

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata saat ini merupakan industri terbesar dan menjadi salah satu sektor terkuat yang mempengaruhi perekonomian global. Pariwisata telah memberikan devisa yang cukup besar bagi berbagai negara, khususnya negara Indonesia. Negara yang memiliki kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17.508 pulau atau disebut juga sebagai nusantara atau negara maritim, telah menyadari pentingnya sektor pariwisata terhadap perekonomian Indonesia dikarenakan pertumbuhan pariwisata Indonesia selalu di atas pertumbuhan ekonomi Indonesia (Soebagyo, 2012:153). Data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia mengenai rekapitulasi perkembangan kunjungan wisatawan mancanegara adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1
Rekapitulasi Wisatawan Mancanegara Tahun 2007 - 2011

Tahun	Wisatawan Mancanegara		Rata-rata Lama Tinggal (hari)	Rata-rata Pengeluaran per orang (USD)		Penerimaan Devisa	
	Jumlah	Pertumbuhan (%)		Per Hari	Per Kunjungan	Jumlah (juta USD)	Pertumbuhan (%)
2007	5.505.759	13,02	9,02	107,70	970,98	5.345,98	20,19
2008	6.234.497	13,24	8,58	137,38	1.1.178,54	7.347,60	37,44
2009	6.323.730	1,43	7,69	129,57	995,93	6.297,99	-14,29
2010	7.002.944	10,74	8,04	135,01	1.085,75	7.603,45	20,73
2011	7.649.731	9,24	9,24	142,69	1.118,26	8.554,39	12,51

Sumber: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia tahun 2012

Berdasarkan data pada tabel 1.1 penerimaan devisa negara dari sektor pariwisata pada tahun 2007 mencapai USD 5.345,98 dengan jumlah kunjungan wisatawan sebanyak 5.505.759 orang, tahun 2008 menunjukkan adanya peningkatan kunjungan wisatawan, dengan total 6.234.497 orang dengan penerimaan devisa USD 7.347,60, sedangkan tahun 2009 mengalami penurunan devisa dengan jumlah USD 6.297,99 dan peningkatan kunjungan wisatawan

Uswatun Hasanah, 2013

Uji Banding Broccoli Mousse Bilik Dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Terigu

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

dengan total 6.323.730 orang, tahun 2010 mencapai USD 7.603,45 dengan jumlah kunjungan wisatawan sebanyak 7.002.944 orang, dan pada tahun 2011 terjadi peningkatan penerimaan devisa negara dengan jumlah USD 8.554,39 dan total kunjungan wisatawan sebanyak 7.649.731 orang.

Secara teori pariwisata merupakan industri yang dipercaya menjadi penyedia lapangan pekerjaan maupun menjadi ujung tombak pertumbuhan ekonomi pada suatu negara antara lain melalui wisata budaya, olahraga, industri, dan pertualangan. Selain wisata tersebut ada pula wisata lain yang diminati oleh masyarakat lokal maupun asing yaitu kuliner atau yang disebut gastronomi. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga tahun 2003, wisata adalah “bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya, dan sebagainya)”. Sedangkan kuliner berarti masakan atau makanan. Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata.

Kuliner sebagai salah satu komponen wisata yang perlu dijaga dan dilestarikan karena merupakan bagian dari kebudayaan meskipun ditengah arus modernisasi kuliner asing yang menjadi *competitor* bagi para pelaku usaha kuliner. Melestarikan wisata kuliner sebagai tujuan wisata dilakukan dengan mengadakan kegiatan promosi kuliner ataupun melakukan inovasi yang dikemas agar dapat menarik perhatian masyarakat lokal maupun mancanegara serta didukung oleh lembaga asosiasi pemerintah atau swasta yang bergerak di bidang kuliner. Dewasa ini kontribusi gastronomi terhadap sektor pariwisata sangat berpengaruh, karena semakin banyaknya inovasi produk kuliner yang tercipta dari hasil kreasi modifikasi makanan. Ide dan kreativitas yang muncul memberikan sentuhan yang berbeda untuk menciptakan suatu produk olahan makanan yang memiliki ciri khas tersendiri dengan cita rasa yang menggugah selera.

Seiring berkembangnya kuliner, ada berbagai permasalahan dalam bidang pangan akibat peralihan minat konsumsi masyarakat terhadap makanan modern telah memberikan dampak makanan tradisional atau pangan lokal berkurang, karena menurunnya minat masyarakat untuk mengetahui dan membudidayakan pangan lokal khususnya umbi-umbian yang menjadi salah satu alasan mengapa

masyarakat kurang mengkonsumsi pangan lokal. Perkembangan kuliner khususnya pada produk *pastry (cake)* mayoritas menggunakan bahan dasar tepung terigu, yang mana konsumsi terigu saat ini diperkirakan 17 kg/kapita/tahun. Hanya dalam waktu 30 tahun konsumsi terigu meningkat hingga 500%. Indonesia menjadi negara importir gandum keenam terbesar di dunia setelah Brasil, Mesir, Iran, Jepang dan Algeria. Gandum dikonsumsi bukan dalam bentuk butiran, melainkan bentuk tepung. *Cake* merupakan makanan yang menggunakan bahan baku utama tepung dan tanpa atau dengan menambahkan lemak, telur untuk memberikan kesan lembut dan rasa juga gula ditambahkan untuk memberikan rasa manis merupakan ciri khas produk ini sistem pencampuran bahan secara “*krimming*” dan penambahan bahan pengembang berguna untuk menambah volume produknya. (Marleen S., 2010:2). Tepung merupakan salah satu dari dua bahan pembentuk susunan yang dipergunakan dalam produk-produk *pastry* dan *bakery*. Sebagian besar tepung yang dipergunakan adalah tepung terigu, dengan kuantitas yang bervariasi.

Salah satu upaya untuk meningkatkan percepatan gerakan penganekaragaman konsumsi pangan dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan adalah dengan mengembalikan pola penganekaragaman konsumsi pangan yang telah mengakar di masyarakat sebagai wujud kearifan masyarakat. Kearifan lokal sebagai sumber karbohidrat masyarakat di pedesaan yang biasa dikonsumsi adalah jagung, ubi kayu, ubi jalar, talas, ganyong (sebek), dan gembili (kemilik). Pangan tersebut dapat dijadikan sebagai pangan alternatif pengganti beras, di sisi lain dapat melestarikan pangan lokal agar tidak punah sekaligus dapat menjadikan *icon* negara Indonesia. Karena beras bukan berasal dari nusantara melainkan dari negara India. Menurut Suyatno, Ir., MKes.(2010), penggunaan aneka ragam bahan pangan yang tersedia dalam konsumsi sehari-hari dapat dinyatakan dalam satuan bahan penukar. Beberapa jenis bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai sumber energi (bahan pangan pokok) pengganti beras dihitung berdasarkan berat 100 gram beras dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.2
Bahan Pangan Penukar

No.	Jenis Pangan	Komposisi pangan setara dengan 100 gr beras (gr)	Ukuran
1.	Nasi	200	-
2.	Jagung	100	-
3.	Singkong	250	Sedang
4.	Ubi Jalar	250	Sedang
5.	Kentang	400	Sedang
6.	Sagu	100	-
7.	Terigu	100	-
8.	Talas	435	Sedang
9.	Cantel	110	-
10.	Garut	100	-
11.	Jali	140	-
12.	Jawawut	110	-
13.	Gadung	420	Sedang
14.	Gembili	445	Sedang
15.	Suweg	610	Sedang

Sumber: Suyatno UNDIP tahun 2010

Upaya meningkatkan daya tarik konsumsi masyarakat terhadap kearifan pangan lokal yaitu dengan mengemas atau mencari alternatif produk pangan modifikasi atau inovasi yang menggunakan bahan baku pangan lokal sehingga potensi yang ada pada pangan lokal tidak punah. Inovasi produk makanan berbahan dasar lokal saat ini kurang begitu berkembang. Banyak potensi produk hasil bumi lokal untuk diolah menjadi makanan berkelas, seperti halnya umbi-umbian. Pangan pokok masyarakat Indonesia berbentuk butiran, yaitu beras dan jagung. Agar menyerupai beras, sebagai pangan pokok maka jagung dibentuk menjadi *grits*, yaitu butiran kecil hasil pemecahan butir jagung menjadi 6-8 bagian. Orang awam mengenal *grits* jagung ini sebagai “Beras jagung”. Beras dikonsumsi lebih dari 90 persen populasi, sehingga pemahaman ketahanan pangan seolah-olah identik dengan kecukupan/ketersediaan beras. Padahal komoditas pangan sumber karbohidrat di negeri ini sangat beragam, baik yang tergolong

Uswatun Hasanah, 2013

Uji Banding Broccoli Mousse Bilik Dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Terigu

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

serealialia seperti jagung, sorgum, hanjeli dan hermada, serta aneka umbi seperti ubi kayu, ubi jalar, talas, gadung, gembili, suweg, iles-iles, kentang, garut dan ganyong (Widowati:2000). Kekurangan pangan domestik, lebih sering diatasi secara pintas yaitu dengan impor beras dan gandum. Dampaknya adalah program diversifikasi konsumsi pangan pokok dengan memberdayakan sumber karbohidrat lokal hingga saat ini belum menunjukkan hasil yang memuaskan. Sebaliknya konsumsi gandum, dalam bentuk terigu semakin meningkat. Impor biji gandum tahun 1998/1999 masih sebesar 3.1 juta ton (Welirang, 2000) saat ini mencapai 5 juta ton (Khudori, 2008).

Dalam Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Ubi Jalar dan Aneka Umbi (2013:1) Komoditas ubi jalar dan aneka umbi selain berperan untuk memenuhi kebutuhan pokok karbohidrat juga dapat dijadikan sebagai sumber utama substitusi beras atau sebagai tanaman diversifikasi pangan. Upaya peningkatan produksi komoditas ini baik melalui peningkatan produktivitas maupun perluasan areal, terfokus pada kegiatan yang bersifat stimulant yaitu berupa pengembangan model demonstrasi area. Pada tahun 2011 pelaksanaan kegiatan tersebut mencapai luasan yang terbatas (10.150 ha pada 22 provinsi) dan tahun 2012 menurun dengan luasan "hanya" 850 hektar di 2 (dua) provinsi 9 kabupaten. Namun dari hasil data statistik kegiatan tersebut menjadi salah satu pemicu peningkatan produksi dan produktivitas, masing-masing sebesar 11,02% dan 9,51% (ARAM II 2012) bila dibandingkan dengan produksi tahun 2011 (angka tetap).

Berdasarkan hasil tersebut, maka pada tahun 2013 fokus peningkatan produktivitas ubijalar dan pangan alternatif akan dilanjutkan walaupun cakupan luas yang difasilitasi Pemerintah meningkat sedikit bila dibandingkan tahun 2012 yaitu menjadi 1.225 ha untuk ubijalar dan 110 ha untuk aneka umbi (pangan alternatif/lokal). Pengembangan aneka umbi/pangan alternatif/lokal (talas, garut, gembili, dan ganyong dan gadung) pada tahun tahun sebelumnya melalui pembinaan dan sosialisasi telah berhasil memacu daerah untuk mengembangkan areal bagi komoditas tersebut dan menjadikannya sebagai komoditas andalan daerah. Komoditi garut telah menjadi komoditas andalan Kabupaten Sragen (Jateng) dan Gunung Kidul (DIY) sebagai bahan baku pembuatan tepung dan

emping garut rendah kolesterol dan komoditi Ganyong menjadi andalan Kabupaten Ciamis sebagai bahan baku pembuatan tepung. Begitu juga halnya dengan talas selain sebagai komoditas pangan pokok di daerah tertentu juga sudah memasuki pangsa pasar internasional (khusus talas satoimo).

Melalui beberapa kegiatan Pengelolaan Tanaman Terpadu (PTT) yang dilakukan pada tahun sebelumnya, produktivitas komoditi talas mencapai 200 ku/ha, garut 100 ku/ha, gembili 120 ku/ha, ganyong 170 ku/ha dan kimpul 20 ku/ha. Daerah sentra pangan lokal seperti talas (satoimo) antara lain terdapat di Propinsi Bengkulu (Kepahiang) dan Sulawesi Selatan (Bantaeng), garut terdapat di Propinsi Jawa Barat (Garut), Jawa Tengah (Sragen, Sukoharjo, Kendal) dan DI. Yogyakarta (Gunung Kidul), gembili terdapat di Provinsi Banten (Kab. Pandeglang), ganyong terdapat di Jawa Barat (Ciamis), dan kimpul terdapat di Malang Jawa Timur. Keadaan produksi dan produktivitas aneka umbi (pangan alternatif/lokal) pada kegiatan pada suatu areal pertanaman dengan luasan tertentu yang dapat menjadi pusat percontohan bagi petani dan masyarakat sekitarnya dalam upaya peningkatan produktivitas yang signifikan yaitu pengembangan/ demonstrasi area (Dem area) tahun 2011 di beberapa daerah dapat dilihat pada Tabel 1.3 berikut :

Tabel 1.3
Produksi Aneka Umbi Melalui Dem area Tahun 2011

No.	Provinsi/Kabupaten	Komoditi	Luas panen (Ha)	Perilaku (Ku/Ha)	Produksi (ton)
1.	Jawa Barat				
	Bogor	Talas	5	226	113
	Garut	Garut	5	200	100
	Ciamis	Ganyong	5	70	35
2.	Banten				
	Lebak	Talas	5	125	62.5
	Pandeglang	Gembili	5	150	75
3.	Jawa Tengah	Talas Jepang	5	90	45
4.	Kalbar/ Bengkayang	Talas	5	100	50
5.	Sulsel/Jeneponto	Talas	5	110	55
6.	Sultra	Talas	5	100	50

Sumber: Data daerah pelaksana kegiatan dem area pangan alternatif tahun 2011

Gembili (*dioscorea esculenta*) merupakan tanaman umbi-umbian yang sekarang sudah sulit dijumpai di pasar. Penanamannya masih cukup luas di pedesaan walaupun juga semakin terancam kelestariannya. Gembili menghasilkan umbi yang dapat dimakan. Umbi biasanya direbus dan bertekstur kenyal. Umbi gembili serupa dengan umbi gembolo, namun berukuran lebih kecil. Tumbuhan gembili merambat dan rambatannya berputar ke arah kanan (searah jarum jam jika dilihat dari atas). Batangnya agak berduri. Gembili juga dianggap sebagai tumbuhan berpotensi besar pada masa depan. Umbi gembili banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan tepung gembili. Tepung tersebut dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan berbagai produk pangan, seperti roti, pangsit, atau produk sereal instan.

Berdasarkan hasil penelitian Richana dan Sunarti (2005) menunjukkan bahwa tepung gembili dapat dijadikan sebagai tepung komposit bersama tepung lain, meskipun beberapa sifat fisikokimianya masih perlu diperbaiki. Salah satu kelemahan dari tepung gembili adalah warna tepung yang agak gelap karena terjadi reaksi pencoklatan selama proses pengolahan. Hal ini terlihat ketika umbi dipotong, tidak lama kemudian terjadi proses pencoklatan pada permukaan umbi, oksidasi dengan udara sehingga terbentuk reaksi pencoklatan oleh pengaruh *enzim* yang terdapat di dalam bahan pangan tersebut (*browning enzymatic*). Pencoklatan karena *enzim* merupakan reaksi antara oksigen dan suatu senyawa *phenol* yang dikatalisis oleh *polyphenol oksidase*.

Menurut Endang Becti K. (2010) kandungan zat gizi gembili dalam 100 gram dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.4
Komposisi Zat Gizi Gembili dalam 100 gram

Kandungan Zat Gizi	Gembili
Kalori	95 Kalori
Protein	1,5 gram
Lemak	0,1 gram
Karbohidrat	22,4 gram
Kalsium	49 mg
Pospor	14 mg
Besi	0,8 mg
Vitamin B1	0,05 mg
Air	75 gram

Sumber: Depkes RI tahun 1987 dalam Jurnal Teknologi Pangan (Endang:2010)

Uswatun Hasanah, 2013

Uji Banding Broccoli Mousse Bilik Dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Terigu

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

Salah satu upaya meningkatkan produktivitas gembili yaitu dengan membuat satu produk makanan *cake* yang menggunakan bahan dasar gembili yang dijadikan tepung sebagai pengganti tepung terigu dari olahan modifikasi yang menghasilkan produk *cake* baru dengan *broccoli* atau brokoli (*Brassica Oleracea L*) merupakan bahan pangan yang berasal dari pesisir Laut Mediterania yang kemudian terbesar di seluruh dunia termasuk di Indonesia. Tanaman *broccoli* ini termasuk jenis tanaman kubis-kubisan atau *Brassicaceae*. *Broccoli* tidak hanya enak, tetapi juga memiliki banyak kandungan gizi di dalamnya. *Broccoli* mengandung kadar vitamin C yang sangat tinggi, folat, kalsium, kaya *flavonoid*, beta karoten, dan senyawa anti kanker yaitu *sulforaphane* dan *indoles*. (Joseph dkk,:2002), serta dipadukan dengan *mousse* yang merupakan *cream* beku dan memiliki tekstur sedikit kasar, yang berbahan dasar *cream* yang terbuat dari putih telur dan *heavy cream*, terkadang ditambahkan kuning telur dan gelatin. Mengapa *mousse*? Karena untuk menampilkan sesuatu yang berbeda dan *mousse* juga dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat. Alternatif ini menjadi terobosan untuk mengenalkan kepada masyarakat, menekan *cost* pada produk *cake*, mengurangi jumlah pemakaian bahan dasar tepung terigu, dan menaikkan sisi ekonomis dari gembili itu sendiri. Harapannya *broccoli mousse* bilik ini dapat diterima oleh masyarakat dan memiliki nilai ekonomis yang terjangkau baik dari kalangan bawah, menengah, atas.

Dalam hal ini penulis ingin mengangkat produk berbahan dasar lokal yang memiliki cita rasa berkelas. Produk ini perpaduan antara *broccoli* diolah menjadi *mousse* dengan lapisan *cake* berbahan dasar tepung gembili yang disebut bilik (gembili *cake*). Berdasarkan hasil pra penelitian 28 November 2012 produk *broccoli mousse* bilik (gembili *cake*) tekstur dari *cake* agak kasar karena tepung gembili tidak diayak, warna agak kuning, aroma *broccoli* menyengat, dan warna dari *broccoli* hijau muda. Adapun solusi agar tekstur dapat diperbaiki dengan cara mengayak terlebih dahulu tepung gembili sebelum diolah, serta untuk menetralkan aroma *broccoli* agar tidak menyengat yaitu dengan menambahkan garam dan dengan cara ekstraksi. Masa simpan *broccoli mousse* bilik sendiri tidak tahan lama jika dalam suhu ruang, akan tetapi produk ini tahan hingga 21 hari apabila

disimpan di *frezzer*. Sebelum gembili *cake* ini dipasarkan kepada masyarakat, adapun serangkaian uji yang dilakukan oleh penulis yaitu melalui uji organoleptik/panelis, uji beda produk antara *broccoli mousse* bilik berbahan dasar tepung gembili dan tepung terigu, uji daya terima konsumen, serta uji daya tahan simpan untuk meyakinkan konsumen tentang kualitas dari produk ini. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk meneliti dengan judul **“UJI BANDING BROCCOLI MOUSSE BILIK DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG GEMBI (Dioscorea Esculenta) DAN TEPUNG TERIGU”**.

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Hasil pengamatan ke lapangan produk *broccoli mousse* belum banyak dipasarkan. Biasanya *broccoli mousse* berbahan dasar tepung terigu pada *cake*nya. Untuk itu peneliti mengembangkannya menjadi *broccoli mousse* bilik (gembili *cake*) guna meningkatkan nilai jual dari gembili, yang kemudian diolah menjadi tepung sebagai bahan dasar dari produk tersebut. Produk ini merupakan inovasi produk yang berbeda dan belum ada dipasaran. Tepung gembili adalah tepung lokal yang memiliki potensi untuk menggantikan sebagian tepung dalam produk makanan berbasis terigu.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka perumusan yang dapat diuraikan adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah deskripsi pengolahan *broccoli mousse* bilik?
- b. Berapa konsentrasi tepung gembili yang menghasilkan produk inovasi *broccoli mousse* bilik dengan kualitas terbaik?
- c. Bagaimanakah hasil dari uji daya terima konsumen terhadap *broccoli mousse* bilik?
- d. Bagaimanakah kelayakan usaha *broccoli mousse* bilik dilihat dari sisi aspek *finance* studi kelayakan bisnis?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui deskripsi pengolahan *broccoli mousse* bilik.

Uswatun Hasanah, 2013

Uji Banding Broccoli Mousse Bilik Dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Terigu

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

- b. Untuk mengetahui konsentrasi tepung gembili yang menghasilkan produk inovasi *broccoli mousse* bilik dengan kualitas terbaik.
- c. Untuk mengidentifikasi hasil dari uji daya terima konsumen terhadap *broccoli mousse* bilik.
- d. Untuk menganalisis kelayakan usaha *broccoli mousse* bilik dilihat dari sisi aspek *finance* studi kelayakan bisnis.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Secara Teoritis

Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner khususnya dalam pengembangan *cake* berbasis pangan lokal. Melestarikan bahan pangan lokal agar dapat diterima oleh masyarakat lokal maupun internasional. Selain itu meningkatkan mutu dan nilai ekonomis gembili serta menjadikan gembili sebagai *icon* Indonesia.

- b. Secara Personal

Menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berpikir seseorang untuk selalu produktif. Meningkatkan kemampuan seorang wirausaha *Pastry* maupun *Bakery* dalam mengolah *cake* berbasis pangan lokal. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering serta untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata.