

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah salah satu aktivitas masyarakat yang hingga ini sangat berkembang pesat dan menjadi salah satu sektor penting dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Sejalan dengan itu pariwisata harus mampu menyediakan informasi yang lengkap seperti sarana dan prasarana wisata, objek-objek yang dikunjungi, serta semua komponen pendukung di daerah destinasi wisata. (Warpani, 2007, hal. 6) Pariwisata ini bertujuan untuk bersantai, bisnis dan keperluan lainnya yang dilakukan oleh wisatawan dalam waktu setidaknya satu malam atau tidak lebih dari tiga bulan.

Banyak wisatawan yang datang ke salah satu kota di Indonesia yaitu kota Bandung, menjadikan kota Bandung sebagai kota wisata. Mulai dari wisata alam, wisata belanja, sampai dengan wisata kuliner. Berikut rekapitulasi data kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung tahun 2011-2015.

Tabel 1.1
Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang Ke Kota
Bandung Tahun 2011-2015

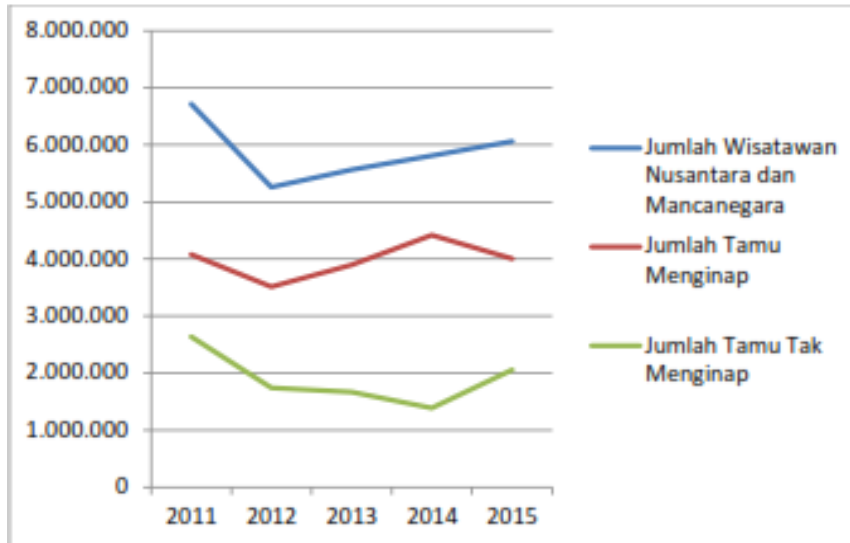
KETERANGAN	2011	2012	2013	2014	2015	SATUAN
Jumlah Kendaraan yang masuk via gerbang tol (Pasteur, Pasirkoja, Kopo, M.Toha, Buah Batu)	30.533.812	32.587.386	33.731.385	35.002.815	32.174.348	Kendaraan
1. Jumlah Pengunjung melalui gerbang Tol.	69.674.507	73.976.993	76.765.364	79.164.051	73.592.442	Orang
2. Jumlah Pengunjung melalui Bandara, stasiun, terminal.	6.388.447	6.524.071	7.073.615	7.038.837	7.603.193	Orang
Jumlah	76.062.954	80.501.064	83.838.979	86.202.888	81.195.635	Orang
Wisatawan yang datang melalui pintu gerbang kedatangan						
a. Wisatawan Mancanegara	225.585	176.885	176.432	180.143	183.932	Orang
b. Wisatawan Nusantara	6.487.239	5.080.584	5.388.292	5.627.421	5.877.162	Orang
Jumlah	6.712.824	5.257.469	5.564.724	5.807.564	6.061.094	Orang
Wisatawan Menginap						
a. Wisatawan Mancanegara	194.062	158.848	170.982	176.487	130.039	Orang
b. Wisatawan Nusantara	3.882.010	3.354.857	3.726.447	4.242.294	3.874.453	Orang
Jumlah Tamu Menginap	4.076.072	3.513.705	3.897.429	4.418.781	4.004.492	Orang
Jumlah Tamu Tak Menginap	2.636.752	1.743.734	1.667.295	1.388.783	2.056.602	Orang
Rata-rata Lama Tinggal Wisatawan					2,25	Hari

Sumber: Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi ((PPID), 2016)

Tika Pratiwi, 2018

INOVASI PRODUK TARTLET DENGAN TEPUNG WORTEL SEBAGAI
HEALTHY FOOD

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



Sumber: Data diolah, 2017

Gambar 1.1
Grafik Kunjungan Wisatawan yang Datang Ke Kota Bandung Tahun 2011-2015

Gambar 1.1 menunjukkan jumlah pengunjung wisatawan nusantara/ domestik maupun mancanegara yang datang ke Kota Bandung mengalami peningkatan dan penurunan pada setiap tahunnya. Banyaknya wisatawan yang datang ke kota Bandung membuat peluang bagi para perusahaan untuk terus meningkatkan produktivitasnya demi memenuhi kebutuhan para konsumen dibidang kuliner. Karena peluang tersebut, banyak perusahaan melakukan promosi produk dengan cara membuat produk inovasi ataupun mengembangkan produk olahan yang sudah ada.

Saat ini tren dan gaya hidup sehat sudah banyak diterapkan oleh masyarakat, perubahan gaya hidup masyarakat ini terjadi pada individu, baik dalam skala kecil maupun masyarakat secara lebih luas yang menjadikan pola hidup atau kebiasaan seseorang masyarakat menjadi berubah dan berarti seseorang harus mengubah pula cara pandang serta paradigmanya. Mengubah gaya hidup memang tidak mudah. Agar dapat berubah, kita perlu sadar diri, memiliki keyakinan, sikap hidup positif dan motivasi yang kuat. Pemeliharaan tubuh agar tetap sehat dan bugar dilakukan melalui cara seperti, olahraga teratur, tidak merokok dan minum

alkohol, selalu menjaga berat badan yang ideal serta yang paling penting adalah menerapkan pola makan sehat dengan mengkonsumsi makanan yang tinggi serat dan rendah lemak (lemak jenuh), serta memilih *fresh food* daripada makanan yang diawetkan (B. Cahyono, 2008, hal. 23).

Disamping itu, masyarakat sekarang lebih memilih gaya hidup sehat dengan cara memilih makanan yang sehat dan sudah mulai memperhatikan nilai kandungan gizi makanan yang dikonsumsi, mengingat kesehatan pada saat ini mulai diperhatikan konsumen dalam memilih makanan. (Sudewo, 2009, hal. 77) Dari paparan tersebut inovasi yang akan dilakukan adalah dengan membuat salah satu olahan makanan menjadi makanan sehat atau *healthy food*.

Makanan sehat atau *healthy food* adalah makanan higienis yang banyak mengandung zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh, mengandung gizi seimbang, dan menjadi sumber energi utama bagi tubuh. Zat-zat gizi yang terkandung dalam makanan sehat yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air. Tidak mengandung bibit penyakit, tidak mengandung racun dan mudah dicerna. (Widuri & Pamungkas, 2013).

Berbagai jenis produk panganan sehat yang diinovasikan dari hasil pertanian sudah banyak dikembangkan dan menjadi perhatian dari masyarakat (konsumen). Salah satu hasil pertanian yang belum banyak dimanfaatkan secara maksimal adalah wortel. Produktivitas wortel di Indonesia pada tahun 2014 sebanyak 16,12ton/ha yang setiap tahunnya terus meningkat. Berikut perkembangan luas panen, rata-rata dan hasil produksi wortel di Indonesia tahun 2010-2014.

Tabel 1.2

**Perkembangan Luas Panen, Rata-rata dan Hasil Produksi Wortel
Tahun 2010-2014 di Jawa Barat**

Tahun	Wortel		
	Luas Panen (Ha)	Rata-rata Hasil (Ton/Ha)	Produksi (Ton)
2010	27.149	14,87	403.827
2011	33.228	15,86	526.917
2012	29.331	15,87	465.527
2013	32.070	15,97	512.112
2014	30.762	16,12	495.798

Sumber: Badan Pusat Statistik 2016

Belum banyak yang melakukan inovasi produk dengan bahan baku wortel. Wortel termasuk sayuran yang berasal dari akar dan umbi (*root vegetables*). Masyarakat biasanya mengkonsumsi wortel hanya sebagai sayuran yang dimasak misalnya sup, capcai dan sebagainya, ada pula yang mengkonsumsi dengan mengolahnya menjadi minuman sari wortel, manisan, dan *chips* wortel.

Selain itu wortel juga dapat digunakan sebagai bahan obat-obatan salah satunya untuk mencegah penyakit rabun senja karena mengandung senyawa β -karoten (Beta karoten/ pro-vitamin A) dan bahkan dimanfaatkan menjadi bahan kosmetika untuk merawat kecantikan wajah dan kulit, serta menyuburkan rambut dengan cara membuatnya menjadi *hairtonic*. Banyak pula olahan wortel seperti dijadikan nugget, mie, cake, agar-agar dan masih banyak lainnya.

Tabel 1.3

Kandungan Nilai Gizi dan Kalori dalam Wortel/ 100gr Bahan Segar

No.	Jenis Zat Gizi	Jumlah
1	Kalori (kal.)	42,00
2	Protein (g)	1,20
3	Lemak (g)	0,30
4	Karbohidrat (g)	9,30
5	Kalsium (mg)	39,00
6	Fosfor (mg)	37,00
7	Besi (mg)	0,80
8	Natrium (mg)	32,00
9	Serat (g)	0,90
10	Abu (g)	0,80
11	Vitamin A (SI)	12.000,00
12	Vitamin B-1 (mg)	0,06
13	Vitamin B-2 (mg)	0,04
14	Vitamin C (mg)	6,00
15	Niacin (mg)	0,60
16	Air (g)	88,20
17	Bydd (%)	80

Sumber: Direktorat Gizi, Depkes RI (1981) dan Food and Nutrition Research Center Handbook No 1, Manila (1964) dalam (Cahyono, Wortel Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani, 2002, hal. 11).

Kandungan gizi tertinggi yang terkandung pada bahan segar wortel adalah vitamin A. Provitamin A akan diubah menjadi vitamin A yang sangat dibutuhkan bagi kesehatan tubuh terutama kesehatan mata, selain itu membantu proses reproduksi dan pembersihan darah. Provitamin A yang paling efektif adalah β -karoten (Beta Karoten). (Sofia, 2008) mengatakan bahwa β -karoten (Beta Karoten) adalah prekursor vitamin A yang memiliki antioksidan. β -karoten (Beta Karoten) biasanya terkandung dalam sayur dan buah seperti labu kuning, blewah, brokoli, bayam, mangga, kentang dan tomat. Berikut kandungan gizi labu kuning sebagai perbandingan dengan sayuran wortel yang mengandung β -karoten (Beta Karoten).

Tabel 1.4

Kandungan Nilai Gizi dalam Labu Kuning/ 100gr Bahan Segar

No.	Jenis Zat Gizi	Jumlah
1	Air (g)	91,20
2	Protein (g)	1,10
3	Lemak (g)	0,30
4	Karbohidrat (g)	6,60
5	Kalsium (g)	45,00
6	Fosfor (mg)	64,00
7	Besi (mg)	1,40
8	Vitamin A (SI)	180,00
9	Vitamin B-1 (mg)	0,80
10	Vitamin C (mg)	52,00
11	Bydd	77,00%

Sumber: (Pujimulyani, 2012)

Kandungan β -karoten (Beta Karoten) labu kuning cukup tinggi yaitu 180,00 mg. β -karoten (Beta Karoten) sangat diperlukan oleh tubuh untuk mencegah kekurangan vitamin A tetapi bila dibandingkan dengan kandungan β -karoten (Beta Karoten) pada sayuran wortel yang mengandung 1200,00mg lebih tinggi dari pada buah labu kuning. Dengan begitu penulis memilih wortel sebagai bahan yang akan diinovasikan sebagai produk untuk makanan sehat (*healthy food*).

Cara mengolah wortel salah satunya dengan mengolah wortel menjadi tepung wortel. Pengolahan wortel menjadi tepung wortel bertujuan untuk memperpanjang daya simpan wortel dan mempermudah pengolahan selanjutnya. Cara mengolah tepung wortel ini adalah dengan dicuci terlebih dahulu, dikupas, kemudian, dipotong menjadi bagian kecil atau dirajang, setelah itu dijemur dengan menggunakan sinar matahari atau dimasukan kedalam oven. Setelah mengering kemudian dihaluskan menggunakan *blender* kemudian diayak dengan menggunakan ayakan. Akan tetapi dalam pengolahan tepung wortel harus memperhatikan prosedur pengolahan yang baik agar tidak menurunkan kandungan gizi terutama senyawa bioaktif yang terkandung dalam wortel tersebut. Selain kandungan gizi tepung wortel yang cukup tinggi, mengolah bahan makanan dengan tepung wortel juga dapat menjadi bahan pewarna alami yang didapatkan dari wortel yaitu warna orange.

Tika Pratiwi, 2018

INOVASI PRODUK TARTLET DENGAN TEPUNG WORTEL SEBAGAI HEALTHY FOOD

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

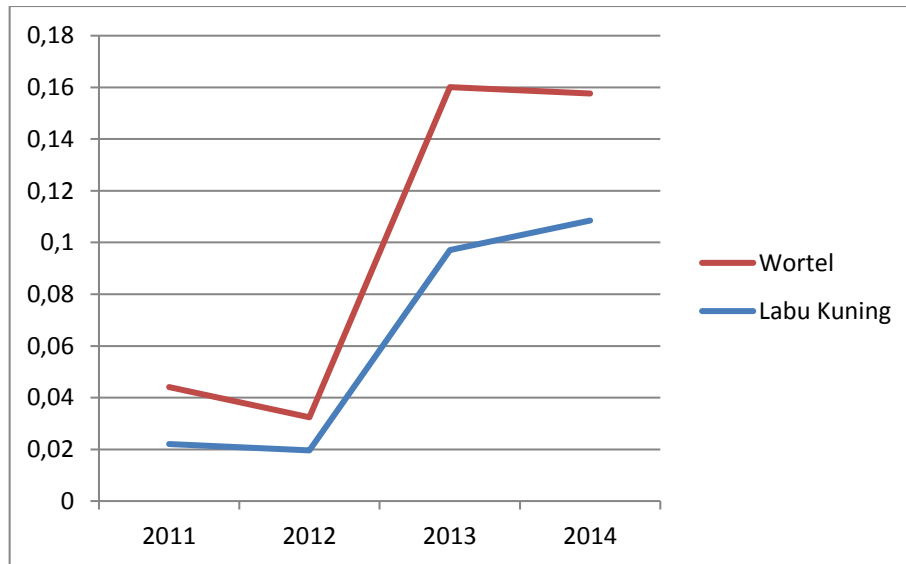
Jumlah konsumsi wortel masyarakat Jawa Barat cukup besar dibandingkan sayuran lain seperti labu kuning, oleh sebab itu peneliti ingin memanfaatkan jumlah konsumsi yang besar ini untuk menjadikan olahan lain dari wortel, yaitu menjadikannya tepung wortel. Berikut data konsumsi sayuran wortel dan labu kuning pada tahun 2011-2014.

Tabel 1.5

Data Konsumsi Wortel dan Labu Kuning Tahun 2011-2014 di Jawa Barat

Jenis Pangan	Tahun Konsumsi			
	2011	2012	2013	2014
	Kg/	Kg/	Kg/	Kg/
	Kap/	Kap/	Kap/	Kap/
Minggu	Minggu	Minggu	Minggu	
Wortel	0,0221	0,0196	0,0971	0,1085
Labu Kuning	0,022	0,0128	0,063	0,0491

Sumber: Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat 2016



Sumber: Data diolah, 2017

Gambar 1.2

Grafik Data Konsumsi Wortel dan Labu Kuning Tahun 2011-2014 di Jawa Barat Berdasarkan Kg/Kap/Minggu

Tika Pratiwi, 2018

INOVASI PRODUK TARTLET DENGAN TEPUNG WORTEL SEBAGAI HEALTHY FOOD

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

Menurut (Hastuti, 2011) dalam jurnal Kue Kering Kaya β -karoten (Beta Karoten) dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L*). Wortel yang sudah diproses menjadi tepung wortel dari hasil penepungan dengan ayakan adalah 400gr fraksi halus dan 200gr fraksi kasar dari 600gr wortel kering. Warna tepung wortel yang dihasilkan adalah kuning *orange*.

Tartlet termasuk bagian dari *pastry (short dough)*. Produk ini terdiri dari beberapa macam jenis seperti *pie, tart, tartlet, quiche, fruit flan, dan fruit tart/pie*. Isi *tart* pun beraneka dari buah segar, kacang, *pastry cream*, dan lainnya. *Tartlet* hampir sama dengan *pie*, namun banyak juga yang menyebutkan bahwa *tart* dan *tartlet pie* terbuka dengan buah-buahan. *Tartlet* pada dasarnya sama dengan *tart* tetapi disiapkan dalam ukuran kecil untuk porsi individu.

Bahan utama yang digunakan untuk membuat *tartlet* ini adalah tepung terigu, lemak, gula, garam, cairan berupa air, susu dan telur. Pemanggangan *tartlet* dilakukan dengan dibakar pada suhu $180^{\circ} - 210^{\circ}$ tanpa uap. (Faridah, Pada, Yulastri, & Yusuf, Patiseri, 2008, hal. 279).

Penulis melakukan pra-penelitian ke tiga toko kue di Bandung untuk melihat popularitas *tartlet* di kota Bandung. Hasil pra-penelitian penulis tentang jenis *tartlet* dan jumlah penjualan *tartlet* yang ada di kota Bandung adalah sebagai berikut :

Tabel 1.6

Data Penjualan *Tartlet* di Toko-toko di Kota Bandung

No.	Nama Toko	Alamat	Jenis <i>Tartlet</i>	Penjualan per Hari
1.	Vitasari	Jln. Surapati No.55A, Sadang Serang, Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat	<ul style="list-style-type: none"> • Fruit Tartlet • Tartlet Blueberry • Tartlet Nanas • Tartlet Strawberry • Tartlet Chocolate 	500/hari
2.	Sari Sari	Jln. Sultan Tirtayasa No.17, Citarum, Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat	<ul style="list-style-type: none"> • Fruit Tartlet Vla • Tartlet Nanas • Tartlet susu 	500/hari
3.	Victoria	Jln. Pager Gunung No.2, Lebakgede, Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat	<ul style="list-style-type: none"> • Fruit tartlet • Tartlet isi cream chocolate • Tartlet apple 	200/hari

Sumber: Data diolah, 2017

Tabel 1.6 di atas dapat diketahui bahwa jumlah penjualan *tartlet* di toko-toko kue tersebut cukup banyak diminati oleh konsumen. Hal ini tampaknya dapat terjadi akibat banyaknya variasi olahan yang dilakukan pada produk *tartlet*.

Dari penjelasan di atas menjelaskan bahwa dari resep pembuatan *tartlet* bahan utama yang digunakan adalah tepung. Oleh karena itu sebagai langkah inovasi produk, penulis memilih *tartlet* untuk membuat *dough* menjadi lebih berwarna dengan menggunakan tepung wortel sebagai pewarna alami dan sebagai bahan baku alternatif atau pun substitusi dari tepung maizena, dengan isian *custard* wortel serta buah-buahan segar. Bahan adonan atau *dough tartlet* ini belum banyak diinovasikan, kebanyakan inovasi hanya dilakukan pada *topping tartlet* seperti buah-buahan yang beraneka ragam dan *custard* yang dibuat hanya dengan bahan baku tepung maizena, susu dan gula. Penelitian dan langkah inovasi ini diharapkan membuat masyarakat mengetahui bahwa sayuran wortel tidak hanya dikonsumsi sebagai bahan sup sayuran saja tetapi dapat dijadikan bahan lain

seperti tepung wortel yang menjadikan daya penyimpanan wortel lebih lama serta memudahkan dalam proses pengolahan selanjutnya.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, oleh karena itu penulis tertarik untuk membahas dan melakukan penelitian dengan judul “ **Inovasi Produk Tartlet Dengan Tepung Wortel Sebagai Healthy Food**”

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimanakah cara pembuatan tepung wortel dan formulasi resep produk *tartlet* dengan tepung wortel sebagai *healthy food*?
- b. Bagaimanakah daya terima konsumen terhadap produk *tartlet* dengan tepung wortel sebagai *healthy food*?
- c. Berapa harga jual dari produk *tartlet* dengan tepung wortel sebagai *healthy food*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari peneliti adalah :

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan tepung wortel dan formulasi resep produk *tartlet* dengan tepung wortel sebagai *healthy food*.
- b. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *tartlet* dengan tepung wortel sebagai *healthy food*.
- c. Untuk mengetahui harga jual dari produk *tartlet* dengan tepung wortel sebagai *healthy food*.

1.4 Manfaat Penelitian

Sedangkan kegunaan dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Secara Teoritis

Untuk mengembangkan berbagai jenis panganan yang sudah ada dengan melakukan inovasi produk kuliner dalam mengangkat citra panganan serta memberikan pemaparan bahwa ada salah satu dari sekian banyak bahan pangan di Indonesia yang belum banyak dimanfaatkan secara maksimal.

b. Secara Praktis

Mengembangkan kemampuan seorang wirausaha produk kuliner demi memanfaatkan bahan pangan yang melimpah di Indonesia dan meningkatkan produktivitas perusahaan guna menambah hasil yang didapatkan serta sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering demi memperoleh gelar Sarjana Pariwisata.