

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata saat ini menjadi salah satu sektor yang sangat berpengaruh pada pendapatan devisa suatu negara. Pariwisata menurut *The World Tourism Organization* (UNWTO) (2010:1) adalah sebuah fenomena sosial, budaya dan ekonomi yang terkait dengan perjalanan seseorang ke tempat diluar tempat tinggalnya, yang bertujuan untuk memperoleh kesenangan. Sedangkan menurut UU No.10 Tahun 2009 pasal 1 Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Dalam aktivitas pariwisata di suatu daerah terdapat hal yang menjadi daya tarik, salah satu daya tarik tersebut adalah wisata kuliner.

Adanya wisata kuliner di Indonesia salah satunya di Kota Bandung dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan. Wisatawan dapat mencoba sensasi dari rasa dan keunikan yang ditawarkan aneka kuliner. Melihat adanya potensi dari wisata kuliner maka para produsen makanan berlomba-lomba untuk berinovasi terhadap produk makanannya sehingga memiliki kelebihan dan perbedaan dengan produk pesaingnya.

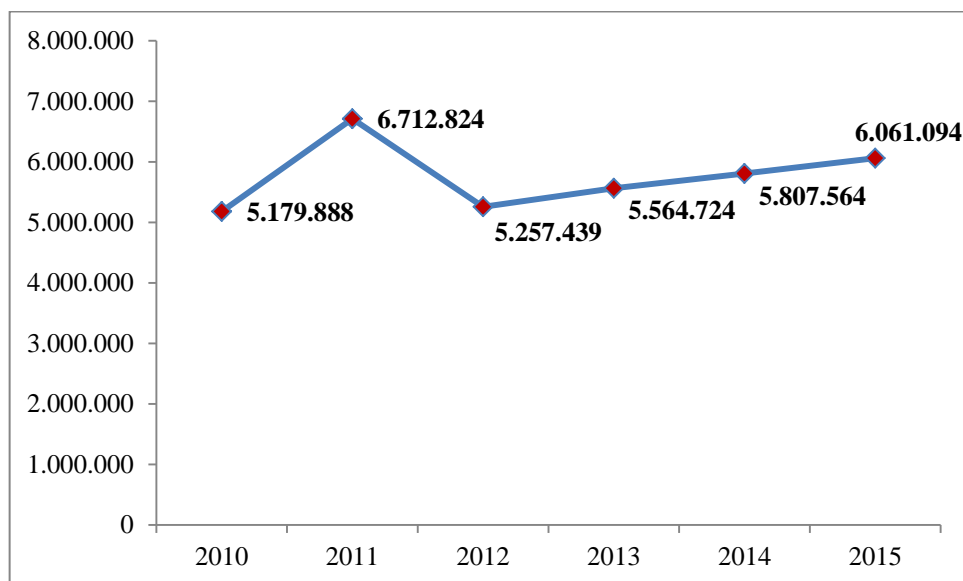
Produsen makanan umumnya berinovasi pada produk yang sudah ada atau menciptakan jenis makanan baru. Melihat adanya banyak pilihan kuliner yang di tawarkan tidak serta merta membuat wisatawan atau konsumen menjadi tidak peduli terhadap kandungan gizi dan keamanan makanan. Saat ini para wisatawa atau konsumen sudah cerdas dan lebih peduli lagi untuk mempertimbangkan kandungan gizi dan keamanan pangan baik itu mencakup personal hygien produsen serta hyginitas makanan itu sendiri. Sehingga dapat berpengaruh pada kedaangan wisatawan.

Tabel 1.1

**Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung
Pada Tahun 2010 s.d 2015**

NO	KETERANGAN	2010	2011	2012	2013	2014	2015
1	Wisatawan dalam negeri	4.951.439	6.487.239	5.080.584	5.388.292	5.627.421	5.877.162
2	Wisatawan Manca Negara	228.449	225.585	176.855	176.432	180.143	183.932
Jumlah (Orang)		5.179.888	6.712.824	5.257.439	5.564.724	5.807.564	6.061.094

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, 2017



Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, 2017

Gambar 1.1

**Grafik Jumlah Wisatawan yang datang ke Kota Bandung tahun 2010 s.d
2015**

Dari gambar 1.1 terlihat jumlah kedatangan wisatawan ke Kota Bandung pada tahun 2012 mengalami penurunan dari tahun sebelumnya sebesar 1.455.385 orang atau sekitar 21,67 %, tetapi semenjak tahun 2012 hingga tahun 2015 jumlah wisatawan baik itu wisatawan mancaegara dan wisatawan lokal mengalami

Faisal Yusni Nuralamsyah, 2017

**INOVASI PRODUK BUTTER COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KATUK
BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

kenaikan setiap tahunnya. Salah satu yang berperan pada kenaikan jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Bandung adalah wisata kuliner. Wisata kuliner di Kota Bandung setiap tahunnya selalu berinovasi baik itu dalam segi jasa maupun produk untuk menarik minat kunjungan wisata ke Kota Bandung.

Inovasi produk menurut Kotler dan Armstrong (2007:382) merupakan proses berkembangnya gagasan dan kreatifitas sehingga mengubah produk tersebut menjadi hal yang bermanfaat. Dengan berinovasi terhadap suatu produk maka akan meningkatkan nilai suatu produk tersebut. Dalam berinovasi pula perlu diperhatikan dalam keberterimaan konsumen. Agar produk yang ditawarkan dapat diterima oleh konsumen dan tidak menyalahi aturan ataupun norma yang berlaku di masyarakat. Salah satu jenis olahan inovasi produk yang banyak ditawarkan adalah inovasi produk *pastry*.

Pastry atau patiseri menurut *Pastry Crash Crouse* dalam Adjab Subagjo (2007:163) dapat diartikan sebagai section yang berada didalam ruang lingkup *Food and Beverages Department* dibawah *food product* yang bertugas dalam pembuatan *dessert, cake, bread dan snack*. Pada *pastry* salah satu produk yang dihasilkan adalah *cake* atau kue. Salah satu jenis *cake* adalah *sponge cake*.

Menurut Faridah & dkk, (2008:7) *Cookies* merupakan kue manis yang berbentuk kecil dengan daya tahan simpan yang lama karena teksturnya yang kering dan tidak diisi dengan krim serta terbuat dari adonan liquid dan solid. Untuk metode pembuatan *cookies* terdapat tiga cara yaitu, *creaming methode, one stage methode* dan *sponge methode*. Sedangkan berdasarkan variasi teknik penanganan adonannya, *cookies* dapat diklasifikasikan kedalam enam bagian yaitu, *pressed, bar, rolled* atau *cut-out, wafer, molded* dan *drop*.

Butter cookies dapat digolongkan kedalam jenis *butter type cookies* karena saat diproduksi terdapat komposisi mentega (*butter*) yang dicampurkan dengan gula dan dikocok hingga mengembang. Dari segi tekstur, *butter cookies* memiliki tekstur yang lembut dan dari segi rasa, *butter cookies* memiliki rasa yang gurih, manis dan renyah.

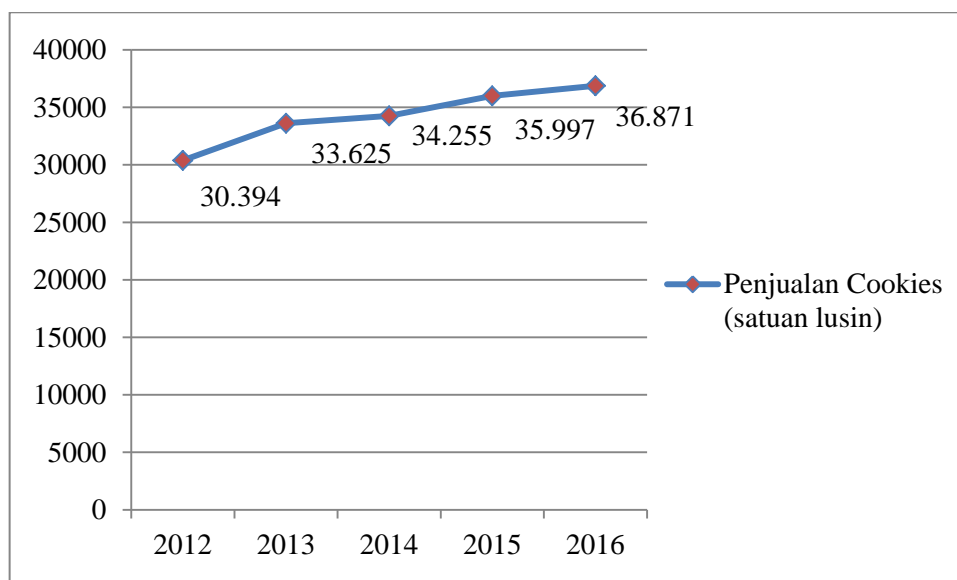
Untuk penjualan *cookies* dari tahun 2012 s.d 2016, berdasarkan data yang didapatkan dari PT. Bonli Cipta Sejahtera yang merupakan salah satu perusahaan

cookies di kota Bandung yang menaungi tiga merek outlet cookies yaitu Ina Cookies, J&C Cookies dan La Diva Cookies didapatkan data penjualan sebagai berikut:

Tabel 1.2
Rekapitulasi Penjualan Cookies PT. Bonli Cipta Sejahtera Bandung tahun 2012 s.d 2016

	2012	2013	2014	2015	2016
Penjualan (satuan lusin)	30.394	33.625	34.255	35.997	36.871

Sumber : PT. Bonli Cipta Sejahtera, Februari 2017



Sumber : PT. Bonli Cipta Sejahtera, Februari 2017

Gambar 1.2
Grafik Rekapitulasi Penjualan Cookies PT. Bonli Cipta Sejahtera 2012 s.d 2016

Berdasarkan tabel 1.2 dan gambar 1.2, terlihat penjualan cookies meningkat tiap tahunnya, pada tahun 2012 ke tahun 2013 terjadi peningkatan 10,63% penjualan atau 3.231 lusin, sedangkan untuk data penjualan tahun 2016 terjadi peningkatan 2,43% atau 874 lusin dari tahun 2015. Dengan adanya tren

peningkatan penjualan ini dilihat dari segi bisnis, usaha cookies cukup menjanjikan.

Daun katuk (*Sauropus Androgynus-(L) Merr*) merupakan tanaman yang berkhasiat baik itu sebagai obat dan makanan yang termasuk kedalam filum *Euphorbiaceae*. Menurut (Puji & Leenawaty, 2005) Per 100 gr daun katuk memiliki kandungan gizi sebagai berikut :

Tabel 1.3

Kandungan nutrisi daun katuk.

Komposisi Nutrisi	Jumlah Kandungan(100gr)
Protein	4,8 gr
Lemak	1 gr
Karbohidrat	11 gr
Kalsium	204 mg
Fosfor	83 mg
Besi	2,7 mg
Vitamin A	10370 IU
Vitamin B1	0,1 mg
Vitamin C	239 mg
Air	81 g
Klorofil	65,8 spa d/mm ²
Energi	59 kkl

Sumber : (Puji & Leenawaty, 2005)

Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Jawa Barat jumlah produksi daun katuk di Jawa Barat pada tahun 2014 s.d 2016 yang berasal dari lahan yang berada di daerah Kabupaten Sukabumi dan Kabupaten Bogor dengan luas lahan \pm 6.000 m² didapatkan data sebagai berikut:

Tabel 1.4

Rekapitulasi Jumlah Panen Daun Katuk di Jawa Barat tahun 2014 s.d 2016

	2014	2015	2016
Jumlah Panen (ton)	15	17,3	18

Sumber: Data diolah

Pada masyarakat Indonesia umumnya daun katuk digunakan sebagai obat tradisional dalam memperlancar air susu ibu (ASI) untuk ibu menyusui, menurunkan demam dan mencegah peradangan pada bisul. Selain penambahan

daun katuk pada makanan dapat memberikan warna daun katuk juga dapat memberikan manfaat bagi tubuh karena mengandung banyak nutrisi yang baik bagi tubuh. Selain itu pada masyarakat pedesaan di Indonesia, daun katuk dimanfaatkan sebagai pewarna alami makanan ,seperti misalnya pada pewarnaan tape ketan. Dengan khasiat dan manfaat yang didapatkan dari mengkonsumsi daun katuk, masih terdapat beberapa orang yang belum mengetahui daun katuk itu sendiri.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan peneliti, maka peneliti akan mengangkat permasalahan tersebut kedalam skripsi, dengan judul **Inovasi Produk Butter Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Berdasarkan Daya Terima Konsumen.**

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimanan formula resep *butter cookies* dengan penambahan bahan baku tepung daun katuk.
- b. Bagaimanan daya terima konsumen terhadap *butter cookies* dengan penambahan bahan baku tepung daun katuk.
- c. Bagaimana analisis harga jual *butter cookies* dengan penambahan tepung daun katuk melalui uji daya terima konsumen.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui formula resep *butter cookies* dengan penambahan bahan baku tepung daun katuk.
- b. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *butter cookies* dengan penambahan bahan baku tepung daun katuk.
- c. Untuk mengetahui tinjauan harga jual *butter cookies* dengan penambahan tepung daun katuk melalui uji daya terima konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Manfaat dari Segi Teori.

Faisal Yusni Nuralamsyah, 2017

INOVASI PRODUK BUTTER COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KATUK BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Untuk memberikan dan menambah wawasan dalam mengembangkan produk menjadi suatu inovasi produk yang terbuat dari bahan baku tradisional/oriental menjadi bahan baku yang bisa diterima dan diaplikasikan secara universal.

b. Manfaat dari Segi Kebijakan

Penelitian ini diharapkan dapat meminimalisir penggunaan bahan pewarna makanan kimia yang mengandung residu dan tidak menyehatkan.

c. Manfaat dari Segi Praktik

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pengusaha dalam bidang pastry untuk memanfaatkan pewarna makanan alami menjadi suatu inovasi produk.

d. Manfaat dari Segi Isu dan Aksi Sosial

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk meminimalisir penggunaan bahan tambahan pangan buatan salah satunya pewarna makanan buatan sehingga makanan yang diproduksi dapat memberikan manfaat bagi konsumen, baik itu rasa aman saat mengkonsumsi dan hak mendapatkan makanan yang sehat.

1.5 Struktur Organisasi

Gambaran mengenai keseluruhan isi skripsi dan pembahasannya dapat dijelaskan dalam sistematika penulisan sebagai berikut :

a. Bab I Pendahuluan

Bagian pendahuluan menjelaskan mengenai latar belakang melakukan penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.

b. Bab II Kajian Pustaka/Landasan Teoriitis

Bagian ini membahas mengenai kajian pustaka, kerangka pemikiran dan hipotesis penelitian yang berkaitan dengan penggunaan tepung daun katuk sebagai bahan penambah dalam pembuatan *butter cookies* berdasarkan daya terima konsumen.

c. Bab III Metode Penelitian

Bagian ini membahas mengenai komponen dari metode penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimental, yaitu objek dan subjek penelitian, desain eksperimen, operasional variabel, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data penelitian.

d. Bab IV Hasil Temuan dan Pembahasan

Bagian ini membahas mengenai temuan penelitian dan pembahasan penelitian berdasarkan penelitian dengan pendekatan kuantitatif.

e. Bab V Simpulan dan Saran

Bagian ini membahas mengenai simpulan, dan saran peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.

