

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pariwisata saat ini selalu berkembang dan merupakan industri terbesar yang menjadi salah satu sektor yang mempengaruhi perekonomian dunia. Pariwisata telah memberikan devisa yang cukup besar bagi berbagai negara didunia, salah satunya adalah negara Indonesia. Negara yang memiliki kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17.508 pulau atau disebut juga nusantara atau negara maritim, telah menyadari pentingnya sektor pariwisata Indonesia selalu diatas pertumbuhan ekonomi Indonesia (Soebagyo, 2012, hal. 153).

Sedangkan kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia dari tahun ke tahun cenderung terus meningkat. Peningkatan demi peningkatan terus berlangsung sebagai akibat bertambah baiknya keadaan didalam negeri. Selain faktor keamanan semakin mantap, keadaan ekonomi yang semakin stabil dan majunya teknologi informasi, serta tersedianya sarana transportasi telah memudahkan orang-orang untuk melakukan perjalanan wisata ke Indonesia.

Menurut Gelgel (2006, hal. 22) menjelaskan bahwa Pariwisata adalah suatu kegiatan yang menyediakan jasa akomodasi, transportasi, makanan, rekreasi, serta jasa-jasa lainnya terkait. Perdagangan jasa pariwisata melibatkan berbagai aspek seperti aspek ekonomi, budaya, sosial, agama, lingkungan, keamanan dan aspek lainnya. Aspek yang mendapat perhatian paling besar dalam pembangunan pariwisata adalah aspek ekonomi. Dapat dilihat dari data Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia mengenai rekapitulasi perkembangan kunjungan wisatawan mancanegara sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Perkembangan Wisatawan Mancanegara Tahun 2011-2015

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 (%)
2011	7,649,731	9.24	7.84	142.69	1,118.26	8,554.39	12.51
2012	8,044,462	5.16	7.70	147.22	1,133.81	9,120.85	6.62
2013	8,802,129	9.42	7.65	149.31	1,142.24	10,054.15	10.23
2014	9,435,411	7.19	7.66	154.42	1,183.43	11,166.13	11.06
2015	10,406,759	10.29	8.53	141.65	1,208.79	12,225.89	9.49

Sumber: Asdep litbangjankpar dan Badan Pusat Statistika (2015)

Menurut Tabel 1.1 devisa yang negara terima dari sektor pariwisata cukup besar dan dengan jumlah kunjungan yang selalu meningkat hingga tahun 2015 devisa negara mencapai jumlah USD 12.225,89 dengan total kunjungan wisatawan sebanyak 10.406.759 orang.

Sektor kepariwisataan di Indonesia terbukti mampu memberikan kontribusi yang signifikan. Di Indonesia cukup banyak wilayah yang di minati wisatawan luar maupun dalam yang sering dikunjungi, Provinsi Jawa Barat salah satu diantaranya yang menjadi target tujuan para wisatawan. Jawa Barat memiliki berbagai potensi pariwisata meliputi objek wisata. Objek wisata, kuliner dan seni budaya Jawa Barat yang kaya akan keanekaragaman dan upaya untuk tercapainya visi Jawa Barat sebagai provinsi termaju di Indonesia.

Letak geografis Jawa Barat yang berbatasan langsung dengan ibukota negara Indonesia yakni DKI Jakarta, menjadikan Jawa Barat memiliki potensi yang strategis bagi pengembangan pariwisata. Berikut adalah data Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Provinsi Jawa Barat hingga tahun 2016:

Tabel 1. 2 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestic di Provinsi Jawa Barat, 2012-2016

Tahun	Wisatawan		Jumlah
	Mancanegara	Domestic	
2012	1.905.378	42.758.063	44.663.441
2013	1.794.401	45.536.179	47.330.580
2014	1.962.639	47.992.088	49.954.727
2015	2.027.629	56.334.706	58.362.335
2016	4.428.094	58.728.666	63.156.760

Sumber : Badan Pusat Statistika Provinsi Jawa Barat (2017)

Desi Rachmawati, 2018

INOVASI PRODUK KUE BASAH MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN TEPUNG GEMBILI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Di samping Provisi Jawa Barat, Pariwisata menjadi andalan Kota Bandung, selain menjadi ibu kota dari Jawa Barat, daya tarik wisata Kota Bandung mudahnya akses dan terdapat transportasi, sarana prasarana yang menunjang dan memadai yang memudahkan wisatawan berwisata di Kota Bandung. Hal ini dilihat dari populasi pendatang yang terus memadati Kota Bandung pada hari libur maupun setiap akhir pekan. Adanya perbaikan infrastruktur dan fasilitas umum di Kota Bandung yang menjadikan Kota Bandung lebih unggul dan lebih nyaman bagi para wisatawan untuk terus berkunjung ke Kota Bandung. Para wisatawan yang datang ke Bandung memiliki tujuan yang beragam, baik rekreasi, kunjungan wisata alam dan adapun bertujuan ingin menjelajahi kuliner yang ada di Kota Bandung. Berikut adalah data jumlah wisatawan yang datang melalui pintu kedatangan Kota Bandung dari tahun 2011 hingga 2015:

Tabel 1. 3 Data Wisatawan yang Datang ke Bandung Melalui Pintu Kedatangan

No.	Keterangan	2013	2014	2015	Satuan
1	Jumlah Kendaraan yang masuk via gerbang tol (Pasteur, Paikkoja, Kopo, M.T oha, Buah Batu)	33.731.385	35.002.815	32.174.348	Kendaraan
2	a. Jumlah pengunjung melalui 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	Wisatawan yang melalui pintu gerbang kedatangan				
	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
4	Wisatawan Menginap				
	a. Wisman	170.982	176.487	130.039	Orang
	b. Wisnus	5.388.292	4.242.294	3.874.453	Orang
	Jumlah tamu menginap	3.897.429	4.418.781	4.004.492	Orang
	Jumlah tamu tidak menginap	1.667.295	1.388.783	2.056.602	Orang
	Rata-rata lama tinggal wisatawan			2,25	Hari

Sumber : PPID Kota Bandung (2015)

Dari tabel 1.3 menunjukkan jumlah pengunjung di Kota Bandung melalui gerbang tol yang ada di Kota Bandung menjadi pilihan favorit bagi wisatawan yang memiliki jarak tidak jauh dengan menggunakan kendaraan. Salah satu tujuan para wisatawan mengunjungi Kota Bandung yaitu untuk menjelajahi kuliner karena

banyak usaha makanan yang menawarkan beragam keunikan baik makanan atau minumannya yang memiliki ciri khas masing-masing.

Dengan demikian salah satu komponen wisata yang perlu dijaga dan dilestarikan yaitu kuliner, karena kuliner merupakan bagian dari kebudayaan meskipun arus modernisasi kuliner asing yang menjadi pesaing bagi para pelaku usaha kuliner pribumi. Melestarikan wisata kuliner merupakan tujuan wisata dilakukan dengan mengadakan kegiatan promosi kuliner ataupun melakukan inovasi produk agar dapat menjadi sorotan masyarakat lokal maupun mancanegara serta didukung oleh lembaga pemerintah atau swasta yang bergerak dibidang kuliner. 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 gebrakan yang berbeda untuk menciptakan suatu produk olahan makanan yang memiliki ciri khas tersendiri dengan cita rasa yang menggugah selera.

Inovasi produk adalah hasil dari ide yang difokuskan pada pembaharuan dan penemuan produk dalam suatu industri atau perusahaan, bisa berupa produk yang sudah ada maupun memberikan produk baru, inovasi akan dimulai dari pengumpulan gagasan, kemudian penelitian bahan, lalu diformulasi suatu resep oleh pelaku dan dibuat eksperimen terbuka dengan hasil yang dinilai dan refisi sampai dianggap sempurna dan dianggap sebagai menu baru (Bartono & Ruffino, 2005, hal. 192). Dengan berkembangnya kuliner, ada berbagai permasalahan dalam bidang pangan akibat peralihan minat konsumsi masyarakat terhadap adanya makanan modern dari perusahaan asing sehingga 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.

Salah satu upaya untuk meningkatkan percepatan mengkonsumsi pangan lokal dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan adalah dengan mengembalikan pola penganekaragaman konsumsi pangan yang telah mengakar di masyarakat sebagai wujud kearifan masyarakat. Pangan lokal mayoritas sebagai sumber karbohidrat di masyarakat 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 (2010) Gembili (*dioscorea esculenta*) yaitu tanaman umbi-umbian yang sekarang cukup sulit dijumpai dipasar. Namun penanamannya masih cukup luas di pedesaan walaupun juga semakin terancam kelestariannya. Gembili menghasilkan umbi yang dapat dikonsumsi. Kebiasaan mengonsumsi umbi yaitu dengan direbus, umbi ini berukuran tidak terlalu kecil. Tumbuhan umbi gembili merambat dan rambatnya berputar dan juga batangnya agak berduri. Gembili juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan tepung. Tepung gembili dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan produk pangan seperti roti, pangsit, jajanan pasar, produk sereal instan dan sebagainya.

Berdasarkan penelitian Richana & Sunarti (2004) menunjukkan bahwa tepung gembili dapat dijadikan sebagai tepung komposit bersama tepung lain. Salah satu kelemahan tepung gembili yaitu warna tepung yang agak gelap karena terjadi reaksi pencoklatan selama proses pengolahan. Hal ini terlihat ketika umbi dipotong, tidak lama kemudian proses pencoklatan pada permukaan umbi, oksidasi dengan udara sehingga terbentuk reaksi pencoklatan oleh pengaruh enzim yang terdapat pada gembili tersebut. Pencoklatan karena enzim merupakan reaksi antara oksigen dan senyawa phenol yang dikatalisis oleh polyphenol oksidase. Menurut Endang (2010) kandungan zat gembili dalam 100 gram dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

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: Departemen Kesehatan Republik Indonesia tahun (1987)

Seperti dilihat dalam tabel 1.4 komposisi zat gizi gembili dalam 100 gram terdapat kandungan gizi yang dapat dibutuhkan oleh tubuh sebagai energi. Gembili memiliki kandungan karbohidrat yang banyak yang dapat mengenyangkan.

Produk yang akan penulis inovasikan adalah Kue Basah. Lebih spesifiknya adalah Bika Ambon karena berlandaskan resep bika ambon. Manun kue basah ini dari segi rasa dan tekstur berbeda dengan bika ambon sedangkan untuk aromanya menyerupai bika ambon. Pemilihan produk Kue Basah sebagai sebagai Kue Basah Gembili adalah sebagai salah satu pengembangan makanan yang sangat baik dikonsumsi karena banyak mengandung gizi dan dinilai ekonomis. Kue Basah merupakan penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia yang banyak digemari oleh semua kalangan baik remaja hingga dewasa. Kue Basah merupakan makanan kecil yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan acara tertentu atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minuman hangat seperti teh, wedang ronde dan lainnya yang disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor maupun ke sekolah dan sebagainya.

Maka apabila makanan tradisional memiliki inovasi, baik dari segi bahan hingga penyajian maka akan menanamkan kecintaan masyarakat terhadap makanan tradisional serta memanfaatkan bahan lokal dengan baik. Maka makanan tradisional dapat berkembang terutama untuk kegiatan pariwisata dengan prospek yang sangat baik sehingga mampu memiliki daya saing dengan makanan asing dan mampu menjadi daya tarik wisatawan asing untuk mau mencicipi makanan tradisional.

Masyarakat saat ini sudah mulai mengerti akan makanan yang sehat dan mempunyai manfaat serta yang memiliki kandungan gizi untuk kebutuhan tubuhnya. Dengan dilakukannya inovasi terhadap suatu makanan dapat meningkatkan konsumsi dan memiliki kualitas yang baik. Oleh karena itu makanan ini bisa meningkatkan kelestarian umbi gembili, meningkatkan penjualan umbi gembili, dan menjadikan makanan sehat bagi tubuh.

Penulis melakukan praeksperimen membuat tepung gembili dengan cara di sangrai dan dengan cara di jemur juga di oven, namun dengan teknik di sangrai menghasilkan kegagalan yaitu rasa dari tepung bertambah asal dan pahit sehingga teknik yang diambil yaitu pembuatan tepung dengan cara di jemur dan di oven. Selain itu penulis melakukan praeksperimen kedua yaitu membuat produk dengan

menggunakan formulasi 100% menggunakan tepung gembili terhadap suatu resep yang digunakan, namun menghasilkan kegagalan yaitu disaat fermentasi dan adonan menjadi sangat asam dan tekstur produk yang dihasilkan mudah hancur sehingga sangat tidak menyerupai kue basah. Di dapatlah formulasi yang sesuai yaitu dengan menggunakan bahan tambahan 75% tepung gembili dan 25% menggunakan tepung pilihan yang terdiri dari tepung terigu, tepung tapioka dan tepung beras karena dari ketiga tepung tersebut memiliki ciri khas karakteristik tekstur dan tingkat kekenyalan yang berbeda.

Penulis melakukan pendekatan dengan konsumen dan memberikan produk yang di inovasikan agar produk dapat diterima konsumen dan diminati di setiap kalangan. Kegiatan yang dilakukan dengan meneliti daya terima konsumen terhadap produk yang diinovasikan. Penelitian ini berguna untuk dijadikan suatu gambaran mengenai peluang produk yang akan dipasarkan dan dijual kepada masyarakat.

Berdasarkan penjelasan latar belakang dan uraian diatas penulis tertarik untuk meneliti pengaruh penambahan tepung gembili pada produk Kue Basah dengan judul **“Inovasi Kue Basah Menggunakan Bahan Tambahan Tepung Gembili Berbasis Daya Terima Konsumen”**

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana formula resep Kue Basah dengan menggunakan bahan tambahan Tepung Gembili ?
- b. Bagaimana daya terima konsumen terhadap bahan tambahan Tepung Gembili pada Kue Basah?
- c. Bagaimana analisis harga jual Kue Basah menggunakan Bahan tambahan Tepung Gembili?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui formula resep Kue Basah dengan bahan tambahan Tepung Gembili?
- b. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap bahan tambahan Tepung Gembili pada Kue Basah ?
- c. Untuk mengetahui harga jual terhadap Kue Basah menggunakan bahan tambahan Tepung Gembili?

1.4 Kegunaan Penelitian

Sedangkan kegunaan dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Secara Ilmiah

Penelitian ini diharapkan dapat melestarikan bahan pangan lokal agar dapat diterima masyarakat dalam maupun internasional. Untuk memberikan sebuah ilmu pengetahuan kuliner yang didasari ilmu kreativitas dalam berinovasi produk makanan.

- b. Secara Praktis

Penelitian diharapkan dapat menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berfikir untuk selalu produktif. Selain itu diharapkan bermanfaat bagi pengusaha dalam bidang kuliner untuk mengembangkan dan mengeksplorasi keberagaman gastronomi dengan melakukan inovasi produk untuk menghasilkan produk yang

unggul dalam pasaran. Dan diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian – penelitian selanjutnya.