

BAB I

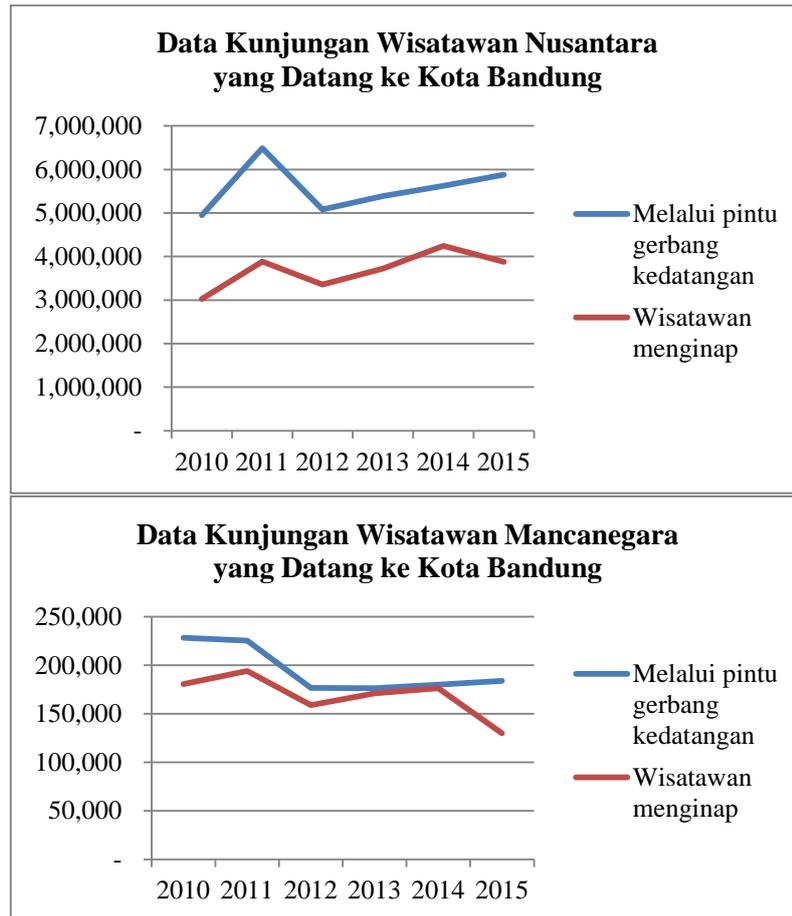
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu industri yang kian mendapat perhatian dan sorotan yang sangat meningkat di berbagai negara termasuk Indonesia. Pariwisata dapat menjadi daya tarik pada suatu kota di negara karena pariwisata merupakan suatu industri yang menyelenggarakan objek dan daya tarik wisata. Pernyataan ini dikuatkan dalam kutipan berikut:

Pariwisata adalah suatu proses yang dapat menciptakan nilai tambah terhadap barang dan/atau jasa sebagai satu kesatuan produk, baik yang nampak/nyata (*tangible product*) dan yang tidak tampak/tidak nyata (*intangible product*) (Sulastiyono, 2006, p. 3).

Salah satu yang menjadi daya tarik suatu tempat untuk dijadikan sebagai kota wisata selain objek wisata dari tempat wisata itu sendiri yaitu wisata kuliner. Wisata kuliner dapat menjadi suatu ikon atau ciri khas yang membuat suatu tempat wisata tersebut dikenal dan dikenang sebagai suatu pengalaman, seperti salah satunya kota Bandung. Bandung dikenal dengan wisata kuliner yang unik, mulai dari makanan berat sampai makanan yang berupa camilan seperti coklat, permen, dan makanan ringan, dimana semua itu dilakukan inovasi dan menghasilkan produk inovasi makanan yang memiliki cita rasa, dan penampilan yang unik serta menarik. Tujuan dilakukannya inovasi produk tersebut selain karena alasan kreativitas warga Bandung yang tidak ada habisnya, juga sebagai daya tarik wisata untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung. Banyak pengunjung dari luar kota Bandung yang mengunjungi kota Bandung selain untuk wisata belanja tapi juga untuk menikmati lezat dan keunikan rasa dari inovasi produk yang diciptakan para pemuda Bandung.



Gambar 1.1 Grafik Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung Tahun 2010-2015

Sumber: Dinas Kebudayaan Pariwisata (2016).

Keterangan satuan: Orang

Grafik data kunjungan wisatawan yang datang ke Kota Bandung tahun 2010-2015 di atas menunjukkan bahwa terjadi kenaikan pada kunjungan wisatawan nusantara baik itu yang melalui pintu gerbang kedatangan maupun wisatawan yang menginap, namun terjadi penurunan pada kunjungan wisatawan mancanegara baik itu yang melalui pintu gerbang kedatangan maupun wisatawan yang menginap.

Selalu terjadi kenaikan ataupun penurunan pada jumlah pengunjung dari tahun ke tahun yang diakibatkan oleh beberapa faktor. Kuliner atau makanan yang diinovasikan dapat menjadi daya tarik wisatawan untuk mengunjungi suatu kota seperti Bandung yang memang sudah terkenal sebagai kota wisata kuliner.

Inovasi makanan atau produk merupakan suatu cara tertentu untuk menghasilkan suatu makanan atau produk yang berbeda dari sebelumnya. Pernyataan ini dikuatkan dengan kutipan berikut:

Inovasi adalah suatu cara-cara baru atau kombinasi baru dari cara-cara lama dalam mentransformasi *input* menjadi *output* dengan tujuan menghasilkan suatu produk yang memiliki perubahan besar dalam perbandingan antara kegunaan dan harga yang ditawarkan kepada konsumen dan/atau pengguna (Bartono & Ruffino, 2005, p. 193).

Inovasi pada suatu produk makanan dapat berupa penciptaan produk baru, penambahan bahan, pengurangan bahan, atau penggantian bahan. Hal tersebut memiliki maksud dan tujuannya masing-masing, seperti bertujuan untuk penambahan nilai gizi, sebagai pewarna, perasa, ataupun menemukan tekstur yang lebih baik. Salah satu bahan makanan yang dapat digunakan untuk berinovasi adalah sayuran. Sayuran mempunyai potensi penting yaitu sebagai pusat pertumbuhan baru dalam rangka penumbuhan gizi, perolehan devisa, peningkatan kesejahteraan masyarakat serta perbaikan pendapatan petani. Banyak sayuran yang memiliki potensi untuk diolah menjadi inovasi produk makanan, diantaranya brokoli, timun, dan wortel. Hal yang biasa dilakukan pada brokoli, timun, dan wortel untuk berinovasi yaitu untuk diambil sari (*juice*) nya yang kemudian dimanfaatkan sebagai pewarna, dan penambahan gizi pada suatu produk, karena biasanya inovasi yang dilakukan pada sayuran seperti brokoli, timun, dan wortel bertujuan untuk membiasakan anak-anak memakan sayuran melalui produk yang diinovasikan sebagai makanan alternatif bagi anak-anak yang tidak suka makan sayur. Sayuran dipilih sebagai bahan untuk berinovasi karena sayuran merupakan salah satu makanan yang kurang digemari oleh anak-anak. Penelitian yang dilakukan Valmorbidia (Anjani, Akbar, & Jalsena, 2016, p. 5) mengungkap bahwa hanya 50% anak-anak yang mengkonsumsi sayuran per harinya. Data dari Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) tahun 2013 dalam Anjani, Akbar, & Jalsena (2016) tentang perilaku konsumsi dalam seminggu dan jumlah porsi rata-rata dalam sehari menunjukkan bahwa terdapat sebesar 93,6% penduduk Indonesia dengan umur ≥ 10 tahun masih kurang dalam mengkonsumsi sayur dan buah.

Brokoli (*Brassicca oleracea*) termasuk jenis sayuran kubis-kubisan yang masih tergolong mahal karena berasal dari Italia, sehingga hanya baru sebagian kecil masyarakat Indonesia yang mengkonsumsinya. Banyak gizi dan manfaat yang dikandung sayur brokoli seperti vitamin yang berguna bagi tubuh, serta zat baik lainnya. Pernyataan ini dikuatkan dengan kutipan berikut:

Kandungan vitamin A dan K yang terdapat di dalam brokoli bermanfaat sebagai antioksidan bagi tubuh, betakarotennya juga cukup tinggi. Selain itu juga banyak manfaatnya bagi lambung. Khasiat lain dari brokoli yaitu mempercepat pembentukan hemoglobin dalam darah karena memiliki kandungan klorofil yang tinggi, dan khasiat utamanya yaitu dapat mencegah kanker (Sudarminto, 2015, p. 14).

Faktanya kandungan vitamin A dan energi yang terkandung di dalam brokoli jauh lebih banyak dibandingkan dengan sayuran sejenisnya yaitu kubis telur dan kubis bunga. Hal tersebut dapat terlihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 1.1
Komposisi Kimiawi per 100 g Kubis Telor, Kubis Bunga, dan Brokoli

No	Senyawa	Kubis Telor		Kubis Bunga		Brokoli	
		Kadar Nutrisi	% dari Kebutuhan Harian	Kadar Nutrisi	% dari Kebutuhan Harian	Kadar Nutrisi	% dari Kebutuhan Harian
1	Energi (kalori)	25,00	1,00	25,00	1,00	345,00	1,50
2	Karbohidrat (g)	5,80	4,00	4,97	4,00	6,64	5,00
3	Protein (g)	1,30	2,00	1,92	4,00	2,82	5,00
4	Lemak total (g)	0,10	0,50	0,28	1,00	0,37	1,00
5	Serat (g)	2,50	6,00	2,00	5,00	2,60	7,00
6	Folat (µg)	53,00	13,00	57,00	14,00	63,00	16,00
7	Niasin (mg)	0,234	1,50	0,507	14,00	0,639	4,00
8	Asam pantotenat (mg)	0,212	4,00	0,667	3,00	0,573	12,00
9	Pridoksin (mg)	0,124	10,00	0,184	14,00	0,175	13,00
10	Ribovlavin (mg)	0,040	3,00	0,060	4,50	0,117	9,00
11	Tiamin (mg)	0,061	5,00	0,050	4,00	0,071	6,00
12	Vitamin A (IU)	98,00	3,00	-	-	623,00	21,00
13	Vitamin C (mg)	36,60	61,00	48,20	80,00	89,20	149,00
14	Vitamin E (mg)	-	-	0,08	0,50	0,17	1,50
15	Vitamin K (µg)	76,00	63,00	15,50	13,00	101,60	85,00
16	Kalsium (mg)	40,00	4,00	22,00	2,00	47,00	5,00
17	Tembaga (mg)	-	-	0,039	4,50	0,049	5,50

18	Besi (mg)	0,47	6,00	0,42	5,00	0,73	9,00
19	Magnesium (mg)	12,00	3,00	15,00	3,50	21,00	5,00
20	Mangan (mg)	0,160	7,00	0,155	7,00	0,210	9,00
21	Fosfor (mg)	26,00	3,50	-	-	-	-
22	Selenium (μg)	-	-	-	-	2,50	5,00
23	Seng (mg)	0,18	1,50	0,27	2,50	0,41	4,00
24	β -karoten (μg)	33,00	-	-	-	-	-
25	α -karoten (μg)	42,00	-	-	-	-	-
26	β -kriptosantin (μg)	-	-	-	-	1,00	-
27	Lutein-zeasantin (μg)	30,00	-	1,00	-	1403,00	-

Sumber: USDA National Nutrient Data Base (Zulkarnain, 2013).

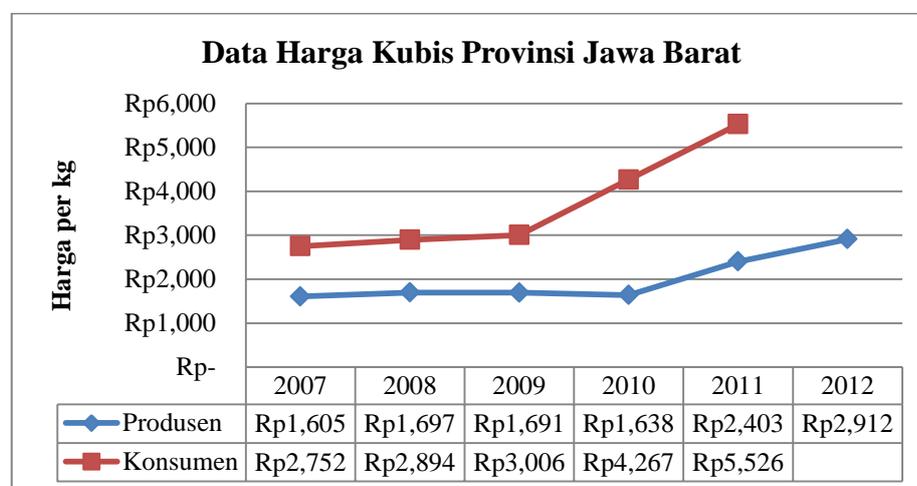
Di Indonesia penanaman brokoli dapat ditemukan di daerah Lembang, Cisarua, dan Cibodas (Sudarminto, 2015, p. 21). Untuk jumlah produksi brokoli dan harga jual dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.2

Data hasil Produksi Brokoli Kabupaten dan Kota di Jawa Barat

No	Kabupaten/Kota	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Bandung Barat	8,185	5,056	2,771	3,347	2,310
2	Bogor	134	60	174	241	102
3	Cianjur	4,174	5,265	5,872	4,174	2,582
4	Bandung	7,477	9,958	9,773	11,253	7,777

Sumber : Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Provinsi Jawa Barat (2017).



Gambar 1.2 Grafik Data Harga Kubis Provinsi Jawa Barat Tahun 2007-2012

Sumber: Badan Pusat Statistik dalam Kementerian Pertanian (2013).

Timun atau ketimun merupakan tanaman pangan yang termasuk kedalam jenis sayuran buah yang memiliki kandungan vitamin dan mineral yang baik bagi kesehatan. Pernyataan ini dikuatkan dengan kutipan berikut:

Timun (Jawa), bonteng (Jawa Barat), temon/antemon (Madura), ktimun/antimun (Bali), hantimun (Lampung), atau timun (Aceh) merupakan tanaman pangan jenis sayuran buah yang berasal dari wilayah India dan sekitarnya, memiliki sumber vitamin dan mineral yang berpotensi untuk kesehatan (Zulkarnain, 2013, p. 143).

Di Indonesia tanaman sayuran buah ini cukup diminati oleh masyarakat, namun timun biasanya hanya dikonsumsi secara langsung atau masih segar tanpa diolah, juga dikonsumsi dalam bentuk acar dan asinan, serta timun sering digunakan sebagai garnis pada suatu hidangan masakan. Tidak banyak inovasi produk yang dilakukan terhadap tanaman sayuran buah ini, inovasi terakhir yang dilakukan terhadap timun yaitu dijadikan sebagai minuman segar yang bernama es timun serut, suatu minuman yang berbahan timun yang diserut dan disajikan dengan air gula dan es serut, adapun inovasi lainnya yaitu dodol mentimun. Daerah penghasil timun terbanyak antara tahun 2011 sampai 2015 di Jawa Barat adalah Bandung. Hal tersebut dapat terlihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1.3

Data Hasil Produksi Timun Kabupaten dan Kota di Jawa Barat

No	Kabupaten/Kota	Tahun				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Bandung	22.426 Ton	18.020 Ton	16.187 Ton	17.955 Ton	21.541 Ton
2	Garut	12.074 Ton	11.801 Ton	19.506 Ton	14.963 Ton	16.442 Ton
3	Subang	11.654 Ton	10.901 Ton	6.492 Ton	11.464 Ton	11.851 Ton
4	Kab. Bandung Barat	9.996 Ton	6.829 Ton	10.564 Ton	10.569 Ton	4.530 Ton
5	Sumedang	7.577 Ton	4.363 Ton	5.844 Ton	6.087 Ton	4.125 Ton

Sumber : Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Provinsi Jawa Barat (2016).

Wortel merupakan tanaman umbi asli Asia yang memiliki kandungan vitamin A paling baik untuk peyakit mata. Pernyataan ini dikuatkan dengan kutipan berikut:

Wortel atau *carrot* (*Daucus carota* L.) berasal dari daerah beriklim sedang yaitu kawasan kepulauan Asia Tengah (Punjab, Kasmir, Afganistan, Tajikistan, dan bagian barat Tiam San) dan kawasan Timur Dekat (Asia kecil, Dataran tinggi Turkmenistan, Trancaucasia, dan Iran), selanjutnya tanaman ini menyebar ke kawasan Eropa, Afrika, Amerika, dan akhirnya menyebar ke berbagai negara termasuk Indonesia. (Cahyono, 2002, p. 9).

Kandungan karoten (pro-vitamin A) pada umbi wortel dapat mencegah penyakit rabun senja, manfaat lainnya yaitu senyawa β -karoten yang dapat mencegah *bensopiren* penyebab kanker paru-paru (Rukmana, 1995, p. 14).

Wortel mengandung banyak zat gizi (tabel 1.5), vitamin A merupakan zat gizi terbanyak yang terkandung di dalam wortel. Hal tersebut dapat terlihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1.4
Kandungan Nilai Gizi dan Kalori per 100 g Umbi Wortel Segar

No	Jenis Zat Gizi	Jumlah
1	Kalori (kal)	42,00
2	Protein (g)	1,20
3	Lemak (g)	0,30
4	Karbohidrat (g)	9,30
5	Kalsium (mg)	39,00
6	Fosfor (mg)	37,00
7	Besi (mg)	0,80
8	Natrium (mg)	32,00
9	Serat (g)	0,90
10	Abu (g)	0,80
11	Vitamin A (SI)	12.000,00
12	Vitamin B-1 (mg)	0,06
13	Vitamin B-2 (mg)	0,04
14	Vitamin C (mg)	6,00
15	Niacin (mg)	0,60
16	Air (g)	88,20

Sumber: Cahyono, B (2002)

Sayuran seperti brokoli, timun, dan wortel tidak banyak digemari oleh anak-anak karena memiliki rasa dan aroma sayuran yang kurang menarik. Sebanyak 70% anak-anak usia 5-9 tahun mempunyai sensitivitas tinggi terhadap rasa pahit yang terdapat pada sayuran (Anjani, Akbar, & Jalasena, 2016). Untuk menyamarkan rasa pahit yang terdapat pada sayuran tersebut dilakukanlah sebuah inovasi dengan mencampurkan sari brokoli, timun, dan wortel ke dalam produk

yang digemari anak-anak yaitu permen marshmallow, dengan begitu anak-anak akan tetap mendapat asupan gizi sayuran namun dengan bentuk dan rasa yang berbeda. Dipilihnya sayur-sayuran tersebut untuk diinovasikan karena sayur-sayuran tersebut mudah didapat di Indonesia terutama kota Bandung, wortel satu-satunya sayuran yang memiliki warna oranye mencolok dan menarik untuk anak-anak, timun merupakan sayuran buah yang memiliki rasa dan aroma segar yang diyakini dapat menarik minat konsumsi pada anak-anak, timun juga merupakan sayuran yang bernilai ekonomi rendah, brokoli memiliki aroma dan rasa pahit yang tidak begitu mencolok jika dibandingkan dengan sayuran hijau lainnya seperti sawi hijau yang sebelumnya telah penulis lakukan uji coba pada inovasi marshmallow namun gagal karena aroma dan rasa pait dari sayur tidak hilang.

Marshmallow merupakan produk sejenis permen yang terbuat dari bahan dasar seperti glukosa, gula, air, dan gelatin. Marshmallow memiliki dampak negatif seperti diabetes, merusak gigi, dsb. Sebab marshmallow merupakan makanan sejenis permen dimana salah satu bahan utamanya adalah gula (padat dan cair). Namun hal tersebut akan berdampak pada tubuh jika dikonsumsi secara berlebihan. Oleh sebab itu sebagai konsumen tetaplah harus memperhatikan takaran dalam mengkonsumsi suatu makanan terutama yang mengandung gula berlebih seperti marshmallow. Menurut sejarah pada awalnya marshmallow merupakan sejenis tanaman akar yang tumbuh di rawa-rawa “*the marsh mallow*”, lalu dikembangkan menjadi sebuah makanan sejenis permen dimana permen tersebut terbuat dari getah yang diambil dari akar tanaman rawa-rawa tersebut (*mallow plant*), namun diperkirakan permen ini tidak tampak seperti marshmallow yang ada pada zaman sekarang. Pernyataan ini dikuatkan dengan kutipan berikut:

*The historic roots of marshmallows are literally the roots of a plant: the marsh mallow, *Althaea officinalis*. Today's marshmallows are descended from sweets made of the sap taken from the root of this plant. Egyptians would mix together the mucilaginous sap from the root of the marsh mallow with sweeteners, probably honey; the resulting confection was deemed worthy of pharaohs and even the gods themselves (Greweling, 2009, p. 157).*

Bagaimanapun sejarah dan panjangnya penciptaan produk permen marshmallow ini, marshmallow tetap menjadi salah satu permen yang paling

dikenal di dunia, di Amerika terdapat sebanyak 90 juta marshmallow dikonsumsi setiap tahunnya (Greweling, 2009, p. 156). Di Indonesia marshmallow dapat ditemukan di swalayan, toko permen, dan bahkan warung-warung rumahan yang kecil dan sederhana.

Berdasarkan data-data yang dilampirkan di atas penulis ingin menciptakan suatu inovasi produk. Inovasi ini dilakukan dengan tujuan menciptakan alternatif camilan untuk anak-anak usia sekolah (6-12 tahun) agar terbiasa mengkonsumsi sayuran, serta meningkatkan minat konsumsi sayur pada anak-anak usia sekolah (6-12 tahun) melalui produk yang digemarinya salah satunya yaitu permen marshmallow. Inovasi ini dilakukan karena sejauh ini produk marshmallow yang ada di pasaran hanya berupa marshmallow rasa dan/atau isi buah-buahan, rempah, dan coklat. PT. Ranjani Jaya Lestari misalnya, salah satu industri menengah di Indonesia yang bergerak di bidang produk permen hanya menjual marshmallow dengan rasa stroberi, anggur, apel, dan jeruk (Jual Permen Marshmallow). Oleh karena itu penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Inovasi Marshmallow dengan Penambahan Sari Sayuran untuk Meningkatkan Minat Konsumsi Sayur Pada Anak (Studi Kasus SD Labschool UPI Bumi Siliwangi)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian inovasi produk ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran ?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada inovasi produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran?
3. Bagaimana harga jual produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran ?
4. Bagaimana kelayakan bisnis produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran ditinjau dari segi aspek keuangan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian inovasi produk ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen pada inovasi produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran.
3. Untuk mengetahui harga jual produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran.
4. Untuk mengetahui kelayakan bisnis produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran ditinjau dari segi aspek keuangan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian inovasi produk ini adalah sebagai berikut:

1. Penganekaragaman hasil olahan dari komoditi brokoli, timun, dan wortel sehingga dapat menjadi langkah alternatif untuk menambah nilai ekonomi dan nilai gizi produk dari olahan brokoli, timun, dan wortel.
2. Sayuran brokoli, timun, dan wortel dapat dikonsumsi anak-anak usia sekolah (6-12 tahun) melalui makanan alternatif dalam bentuk permen.
3. Mendapatkan formula yang tepat dalam pembuatan produk marshmallow dengan varian rasa baru yaitu sayuran (brokoli, timun, dan wortel).