BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata merupakan industri jasa yang mampu meningkatkan perekonomian suatu negara. Selain menjadi sumber devisa negara, pariwisata juga beperan dalam membuka dunia usaha dan lapangan kerja baru bagi sebagian penduduk di sekitar tempat wisata. Hal ini memicu negara di seluruh dunia untuk memanfaatkan objek wisata di negaranya sebagai destinasi wisata, salah satunya adalah Indonesia.

Industri pariwisata di Indonesia sedang mengalami perkembangan yang cukup pesat. Berikut adalah data statistik kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia yang didapat dari website resmi Kementerian Pariwisata Indonesia (http://kemenpar.go.id).

Tabel 1. 1

Jumlah Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Tahun 2014 – 2017

BULAN	2014	2015	2016	2017
Januari	753.079	785.973	814.303	1.032.930
Febuari	702.666	843.928	888.309	957.583
Maret	765.607	841.071	915.019	1.066.588
April	726.332	801.873	901.095	1.142.180
Mei	752.363	852.388	915.206	1.150.067
Juni	851.475	872.385	857.651	1.111.616
Juli	777.210	877.584	1.032.741	1.379.961
Agustus	826.821	911.704	1.031.986	1.404.664
September	791.296	920.128	1.006.653	1.213.640
Oktober	808.767	877.798	1.040.651	1.158.599
November	764.461	835.408	1.002.333	-
Desember	915.334	986.519	1.113.328	-
TOTAL	**9.435.411**	**10.406.759**	**11.519.275**	**11.617.828**
Pertumbuhan (%)		10,29	10,69	23,55

Sumber: Kementrian Pariwisata Republik Indonsia (2017)

Dinar Muhfari Putri, 2018
AINOVASI PRODUK EGG ROLL DENGAN MENGGUNAKAN BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Di balik kemajuan pariwisata suatu negara, ada kota maupun daerah yang turut serta memajukan industri pariwisata di daerahnya, baik itu berupa objek wisata maupun produk yang menjadi daya tarik wisata. Salah satu daerah di Indonesia yang mengalami perkembangan di bidang pariwisata adalah Provinsi Jawa Barat dan Kota Bandung. Berikut adalah data statistik kunjungan wisatawan ke Jawa Barat yang didapat dari website resmi Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat (http://disparbud.jabarprov.go.id). dan data statistik kunjungan wisatawan ke Kota Bandung yang didapat dari website resmi Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi Kota Bandung (http://ppid.bandung.go.id).

Tabel 1. 2

Jumlah Wisatawan ke Jawa Barat Tahun 2012 – 2016

Tahun	Wisatawan		Jumlah	Pertumbuhan (%)
	Mancanegara	Domestik		
2013	1.794.401	45.536.179	47.330.580	
2014	1.962.639	47.992.088	49.954.727	5,54
2015	2.027.629	56.334.706	58.362.335	16,83
2016	4.428.094	58.728.666	63.156.760	8,21

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat

Tabel 1. 3

Jumlah Wisatawan ke Kota Bandung Tahun 2013 – 2015

No	Keterangan	2013	2014	2015	Satuan
1	Jumlah kendaraan yang masuk via gerbang tol (Pasteur, Pasirkoja, Kopo, M. Toha, Buah Batu)	33.731.385	35.002.815	32.174.348	Kendaraan
2	a. Jumlah pengunjung melaui gerbang tol	76.765.364	79.164.051	73.592.442	Orang
	b. Jumlah pengunjung melalui bandara, stasiun, terminal	7.073.615	7.038.837	7.603.193	Orang
	Jumlah	83.838.979	86.202.888	81.195.635	Orang
3	a. Wisman	176.432	180.143	183.932	Orang
	b. Wisnus	5.388.292	5.627.421	5.877.162	Orang
	Jumlah	5.564.724	5.807.564	6.061.094	Orang

Sumber: Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi Kota Bandung

Bandung merupakan salah satu kota yang sedang mengalami perkembangan pada bidang pariwisata terutama wisata kulinernya. Wisata kuliner merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan yang terkait dengan makanan atau dapur dalam jangka waktu sementara. Hal tersebut dapat dilihat dari banyaknya bermunculan restoran dan café baru yang menawarkan produk dengan ciri khasnya masing-masing.

Banyak wisatawan datang ke kota Bandung untuk menikmati kuliner yang dijajakan di berbagai restoran maupun café. Berbagai macam hidangan kuliner yang sangat kaya dan beragam mulai dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup. Salah satunya adalah makanan yang diolah menggunakan bahan tambahan maupun bahan baku dari daging buah durian. Misalnya surabi durian dan sop durian yang cukup popular di kota Bandung.

Sebelum melakukan penelitian, peneliti melakukan pra-penelitian dengan cara menyebarkan kuisioner kepada 52 orang responden. Durian merupakan makanan yang cukup digemari oleh masyarakat, hasil kuisioner menunjukkan 75% responden atau sekitar 39 orang menyukai buah durian. Selain itu, produksi buah durian di Indonesia juga cukup melimpah setiap tahunnya. Berikut adalah data mengenai luas panen, produksi, dan produktivitas buah durian di Indonesia tahun 2015 – 2016 yang diperoleh dari website resmi Kementerian Pertanian Republik Indonesia (http://www.pertanian.go.id).

Tabel 1. 4

Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Durian di Indonesia tahun 2015 – 2016

No.	Jenis Komoditi	Tahun		Pertumbuhan (%)
		2015	2016	
1.	Luas Panen (Ha)	4.551	5.000	9,87
2.	Tanaman Hasil (Pohon)	7.255.856	5.719.765	-21,17
3.	Produksi (Kuintal)	9.957.285	7.354.188	-26,14
4.	Produktivitas (kg/pohon)	137,23	128,58	-6,30

Sumber: Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2017)

Dari tabel di atas, dapat disimpulkan bahwa produksi buah durian di Indonesia mengalami penurunan yang cukup drastis dari tahun 2015 – 2016 yaitu sekitar 26,14 %. Selama ini bagian buah durian yang lebih umum dikonsumsi adalah bagian salut buah atau dagingnya. Persentase berat bagian ini termasuk rendah yaitu hanya 20-35%. Hal ini berarti kulit (60-75%) dan biji (5-15%) belum termanfaatkan secara maksimal. Selain bagian salut buah, bagian biji juga dapat dikonsumsi karena memiliki kandungan gizi yang cukup diperlukan oleh tubuh. Setiap 100 gr biji durian yang masak mengandung 51,1% air, 46,2% karbohidrat, 2.5% protein dan 0.2% lemak (Djaeni dan Prasetyaningrum, 2010: 37).

Kandungan gizi yang terdapat pada biji durian sangat baik untuk tubuh. Namun sayangnya masih banyak masyarakat yang belum mengetahui bahwa biji durian dapat dikonsumsi, hasil kuesioner menunjukkan 84,6% responden atau sekitar 44 orang belum mengetahui bahwa biji durian dapat dikonsumsi. Berarti hanya ada 15,4% responden atau sekitar 8 orang yang mengetahui bahwa biji durian dapat dikonsumsi, diantaranya adalah direbus atau dikukus lalu dimakan begitu saja (2 orang), diolah menjadi keripik (3 orang), diolah menjadi tepung (1 orang), diolah menjadi kroket (1 orang), dan diolah menjadi susu (1 orang).

Meskipun ada sebagian masyarakat yang mengetahui bahwa biji durian dapat dikonsumsi, kebanyakan masyarakat masih membuang bijinya begitu saja. Hasil kuesioner menunjukkan 94,2% responden atau sekitar 49 orang membuang bagian bijinya. Berarti hanya 5,8% responden atau sekitar 3 orang yang sudah memanfaatkan biji durian, padahal 15,4% responden atau sekitar 8 orang yang sudah mengetahui bahwa biji durian dapat dikonsumsi. Hal tersebut dikarenakan pengetahuan responden dalam mengolah biji durian menjadi aneka makanan yang menarik masih sangat terbatas sehingga pemanfaatan biji durian oleh masyarakat masih belum maksimal.

Menurut Djaeni dan Presetyaingrum (2010: 37) kadar karbohidrat pada biji durian lebih tinggi dibanding singkong (karbohidrat 34,7%) ataupun ubi jalar (karbohidrat 27,9%). Hal ini memungkinkan biji durian dapat dijadikan sebagai alternatif bahan pangan untuk membuat aneka jenis makanan ringan seperti kue kering dan kue basah. Salah satu kue kering yang cukup popular dikalangan masyarakat adalah kue semprong.

Kue semprong merupakan camilan hasil perpaduan kuliner Indonesia dan Eropa. Berdasarkan penelusuran sejarah, semprong sangat mirip dengan krumkake, camilan khas Skandinavia yang dibawa oleh bangsa Portugis dan Belanda ketika datang ke nusantara. Tampilan, motif cetakan dan cara membuat semprong memang serupa dangan krumkake. Meski demikian bahan dasar pembuatan semprong jauh berbeda karena sudah dimodifikasi agar sesuai dengan bahan dasar yang terdapat di nusantara, serta disesuaikan pula dengan lidah orang setempat. Jika krumkake menggunakan tepung gandum, milk butter dan shortening, milk cream, gula, vanilla, dan cardamom (kapulaga), semprong berbahan dasar tepung-tepungan yang umum digunakan oleh daerah setempat. Komposisi umum semprong adalah tepung beras, telur, gula, santan dan kayu manis (Hascaryani, 2017).

Di Indonesia, kue semprong masih dibuat dengan cara manual yaitu dengan menggunakan cetakan. Cetakan kue semprong terbuat dari dua buah besi yang pipih dan berbentuk persegi dengan lebar kurang lebih 20 cm, lalu masing-masing ujungnya dikaitkan hingga berbentuk seperti jepitan dengan gagang kayu sabagai pegangan. Di setiap besi terdapat ukiran yang nantinya akan menempel pada kue semprong ketika dimasak.

Cara memasak kue semprong terbilang cukup unik, yaitu dengan cara menuangkan satu sendok adonan ke dalam cetakan lalu dijepit dan dibolak-balik hingga matang. Setelah matang kue semprong harus segera dibentuk selagi panas. Untuk membuat kue semprong diperlukan kecekatan, karena jika sudah dingin kue semprong sudah tidak dapat dibentuk lagi. Pada umumnya, bentuk kue semprong adalah bulat memanjang seperti pipa, namun dibeberapa daerah di Indonesia semprong memiliki bentuk yang beragam. Ada yang dilipat seperti kipas, dilipat menjadi persegi panjang, dan ada yang tidak dilipat dan dibiarkan begitu saja sehingga bentuknya bulat menyerupai cetakan.

Wisata kuliner bukan hanya tentang makan, tetapi menyangkut seluruh aspek yang berkaitan dengan makanan. Keunikan dari cara membuat kue semprong dapat dijadikan sebagai objek wisata kuliner. Wisata yang dimaksud adalah perusahaan atau rumah produksi kue semprong mengadakan cooking class atau tour kitchen. Dengan begitu seseorang akan memiliki pengalaman dalam

membuat kue semprong serta memiliki pengetahuan mengenai asal-usul, sejarah, dan lain sebagainya yang berhubungan dengan kue semprong.

Pada saat ini, kue semprong lebih banyak dikenal dengan nama *egg roll*. Para pengusaha menggunakan nama ini untuk meningkatkan nilai jual, karena di Indonesia sendiri produk dengan nama yang menggunakan bahasa asing akan memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan nama asli dari produk tersebut. Selain perubahan pada nama, kue semprong juga sudah banyak mengalami perubahan mulai dari rasa hingga bahan yang digunakan. Sebelum melakukan penelitian, peneliti melakukan survey ke beberapa pasar yang menjual kue semprong atau *egg roll*, diantaranya adalah supermarket, pasar tradisional, dan situs belanja online. Berikut adalah data mengenai harga aneka kue semprong dan *egg roll* dengan rasa, bahan dan merk yang berbeda.

Tabel 1. 5

Daftar Harga Kue Semprong dan *Egg Roll* yang Dijual di Pasaran

No.	Nama Toko	Merk Egg Roll/Semprong	Berat	Harga
1.	Yogya	Monde (Egg Roll)	55 gr	Rp 7.200
			168 gr	Rp 19.350
			300 gr	Rp 48.950
			600 gr	Rp 79.950
		Gery (Egg Roll)	210 gr	Rp 25.650
2.	Borma	Monde (Egg Roll)	55 gr	Rp 7.000
			168 gr	Rp 19.000
			300 gr	Rp 46.600
			600 gr	Rp 74.200
		Gery (Egg Roll)	210 gr	Rp 26.700
3.	Toko Snack 2500	Ni'irit (Egg Roll Original)	200 gr	Rp 12.000
4.	Toko Jaya	Egg Roll (Egg Roll Original)	250 gr	Rp 15.000
5.	Online (Tokopedia)	Shasha (Egg Roll Ubi Ungu)	200 gr	Rp 18.000
6.	Online (Bukalapak)	G'lis (Egg Roll Kentang)	200 gr	Rp 17.500
			300 gr	Rp 27.500
			400 gr	Rp 35.000
7.	Online (Tokopedia)	Gudeg Kaleng (Egg Roll Buah)	200 gr	Rp 20.000
8.	Online (Tokopedia)	The Danish Shape (Egg Roll Labu)	200 gr	Rp 22.000

No.	Nama Toko	Merk Egg Roll/Semprong	Berat	Harga
9.	Toko Jaya	Semprong (Semprong Original)	250 gr	Rp 11.000
		Semprong (Semprong Wijen)	250 gr	Rp 12.000
		Semprong (Semprong Kipas)	250 gr	Rp 13.500
10.	Toko KSC	Kue Semprong Cimahi (Semprong Aneka Rasa)	200 gr	Rp 14.000
11.	Online (Tokopedia)	Pempek Nini (Semprong Wijen)	450 gr	Rp 50.000

Sumber: Data Diolah Penulis Tahun 2017

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa harga *egg roll* lebih tinggi jika dibandingkan dengan kue semprong. Setelah dilakukan pengolahan data menggunakan Microsoft Excel, peneliti mendapatkan hasil harga *egg roll* dengan berat 100 gram berkisar antara Rp 8.750 – Rp 16.317, sedangkan harga kue semprong dengan berat 100 gr berkisar antara Rp 7.000 – Rp 11.111. Hal ini membuktikan bahwa pemberian nama produk juga berpengaruh terhadap harga jual produk tersebut. Selain itu dengan adanya penambahan bahan pada *egg roll* maupun kue semprong dapat meningkatkan harga jual dan menarik perhatian konsumen.

Pada dasarnya bahan baku untuk membuat *egg roll* adalah telur dan tepung terigu serta sedikit tepung kanji/sagu/tapioka. Dalam pembuatan *egg roll*, yang berperan sebagai bahan perenyah adalah tepung kanji/sagu/tapioka, sedangkan tepung terigu berperan sebagai bahan pengikat. Penggunaan biji durian sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu merupakan hal yang dapat dilakukan mengingat biji durian memiliki karakteristik yang sama dengan tepung terigu yaitu mengikat adonan karena adanya lendir yang terdapat pada biji durian itu sendiri. Meskipun nantinya akan berpengaruh terhadap rasa, aroma, dan tekstur.

Melihat kandungan gizi dan karakteristik dari biji durian, selain berpotensi sebagai bahan pangan alternatif, biji durian yang kaya akan mineral akan meningkatkan kandungan gizi dari *egg roll*. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa biji durian dapat digunakan sebagai bahan baku alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *egg roll* serta dapat menurunkan biaya produksi dan meningkatkan harga jual *egg roll*. Selain itu, 82,7% responden atau sekitar 43 orang pun tertarik untuk mencoba inovasi baru ini dan 17,3% responden atau 9

orang responden tidak tertarik untuk mencoba inovasi baru ini memiliki alasan karena ketidaksukaannya pada buah durian. Setelah pembuatan inovasi produk, kita perlu memerhatikan kualitas produk dengan melakukan beberapa tahap sebagai berikut:

1. Uji organoleptik untuk mengetahui formula yang paling sesuai dan dilakukan dengan prosedur tertentu.
2. Uji daya terima konsumen untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap produk ini.
3. Melakukan analisis harga jual untuk mengetahui harga jual yang sesuai dengan produk ini agar dapat diterima oleh konsumen.
4. Uji daya tahan simpan untuk mengetahui sejauh mana produk ini dapat bertahan sekaligus menetapkan masa simpan yang baik sebelum kualitas produk ini menurun.

Dari uraian diatas, peneliti tertarik untuk membuat penelitian mengenai bagaimana cara memanfaatkan bahan yang tidak terpakai seperti biji durian sebagai bahan untuk membuat *egg roll* yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan menjadi pilihan menu baru sebagai oleh-oleh khas Kota Bandung yang nantinya dapat menjadi daya tarik wisata kuliner Kota Bandung. Dari penjelasan di atas, penulis mengambil judul:

"INOVASI PRODUK *EGG ROLL* DENGAN MENGGUNAKAN BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN".

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang penulis buat adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara membuat produk *egg roll* dengan menggunkan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *egg roll* dengan menggunkan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu?
3. Bagaimana cara menghitung harga jual produk *egg roll* dengan menggunkan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu?

4. Bagaimana daya tahan simpan produk *egg roll* dengan menggunakan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penulis melakukan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui formula/resep dan bagaimana cara membuat produk *egg roll* dengan menggunkan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *egg roll* dengan menggunkan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu.
3. Untuk mengetahui harga jual produk *egg roll* dengan menggunkan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu.
4. Untuk mengetahui usia simpan produk *egg roll* dengan menggunakan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

   Mengembangkan ilmu kuliner dalam membuat inovasi produk dengan memanfaatkan limbah yang berpotensi menjadi bahan alternatif pangan.
2. Manfaat personal

   Memberikan sumbangan ide baru kepada masyarakat khususnya pengusaha di bidang kuliner dalam membuat inovasi produk dengan memanfaatkan limbah yang berpotensi menjadi bahan alternatif pangan.