

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang Penelitian

Saat ini kuliner menjadi sebuah gerakan bisnis untuk mengembangkan potensi dalam kemajuan di sektor perekonomian. Dengan menetapkan hubungan antara makanan, minuman dan pariwisata memperkuat identitas dan budaya lokal serta kondisi keuangan harus lebih aktif dan dipertahankan. Berkontribusi untuk melindungi warisan sejarah, budaya, dan mewariskannya kepada generasi berikutnya, memastikan sifatnya yang permanen dalam meningkatkan warisan populasi turis di suatu daerah. Dengan demikian, perlu adanya peningkatan terhadap makanan dan minuman tradisional untuk menjaga warisan budaya dan memfasilitasi pembangunan ekonomi dan sosial budaya (Sormas dkk, 2016, hlm. 728).

Keputusan wisatawan berkunjung ke Kota Bandung termasuk pada kategori tinggi. Dari keputusan wisatawan berkunjung ke Kota Bandung memperoleh penilaian tertinggi yaitu pada pemilihan berdasarkan daya tarik produk wisata Kota Bandung. Sedangkan pemilihan jumlah kunjungan mendapat penilaian terendah. Hal ini menunjukkan bahwa keberagaman serta keunikan produk wisata Kota Bandung menjadi daya tarik utama wisatawan ingin berkunjung ke Kota Bandung (Nurwitasari, 2015, hlm. 102).

Pada tanggal 16-17 Maret telah diselenggarakan acara Festival Jajanan Bango 2019 bertempat di di Area Parkir Squash, Gelora Bung Karno, Senayan, Jakarta Pusat. Hernie Raharja selaku *Foods Director* PT Unilever Indonesia Tbk. menuturkan bahwa di tengah antusiasme masyarakat tentang kuliner, kini banyak kekayaan kuliner asli Indonesia yang mulai langka dan bahkan hampir punah. Jika keaslian rasa dan resepnya tidak terjaga, dan tidak ada orang atau penjaja kuliner yang terus membuatnya, regenerasi pelestarian kuliner di Indonesia tentunya mustahil untuk dilakukan (Kurniasih, 2019).

Makanan tradisional merupakan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dan hasil warisan nenek moyang yang perlu dilestarikan keberadaannya dengan cita rasa yang diterima oleh masyarakat tersebut. Makanan tradisional tersebut diantaranya Gulo Puan khas Palembang, Clorot khas Purworejo, Sayur Babanci khas Jakarta, Wajit khas Cililin dan sebagainya

(Kosasih dkk, 2016, hlm. 2) .

Wajit merupakan makanan yang terbuat dari hasil olahan beras ketan yang ditambahkan gula dan kelapa parut, disajikan dengan dibungkus menggunakan daun jagung kering. Wajit ini merupakan salah satu makanan khas Kecamatan Cililin dan menjadi usaha wajit di Kabupaten Bandung Barat, merupakan usaha industri skala kecil yang telah ada secara turun temurun dan masih bertahan hingga saat ini (Andarwati, 2012, hlm. 4).

Cililin merupakan kecamatan di Kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat. Dalam kegiatan usaha kecil yang bergerak dalam bidang makanan, dan sekaligus sebagai potensi budaya yang cukup tua di Kabupaten Bandung Barat adalah usaha wajit, daerah ini sudah cukup lama dikenal sebagai sentra pengrajin wajit (Andarwati, 2012, hlm. 4).

Salah satu bahan utama wajit adalah gula aren, yang mana gula aren sendiri banyak di produksi di daerah Kabupaten Bandung Barat. Dinas Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah Kabupaten Bandung Barat berupaya mengembangkan para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan aren. Pasalnya, di Bandung Barat terdapat lebih dari 600 pengrajin gula aren. Kepala Bidang UMKM Dinas KUKM KBB Wewen Surwenda mengatakan, dari data sementara yang dihimpun Dinas KUKM terdapat lebih dari 600 pengrajin gula aren yang tersebar di empat kecamatan. Diperkirakan jumlah total pengrajin gula aren di Bandung Barat masih lebih banyak, karena di KBB ada 16 kecamatan. Dari data sementara, pengrajin gula aren ada di empat kecamatan, yaitu Gununghalu, Cipongkor, Sindangkerta, dan Rongga. Di empat kecamatan itu jumlahnya lebih dari 600 orang. Di Sindangkerta saja ada 434 pengrajin gula aren. daerah selatan Bandung Barat merupakan kawasan yang cocok ditanami pohon aren, sehingga banyak pengrajin gula aren asal daerah tersebut.

Wajit telah memberikan peluang uasaha bagi masyarakat di daerah Cililin dan sekitarnya. Hal ini dapat terlihat dengan adanya lebih dari 20 warga membuka usaha kecil wajit. Sementara sentra pengrajin wajit di Cililin ada di Desa Cililin, Budiharja, Batulayang dan Desa Karang Tanjung, dengan jumlah produksi mencapai ratusan (Hastuti, 2017) .

Dari berbagai macam berkembangnya kuliner *modern*, keberadaan makanan atau kuliner khas tradisional suatu daerah semakin penting untuk dipertahankan sesuai kebutuhan. Menurut Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Bandung Barat, menghimbau pelestarian dari berbagai potensi kuliner khas daerah menjadi budaya agar tidak punah. Ibu Sri Dustirawati selaku Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Bandung Barat menjelaskan bahwa untuk mengembangkan dan menginovasikan usaha kuliner, hal itu diharapkan dapat membantu memperluas lapangan kerja (Wijaya, 2018).

Pada kenyatannya wajit Cililin yang merupakan makanan khas tradisional mengalami penurunan dalam hasil penjualan. Hal ini bisa dilihat dari data *survey* yang dilakukan oleh penulis pada Tabel 1.1 berikut ini:

Tabel 1.1

*Data Perkembangan volume hasil penjualan usaha kecil wajit Cililin di Kab.*

*Bandung Barat. Periode tahun 2017-2018*

NO	Nama Perusahaan	Tahun	Harga/ Kg Wajit	Volume Penjualan (Rp)	Penurunan (%)
1	“CAP POTRET”	2017	30.000	512.000.000	-28%
		2018		370.000.000	
2	MADU RASA	2017	20.000	664.000.000	-18%
		2018		546.000.000	
3	PUSAKA	2017	25.000	329.000.000	-27%
		2018		239.000.000	
4	SEDERHA NA	2017	30.000	388.000.000	-26%
		2018		288.000.000	
5	SEGER RASA	2017	16.000	369.000.000	-21%
		2018		293.000.000	

Sumber : Survey Penelitian Penulis, Maret 2019

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas dapat dilihat bahwa volume penjualan usaha kecil wajit Cililin, Kabupaten Bandung Barat cenderung mengalami penurunan pada dua tahun terakhir mulai tahun 2017 sampai tahun 2018. Penurunan tersebut menjadi fenomena yang tidak sejalan dengan

perkembangan industri pariwisata, khususnya di bidang makanan. Penjualan wajit Cililin mengalami penurunan dikarenakan menurut Buldan, seorang pengrajin wajit Cililin mengatakan bahwa wajit Cililin banyak dibeli pada saat acara hari raya, seperti Idul Fitri, Idul Adha dan juga pada saat musim liburan banyak para perantau yang ingin membeli wajit Cililin sebagai oleh-oleh, selain itu jarang dan tidak banyak orang membeli wajit Cililin. Menurut beberapa warga sekitar Cililin dan Batujajar tentang wajit Cililin mereka mengatakan bahwa rasa yang ada pada wajit tidak ada varian hanya rasa manis saja. Maka dari itu, dari data diatas menunjukkan bahwa wajit Cililin mengalami penurunan hasil penjualan, dengan demikian perlu adanya inovasi terhadap produk oleh-oleh khas Cililin tersebut . Pengertian Inovasi menurut UU No. 18 tahun 2002, merupakan kegiatan penelitian, pengembangan, dan/atau perekayasaan yang bertujuan mengembangkan penerapan praktis nilai dan konteks ilmu pengetahuan yang baru, atau cara baru untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah ada ke dalam produk atau proses produksi. Wajit Cililin yang akan penulis buat dengan diberi varian menggunakan buah nangka beserta bijinya.

Bandung Barat merupakan kabupaten yang memiliki panen buah nangka terbesar sekitar 44.583 kwintal setelah Majalengka, Bogor dan Cianjur (BPS, 2016). Dinas Pertanian Perkebunan dan Kehutanan Kab. Bandung Barat tahun 2012 menyebutkan sentra buah nangka di kabupaten Bandung Barat yaitu di Cisarua dengan 14434 kwintal, Gunung Halu dengan 10380 kwintal dan Cililin dengan 2050 kwintal (BPS, 2013).

Sebagian besar masyarakat Batujajar - Cililin menganggap bahwa biji nangka merupakan bahan yang sering terbuang begitu saja setelah daging buah nangka dikonsumsi. Beberapa orang yang memanfaatkan biji nangka untuk dikonsumsi dengan cara direbus atau pun dibakar. Biji nangka atau yang biasa disebut beton kebanyakan dibuang dan hanya beberapa masyarakat yang memanfaatkannya dengan direbus. Ditinjau dari komposisi kimianya biji nangka mengandung pati cukup tinggi, yaitu sekitar 40-50%, sehingga sangat berpotensi sebagai sumber pati (Pangesthi, 2014, hlm 1). Biji nangka mengandung 83,73% *amilopektin* dan 16,23% *amilosa*. Tepung beras ketan

mengandung karbohidrat 80% (dalam bentuk *amilosa* 1% dan *amilopektin* 99%). Berdasarkan hal tersebut biji nangka mempunyai peluang sebagai bahan dasar pengganti tepung beras ketan (Irwansyah, 2010). Artinya biji nangka bisa di substitusi terhadap beras ketan.

## **1.2 Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana daya terima wajit nangka sebagai varian wajit khas Cililin Bandung Barat?”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian yang dilakukan :

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk melakukan produk pengembangan wajit nangka sebagai varian wajit khas Cililin Bandung Barat.

### **1.3.2 Tujuan Khusus.**

1. Membuat resep wajit nangka dengan menggunakan kemasan daun pisang kering.
2. Menganalisis hasil uji hedonik daya terima wajit nangka.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **1.4.1 Teoritis**

1. Menghasilkan resep pembuatan wajit nangka sebagai varian wajit khas Cililin.
2. Memberikan informasi dan wawasan terkait produk wajit nangka sebagai inovasi untuk produk oleh-oleh khas Cililin terhadap pembaca.

### **1.4.2 Praktis**

1. Melestarikan warisan kuliner tradisional yaitu wajit Cililin.\
2. Menghasilkan resep wajit nangka substitusi beras ketan sebagai varian wajit khas Cililin yang dapat digunakan sebagai peluang bisnis dan membuka lapangan kerja.

### 1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/UN40/HK/2018 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018, yang dimana struktur organisasi skripsi ini memiliki beberapa bagian. Adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi, sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
2. BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian pendahuluan yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.
3. BAB III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan masalah penelitian dan pembahasan dari temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan.