BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan kegiatan yang banyak dalam melibatkan manusia dalam berbagai bidang usaha dan pariwisata sangat penting untuk meningkatkan perekonomian di Negara. Wisatawan yang ke Indonesia menjadikan potensi yang baik bagi masyarakat dan pemerintah.

Berdasarkan Undang-Undang Pariwisata No.10 Tahun 2009 tentang pengertian pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah (Bab 1, Pasal 1, Ayat 3).

Pariwisata itu berkaitan dengan manusia dalam bidang industri yaitu mengenai produk barang dan produk jasa. Pernyataan ini dikuatkan dalam kutipan berikut:

Ismayanti (2010, hlm.15) Pariwisata itu merupakan dua gabungan yaitu produk barang dan produk jasa. Keduanya penting, untuk dibutuhkan dan dihasilkan dalam industri pariwisata.

Kota Bandung merupakan metropolitan, banyak orang yang mengetahui bahwa Bandung merupakan Paris Van Java dengan adanya tempat pusat pembelanjaan yaitu seperti di Paris sehingga Bandung merupakan Paris nya Pulau Jawa. Banyaknya wisatawan yang pergi untuk berlibur ke Bandung karena dari tahun ke tahun banyak sekali tempat wisata yang dibangun di Bandung menjadikan potensi banyaknya wisatawan.

Tempat wisata yang di Bandung menjadi daya tarik wisatawan di berbagai mancanegara karena Bandung banyak mempunyai perubahan konsep tata kota yang modern yaitu ruang terbuka (taman-taman) yang berada di beberapa tempat di kota Bandung.

Pariwisata di Bandung menjadi potensi yang besar dalam mempengaruhi perekonomian di Bandung terutama masyarakat lokal yang dekat dengan tempat

wisata. Pariwisata mengalami perkembangan karena setiap manusia selalu ingin wisata. Jumlah pengunjung yang berwisata ke Bandung dari tahun ke tahun meningkat. Pernyataan ini dikuatkan dari tabel sebagai berikut:

Tabel 1.1

Rekapitulasi Data Pengunjung Wisatawan Yang Datang Ke Kota Bandung
Tahun 2010-2015

No	Keterangan	2010	2011	2012	2013	2014	2015
	C	(orang)	(orang)	(orang)	(orang)	(orang)	(orang)
1	a. Wisman	180.603	194.062	158.848	170.982	176.487	130.039
	b.Wisnus	3.024.666	3.882.010	3.354.857	3.726.447	4.242.294	3.874.453
	jumlah	3.205.269	4.076.072	3.513.705	3.897.429	4.418.781	4.004.492
2	Jumlah	1.974.619	2.636.752	1.743.734	1.667.295	1.388.783	2.056.602
	Tamu Tidak						
	Menginap						

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung Tahun 2016

Menurut Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Bandung tahun 2016 berdasarkan tabel 1.1 jumlah wisatawan yang hanya datang saja ke Bandung mengalami penurunan pada tahun 2012 dan kembali lagi kenaikan sampai tahun 2015. Jumlah wisatawan yang menginap di Bandung mengalami penurunan di tahun 2012 dan mengalami kenaikan kembali tahun 2015. Jumlah tamu yang tidak menginap di Bandung mengalami kenaikan tahun 2011 dan mengalami keturunan tahun 2012 dan turun lagi sampai tahun 2014 lalu tahun 2015 mengalami kenaikan lagi.

Kenaikan jumlah pengujung ke Bandung yang dapat menjadikan daya tarik sendiri dari segi geografisnya dengan mempunyai geografis yang baik sehingga banyaklah ide-ide orang untuk membuat wisata dengan desain yang bersentuhan dengan nuansa alam.

Wisata kuliner di Bandung menjadi salah satu daya tarik wisatawan sehingga banyaknya para pelaku usaha yang mempunyai ide-ide kreatif dengan membuat bermacam-macam produk yang inovasi sehingga meningkatnya suatu penjualan produk pada pelaku usaha dalam bidang makanan dan minuman.

Inovasi merupakan produk yang belum ada ataupun produk yang sudah ada dan dikembangkan kembali menjadi produk yang lebih baik untuk menarik minat konsumen. Pernyataan ini dikuatkan dalam kutipan berikut:

Dhewanto (2014, hlm.67) Inovasi produk adalah hasil yang dari pengembangan produk baru suatu perusahaan atau industri, baik yang sudah ada produknya maupun yang belum ada. Produk yang sudah lama sehingga mencapai titik jenuh di pasaran maka diperlukan adanya inovasi untuk menggantikan produk yang sudah lama. Penggantian ini bisa diganti dengan total ataupun pengembangan produk lama menjadi modern sehinga dapat meningkatkan permintaan konsumen dalam memberikan keputusan pembelian produk tersebut.

Pastry merupakan makanan penutup yang biasanya untuk pembuatan dessert yang pada umumnya makanan yang mempunyai rasa manis. Pernyataan ini dikuatkan dengan kutipan berikut:

Subagjo (2007, hlm.85) Definisi *Pastry* yaitu: bagian dari *food and beverage* departement dibawah *food product* yang mempunyai tugas dalam pembuatan dessert, snack, cake, and bread. Sehingga melihat dari pernyataan bahwa pastry merupakan dari bagian *food product* yang menangani makanan penutup".

Pastry yang merupakan bagian dari *food product* yang memilki rasa yang manis seperti roti, bolu, *snack* dan *dessert* yang biasanya konsumen suka untuk mengkonsumsi, namun para konsumen sekarang lebih cerdas dalam memilih produk dengan melihat nilai gizi yang ada di produk tersebut.

Berdasarkan analisis penelitian yang dilakukan peneliti ke beberapa toko kue yang menjual bolu kukus di Kota Bandung dan varian rasa bolu kukus dapat dilihat dari tabel 1.2 sebagai berikut:

Tabel 1.2

Data Toko Kue Penjual Bolu Kukus di Kota Bandung 2017

No	Nama tempat	Alamat	Menu Bolu Kukus	Penjualan per hari
1	Sari – sari Aneka kue jajanan pasar	Jl. Sultan Tirtayasa no.17, Citarum, Bandung Wetan,	Bolu kukus	200 pcs

		Kota Bandung, Jawa Barat		
2	Mae's Rumah jajanan	Jl. Jendral A. Yani No.614, Babakan Surabaya, Kiaracondong, Kota Bandung, Jawa Barat 40281	 Bolu kukus gula merah Bolu kukus ubi ungu Bolu kukus biasa Bolu kukus rainbow Bolu kukus biasa dengan pewarna makanan (coklat, pandan, strawberry) 	350 pcs
3	Prima Rasa	Jl. Kemuningan No. 20, Merdeka, Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat	 Bolu kukus ubi ungu Bolu kukus talas Bolu kukus gula merah Bolu kukus original Bolu kukus dengan pewarna makanan (coklat, pandan, strawberry) 	250 pcs

Sumber: Toko Kue Di Kota Bandung, diolah tahun 2017

Berdasarkan tabel 1.2 dari beberapa ke toko kue di Kota Bandung tahun 2017 bahwa peneliti memilih toko kue tersebut karena toko kue tersebut mempunyai jajanan pasar yang terkenal. Sehingga peneliti melakukan penelitian di toko kue tersebut dengan menanyakan penjualan jajanan pasar tersebut salah satunya bolu kukus. Setiap toko kue tersebut penjualan dalam per harinya mencapai 200-350 buah per hari, penjualan bolu kukus cukup diminati oleh masyarakat.

Banyaknya bolu kukus yang dijadikan untuk acara-acara pesta dan lainnya sehingga biasanya banyak untuk *snack box* dalam acara-acara seminar. Pernyataan ini dikuatkan dalam kutipan berikut:

5

Bolu kukus sudah sangat familiar di telinga kita. Dari dulu hingga sekarang

bolu kukus sering menjadi suguhan andalan atau sebagai pengisi snack box. Oleh

karena itu, kue ini seakan tak lekang oleh waktu (Andie & Hadi, 2014, hlm.3).

Bolu kukus yang sudah terkenal di masyarakat sehingga butuhnya inovasi

bahan baku untuk membuat bolu kukus yaitu dengan menggunakan bahan baku

kacang kedelai. Mengingat minimnya kacang kedelai sehingga pengolahan yang bisa

dilakukan pada bahan baku kacang kedelai hanya dibuat sebagai tahu, tempe, susu

kacang kedelai, kembang tahu, kecap, yoghurt kedelai, dan tauco. Maka dari itu

dibutuhkan dalam pemanfaatan dengan inovasi yang dapat menjadikan potensi serta

kelebihan yang dimiliki oleh kacang kedelai.

Kacang kedelai dibuat menjadi tepung untuk bahan baku pembuatan bolu

kukus dengan penambahan tepung kacang kedelai karena belum pernah ada sehingga

peneliti tertarik dalam melakukan penelitian ini yaitu dengan inovasi produk bolu

kukus dengan subsitusi tepung kacang kedelai.

Bahan baku untuk membuat produk roti dan *cake* dengan menggunakan

tepung yang mempunyai kandungan protein berbeda sesuai dengan produk yang akan

dibuat. Pernyataan ini dikuatkan dalam kutipan berikut:

Suhardjito (2006, hlm.9) Tepung dalam pembuatan cake harus mengandung

kurang dari 10% protein dan 0,4% ash, dan harus memiliki daya serap air yang

rendah. Setiap tepung memiliki daya serap air yang berbeda-beda.

Peneliti menginovasikan produk dengan aspek bahan baku dengan salah

satunya yaitu dari tepung yang digunakan oleh bolu kukus. Mengingat bahwa tepung

terigu merupakan bahan yang utama sehingga peneliti membuat tepung kedelai

sebagai subsitusi.

Tepung kacang kedelai masih asing di telinga masyarakat, mengingat bahwa

tepung terigu yang biasanya digunakan di industri kuliner. Kandungan gizi tepung

kacang kedelai sangat baik untuk kesehatan. Sehingga tabel di bawah adanya

komposisi kimia tepung kedelai:

Lita Karina Agustin, 2017

INOVASI PRODUK DAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN JAJANAN PASAR BOLU KUKUS DENGAN

Tabel 1.3 Komposisi Kimia Tepung Kedelai

Jenis	Energi (kkal)
Air (%)	4,873
Protein (%)	34,930
N terlarut (%)	4,607
N amino (%)	0,056
Lemak	25,530
Gula reduksi (mg)	0,103
Abu (%)	3,720
Nilai cerna protein (%)	75,490

Sumber: Widodo, (2001) dalam Wijaya (2016, hlm.22)

Berdasarkan tabel 1.3 bahwa komposisi kimia pada tepung kedelai yaitu mengandung air sebesar 4,873%, protein 34,930%, N terlarut 4,607%, N amino 0,056%, lemak 25,530%, gula reduksi 0,103mg, abu 3,720%, dan nilai cerna protein 75,490%. Dengan adanya nilai komposisi kimia tepung kedelai ada perbandingan kacang kedelai dengan kacang yang lainnya pada tabel di bawah ini.

Tabel 1.4

Kandungan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat 100 g Makanan dan

Bahan Makanan Sumber Protein Nabati

Jenis	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat
	(kkal)	(g)	(g)	(g)
Kacang Kedelai	331	34,9	18,1	34,8
Kacang Merah	336	23,1	1,7	59,5
Kacang Hijau	345	22,2	1,2	62,9
Kacang Tanah	452	25,3	42,8	21,1

Sumber: Oktaviani (2015, hlm.6)

Berdasarkan Tabel 1.4 bahwa kacang kedelai memiliki energi (kkal) energi yang rendah dari kacang merah, kacang hijau, dan kacang tanah, kemudian kacang kedelai memiliki protein (g) tinggi dari kacang tanah, kacang merah, dan kacang hijau, kemudian kacang kedelai memiliki lemak (g) yang rendah dibandingkan dengan

kacang tanah sedangkan kacang kedelai memilki lemak (g) yang tinggi dibandingkan kacang merah dan kacang hijau, kemudian kacang kedelai memilki karbohidrat (g) yang tinggi dibandingkan kacang tanah sedangkan kacang kedelai memiliki karbohidrat (g) rendah dibandingkan kacang merah dan hijau.

Kacang kedelai mempunyai varietasi yang berbeda-beda tergantung pada penggunaan kacang kedelai yang ingin diolah, kedelai mempunyai kandungan yang sangat baik untuk kesehatan manusia. Pernyataan ini dikuatkan dalam kutipan berikut:

Muchtadi (2010, hlm.1) Tanaman kedelai termasuk phylum magnoliophyta kelas magnoliopsida ordo Fabales famili Fabaceae subfamili Faboidaeae genus Glycine dan spesies G Max Laporan Rhumpius pada tahun 1750 mengatakan bahwa petani yang ada di Jawa dan Bali telah banyak menanam kedelai dan sejak tahun 1892 menurut Romburgh kedelai menjadi tanaman penting disamping padi padian dan umbi - umbian. Biji kedelai yaitu berbentuk sferis memanjang, datar tergantung dari varietasnya tetapi pada kedelai yang digunakan kedelai yang berbentuk sferis berwarna kuning jika dikupas kulitnya berwarna kuning dan kulitnya berwarna bening bila di rendam dengan air Kedelai adalah bahan pangan sumber protein nabati utama bagi masyarakat peranan kedelai sebagai sumber gizi yang bermutu yaitu terdapat pada protein lemak vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh. Peranan kedelai merupakan sangat penting dalam pencegahan untuk beberapa penyakit seperti kanker, penyakit jantung, dan osteoporosis. Protein yang ada di dalam kedelai membatu dalam meningkatkan kesehatan pada tulang.

Selain mempunyai kandungan yang baik untuk kesehatan manusia kedelai juga banyak mengandung protein yang baik. Pernyataan ini dikuatkan dalam kutipan berikut:

Kedelai yang biasa kita peroleh dalam bentuk tempe, tahu, dan susu. Selain mengandung protein di dalamnya juga mengandung zat besi, kalsium, vitamin A, B, B1, dan B2 lebih banyak dibandingkan dengan jenis kacang lainnya (Cahyadi, 2009, hlm.13).

Tabel 1.5

Data Konsumsi Kacang Kedelai di Provinsi Jawa Barat

	TAHUN KONSUMSI						
Kelompok/Jenis	20	12	2013 2014		014		
Pangan	Gram/	Kg/Kap	Gram/	Kg/Kap	Gram/	Kg/Kap/	
	Kap/Ha	/Tahun	Kap/H	/Tahun	Kap/H	Tahun	

	ri		ari		ari	
Kedelai	0.044	0.016	0.067	0.024	0.013	0.005

Sumber: Dinas Pertenakan dan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Barta, Tahun 2017

Berdasarkan data dari Dinas Pertenakan dan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Barat tahun 2017 bahwa kedelai setiap tahunnya terjadi penurun sehingga peneliti dapat menginovasikan produk dari kacang kedelai dengan pembuatan bolu kukus untuk meningkatkan pendapatan karena pengolahannya yang begitu saja sehingga terjadinya penurunan pada konsumsi tiap tahunnya.

Konsumsi tiap tahunnya mengalami penurunan oleh karena itu perlunya pemanfaat kacang kedelai yang bisa dikembangkan kembali untuk para pelaku usaha dalam pembuatan tepung kacang kedelai sehingga pemerintah mengajak para petani di Indonesia untuk bisa menanam kacang kedelai. Menanam kacang kedelai di indonesia sangat berdampak pada pengurangan untuk ekspor kedelai yang selalu meningkat tiap tahunnya, jika banyaknya kedelai maka tingkat konsumsi kedelai di Indonesia akan menaik tiap tahunnya.

Peneliti membuat tepung yang berasal dari kacang kedelai yang dengan prosesnya membuatnya sendiri dengan merendam kacang kedelai, pengupasan kulitnya dari biji kedelai, penjemuran, penyangraian, haluskan dengan *miller*, sangrai lagi, *miller lagi hingga halus*, pengayakan sampai lembut hingga menjadi tepung kacang kedelai dengan membuat produk jajanan pasar yaitu bolu kukus karena banyak disukai oleh anak-anak dan kalangan dewasa juga.

Konsumen kini sangatlah lebih teliti dalam memilih makanan yang mempunyai nilai gizi dalam makanan yang akan dikonsumsi, mengingat bahwa konsumen lebih memperhatikan dalam memilih makanan.

Berdasarkan pengamatan peneliti ini ingin memberikan alternatif pengolahan kacang kedelai yaitu dengan membuat tepung kacang kedelai untuk mengurangi pemakaian terigu yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Peneliti tertarik dengan penggunaan tepung kacang kedelai yang sebagai tambahan dari produk yang akan di buat yaitu untuk meningkat nilai gizi yang baik dan lebih banyak protein nabati nya.

9

Dalam penelitian ini saya menggunakan metode dalam pengolahannya dengan cara di

kukus karena disebut dengan bolu kukus.

Pengujian organoleptik disebut juga penilaian indera atau penilaian sensorik

yaitu dengan cara memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur,

rasa, aroma, bentuk, warna. Pernyataan ini dikuatkan dalam kutipan berikut:

Nasiru (2011) dalam Ayustaningwarno (2014, hlm.1) Pengujian organoleptik ini disebut juga penilaian indera atau penilaian sensorik yaitu dengan cara

memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, aroma,

bentuk, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk membuat judul

penelitian "INOVASI PRODUK JAJANAN PASAR BOLU KUKUS DENGAN

SUBSITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI DAN ANALISIS DAYA TERIMA

KONSUMEN".

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan tepung kacang kedelai pada bolu kukus dengan

subsitusi tepung kacang kedelai.

2. Bagaimana formulasi resep bolu kukus dengan subsitusi bahan baku tepung

kacang kedelai.

3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap subsitusi tepung kacang kedelai pada

produk bolu kukus.

4. Bagaimana studi kelayakan bisnis bolu kukus subsitusi tepung kacang kedelai?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan tepung kacang kedelai pada bolu kukus

dengan subsitusi tepung kacang kedelai.

2. Untuk mengetahui formulasi resep bolu kukus dengan subsitusi bahan baku

tepung kacang kedelai.

- 3. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap subsitusi tepung kacang kedelai pada produk bolu kukus.
- 4. Untuk mengetahui studi kelayakan bisnis bolu kukus subsitusi tepung kacang kedelai.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Secara Ilmiah

Secara ilmiah dalam melalukan penelitian ini peneliti dapat mengetahui pembuatan tepung kacang kedelai dan formulasi resep dengan penambahan tepung kacang kedelai pada bolu kukus.

b. Secara Praktis

Secara praktis adapun manfaatnya peneliti untuk memberikan informasi dengan penambahan tepung kacang kedelai sebagai inovasi produk baru pada masyarakat di Kota Bandung.