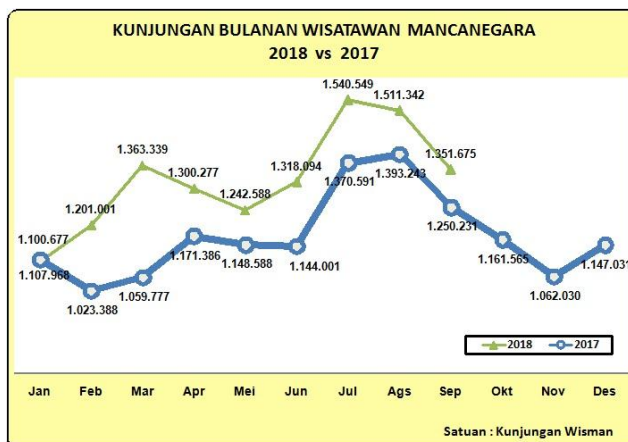


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beberapa tahun ke belakang ini pariwisata telah menjadi primadona baru bagi pembangunan nasional dikarenakan berperan sebagai sektor terbesar kedua penyumbang devisa negara setelah industri kelapa sawit. Tahun 2019 pariwisata ditargetkan dapat mengalahkan sektor penyumbang devisa terbesar yang pertama. Sudah tidak diragukan karena pariwisata merupakan penyumbang yang paling mudah untuk devisa dan pendapatan domestik bruto (PDB) suatu negara. Pada tahun 2016 jumlah wisatawan mancanegara yang mengunjungi kepulauan Indonesia yaitu sekitar 10 juta, sedangkan wisatawan domestik dalam negeri yang melakukan perjalanan yaitu sekitar 260 juta. Pariwisata berkontribusi sekitar 11% dari PDB total, yaitu 11.7 juta ketenagakerjaan dan 172.8 triliun dalam valuta asing, maka dapat diperkirakan pada tahun 2019 pariwisata akan menyumbang sebesar 15% dari PDB total yang menghasilkan 13 juta pekerjaan dan berkontribusi 275 triliun dalam valuta asing. (Oktadiana & Pearce, 2017:1). Hal ini merupakan dampak ikutan tertinggi karena industri pariwisata bersifat multidimensi dan multidisiplin yang mampu menggerakkan industri lain seperti kuliner, cenderamata, transportasi, dan usaha lainnya yang menunjang kegiatan pariwisata.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan pada Bab 1 Pasal 1 (Kementrian Pariwisata, 2009:3) bahwa kepariwisataan adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, pemerintah, pemerintah daerah, dan pengusaha. Pariwisata tidak hanya berdampak bagi individu saja melainkan berdampak besar pula bagi pembangunan nasional suatu negara. Indonesia memiliki potensi alam dan budaya yang sangat melimpah, hal ini yang menjadi daya tarik wisatawan khususnya wisatawan mancanegara untuk mengeksplor tempat wisata di Indonesia.



Sumber : (Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara, 2012)

**Gambar 1.1 Data Statistik Kunjungan Bulanan
Wisatawan Mancanegara Tahun 2018 vs Tahun 2017**

Berikut adalah data statistik yang menunjukkan perbedaan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara pada tahun 2018 dan 2017 sampai Bulan September. Pada tahun 2018 mengalami peningkatan yang cukup drastis, walaupun sempat mengalami penurunan pada bulan April sampai Mei, dan bulan Agustus sampai September, namun secara garis besar dikatakan meningkat dibandingkan tahun 2017. Suatu kegiatan pariwisata di dalamnya pasti terdapat beberapa usaha pariwisata yang berkolaborasi menjadi satu kesatuan untuk menunjang dan menghasilkan kegiatan pariwisata yang berkelanjutan.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan pada Bab 1 Pasal 1 bahwa usaha pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata. Usaha pariwisata dapat dikatakan fasilitas penunjang terselenggaranya pariwisata, salah satunya usaha kuliner. Usaha kuliner memang menjanjikan apabila pelaku bisnis mampu mengikuti perkembangan zaman yang terus bertumbuh. Pelaku bisnis harus mampu berpikir kritis, kreatif, dan inovatif menciptakan produk yang memiliki nilai dan daya jual yang tinggi. Usaha kuliner merupakan usaha yang paling banyak pesaingnya, namun dalam pelaksanaannya usaha kuliner ikut menyumbang dampak baik bagi pembangunan baik daerah maupun nasional. Seperti yang tertera pada UU No. 10 Tahun 2009 Pasal 4 bahwa kepariwisataan bertujuan untuk :

- Meningkatkan pertumbuhan ekonomi,
- Meningkatkan kesejahteraan rakyat,
- Menghapus kemiskinan,
- Mengatasi pengangguran,
- Melestarikan alam, lingkungan, dan sumber daya,
-

Elita Fatharani, 2019

INOVASI PATTY JANTUNG PISANG SEBAGAI SUMBER SERAT

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

Memajukan kebudayaan, g) Mengangkat citra bangsa, h) Memupuk rasa cinta tanah air, i) Memperkukuh jati diri dan kesatuan bangsa, dan j) Mempererat persahabatan antarbangsa.

Wisata kuliner adalah bentuk wisata yang berfokus pada makanan sebagai daya tarik untuk eksplorasi dan tujuan wisata. Wisata kuliner mencakup berbagai kegiatan dan produk, seperti jelajah kuliner, kelas memasak, restoran, buku masak, dan lain sebagainya, namun sebagian besar wisata kuliner berfokus pada pengalaman makan dan mencicipi makanan baru (M.Long, 2014:3) Kuliner atau produk makanan sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena mudah didapatkan, harganya relatif murah, memiliki masa simpan yang relatif panjang, dan memiliki rasa yang bervariasi untuk produk tertentu. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika tahun 2016, tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk makanan jadi termasuk setiap tahunnya mengalami peningkatan dimana pada tahun 2016 mencapai 399,03 kkal per kapita sehari (BPS, 2016:1)

Berbicara mengenai kuliner, khususnya di Indonesia yang terdiri dari 34 provinsi yang kaya sekali tentang tradisi dan kuliner khasnya masing-masing serta mengandung histori dan filosofi di dalamnya. Tak mengherankan apabila masakan di Indonesia beraneka ragam, namun perlahan keanekaragaman kuliner khas Indonesia kalah saing dengan makanan dari luar. Hal ini disebabkan karena strategi pemasarannya yang bagus sehingga makanan luar lebih tren dan diminati oleh masyarakat Indonesia. Masalah tersebut dapat ditanggulangi oleh pelaku usaha kuliner dengan mengadopsi makanan dari luar dan mengembangkannya di Indonesia, namun kebanyakan hasil adopsi makanan dari luar mayoritas berbahan baku hewani, padahal sekarang ini sudah banyak orang yang sadar mengenai kesehatan. Mereka beranggapan bahwa tujuan makan tidak hanya untuk sekadar memenuhi rasa lapar, namun harus memenuhi kecukupan gizi dan baik bagi kesehatan tubuh. Konsumen yang bijak dapat memilih dan membatasi untuk mengonsumsi makanan siap saji yang berbahan baku hewani, khususnya daging sapi karena terdapat lemak jenuh yang memicu penyakit jantung koroner. Peranan serat dibutuhkan tubuh. Serat juga berperan sebagai penurun kolesterol, mencegah serangan jantung, dan diabetes. Selain itu serat sangat baik bagi yang sedang diet karena dapat menurunkan berat badan dan memperlancar pencernaan. (Rahma, 2014:1-2). Berikut adalah angka kecukupan serat orang Indonesia.

Tabel 1.1 Angka Kecukupan Serat Orang Indonesia (per hari)

Kelompok umur	BB (kg)	TB (cm)	Serat (g)
Bayi/Anak			
0-6 bulan	6	61	0
7-11 bulan	9	71	10
1-3 tahun	13	91	16
4-6 tahun	19	112	22
7-9 tahun	27	130	26
Laki-laki			
10-12 tahun	34	142	30
13-15 tahun	46	158	35
16-18 tahun	56	165	37
19-29 tahun	60	168	38
30-49 tahun	62	168	38
50-64 tahun	62	168	33
65-80 tahun	60	168	27
80 + tahun	58	168	22
Perempuan			
10-12 tahun	36	145	28
13-15 tahun	46	155	30
16-18 tahun	50	158	30
19-29 tahun	54	159	32
30-49 tahun	55	159	30
50-64 tahun	55	159	28
65-80 tahun	54	159	22
80 + tahun	53	159	20
Hamil (+an)			
Trimester			+3
Trimester			+4
Trimester			+4
Menyusui (+ an)			
6 bulan pertama			+5
6 bulan kedua			+6

Sumber : ("Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia," 2013)

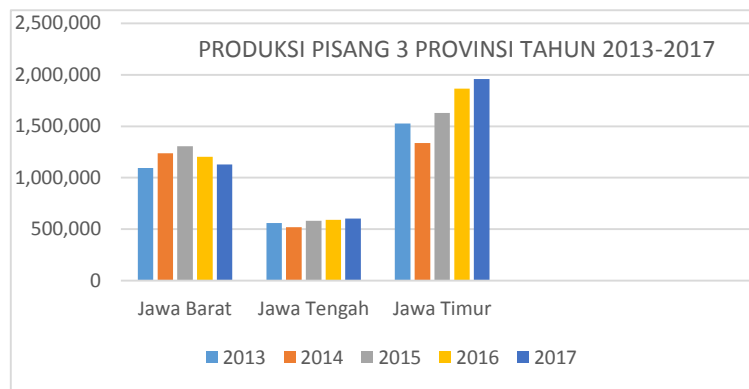
Tabel di atas menunjukkan angka kecukupan serat yang harus dipenuhi oleh orang Indonesia setiap hari sesuai kondisi, berat badan dan tinggi badan rata-rata. Sumber serat biasanya

Elita Fatharani, 2019

INOVASI PATTY JANTUNG PISANG SEBAGAI SUMBER SERAT

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

didapatkan dari makanan pokok, kacang-kacangan, sayur dan buah. Salah satunya adalah pisang. Pisang merupakan buah yang dapat tumbuh hampir di semua daerah di Indonesia. Negara Indonesia merupakan pusat asal usul pisang yang terpenting di dunia tanaman pisang ini tersebar di kawasan Sumatra, Jawa, Bali, dan NTB. (Rahman, 2015:7). Pertumbuhan pisang di Jawa lebih tinggi dibandingkan di luar Jawa (Statistik, 2015:1). Berikut adalah diagram produksi pisang tahun 2013-2017).



Sumber : (“Produksi Pisang 3 Provinsi Tahun 2013-2017.”)

Gambar 1.2 Produksi Pisang Tahun 2013-2017

Data di atas adalah diagram produksi pisang pada tiga provinsi di Pulau Jawa yaitu Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Data menunjukkan bahwa setiap tahunnya mengalami kenaikan dan penurunan, namun tidak menunjukkan penurunan yang drastis. Dapat disimpulkan bahwa produksi pisang pada tiga provinsi di Pulau Jawa digolongkan ke dalam kategori tinggi. Provinsi kedua terbesar ada pada Provinsi Jawa Barat termasuk Kota Bandung. Berikut adalah data penjualan jantung pisang di tiga pasar induk di Kota Bandung:

Tabel 1.2 Data Penjualan Jantung Pisang Di Tiga Pasar Induk Di Kota Bandung:

No.	Wilayah	Penjualan per Bulan
1.	Pasar Ciroyom	300-400 kg
2.	Pasar Andir	400-500 kg
3.	Pasar Sederhana, Sukajadi	100-150 kg

Sumber : (Novitasari, 2018)

Jenis pisang di Indonesia sangat beragam dan multiguna karena hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan, namun berbeda dengan jantung pisangnya karena ada jenis jantung pisang yang rasanya pahit, terkecuali pisang kepok, pisang siam, dan pisang batu. Pisang yang digunakan

Elita Fatharani, 2019

INOVASI PATTY JANTUNG PISANG SEBAGAI SUMBER SERAT

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

dalam penelitian ini adalah pisang batu. Alasan pertama peneliti menggunakan pisang batu karena menurut salah satu warga sekitar di tempat penelitian mengatakan bahwa jantung pisang yang baik adalah jantung pisang yang diambil ketika masih muda atau ketika buahnya belum tumbuh bahkan setelah buahnya tumbuh atau jantung pisang yang tua dapat dimanfaatkan juga karena masih enak rasanya. Pisang batu adalah jenis pisang yang memenuhi kriteria, karena selain buahnya yang jarang digunakan, rasa dari jantung pisang batu juga tidak pahit dan tidak seperti jantung pisang yang lainnya. Bahkan jantung pisang batu yang tua masih baik rasanya dan baik untuk dikonsumsi.

Jantung pisang mengandung zat gizi yang tidak kalah baik dengan buahnya dan dapat bermanfaat untuk dijadikan olahan yang bergizi dan memiliki daya jual yang tinggi karena mengandung kalsium fosfor, serat, dan beberapa vitamin yang baik untuk memelihara pertumbuhan dan pencernaan tubuh (Rahman, 2015:7).

Hal inilah yang melatarbelakangi penulis untuk mengangkat penelitian yang berjudul **“INOVASI PATTY JANTUNG PISANG SEBAGAI SUMBER SERAT**. Produk *patty* yang dibuat berperan sebagai daging tiruan yaitu produk yang dibuat dari bahan bukan daging, melainkan protein nabati tetapi sesuai atau mirip benar dengan sifat-sifat daging asli. Daging tiruan mempunyai beberapa keistimewaan, antara lain nilai gizinya lebih baik, lebih homogen dan lebih awet disimpan, dapat diatur hingga tidak mengandung lemak hewani dan harganya lebih murah (Astawan, 2009:61). *Patty* merupakan produk olahan yang mudah dibuat yaitu dengan bahan baku yang dilumatkan kemudian diberi bumbu, dicetak bulat pipih, dan di panggang atau di goreng. Pada umumnya *patty* terbuat dari daging ayam, sapi, dan ikan. *Patty* banyak disukai karena lezat dan bergizi tinggi. Tujuan pembuatan *patty* dengan menggunakan bahan baku yang memiliki kandungan gizi tinggi adalah untuk meningkatkan gizi maupun kebutuhan manusia yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan produk pangan yang bergizi seimbang. *Burger* vegetarian yang dibuat tanpa daging, biasanya kedelai, tetapi juga sering dari kacang-kacangan lainnya dan kadang-kadang dari campuran sayuran atau unsur nabati lainnya yang dapat digunakan sebagai bahan baku *patty* (Yunita, 2015:1).

Keunggulan inovasi produk *patty* jantung pisang ini dapat dijadikan isian burger dengan tekstur yang lebih lembut, dan bergizi. Selain itu produk ini juga berbasis kearifan lokal karena dibumbui gepuk agar tetap melestarikan produk asli Jawa Barat yang dikemas secara modern. Produk ini diharapkan dapat menjadi alternatif bagi sebagian orang yang menginginkan produk vegan dengan harga yang masih terjangkau seperti orang yang mengidap suatu penyakit, dan yang

lainnya. Selain itu produk ini dapat dikatakan sebagai daging tiruan, karena dalam pembuatannya selain menggunakan jantung pisang juga ditambahkan kacang merah yang direbus agar tekstur yang dihasilkan mirip daging asli, selain itu sebagai sumber protein, yaitu protein nabati.

Proses pengolahan dapat mempengaruhi zat gizi, begitu pula dengan proses pengolahan direbus dapat meningkatkan daya cerna, menurunkan berbagai senyawa antinutrisi yang terkandung dalam makanan. Walaupun berbahan baku jantung pisang, namun *patty* ini menggunakan bumbu gepuk yang menimbulkan cita rasa unik mirip gepuk sungguhan. Produk ini dapat digunakan untuk isian burger dan dijual sebagai produk makanan beku atau *frozen food*. Peneliti berharap produk *Patty Jantung Pisang* ini dapat disukai oleh semua kalangan terutama vegan dan dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh yang mengonsumsinya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka diperoleh rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana formulasi dan uji organoleptik *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat?
2. Bagaimana uji daya terima konsumen pada *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat?
3. Berapa harga pokok penjualan dan studi kelayakan bisnis pada *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat?
4. Bagaimana strategi pemasaran *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat?

1.3 Tujuan

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana formulasi dan uji organoleptik resep *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat.
2. Untuk mengetahui bagaimana uji daya terima konsumen terhadap *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat.
3. Untuk mengetahui berapa harga pokok penjualan dan studi kelayakan bisnis pada *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat.
4. Untuk mengetahui strategi pemasaran *Patty Jantung Pisang* Sebagai Sumber Serat.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik teoritis maupun praktisi pengusaha kuliner ataupun akademisi di bidang kuliner. Berikut adalah manfaat dari penelitian ini diantaranya:

1. Manfaat secara teoritis

Penelitian diharapkan dapat menambah wawasan pembaca mengenai *Patty Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat*.

2. Manfaat secara praktis

Selain manfaat teoritis, terdapat juga beberapa manfaat praktis sebagai berikut:

- a. Memberikan wawasan tentang peluang bisnis *Patty Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat*.
- b. Memberikan pengetahuan tentang cara membuat dan kandungan gizi dari *Patty Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat*.
- c. Memberikan informasi mengenai pengembangan bisnis dan strategi pemasaran *Patty Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat*.