk bakso, kue, roti, mie dan lain – lain. Seluruh kebutuhan gandum di Indonesia dipasok dari impor dalam jumlah yang sangat besar (Asmawan, 2014, p. 1), oleh karena itu perlu adanya pemanfaatan penambahan bahan lokal untuk mengurangi penggunaan tepung terigu pada produk makanan.

Inovasi produk makanan khususnya *cake*/kue dengan berbahan dasar lokal saat ini kurang begitu berkembang. Karena kurangnya pengetahuan terhadap hasil pangan lokal, dalam upaya meningkatkan daya tarik dan pengetahuan masyarakat terhadap pangan lokal perlu adanya pemanfaatan produk dengan inovasi bahan lokal. Banyak potensi hasil bumi yang dapat dimangfaatkan menjadi makanan yang bernilai tinggi. Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam yang sangat berlimpah. Salah satunya yaitu buah – buhan, seperti yang kita ketahui bahwa bermacam – macam buah – buahan dapat tumbuh di Indonesia, dimana buah – buahan adalah makanan penunjang bagi kesehatan tubuh yang mempunyai banyak kandungan gizi didalamnya.

Berbagai macam tanaman pisang tumbuh baik di Indonesia, mulai dari pisang susu, pisang nangka, pisang ambon, pisang raja, pisang kelutuk/batu, dan lain-lain. Berbagai jenis tanaman pisang tersebut memiliki karakteristik yang berbeda – beda seperti pisang kelutuk atau pisang batu dimana jenis pisang ini memiliki biji yang banyak pada buahnya, sehingga masyarakat sering menggunakan buahnya saat masih mentah, buah tersebut digunakan untuk pelengkap bahan rujak tumbuk, daun pada pisang kelutuk juga memiliki karakteristik yang baik digunakan untuk membungkus makanan. Namun untuk bonggol pisang kelutuk jarang dimanfaatkan oleh masyarakat, bahkan mungkin belum dimanfaatkan sama sekali. Sehingga tanaman pisang yang sudah matang hanya dimanfaatkan buah dan daun, karena ketidaktahuan masyarakat akan manfaat bonggol pisang kelutuk. Padahal bonggol pisang memiliki kandungan serat yang baik, dimana serat merupakan bagian dari makanan yang baik bagi

kesehatan tubuh dan dalam sehari disarankan untuk mengkonsumsi serat sebanyak 25 gram/hari (Septiana, 2013).

Dewasa ini umbi batang pisang atau bonggol pisang jarang di manfaatkan oleh masyarakat, padahal pada masa penjajahan Belanda dan Jepang umbi batang pisang atau bonggol pisang sering digunakan sebagai bahan makanan sementara pengganti beras bagi mereka yang kekurangan pangan (Nofalina dalam Munadjim, 2013, p.2). Selain itu bonggol pisang tidak hanya mengandung karbohidrat, tetapi juga mineral dan protein maka bonggol pisang juga dapat diolah menjadi aneka hidangan seperti lauk dan keripik. Pemanfaatan bonggol pisang sebagai lauk yaitu dengan mengolahnya menjadi dengdeng bonggol pisang dan semur bonggol pisang. Upaya Meningkatkan daya simpan yang lama pada bonggol pisang maka bonggol pisang dapat di ubah menjadi tepung, hal ini adalah salah satu pemanfaatan bonggol pisang yang berlimpah. Berikut adalah data luas dan produksi tanaman pisang di Jawa Barat :

**Tabel 1.2 Luas Panen dan Produksi Tanaman Pisang di Jawa Barat**

NO	Tahun	Luas Panen	Produksi Pisang
1	2012	18.344	1.192.860
2	2013	18.474	1.095.325
3	2014	18.181	1.237.171
4	2015	17.940	1.306.287
5	2016	14.538	1.092.235

*Sumber : Badan Pusat Statistika 2017*

Tabel 1.2 di atas, menunjukkan luas panen dan produksi buah pisang di Jawa Barat yang memiliki potensi berlimpah untuk di manfaatkan, selain itu bonggol pisang masih kurang bahkan belum di manfaatkan sehingga perlu adanya upaya untuk memanfaatkan bonggol pisang.

Salah satu cara memanfaatkan bahan lokal yang memiliki kandungan gizi yang baik dan sekaligus mengurangi penggunaan tepung terigu pada produk kue adalah dengan cara memanfaatkan bonggol pisang kelutuk menjadi tepung bonggol pisang. Tepung bonggol pisang memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu 58,89% (Nofalin, 2013, p.3) sehingga daya serap air pun semakin tinggi. Daya serap air merupakan kemampuan bahan pangan untuk menahan air yang di tambahkan dan yang ada pada bahan pangan itu sendiri selama proses terhadap perlakuan bahan pangan tersebut. Daya serap air terhadap

bahan pangan akan menurun ketika semakin meningkatnya kandungan protein dalam bahan pangan dan semakin rendah daya serap air pada pangan akan mempengaruhi tekstur bahan makanan yang semakin renyah dan daya serap air semakin tinggi maka tekstur pada pangan akan menjadi lunak (Septiana, 2013). Berikut ini komposisi kimia bonggol pisang dan jagung setiap 100 gram, adalah :

**Tabel 1.3 Komposisi Kimia Bonggol Pisang dan Jagung**

<b>Keterangan</b>	<b>Bonggol Pisang</b>	<b>Jagung</b>
Energi (kkal)	245	307
Protein (gr)	3,4	7,9
Lemak (gr)	0	3,4
Karbohidrat (gr)	66,2	63,6
Kalsium (mg)	60	9
Fosfor (mg)	150	148
Zat Besi (mg)	2	2
Vitamin A (si)	-	-
Vitamin B1 (mg)	0,04	0,33
Vitamin C (mg)	4	-
Air (%)	20	24,0

*Sumber : Data diolah 2017*

Berdasarkan komposisi kimia tepung bonggol pisang dan jagung maka tepung bonggol pisang dapat digunakan menjadi bahan makanan karena mengandung karbohidrat yang cukup tinggi yaitu (66,2%) jika dibandingkan dengan jagung, selain itu bonggol pisang juga rendah kandungan protein sehingga cocok digunakan dalam pembuatan kue. Bonggol pisang juga tidak memiliki kandungan lemak sehingga cocok bagi konsumen yang sedang diet untuk mengkonsumsi hasil olahan dari tepung bonggol pisang.

Tepung bonggol pisang kelutuk dapat dimanfaatkan dalam pembuatan kue salah satunya yaitu bolu gulung. Bolu gulung adalah salah satu varian dari *cake*. Berbeda dengan *cake* lainnya, bolu gulung tidak mengalami proses pemanggangan melainkan pengukusan (Ananto, 2015, p. 76). Pada penelitian ini, bolu gulung dipilih sebagai produk penelitian karena penambahan bahan baku tepung bonggol pisang belum pernah dilakukan sebelumnya. Selain itu bolu gulung merupakan salah satu *cake* yang disukai oleh masyarakat di Indonesia, mengingat di setiap situasi atau acara seperti *meeting*, jamuan tamu, dan oleh – oleh selalu menghadirkan bolu gulung, hal ini juga diperkuat dengan data toko – toko kue yang berjualan bolu gulung di wilayah Setiabudhi, dimana toko – toko

kue yang peneliti kunjungi menjual bolu gulung, selain itu bolu gulung juga dijual secara *online*.

**Tabel 1.4 Data Penjualan Bolu Gulung di Setiabudhi Periode April-Mei 2017**

NO	Nama	Harga	Penjualan
1	Cahaya Cake	Rp. 22.000	43pcs
2	Setiabudhi Supermarket	Rp. 22.000	90 pcs
3	<i>Istana cake &amp; bakery</i>	Rp. 18.000	50 pcs
4	Borma toserba	Rp. 21.000	80 pcs
5	<i>Glaze Bakery</i>	Rp. 20.000	50 pcs
<b>Jumlah</b>			<b>322 pcs</b>

*Sumber : Data diolah 2017*

Tabel 1.4 menunjukkan data penjualan bolu gulung untuk bulan mei 2017 pada toko – toko yang berbeda yang ada di wilayah Setiabudhi yaitu toko Cahaya *Cake* dengan jumlah penjualan 43 pcs, Setiabudhi Supermarket dengan jumlah penjualan 90 pcs, toko *Istana Cake & Bakery* dengan jumlah 50 Pcs, Borma toserba 80 pcs dan *glaze bakery* yaitu 50 pcs, sehingga jumlah penjualan bolu gulung pada 5 toko kue tersebut yaitu 322 pcs. Sehingga dari data diatas dapat disimpulkan bahwa bolu gulung merupakan jenis *cake* yang masih di sukai oleh masyarakat.

Bahan dasar pembuatan bolu gulung yaitu tepung dengan kadar protein rendah maka tepung bonggol pisang dapat digunakan sebagai alternatif bahan dalam pembuatan bolu gulung karena kandungan protein tepung bonggol pisang rendah yaitu 3.4 %. Dengan adanya substitusi terhadap produk bolu gulung ini dapat meningkatkan manfaat dari tepung bonggol pisang dan dapat meningkatkan harga dari tepung bonggol pisang.

Pengujian organoleptik disebut penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat (Ayustaningwarno, 2014, p. 1).

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas penulis tertarik untuk meneliti pengaruh penambahan tepung bonggol pisang pada produk bolu gulung dengan judul **“Inovasi Produk Bolu Gulung Dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Berbasis Daya Terima Konsumen”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana formula resep bolu gulung dengan penambahan bahan tepung bonggol pisang kelutuk?
- b. Bagaimana daya terima konsumen terhadap substitusi tepung bonggol pisang kelutuk pada produk bolu gulung?
- c. Bagaimana studi kelayakan bisnis aspek keuangan terhadap produk bolu gulung tepung bonggol pisang kelutuk?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui formula resep yang baik pada produk bolu gulung dengan penambahan bahan tepung bonggol pisang kelutuk.
- b. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap substitusi tepung bonggol pisang kelutuk pada produk bolu gulung
- c. Untuk mengetahui studi kelayakan bisnis aspek keuangan produk bolu gulung bonggol pisang kelutuk.

## 1.4 Kegunaan Penelitian

Sedangkan kegunaan dari dilakukanya penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Secara Ilmiah

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan keilmuan .

- b. Secara Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pengusaha dalam bidang kuliner untuk dapat mengembangkan dan mengeksplorasi keberagaman gastronomi dengan melakukan inovasi produk untuk menghasilkan produk yang unggul dalam pasaran. Dan diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian – penelitian selanjutnya.