

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan yang terjadi pada era globalisasi mampu memberikan pengaruh terhadap berbagai industri yang ada, salah satunya industri pariwisata. Dapat dilihat dari banyaknya peluang usaha yang dapat diciptakan untuk memperoleh keuntungan dengan adanya pariwisata. Pariwisata merupakan salah satu industri yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyedia lapangan kerja, standar hidup, serta memstimulasi sektor-sektor produktif lainnya (Pendit, 2001, hal 32). Untuk itu dengan berkembangnya industri pariwisata saat ini dapat memberikan pengaruh terhadap sarana dan prasarana penunjang dalam industri pariwisata seperti hotel, restoran, *café, tour and travel*, jajanan kuliner dan lain sebagainya untuk dapat terus berkembang menciptakan berbagai inovasi untuk dapat bersaing dalam industri pariwisata.

Adanya industri pariwisata di Indonesia mampu memberikan dorongan dan sumbangan terhadap pelaksanaan pembangunan usaha di berbagai sektor, dimana pada kesempatannya industri pariwisata dapat menunjukkan sumbangsuhnya di tengah-tengah industri lainnya. Pariwisata pada dasarnya adalah suatu fenomena perjalanan yang dilakukan secara perorangan atau kelompok dengan berbagai tujuan bukan untuk mencari nafkah atau menetap. Manusia melakukan perjalanan secara bebas atas kemauan sendiri dengan tujuan damai untuk memenuhi kebutuhan hakikinya, yaitu untuk mengetahui dan mengalami secara langsung segala sesuatunya yang tidak ada di tempat tinggal nya dan mencari suatu keunikan dan keindahan budaya atau alam yang berbeda itu harus diakui dan dihargai serta dilestarikan, sebagai daya tarik wisata (Mulyadi, 2009, hal. 41).

**Tabel 1.1**  
**Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Indonesia**  
**Tahun 2016 & 2017**

Bulan	Jumlah Wisatawan Mancanegara	
	2017	2016
Januari	1,032,930	814,308
Februari	957,583	888,309
Maret	1,066,588	915,019
April	1,142,180	901,095
Mei	1,150,067	915,206
Juni	1,111,616	857,651
Juli	1,379,961	1,032,741
Agustus	1,404,664	1,031,986
September	1,213,640	1,006,653
Oktober	1,158,599	1,040,651
November	-	1,002,333
Desember	-	1,113,326

*Sumber : Kementerian Pariwisata tahun 2017*

Berdasarkan data tabel 1.1 di atas dapat dilihat bahwa dalam setahun wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia mengalami fluktuasi sedang kan dari tahun 2016 ke tahun 2017 mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Maka dari itu perlu dikembangkan lagi sektor pariwisata di Indonesia agar setiap bulannya mengalami peningkatan yang cukup signifikan juga.

Indonesia memiliki berbagai macam ragam budaya yang selalu bisa kita nikmati. Dari Sabang sampai Merauke negeri ini tak akan ada habisnya menjajakan berbagai wisata menarik dari mulai budaya, pegunungan, pulau-pulau, pantai, dan yang tidak kalah menarik adalah kuliner. Kuliner khas Indonesia ini bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi para penikmatnya contohnya yaitu wilayah Jawa Barat yang tidak akan habis menjajakan beragam kuliner khasnya.

**Tabel 1.2****Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik**

<b>di Jawa Barat</b>	<b>Tahun</b>	<b>Wisatawan Mancanegara</b>	<b>Wisatawan Domestik</b>	<b>Total</b>	<b>2012-2016</b>
	2012	1,905,378	42,758,063	44,663,441	<i>Pariwisata dan Provinsi Jawa Barat</i>
<i>Sumber : Dinas</i>	2013	1,794,401	45,536,179	47,330,580	
<i>Kebudayaan</i>	2014	1,962,639	47,992,088	49,954,727	
	2015	2,027,629	56,334,706	58,362,335	
<i>Barat</i>	2016	4,428,094	58,726,666	63,154,760	

Berdasarkan tabel 1.2 jumlah wisatawan mancanegara dan wisatawan domestik yang berkunjung ke Jawa Barat mengalami fluktuasi, agar dapat meningkatkan jumlah wisatawan yang datang, pemerintah sebaiknya lebih memerhatikan sektor infrastruktur yang ada.

Jawa Barat memiliki sumber daya alam yang seakan tidak ada habisnya, tetapi jika bicara tentang tujuan wisata belanja dan wisata kuliner di Jawa Barat wisatawan wajib untuk mengunjungi kota Bandung.

**Tabel 1.3****Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di****Kota Bandung 2011-2016**

*Sumber : Dinas Pariwisata  
dan Kebudayaan Kota Bandung*

<b>Tahun</b>	<b>Wisatawan Mancanegara</b>	<b>Wisatawan Domestik</b>	<b>Jumlah</b>
2011	225,585	6,487,239	6,712,824
2012	176,855	5,080,584	5,257,439
2013	176,432	5,388,292	5,564,724
2014	180,143	5,627,421	5,807,564
2015	183,932	5,877,162	6,061,094
2016	173,036	4,827,589	5,000,625

Berdasarkan tabel 1.3 dapat dilihat bahwa wisatawan mancanegara yang datang ke kota Bandung mengalami penurunan, sedangkan wisatawan domestik yang datang ke kota Bandung mengalami fluktuasi bahkan menurun. Hal ini tentunya sangat disayangkan karena kota Bandung selalu menjadi tujuan wisata saat akhir pekan. Jika hal tersebut terus dibiarkan maka wisatawan yang datang ke kota Bandung akan terus menurun. Maka dari itu, pemerintah seharusnya lebih memperhatikan hal tersebut.

Inovasi seringkali dikaitkan dalam bidang bisnis, karena dalam berbisnis inovasi produk merupakan salah satu komponen yang harus dimiliki perusahaan agar mempunyai terobosan terhadap bisnisnya. Inovasi biasanya melakukan perubahan atau memodifikasi untuk menjadi sesuatu yang bernilai, menciptakan hal-hal yang berbeda, merubah suatu bahan menjadi sumber daya dan menggabungkan sumber daya menjadi suatu konfigurasi atau spesifikasi produk yang lebih produktif. (Tjiptono, 2008, hal 438).

Tauco merupakan salah satu ciri khas makanan Cianjur. Tauco terbuat dari kedelai (*Glycine max*) yang telah direbus, dihaluskan dan diaduk dengan tepung kemudian dibiarkan

sampai tumbuh jamur (*fermentasi*). *Fermentasi* tauco direndam dengan air garam, kemudian dijemur pada terik matahari selama beberapa minggu sampai keluar aroma yang khas tauco atau rendaman berubah menjadi warna kemerahan. Pada pertengahan prosesnya, rendamannya sering mengeluarkan bau yang menyengat seperti ikan busuk/bau terasi.

Dari beberapa produsen tauco tradisional mengatakan bahwa hasil air rendamannya itulah diolah menjadi kecap sedangkan biji kedelainya menjadi tauco. Terdapat berbagai cara mengolah tauco di berbagai wilayah yang masing masing memiliki keistimewaan tersendiri. Sebagai contoh yaitu tauco yang beredar di daerah Riau berbeda dengan tauco dengan di daerah Jawa dan Kalimantan. Tauco dapat disimpan lama sampai bertahun tahun, dan tidak akan rusak atau basi selama penyimpanannya tidak terkena air mentah dan tidak terkontaminasi dengan bahan organik lainnya. Sayangnya, tidak ada penelitian yang lebih terperinci mengenai tauco.

Taucu adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Taucu mengandung energi sebesar 166 kilo kalori, protein 10,4 gram, karbohidrat 24,1 gram, lemak 4,9 gram, kalsium 55 miligram, fosfor 365 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Taucu juga terkandung vitamin A sebanyak 23 IU, vitamin B1 0,05 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari penelitian terhadap 100 gram Taucu, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100%.

Sebagai makanan khas Cianjur, ternyata masyarakat Cianjur pun kurang minat dengan makanan taucu ini. Hal ini dikarenakan bahwa taucu adalah makanan yang harus di masak terlebih dahulu dengan takaran yang cocok untuk dapat dikonsumsi. Tidak hanya itu, taucu yang di jual di pasaran terkadang memiliki aroma yang menyengat sehingga masyarakat kurang menyukai taucu karena hal tersebut.

Indonesia dengan berbagai macam wilayah memiliki variasi makanan yang hampir selalu dilengkapi dengan sambal. Kebiasaan masyarakat Indonesia yang makan sambal ini tak ternyata terbawa ke luar negeri. Sebagian masyarakat berpandangan bahwa makanan tanpa sambal akan menjadi makanan yang hambar. Lidah lokal pun sering protes jika sambalnya tak sepedas sambal negeri sendiri.

Sambal begitu populer di Nusantara dan nyaris menjadi makanan utama, bukan sekedar pelengkap. Hal ini dikarenakan bahwa seni kuliner Nusantara bersifat *koud eten* (hidangan dingin). Cabai menjadi penting dalam setiap masakan karena rasa pedas cabai tidak hanya memberikan rasa yang menggugah selera tetapi juga sebagai pengganti temperatur panas.

Sambal ternyata sudah ada dalam manuskrip Serat Centhini yang dibuat tahun 1814. Serat Centhini sendiri termasuk manuskrip yang berisi pengetahuan tentang keagamaan, kesenian,

ramalan, sulap hingga makanan dan minuman tradisional Jawa. Sebanyak 46 jenis sambal yang disebutkan dalam manuskrip tersebut, diantaranya adalah sambal kluwak, sambal gocek, sambal trancam congor, serta sambal cempaluk.

Selain itu, dalam buku resep lama *Groot Nieuw Volledig Oost-Indisch Kookboek* karya (J.M.J Catenius van der Meijden 1903) disebut pula resep sambal bajak. Sebagai informasi, buku resep lama tersebut merupakan buku pegangan wajib para perempuan Belanda sebelum datang ke Hindia. Masih dalam buku tersebut, ada pula resep sambal serdadu alias sambal terasi. Menu sambal serdadu ini khusus disiapkan untuk bekal para serdadu pada saat ekspedisi atau bertempur. Bisa disimpulkan, ternyata asal mula sambal di negeri ini sudah ada sejak lama sekali.

Terlepas dari *Serat Centhini* dan buku resep lama, Nusantara ini memiliki banyak jenis sambal yang dapat dinikmati. Sebut saja sambal cibiuk dari Garut, sambal lada hijau dari Padang, sambal terasi matah dari Pasundan, dan lain sebagainya. Tiap sambal yang dihasilkan tentu menggunakan berbagai bahan campuran untuk menghasilkan rasa yang beraneka ragam.

Indonesia dengan berbagai ragam sambal di setiap wilayah hampir mengedepankan resep sambal yang monoton. Padahal, sebagai warga Indonesia masih banyak bahan yang bisa di inovasikan dalam pembuatan sambal. Salah satu bahan yang dapat di inovasikan adalah Tauco. Maka dalam hal ini, peneliti mengangkat judul yaitu inovasi produk sambal tauco berbasis daya terima konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini diantaranya :

- 1) Bagaimana standar resep pembuatan sambal bumbu tauco?
- 2) Bagaimana hasil dari uji daya terima konsumen terhadap sambal bumbu tauco dilihat dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur?
- 3) Bagaimana standar harga jual sambal bumbu tauco?

## **1.3 Tujuan penelitian**

Tujuan pada penelitian ini diantaranya:

- 1) Untuk mengetahui standar resep pembuatan sambal bumbu tauco
- 2) Untuk mengetahui hasil dari uji daya terima konsumen terhadap sambal bumbu tauco dilihat dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur
- 3) Untuk mengetahui standar harga jual sambal bumbu tauco

## **1.4 Manfaat Penulisan**

Manfaat penulisan pada penelitian ini dibagi menjadi dua manfaat yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis sebagai berikut:

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Pada penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu terutama pada keahlian inovasi produk sambal bumbu tauco.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat yang besar dan juga dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang lebih luas dalam pencampuran bahan atau produk khas Indonesia.