

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menjadi salah satu negara kepulauan terbesar di dunia. Berdasarkan data Direktorat Jenderal Pemerintahan Umum, Kementerian Dalam Negeri yang dipublikasikan oleh Badan Pusat Statistik menyebutkan bahwa Indonesia memiliki 17.504 pulau yang tersebar dari Sabang sampai Merauke pada 32 provinsi (sebelum terjadi pekemaran provinsi Kalimantan Utara dan Sulawesi Barat) (Disclaimer, 2018). Kurang lebih 700 suku bangsa tersebar diseluruh kepulauan Indonesia yang memiliki kekayaan dan keberagaman budaya, ras, bahasa, suku bangsa, kepercayaan, agama, kuliner, pakaian, kesenian dan keberagaman lainnya (Sonia, 2018).

Beberapa alasan wisatawan asing berkunjung ke Indonesia yaitu indahnya kekayaan alam yang dimiliki Indonesia, masyarakat lokal yang ramah tamah, biaya hidup yang relatif murah, masyarakat lokal toleran terhadap perbedaan, musim panas yang terjadi sepanjang tahun dan beragamnya pilihan kuliner (Tiket2, 2014).

Pariwisata dan perhotelan terbukti menjadi salah satu industri jasa terbesar di dunia karena mampu mempengaruhi sektor perekonomian secara signifikan bagi suatu negara bahkan dunia. Pariwisata berperan penting dalam sektor perekonomian suatu negara khususnya pada penerimaan valuta asing, penyerapan tenaga kerja dan menciptakan lapangan usaha baru juga sebagai pendorong pertumbuhan ekonomi dan pemerataan (Bagyono, 2012).

Pengertian pariwisata menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Perihal Kepariwisata, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah.

Jumlah kunjungan wisatawan mancanegara atau wisman ke Indonesia pada bulan Juni 2018 berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik naik 15,21% dibandingkan dengan jumlah kunjungan pada bulan Juni tahun lalu, yaitu dari 1,14 juta kunjungan menjadi 1,32 juta kunjungan. Secara kumulatif (Januari - Juni 2018), jumlah kunjungan wisman ke Indonesia mencapai 7,53 juta kunjungan atau

naik 13,08% dibandingkan dengan jumlah kunjungan wisman pada tahun lalu (Badan Pusat Statistik, 2018).



Sumber: Badan Pusat Statistik 2019

Gambar 1.1

Perkembangan Pariwisata Pada Bulan Juni 2018

Pulau Jawa merupakan salah satu pulau terbesar di Indonesia. Pulau Jawa terbagi kedalam enam provinsi yaitu Provinsi Banten, Provinsi DKI Jakarta, Provinsi Jawa Barat, Provinsi Jawa Tengah, Provinsi DI Yogyakarta dan Provinsi Jawa Timur. Setiap Provinsi memiliki berbagai daya tarik wisata, diantaranya wisata alam, wisata budaya, wisata belanja dan wisata kuliner.

Kota Bandung dikenal dengan sebutan Kota Kembang yang merupakan Ibu Kota Jawa Barat yang sekaligus sebagai kota metropolitan terbesar ketiga di Indonesia. Dalam dua dekade terakhir, Kota Bandung dikenal sebagai kota pelajar, kota industri, kota belanja dan kota kuliner. Sampai saat ini, berbagai objek wisata terus dikembangkan yang menjadikan Kota Bandung sebagai salah satu kota pelesir bagi para wisatawan. (West Java Incorporated, 2018)

Kota Bandung merupakan kota dengan jumlah kunjungan wisatawan tertinggi diantara kota lainnya di Jawa Barat berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik yang disajikan pada tabel 1.1.

Tabel 1.1
Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata Menurut Kabupaten/Kota
di Jawa Barat 2016

Kabupaten/Kota		Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Nusantara	Jumlah
Kabupaten				
1	Bogor	228,913	4,955,079	5,183,992
2	Sukabumi	49,985	2,031,979	2,081,964
3	Cianjur	12,100	212,095	224,195
4	Bandung	867,000	5,583,468	6,450,468
5	Garut	4,983	671,858	676,841
6	Tasikmalaya	1,362	505,570	506,932
7	Ciamis	-	126,022	126,022
8	Kuningan	116	1,189,102	1,189,218
9	Cirebon	-	644,224	644,224
10	Majalengka	1,500	443,001	444,501
11	Sumedang	18,637	992,315	1,010,952
12	Indramayu	-	111,703	111,703
13	Subang	748,972	3,477,300	4,226,272
14	Purwakarta	2,782	1,957,194	1,959,976
15	Karawang	649	4,574,411	4,575,060
16	Bekasi	-	49,740	49,740
17	Bandung Barat	278,027	1,289,657	1,567,684
18	Pangandaran	10,344	1,824,367	1,834,711
Kota				
1	Bogor	13,217	5,293,040	5,306,257
2	Sukabumi	3,266	82,316	85,582
3	Bandung	432,271	1,431,290	1,863,561
4	Cirebon	1,423	1,354,722	1,356,145
5	Bekasi	-	-	-
6	Depok	7,812	1,864,273	1,872,085
7	Cimahi	339	1,968	2,307
8	Tasikmalaya	25	302,908	302,933
9	Banjar	-	50,453	50,453
Jawa Barat		2,683,723	41,020,055	43,703,778

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat 2019

Wisatawan dari berbagai negara menghabiskan dananya pada saat berwisata rata-rata 30% untuk kuliner dan berbelanja, hal ini mengakibatkan sektor kuliner menjadi salah satu faktor yang menunjang kegiatan pariwisata suatu negara (Budhiman, 2017).

Wisata Kota Bandung yang paling pesat yaitu wisata kuliner Kota Bandung memiliki kuliner yang variatif dan inovatif dan Kementerian Pariwisata menetapkan Kota Bandung sebagai kota destinasi wisata kuliner (Budhiman, 2017). Wisatawan yang datang ke Kota Bandung cenderung untuk menikmati berbagai jenis kuliner, mulai dari makanan khas Sunda sampai masakan khas nusantara. Kota Bandung tidak hanya menyediakan berbagai jenis masakan, tetapi juga produk lainnya seperti *cake*, wajit, keripik, jajanan atau makanan tradisional, dan berbagai produk lainnya. Jenis produk tersebut dapat dijumpai diberbagai toko-toko kue ataupun pusat oleh-oleh, karena selain dapat dijadikan sebagai cemilan untuk pribadi, aneka produk tersebut juga kerap dijadikan buah tangan oleh para wisatawan.

Roll cake atau bolu gulung merupakan jenis kue bolus atau *sponge cake* yang melalui proses pemanggangan dan kemudian diberi olesan dari jenis selai atau menggunakan *buttercream* dan kemudian bolu digulung. *Cake* ini juga dikenal dengan sebutan *jam roll* atau *jelly roll* di Negara Amerika dan ada juga yang menyebutnya dengan *swiss roll* (Hapsari, 2018).

Roll cake merupakan salah satu produk yang menjadi andalan bagi pengusaha kue karena *cake* ini sudah memiliki pelanggan atau penggemar dari berbagai kalangan dan selain itu *roll cake* juga mudah untuk dikreasikan. Beberapa variasi *roll cake* kekinian yaitu, *hurricane roll cake*, motif *Japanese roll cake*, *rainbow roll cake* dan *pandan cake* (Pakaroti, 2018).

Roll cake yang sedang *trend* menjadi oleh-oleh yaitu *roll cake* bernama MooMooRoll yang menjadi oleh-oleh khas Kota Bogor yang dipasarkan di toko yang bernama Chocomory. Kenikmatan dari *roll cake* ini tidak perlu diragukan lagi dan sudah banyak *pubic figure* yang merekomendasikan produk *roll cake* ini. (Ramdhani, 2018)

Seorang *food vlogger* asal Indonesia bernama Felix Kurniawan atau yang dikenal dengan *username* instagramnya @anak.kuliner dengan jumlah *followers*

sebanyak 299.000 dan sudah memposting sebanyak 2.023 yang berisi *review* berbagai macam makanan dan terdapat beberapa *review* beberapa jenis *roll cake* yang terbaru atau sedang *trend*, beberapa diantaranya mini *roll box* yang diulas pada tanggal 22 Februari 2019, klepon *roll* dan lemon *roll* yang diulas pada tanggal 10 Desember 2018, Japanese *roll cake* diulas pada tanggal 6 Desember 2018, *roll cake* Indomie diulas 6 Juni 2018, selain mengulas *roll cake* yang unik terdapat juga *roll cake* biasa dari para pengusaha sebagai salah satu bentuk mempromosikan produknya.

Roll cake menjadi salah satu produk yang cukup populer dikalangan masyarakat, rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut digemari dari kalangan anak-anak sampai dewasa. *Roll cake* biasa dijadikan sajian pada suatu acara, saat bersantai dan berkumpul (Anonym, Peluang Usaha Cake Roll dan Analisa Usahanya, 2017). *Roll cake* juga sering kali dijadikan alternatif sebagai hadiah atau buah tangan yang praktis.

Bahan tambahan pangan yang berasal dari umbi yang sedang populer digunakan di dunia yaitu ubi ungu dan ada juga talas yang dapat kita lihat di berbagai media sosial dan salah satu media sosial tersebut yaitu instagram. Salah satu akun instagram yang mengulas berbagai olahan yang sedang *trend* diberbagai negara yaitu @insiderdessert. *Username* @insiderdessert memiliki followers sebanyak 1,4 juta *followers* dan sudah memposting sebanyak 1.247 kali. Akun ini memposting berbagai jenis makanan yang sedang *trend* dari berbagai wilayah di dunia dan diantaranya menggunakan bahan tambahan pangan berbahan umbi, contoh: *ube waffle* (Philipine), *ube ice cream* (Philipine), *ube cheesecake* (Honolulu), *taro doughnuts* (Honolulu), *ube leche flan cupcakes* (Los Angeles), dan lain-lain.

Umbi-umbian juga selain menjadi *trend* bahan tambahan pangan, jenis umbi-umbian juga banyak dijadikan sebagai bahan penelitian seperti beberapa penelitian. Beberapa penelitian tersebut dapat dilihat dalam tabel 2.3

Umbi-umbian merupakan bahan pangan masyarakat Indonesia sejak dulu. Jenis umbi yang ditanam di Indonesia diantaranya: wortel, kentang, ubi jalar, ubi kayu (singkong), bengkuang, talas, suweg, gadung, gayong, uwi, gembili dan garut. Umbi yang paling populer atau sering dikonsumsi oleh masyarakat yaitu ubi jalar,

kentang, singkong dan talas. Sebagai bahan tambahan pangan biasanya ubi jalar ditambahkan pada olahan donat, kue-kue, ice cream, keripik, dan olahan pangan lainnya. Ubi jalar disebut juga sebagai ketela rambat, di Indonesia dapat ditemui empat jenis ubi jalar yaitu ubi jalar putih, ubi jalar kuning atau orange, ubi jalar madu (Cilembu), dan ubi jalar ungu. Ubi jalar memiliki rasa yang manis sehingga pada umumnya dijadikan sebagai bahan tambahan pada makanan atau minuman. Selain untuk dijadikan bahan tambahan pangan, ubi jalar juga dapat langsung dikonsumsi dengan merebus ubi jalar terlebih dahulu (Selly, 2018).

Jawa barat merupakan provinsi yang menduduki nilai paling tinggi selama lima tahun terakhir berdasarkan tiga kategori yaitu luas panen ubi jalar, produksi ubi jalar dan produktivitas ubi jalar. Data hasil produksi ubi jalar berdasarkan Badan Pusat Statistik disajikan dalam tabel 1.2. dibawah ini (Badan Pusat Statistik, 2018).

Tabel 1.2
Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi 2014-2018

No.	Provinsi	Tahun					Pertumbuhan 2018 thdp 2017 (%)
		2014	2015	2016	2017	2018 ²⁾	
1	Aceh	9,696	8,935	5,839	6,860	5,714	-16.71
2	Sumatera Utara	146,622	122,362	91,531	94,491	92,380	-2.23
3	Sumatera Barat	159,865	160,922	139,944	140,908	112,919	-19.86
4	Riau	8,038	6,562	4,904	3,576	4,810	34.51
5	Jambi	78,677	79,393	46,624	44,977	34,934	-22.33
6	Sumatera Selatan	24,454	16,563	16,407	12,801	13,429	4.91
7	Bengkulu	52,251	38,841	30,233	41,132	30,193	-26.59
8	Lampung	42,000	28,494	23,603	21,306	22,780	6.92
9	Kepulauan Bangka Belitung	2,992	2,620	3,030	3,938	3,557	-9.67
10	Kepulauan Riau	1,804	1,795	3,312	1,577	2,474	56.88
11	DKI Jakarta	-	-	-	-	-	#DIV/0!
12	Jawa Barat	471,737	456,176	523,201	477,828	547,879	14.66
13	Jawa Tengah	179,393	151,312	169,078	158,942	145,068	-8.73
14	DI Yogyakarta	5,237	6,070	3,256	5,061	5,289	4.51
15	Jawa Timur	312,421	350,516	288,039	321,399	257,414	-19.91
16	Banten	28,336	20,150	24,255	22,452	20,724	-7.70
17	Bali	54,395	36,655	42,952	35,531	35,225	-0.86
18	Nusa Tenggara Barat	19,015	19,024	10,047	7,329	12,857	75.43
19	Nusa Tenggara Timur	60,032	60,746	55,447	79,643	72,954	-8.40
20	Kalimantan Barat	15,393	14,863	10,346	11,544	10,308	-10.71
21	Kalimantan Tengah	9,048	9,640	8,357	6,126	5,554	-9.34
22	Kalimantan Selatan	23,421	17,913	21,922	16,885	16,752	-0.79
23	Kalimantan Timur	13,004	10,933	7,669	12,002	9,798	-18.36
24	Kalimantan Utara ¹⁾	3,056	2,851	1,889	2,936	2,557	-12.91
25	Sulawesi Utara	39,429	25,705	26,620	17,788	20,851	17.22
26	Sulawesi Tengah	20,452	16,650	15,735	18,527	15,464	-16.53
27	Sulawesi Selatan	78,275	71,681	71,398	70,082	52,213	-25.50
28	Sulawesi Tenggara	24,914	25,740	23,975	25,760	24,753	-3.91
29	Gorontalo	1,904	1,434	556	454	415	-8.59
30	Sulawesi Barat	5,880	8,749	6,751	5,483	8,044	46.71
31	Maluku	22,547	33,639	44,083	5,174	35,420	584.58
32	Maluku Utara	44,651	30,674	27,004	31,625	28,885	-8.66
33	Papua Barat	11,826	13,101	13,236	17,883	12,385	-30.74
34	Papua	411,893	446,925	408,143	307,333	250,245	-18.58
Indonesia		2,382,658	2,297,634	2,169,386	2,029,353	1,914,244	-5.67

Sumber: Badan Pusat Statistik 2018

Ubi jalar madu atau disebut juga ubi jalar Cilembu merupakan salah satu jenis ubi jalar ras lokal asal Kecamatan Pamulihan, Sumedang. Ubi jalar ini memiliki sedikit perbedaan dengan ubi jalar lainnya yaitu dapat menghasilkan cairan seperti gula madu jika ubi melalui proses pemanggangan, maka dari itu ubi jalar ini disebut sebagai ubi jalar madu. Ubi jalar madu ini juga dapat dibudidayakan di daerah lain, tetapi akan berbeda hasilnya dengan ubi jalar Cilembu asli yang hanya ditanam di Sumedang. Perbedaan unsur hara yang terkandung dalam tanah dan keadaan udara mempengaruhi karakter ubi jalar.

Perusahaan *supplier* ubi jalar Cilembu yang berlokasi di Desa Cilembu yang bernama Hany Cilembu menyatakan bahwa perusahaan mereka memiliki ketersediaan ubi jalar Cilembu sebanyak delapan ton perbulannya (Jual Ubi Cilembu, 2018). Ubi jalar Cilembu dapat ditemui di beberapa tempat di Kota Bandung menurut (<http://google.com>), diantaranya:

Tabel 1.3
Tempat Membeli Ubi Cilembu di Bandung

No.	Nama	Alamat
1	Ubi Bakar Cilembu	Jl. Babakan Sari 1 No. 49, Babakan Sari, Kiaracondong, Kota Bandung, Jawa Barat.
2	Boucil	Jl. Katinin No. 4, Kb. Pisang, Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat.
3	Ubi Bakar Cilembu	Jl. Raya Cikadut No. 1, Karang Pamulang, Madjapahit, Kota Bandung, Jawa Barat.
4	Ubi Cilembu	Jl. Holis No. 341, Caringin, Bandung Kulon, Kota Bandung, Jawa Barat.
5	Ubi Cilembu Bakar Warung Salapan	Jl. Cigadung Raya Tengah No. 22, Cigadung, Cibeunying Kaler, Kota Bandung, Jawa Barat.
6	Ubi Cilembu Simadu	Jl. Sariwangi No. 120, Sariwangi, Parongpong, Kab. Bandung Barat, Jawa Barat.
7	Workshop Bilabu	Jl. Surapati, Gg. IV No. 4, Cihaur Geulis, Cibeunying Kaler, Kota Bandung, Jawa Barat.

Sumber: Data diolah 2019

Ubi jalar Cilembu selain dapat dijadikan sebagai pengganti nasi, ubi jalar Cilembu juga mengandung gizi lain yang diperlukan tubuh. Mayastuti berpendapat bahwa, ubi jalar Cilembu mengandung vitamin A dalam bentuk β -karoten sebesar 8.509 mg, mengkonsumsi jenis ubi jalar ini secara cukup dapat membantu dalam proses perbaikan gizi bagi mereka yang kekurangan vitamin A. Sedangkan pada jenis ubi jalar lainnya kandungan vitamin A nya lebih rendah yakni berkisaran pada 60-7.700 mg per 100 gr. Selain vitamin A, terdapat juga kandungan kalsium hingga 30 mg per 100 gram, vitamin B1 0,1 mg, vitamin B2 0,1 mg, kandungan niacin 0,61 mg, serta vitamin C 2,4 mg. Selain vitamin, ubi jalar ini mengandung karbohidrat sebesar 20,1 g, protein 1,6 g dan lemak 0,1 g. (Mayastuti, 2002).

Pengertian inovasi menurut Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002, merupakan suatu kegiatan penelitian, pengembangan, dan atau perekayasaan menggunakan suatu hal atau ilmu pengetahuan baru yang diterapkan pada teknologi atau produk yang sudah ada sebelumnya. Tujuan dalam melakukan inovasi yakni untuk menghasilkan suatu produk atau membaharui produk yang sudah ada agar memiliki nilai lebih dari sebelumnya.

Mini *Roll cake* merupakan *roll cake* yang memiliki ukuran yang lebih kecil dari *roll cake* pada biasanya, ukurannya yang mini menjadikannya praktis untuk dikonsumsi. Ubi jalar Cilembu merupakan salah satu hasil pangan ras lokal asli Sumedang yang memiliki ciri khas dibandingkan jenis ubi jalar lainnya. Melakukan inovasi terhadap olahan *roll cake* yang dikombinasikan dengan bahan pangan ras lokal bertujuan untuk meningkatkan kearifan lokal ubi jalar Cilembu melalui olahan *roll cake*.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk membuat judul penelitian “**Inovasi Produk Mini *Roll Cake* Dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu Berbasis Daya Terima Konsumen.**”

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu?

3. Bagaimana harga jual mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu?
4. Bagaimana strategi pemasaran yang akan diterapkan pada mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu.
3. Untuk mengetahui harga jual mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu.
4. Untuk mengetahui strategi pemasaran yang diterapkan pada mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Secara Ilmiah

Manfaat penelitian ini dari segi ilmiah yaitu dapat mengetahui proses pengolahan ubi jalar Cilembu yang tepat dan menentukan formulasi resep yang tepat dalam pembuatan mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu.

b. Secara Praktis

Manfaat penelitian ini dari segi praktis yaitu dapat memberikan manfaat yaitu berupa informasi mengenai mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu yang bisa memberikan inspirasi pada masyarakat.