

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata Indonesia memiliki banyak destinasi sebagai tujuan tempat wisata, wisata sendiri merupakan kegiatan untuk melepaskan jenuh dari kegiatan sehari-hari yang biasa dilakukan di sekitar, maupun jauh dari rumah. Di setiap tempat pariwisata memiliki makanan khas yang biasanya berbeda di tiap daerah. Wisata bisa dilakukan dengan banyak cara seperti melakukan wisata religi, wisata kuliner dengan tujuan agar melepaskan rasa jenuh dari kegiatan sehari-hari yang dilakukan.

Indonesia memiliki ragam budaya dan jenis makanan yang berbeda di setiap suku bangsa, dengan ketertarikan sendiri yang membuatnya menjadi ciri khas suatu daerah dengan biasanya dijadikan buah tangan daerah tersebut. Makanan biasanya ada yang makanan manis, asam, asin, keringan dan masih banyak lagi jenisnya. Makanan manis Indonesia banyak yang menjadi buah tangan. Indonesia memiliki ragam budaya yang tersebar di seluruh Indonesia, selain itu juga Indonesia memiliki kekayaan kuliner di tiap daerahnya. Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi Makanan tradisional Indonesia banyak rupanya mulai dari jajanan, makanan berat, hingga minumannya maupun camilan.

Camilan yang disukai banyak orang ada yang bernama Jipang, atau ada orang yang menyebutnya juga Teng-teng Beras. Jipang adalah makanan yang terbuat dari Berondong Beras dan Gula yang dipadatkan, namun biasanya diberikan beberapa warna agar lebih menarik perhatian pembeli. Berondong beras juga belum banyak memiliki inovasi yang lebih baik, maka hanya akan ditambahkan pewarna untuk menarik perhatian dengan inovasinya. Bahan yang biasanya digunakan hanya menggunakan beras putih saja.

Teng-teng adalah makanan manis yang terbuat dari kacang dan gula. Cocok untuk camilan dengan kandungan gula dan protein dari kacang yang baik untuk tubuh. Selain itu Teng-teng juga tidak memiliki banyak inovasi yang membuat

Adisti Salsabilah, 2019

INOVASI PRODUK BERONDONG BERAS MENGGUNAKAN BAHAN BERAS PUTIH, BERAS MERAH, BERAS HITAM BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia

Repository Upi.Edu

Perpustakaan.Upi.Edu

pelanggan tertatik. Jenis kacang-kacangan yang biasa digunakan untuk teng-teng adalah kacang tanah.

Berondong adalah beras memiliki tekstur yang mengembang dan renyah sehingga dapat dimodifikasi menjadi olahan camilan, salah satunya berondong. Proses pembuatan beras menjadi berondong melalui proses pemanasan pada suhu dan tekanan tinggi, kemudian berondong beras diolah menjadi camilan juga melalui proses pemanasan. Hal ini menyebabkan terjadinya perubahan fisik maupun kimiawi dari beras warna.(Larasati, 2013)

Inovasi yang dibutuhkan adalah dengan membuat camilan sehat yang akan ikut serta melestarikan makanan lokal dengan kandungan gizi yang baik. Terlebih baik untuk anak-anak yang masih membutuhkan gizi yang baik untuk pertumbuhan. Makanan camilan anak yang di *import* dari luar namun belum tahu kandungan yang baiknya karena memiliki banyak kandungan kimia dan pengawet yang kurang baik bagi pertumbuhan anak. Selain itu inovasi yang akan dilakukan adalah dengan berondong beras dengan menjadikannya camilan yang mengandung lebih banyak gizi dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan menjadikannya camilan sehat.

Makanan tradisional yang di kemas lebih menarik dengan membuat camilan sehat, selain itu bertujuan untuk lebih mengenal makanan tradisional dengan daya tarik. Pembuatan berondong ini menggunakan bahan lokal yang belum banyak digunakan, agar produk yang digunakan tidak ekspor dari luar. Bahan yang digunakan bahan yang tidak biasa di gunakan untuk snackbar, karena dengan menambahkan kacang-kacangan sebagai sumber protein yang baik untuk tubuh.

Pada kesempatan kali ini penulis ingin memberikan alternative pengolahan berondong menjadi camilan dengan penambahan bahan pangan yang baik untuk kebutuhan gizi tubuh, dengan menggunakan bahan yang murah dan dan di sajikan dengan lebih eksklusif agar konsumen dapat lebih menerima hasil dari inovasi berodong ini dengan membandingkan tiga bahan pangan yang berbeda yang sesuai dengan keinginan konsumen. Dengan diberi nama BORBAR (Berondong Bar).

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Inovasi Produk Berondong Beras Menggunakan Beras Putih, Beras Merah, Beras Hitam Berbasis Daya Terima Konsumen”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana resep inovasi berondong yang sehat?
2. Bagaimana uji organoleptic pada berondong?
3. Bagaimana daya terima konsumen ?
4. Bagaimana dengan strategi pemasaran ?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan berondong.
2. Untuk mengetahui bagaimana uji organoleptic pada berondong beras
3. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap berondong.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat secara yang bias di terapkan kepada pengusaha kuliner lainnya, kegunaan penelitian ini antara lain :

1. Memberikan manfaat produk baru ini bisa memanfaatkan bahan lokal dan mengembangkannya.
2. Memberikan informasi bagi pengusaha lokal karena penggunaan bahan lokal
3. Memberikan informasi nilai gizi yang baik dengan menggunakan bahan baku lokal.

Adisti Salsabilah, 2019

INOVASI PRODUK BERONDONG BERAS MENGGUNAKAN BAHAN BERAS PUTIH, BERAS MERAH,
BERAS HITAM BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia

Repository Upi.Edu

Perpustakaan.Upi.Edu