

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Dunia pariwisata di negara Indonesia pada saat ini sudah maju dan berkembang pesat karena ditunjang dari banyaknya tempat wisata, fasilitas dan dari wisata kulinermya. Menurut Pendit (2002:32) pariwisata adalah salah satu industri yang cepat untuk penumbuhan ekonomi dan yang menyediakan lapangan kerja, peningkatan hasil ekonomi dan standar hidup masyarakat, sebagai sektor yang kompleks.

Bandung merupakan salah satu kota yang mempunyai potensi wisata yang terus berkembang pesat serta didukung oleh kondisi geografis. Bandung berupa dataran tinggi, dan beriklim dingin sehingga banyak menarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara dengan ini menimbulkan bermunculan tempat-tempat perbelanjaan, rekreasi, serta kuliner. Kondisi ini mendorong investor lokal maupun interlokal berlomba-lomba mengembangkan dan membuat ide-ide usaha yang unik, dan memberikan nilai yang lebih kepada konsumen, salah satunya adalah industri kuliner.

Menurut data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung selama periode lima tahun dari 2010-2015 jumlah data wisatawan yang datang ke kota Bandung meningkat, Dibawah ini merupakan tabel data kunjungan wisatawan ke Kota Bandung .

*Tabel 1.1*

**Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung (Juta)**

<b>KETERANGAN</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
Wisman	228.449	225.585	176.855	176.432	180.143	183.932
Wisnus	4.951	6.487	5.080	5.388	5.627	5.877
Jumlah	5.179	6.712	5.257	5.564	5.807	6.061

*Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung Tahun 2016*

Berdasarkan tabel di atas bahwa kunjungan wisatawan maupun domestik pada tahun 2014 ke tahun 2015 mengalami kenaikan, Tahun 2010 ke tahun 2015 mengalami kondisi naik, turun dan dilihat dari jumlahnya meningkat ketika tahun 2011. Kebutuhan akan suatu makanan merupakan salah satu kebutuhan yang harus dipenuhi karena makanan merupakan sumber tenaga untuk menjalani suatu aktivitas.

Wisatawan memerlukan fasilitas yang mudah, dan nyaman untuk beristirahat serta memenuhi kebutuhan akan pangan yang berupa makanan juga minuman. Makanan dan minuman menjadi kebutuhan dasar bagi manusia, faktor ini yang membuat berkembangnya usaha kuliner disuatu tempat wisata tidak terkecuali di Kota Bandung. Kebutuhan pangan wisatawan domestik ataupun mancanegara, didorong oleh keinginan rasa yang berbeda dengan yang lainnya, juga lebih baik kualitasnya.

Suatu perusahaan yang mempunyai usaha dibidang kuliner harus memiliki strategi yang baik untuk menjual produk, dan jasa mereka. Strategi perlu untuk persaingan yang keras dan sulit. Semakin banyak pesaing maka semakin pula banyak pilihan bagi para pelanggan untuk dapat memiliki produk yang sesuai bagi mereka. Memuaskan konsumen sebagai salah satu tujuan dari perusahaan dapat meningkatkan profitabilitas. Kepuasan konsumen patut diperhatikan perusahaan, karena bila mereka tidak puas dengan produk maupun pelayanan yang telah tersedia, maka akan pindah ke tempat yang lain. Pilihan kuliner yang ada di Kota Bandung banyak macamnya, mulai dari makanan tradisional hingga makanan mancanegara. Saat ini snack yang menjadi oleh-oleh pun sudah dimodifikasikan.

Menurut Zuhri (2013: 47 ) *home industri* merupakan dua kata yang memiliki arti berbeda *home* berarti rumah, tempat tinggal atau kampung halaman sedangkan *Industri* diartikan sebagai kerajinan, usaha produk barang.

Sehingga apabila disatukan pengertian *Home Industri* merupakan rumah usaha produk barang maupun perusahaan kecil. *Home Industri* ini dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatannya ini berpusat di rumah.

Menurut Avinger Edith (1999:60) kue kering ialah makanan kecil atau bisa disebut makanan ringan yang terbuat dari bahan tepung terigu, lemak, telur, gula dengan berbagai macam proses mulai dari pemanggangan maupun penggorengan. Kue kering ini adalah salah satu produk pastry yang dikenal oleh masyarakat luas, baik yang memiliki rasa gurih maupun manis. Merupakan panganan yang tahan lama jika disimpan dengan baik, dan dapat dinikmati saat acara formal maupun nonformal. Kue kering saat ini bervariasi sehingga ini digemari anak-anak hingga orang dewasa.

Menurut Smith (2015:10) kue pretzel merupakan kue tradisional negara Jerman yang memiliki bentuk tali simpul yang dapat mengikat, dan dilambangkan sebagai simbol keberuntungan juga kemakmuran. Pretzel juga memiliki arti ‘hadiah kecil’ yang memiliki rasa asin dan berbagai topping .

Penulis melakukan pra-penelitian ke toko yang menjual kue pretzel dengan hasil yang di dapatkan pada tabel di bawah ini :

***Tabel.1.2***  
**Data Beberapa toko kue kering yang Menjual Kue Pretzel**

No	Nama	Alamat	Variasi Menu	Terjual/Hari
1	Auntie Anne's	Jln.GatotSubroto No.289, Trans Studio Mall,Lt1 Cibangkong Kota Bandung 40273	- Original Pretzel - Hot Dog Pretzel - Pretzel Stick - Pretzel Cheese - Pretzel Sosis - Cinammon Pretzel - Sweet Pretzel	93pcs
2	Kriste Bakery	Jln.Bengawan No.82 CihapitBandung Wetan Kota Bandung 40114	Pretzel Cheese Cookies	15 pcs

*Sumber : Data diolah April 2017*

Berdasarkan tabel di atas bahwa dari toko-toko tersebut mereka membuat jenis kue pretzel yang berbeda. Minat konsumen terhadap kue pretzel dapat dilihat dari terjualnya kue pretzel yaitu 93 pcs dan pretzel cookies 15 pcs dalam satu hari.

Berdasarkan pra-penelitian konsumen di toko Auntie Annes's lebih tertarik pada pretzel stick karena topping yang diberikan bisa memilih sauce coklat atau *cheese* secara langsung. Toko ini pun menjual pretzel stick yang berukuran besar selain pretzel stick toko ini menjual pretzel yang berukuran besar, dengan rasa cinamoon, yang digemari konsumen memiliki rasa yang enak dan gurih.

Toko Kriste Bakery menyediakan pretzel cookies yang diminati oleh konsumen karena pretzel ini biasanya memiliki tekstur yang lembut, dan tahan lama bila disimpan di tempat yang kedap udara. Kue ini berbentuk kecil sehingga cocok untuk saat hari raya, atau hari besar lainnya. Hasil pra-penelitian ini, mengungkapkan bahwa konsumen menyukai kue pretzel, namun saat ini yang khusus menjual kue pretzel masih kurang, dan variasinya pun masih terbatas pada bahan, bentuk dan topping. Oleh karena itu maka penulis membuat inovasi dari bahan adonan yang berbeda untuk teknik pembuatan kue pretzel tersebut.

Inovasi pengolahan makanan yang berbahan baku tepung kacang kedelai masih terbatas. Pengolahan yang biasa dilakukan terhadap bahan baku tersebut hanya dibuat sebagai tempe, tahu, kecap, dan susu. Maka dari itu dibutuhkan sebuah inovasi yang dapat memanfaatkan potensi, serta kelebihan yang dimiliki oleh kacang kedelai.

Inovasi merupakan proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan keinginan perusahaan yang selalu menghendaki produk-produk terbaru yang tidak dapat muncul begitu saja kalau tidak ada seseorang yang melakukannya (Bartono, & Ruffino, 2005:192) Inovasi harus ditujukan pada pembaharuan, dan penemuan produk yang diharapkan terbuat dari bahan yang murah, cara mengolah dan menyajikan dengan cara yang eksklusif sehingga tampak mahal.

Pada saat ini sudah banyak yang menciptakan inovasi makanan, para pengusaha yang saling bersaing untuk menciptakan suatu kreasi baru untuk mengembangkan usahanya. Bahan baku lokal yang saat ini belum banyak diinovasikan yaitu kacang kedelai .

Sebagai salah satu jenis kacang-kacangan, kacang kedelai memiliki kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat yang bergizi. Kandungan gizi pada kacang kedelai dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 1.3**  
**Kandungan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat**

Jenis	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
<b>Kacang Kedelai</b>	<b>331</b>	<b>34,9</b>	<b>18,1</b>	<b>34,8</b>
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 : (Wiramihardja, 2004)

Berdasarkan Tabel 1.3 diketahui bahwa kacang kedelai memiliki karbohidrat yang rendah dibandingkan dengan kacang tanah, dan memiliki energi yang rendah dibandingkan dengan kacang merah. Kacang kedelai memiliki protein yang tinggi dibandingkan dengan kacang yang lainnya, kemudian kacang kedelai memiliki lemak yang rendah dari kacang tanah.

Menurut Astawan (2009:43) tanaman kedelai adalah termasuk *family Leguminosae* (kacang-kacangan). *Genus Glycine* dan *Spesies Max.* Bahasa lainnya kedelai dikenal dengan istilah *glycine max*, sedangkan dalam bahasa Inggris itu disebut *Soy Bean*. Di Indonesia kedelai dibedakan atas dasar umur panennya dan warna bijinya. Berdasarkan dalam umur panen, kedelai dibedakan atas (tiga) golongan ialah kedelai genjah (umur 78-85 hari), kedelai tengahan (umur 85-95 hari), serta kedelai dalam (umur lebih dari 95 hari).

Penulis ingin memberikan alternatif pengolahan kacang kedelai, menjadi variasi yang berbeda dan memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Maka penulis tertarik untuk melakukan percobaan dengan menggunakan bahan baku kacang kedelai untuk pembuatan kue pretzel. Kue ini biasanya menggunakan 100 % tepung terigu, penulis melakukan inovasi dengan merubah komposisi dan menambahkan dari tepung terigu, tepung kacang kedelai, penulis membuat tepung kacang kedelai

terlebih dahulu, lalu campurkan dengan tepung terigu dan bahan baku yang lainnya adonan dicetak kemudian digoreng menggunakan metode pengolahan melalui penggorengan.

Setelah produk dibuat kemudian dilakukan uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis ahli yang sudah berpengalaman.

Penilaian terhadap intensitas sifat sensorik suatu bahan tidak terlalu sulit, hanya saja penilaian mutu itu sifatnya lebih kompleks dan hanya dapat dilakukan oleh para panelis yang sudah berpengalaman dan telah lama mengenal komoditi yang dinilai tersebut (Sofiah&Achyar, 2011:105). Oleh karenanya dapat disimpulkan bahwa selera manusia menentukan dalam penerimaan, dan nilai suatu produk. Barang yang direspon dengan positif karena menghasilkan yang menyenangkan, dan memuaskan harapan konsumen.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian **“Inovasi Kue Pretzel dengan Subtitusi Tepung Kacang Kedelai sebagai Daya Terima Konsumen”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah penelitian berdasarkan teori, yaitu:

1. Bagaimana inovasi kue Pretzel dan subtitusi tepung kacang kedelai.
2. Bagaimana inovasi kue Pretzel dapat di terima oleh konsumen
3. Bagaimana kelayakan bisnis inovasi kue Pretzel .

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan penelitian di atas, maka adapun tujuan penelitian yaitu:

1. Untuk mengetahui bahwa kue Pretzel ini dapat diinovasikan dengan tepung kacang kedelai.
2. Untuk mengetahui apakah kue Pretzel ini dapat diterima oleh konsumen dengan menggunakan metode uji daya terima.
3. Untuk mengetahui kelayakan bisnis produk kue Pretzel.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Pada penelitian ini diharapkan memberikan pengetahuan bagi penulis selanjutnya :

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Secara teoritis dalam melakukan penelitian ini penulis dapat pengetahuan proses pembuatan tepung kacang kedelai dengan cara perendaman, penjemuran dan pengeringan sinar matahari. Selain itu penulis juga mengetahui sejarah dan bentuk dari kue pretzel yang berasal dari Negara Jerman tersebut, hal yang lain penulis menginovasikan kue pretzel dengan formulasi standar resep menggunakan tepung kacang kedelai yang memiliki banyak kandungan gizi yang sehat dalam kacang kedelai, tidak hanya itu saja penulis dapat mengetahui kelayakan suatu produk apakah layak untuk dilakukan atau tidak sehingga dapat diterima oleh konsumen.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Penulis berupaya untuk memberikan informasi tambahan tentang inovasi produk kue Pretzel bahwa kue pretzel yang berasal dari Negara Jerman dapat diinovasikan menggunakan bahan dasar lokal yaitu kacang kedelai. Sehingga menaikkan konsumsi kacang kedelai sendiri tidak kalah dengan kue pretzel pada umumnya, pada kue pretzel ini menggunakan daun jeruk sehingga menambahkan aroma pada kue pretzel. Penulis melakukan inovasi ini dengan olahan kacang kedelai, karena belum banyak olahan yang berfariatif biasanya kacang kedelai dibuat tahu, tempe, kecap serta susu saja. Dengan inovasi ini dapat diterima oleh masyarakat di Kota Bandung sebagai olahan kacang kedelai yang kaya manfaatnya.