

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia dunia pariwisata saat ini sedang maju dan berkembang dengan baik yang di tunjang oleh berbagai macam komponen-komponen yang saling bekerja sama. Oleh karena itu objek wisata dituntut untuk memberikan pelayanan terbaik melalui pengelolaan pemerintah maupun pihak swasta. Berdasarkan Undang-Undang No.9 Tahun 1990 tentang kepariwisataan, kebijaksanaan yang digariskan adalah bahwa yang dapat dijadikan objek dan daya tarik wisata berupa keadaan alam, flora, dan fauna hasil karya manusia, serta peninggalan sejarah dan budaya yang merupakan model bagi perkembangan dan peningkatan kepariwisataan di Indonesia. Model ini harus dimanfaatkan secara optimal melalui penyelenggaraan kepariwisataan untuk berbagai tujuan nasional, termasuk untuk masyarakat dan persahabatan antar bangsa. Tujuan dari wisatawan berwisata, yaitu untuk berlibur bersama keluarga, teman, dan kerabatnya. Dengan tujuan untuk menghilangkan beban disetiap masalah dan rutinitas pekerjaan. Serta untuk menikmati wisata kuliner yang ada disetiap daerah nya masing-masing.

Dibawah ini merupakan tabel perkembangan wisata nasional tahun 2011-2015. Menurut Asdep Litbangjakpar & BPS tahun 2015

Tabel 1.1

PERKEMBANGAN WISATAWAN MANCANEGARA TAHUN 2011 - 2015

Tahun	Wisatawan Mancanegara		Rata-Rata Lama Tinggal (hari)		Rata-Rata Pengeluaran Per Orang (Rp)		Pembayaran Dalam	
	Jumlah	Pertumbuhan (%)	Per Hari	Per Nominasi	Per Hari	Per Nominasi	Jumlah (Rp x 1000)	Pertumbuhan (%)
2011	7.649.751	8,01	7,83	182,69	1.118,26	8.358,89	12,81	
2012	8.844.462	5,18	7,70	147,22	1.133,81	9.120,05	6,67	
2013	8.801.128	8,62	7,85	145,21	1.142,28	10.058,15	10,22	
2014	9.495.411	7,19	7,86	154,42	1.183,43	11.166,13	11,06	
2015	10.406.798	11,29	8,53	141,65	1.208,79	12.215,89	9,49	

Sumber: Asdep Litbangjakpar & BPS

Dari Tabel 1.1 menunjukkan bahwa jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada Tahun 2011 – 2015 semakin meningkat. Tentu kondisi ini memberikan dampak positif dengan semakin banyaknya pembangunan hotel dan semakin banyaknya variasi wisata kuliner yang dibuat di Indonesia.

Agrismi Noor Zakiah, 2018

INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Tak hanya wisatawan Mancanegara saja yang semakin meningkat. Jumlah perkembangan Wisatawan Nasional pun semakin meningkat. Di bawah merupakan tabel perkembangan wisatawan nasional menurut Pusdatin Kemparekrif & BPS 2016.

Tabel 1.2

PERKEMBANGAN WISATAWIS (WISATAWAN NASIONAL)
TAHUN 2011 - 2016

TAHUN	WISATAWAN NASIONAL		RATA-RATA PENJULUHAN PER (PUNDA) (RUSE)		RATA-RATA LAMA (HARI) (HARI)	TOTAL PENJULUHAN SELAMA PERJALANAN (PUNDA HARI)
	Jumlah	Perubahan (%)	PER KUMPULAN	PER HARI		
2011	6.750.426	8,20	394,50	221,58	3,67	6.808,28
2012	7.430.688	10,42	436,20**)	227,20**)	3,67**)	6.808,28
2013	8.024.876	7,88	412,35	240,38	3,90	7.321,21
2014*	7.859.070	-2,37				Daya tidak sempurna
2015*	7.548.534	-0,22				Daya tidak sempurna
2016***) (Jan-Cara)	6.677.918	-1,07				Daya tidak sempurna

Sumber : (Pusat Data dan Komunikasi BPS)
*) Data sementara melalui IS pada bulan Januari
**) Data akhir (DPR) setelah tidak ada unsur (background) pada tahun 2012

Dari tabel 1.2 dapat dilihat bahwa jumlah kunjungan wisatawan nasional tahun 2011-2016 mengalami trend peningkatan. Tahun 2013 jumlah wisawan nasional paling melonjak. Hal ini dapat dilihat dari jumlah wisatawan nasional sebanyak 8.024,876. Hal ini dapat memberi peluang bagi dunia pariwisata di daerahnya masing-masing.

Dunia pariwisata Jawa Barat sekarang banyak mendapat sorotan dari wisatawan mancanegara khususnya kota Bandung. Bila di tinjau dari berbagai aspek kondisi ini diakibatkan oleh berbagai perubahan positif yang dilakukan oleh dinaspariwisata dan pemerintahan kota Bandung. Perkembangan pariwisata dan ketersediaan berbagai produk wisata dan budaya kota Bandung telah membantu meningkatkan devisa Negara di bidang perekonomian dan menjadi salah satu potensi besar bagi Indonesia.

Kota Bandung merupakan kota terbesar di Jawa Barat yang dikenal dengan Kota kembang dan wisata kuliner oleh masyarakat. Karena kenikmatan dan keindahan kotanya, kota Bandung saat ini masih menjadi tujuan wisata bagi wisatawan.

Kuliner yang ada di kota Bandung sangatlah beragam, dimulai dari makanan tradisional yaitu jajanan-jajanan tradisional sampai dengan makanan luar negeri yang sudah dimodifikasi. Banyak wisatawan domestik maupun mancanegara yang ingin mencoba produk yang beraneka ragam baik tempat makan maupun inovasi makanan yang baru yang sudah ada di kota Bandung. Ada yang berbentuk makanan cepat saji, kedai dan lain-lain.

Agrismi Noor Zakiah, 2018

INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat kota Bandung Tahun 2016 selama periode 1 tahun Februari 2015 jumlah data wisatawan ke Kota Bandung meningkat. Dibawah ini merupakan tabel jumlah kunjungan wisatawan Mancanegara yang Berkunjung ke Jawa Barat Melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara Kota Bandung dan Pelabuhan Muarajati KotaCirebon yang Dirinci Menurut Kebangsaan.

Tabel 1.3

Banyaknya Wisatawan Mancanegara yang Berkunjung ke Jawa Barat melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara Kota Bandung

Kebangsaan	Jumlah Wisatawan (orang)		
	Mar-16	Feb-17	Mar-17
1	2	3	4
Singapura	1.276	1.514	3.354
Malaysia	13.653	9.966	12.315
Filipina	16	79	78
Thailand	26	63	68
Jepang	111	111	132
Korea Selatan	38	64	71
Tiongkok	26	78	84
India	105	143	158
Australia	88	99	97
Amerika Serikat	89	105	118
Inggris	51	74	68
Belanda	45	40	32
Jerman	49	41	48
Perancis	15	35	53
Saudi Arabia	7	9	-
Lainnya	409	803	1.096
Jumlah	15.971	13.221	17.742

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat

Dari tabel 1.3 dapat dilihat bahwa jumlah kunjungan wisatawan mancanegara objek wisata ke kota Bandung pada Maret 2016 dan Maret 2017 Februari 2015 mengalami trend meningkat. Kondisi ini berdampak positif dengan semakin banyaknya pembangunan hotel dan semakin banyaknya variasi kuliner yang dibuat di kota Bandung. Hal ini kemudian memberi peluang kepada para pebisnis untuk selalu melakukan berbagai inovasi di bidang kuliner.

Dunia bisnis saat ini semakin meningkat yang mengakibatkan persaingan dalam dunia bisnis semakin kompetitif. Dengan adanya persaingan yang semakin ketat maka dari ituinovasi produk sangat dibutuhkan untuk bersaing dalam dunia bisnis, salah satu inovasi produk yang patut di liat ialah jerami pada buah nangka.

Jerami tersebut terletak diantara nyalampung, jerami nangka merupakan bagian terbesar kedua setelah daging yang jumlahnya cukup banyak. Seluruh bagian nangka yang masih muda dapat dimanfaatkan bersamaan seperti daging, biji dan jerami. Namun pada saat buat matang, jerami sering kali dibuang karena rasanya yang tidak enak

Agrismi Noor Zakiah, 2018

INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

dimakan, jerami yang terbentuk mempunyai ukuran yang berbeda-beda, ukuran besar berwarna kuning matang dan mempunyai rasa manis sehingga dapat dimakan, dan ada juga jerami kecil berwarna putih. Jerami dari buah nangka selama ini masih dianggap sebagai limbah yang masih dibuang begitu saja oleh sebagian besar masyarakat dan bahkan sering terjadi masalah yang dapat mencemari lingkungan. Walaupun sering dianggap limbah, ternyata jerami buah nangka masih banyak mengandung zat-zat yang sama dengan daging buahnya seperti protein, serat kasar, gula dan sebagainya (Nurjanah Siti, 2016:1).

Tabel 1.4
Kandungan Zat Gizi dari Jerami Nangka

KOMPOSISI	KANDUNGAN %
Air	76.24
Abu	0.53
Protein	1.30
Lemak	0.60
Karbohidrat	15.87

Sumber: Siregar dalam kurniawati 2003:264

Dari tabel 1.4 dapat dilihat bahwa air merupakan komponen terbesar yang menyusun jerami nangka, selebihnya merupakan bahan kering yang tersusun oleh karbohidrat. Menurut Siregar dalam Kurniawati (2003:264-275), karbohidrat tersusun dari glukosa, ditambahkan dalam Nisa (1998:15-19), bahwa kandungan gula reduksi pada jerami nangka adalah 10.97% dan gula terlarut sebanyak 49.21%.

Tabel 1.5
Kandungan Gula Limbah Pada Nangka

Komponen	Gula Reduksi %	Gula Terlarut %
Jerami	10.97	49.21
Kulit	8.54	43.10
Hati	22.65	19.23
Biji	28.2	37.92

Sumber: Nisa 1998:15-19

Dari tabel 1.5 dapat dilihat bahwa kandungan gula dalam limbah nangka yang terdapat dalam jerami dengan gula reduksi sebanyak 10.97 % dan untuk gula terlarutnya 49.21%.

Salah satu buah yang mempunyai limbah jerami yang besar adalah nangka. Nangka mempunyai komposisi yang terdiri dari kulit , daging buah, jerami dan biji nangka yang selama ini banyak dikonsumsi daging dan buahnya saja, seperti dijadikan gorengan, manisan, kinca,

Agrismi Noor Zakhia, 2018

INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

keripik, dodol, kolak, sirup, pudding atau langsung dimakan dalam keadaan segar (Indra, B.K 2010:1).

Karena buah nangka memiliki aroma yang spesifik, berwarna kuning, lunak dan manis untuk dijadikan olahan makanan. Sedangkan kulit, biji dan jerami dibuang begitu saja dan belum ada yang sempat untuk memanfaatkannya. Karena semakin banyaknya produk dari nangka maka semakin besar pula intensitas dari limbah jerami nangka tersebut. Produksi buah nangka Indonesia tahun 2010,2011, dan 2012 masing-masing mencapai 578.327 ton, 654.808 ton, dan 661.942 ton . Maka dari pada itu di lakukan pengolahan lebih lanjut sehingga limbah jerami nangka bisa mempunyai harga jual yang tinggi yang mempunyai kualitas lebih lanjut dan tidak mencemarkan lingkungan, dimana masih banyak orang yang belum mengetahui dan mencoba olahan dari jerami nangka tersebut. Dimana terdapat kandungan gizi dan kandungan pati dan aroma serta rasa yang khas yang mana lebih pas digunakan untuk membuat selai.

Selai adalah pelengkap favorit bagi banyak masyarakat untuk dicampur atau dioleskan pada roti, kue kering atau tambahan pada cake yang rasanya manis dengan aroma dan citarasa buah yang biasanya disajikan pada saat sarapan atau bisa menjadi isian pada kue yang memberi efek rasa segar yang akan mengunggah selera pagi (Wahyu, 2006:32).

Sehubungan dengan adanya pertambahan penduduk yang pesat, maka ketersediaan pangan juga harus dipenuhi agar tidak terjadi dampak negatif seperti meningkatnya kriminalitas dan bahaya kelaparan. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi hal tersebut diantaranya dengan mencari sumber makanan baru dengan mengolah jerami nangka menjadi selai. Selama ini jerami nangka baru dikembangkan menjadi jelly dan tepung. Akan tetapi selai jauh memiliki tingkat kosumsi yang lebih tinggi dibandingkan dengan keduanya. Karena sekarang ini, masyarakat cenderung mengubah pola hidup menjadi lebih gemar untuk memilih hidup praktis, efektif, dan efisien. Sedangkan selai merupakan alternatif bahan makanan berupa sari buah yang ditambah dengan gula dan dan dimasak menjadi semi padat. Biasanya dioleskan pada roti, cake, kue kering maupun menjadi isi dari nastar. Sehingga selai pun kini sering menjadi pelengkap sajian sarapan bagi masyarakat. Di Indonesia sebagian selai di buat dari buah-

Agrismi Noor Zakiah, 2018

INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

buahan tropis, seperti nanas, srikaya, jambu biji, dan ceremai (Yulan Isnaharani, 2009 : 6).

Tanaman nangka dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik di daerah panas dan beriklim tropis. Jerami pada buah nangka memiliki nilai gizi cukup tinggi yang mempunyai lapisan tebal, lunak, dan berair, selain dijadikan sebagai selai, tanaman ini juga mudah dibudidayakan karena adaptif. Dengan transformasi pada jerami nangka seperti ini, Masyarakat menjadi lebih mengetahui bahwa jerami nangka yang tadinya hanya limbah dan dipandang sebelah mata ternyata dapat berubah menjadi sarapan yang serat akan nilai gizi yang tinggi seperti vitamin C yang dapat digunakan sebagai peningkat daya.

Dengan kandungan gizi yang terdapat pada jerami nangka maka patut dilakukan inovasi produk yang membuat jerami nangka bisa di manfaatkan dan dapat di olah menjadi bahan tambahan makanan yang dapat di terima oleh masyarakat dan bisa menumbus dunia bisnis, dan dapat bersaing dalam dunia bisnis makanan yang mempunyai ciri khas tersendiri. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”**.

1.2 Rumusan Pelitian

Dari latar belakang di atas, maka terdapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi standar resep dan teknik pengolahan jerami nangka yang akan dijadikan sebagai selai ?
2. Bagaimana uji daya terima konsumen pada produk selai jerami nangka ?
3. Bagaimana standar harga pokok produk selai jerami nangka ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka di dapat tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui standar resep pembuatan produk selai jerami nangka.
2. Mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap produk selai jerami nangka.
3. Mengetahui standar harga pokok produk selai jerami nangka.

Agrismi Noor Zakiah, 2018

INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang terdapat dalam penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Secara ilmiah

Untuk mengembangkan ilmu gastronomi yang dipengaruhi kreatifitas dalam berinovasi produk kuliner khususnya dalam pengembangan produk dari limbah Jerami nangka.

2. Secara praktis

Diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada masyarakat maupun para pengusaha yang bergerak dalam bidang usaha kuliner makanan khas daerah yang berbasis sumber daya alam serta mencintai produk pangan lokal.