

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Saat ini, dalam Indonesia-*Investment* dinyatakan bahwa sektor pariwisata Indonesia berkontribusi untuk kira-kira 4% dari total perekonomian Negara Indonesia. Pada tahun 2019 nanti, Pemerintah Indonesia mempunyai target untuk meningkatkan angka tersebut menjadi dua kali lipat, yaitu 8% dari PDB (Produk Domestik Bruto), sebuah target yang cukup berat, yang menunjukkan bahwa pada tahun 2019 jumlah pengunjung perlu ditingkatkan dua kali lipat menjadi kira-kira 20 juta. Untuk rangka mencapai target ini, Pemerintah akan berfokus pada memperbaiki infrastruktur Indonesia (termasuk infrastruktur teknologi informasi dan komunikasi), akses, kesehatan & kebersihan dan juga meningkatkan kampanye promosi online (marketing) di luar negeri. Pemerintah juga merevisi kebijakan akses visa gratis di 2015 untuk menarik lebih banyak turis asing.

**Tabel 1. 1 Data Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara Tahun 2016 & 2017**

Bulan	Jumlah Wisatawan Mancanegara	
	2017	2016
Januari	1.032.930	814.303
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	-	1.113.328

Hananul Umamah, 2018  
INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU  
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

*Sumber : Kementerian Pariwisata, 2017*

Dari tabel 1.1. diatas, terlihat jumlah wisatawan mancanegara yang mengunjungi Indonesia setiap bulannya di tahun 2016 dan 2017, masing-masing tahun mengalami fluktuatif. Namun bila perbandingan dari tahun 2016 ke tahun 2017 terlihat jelas sekali peningkatan di masing-masing bulannya.

Meningkatkan kualitas pariwisata pun juga dilakukan oleh pemerintah daerah Jawa Barat. Karena menurut Gubernur Jawa Barat, Ahmad Heryawan dalam CNN Indonesia, pariwisata menjadi andalan perekonomian saat ini. Dengan tekanan perekonomian yang ada saat ini, ditambah perlambatan perkonomanian kerap terjadi. Sektor pariwisata justru stabil, atau malah terjadi peningkatan potensi. Oleh karena itu, Jawa Barat terus berupaya memasarkan potensi wisatanya dengan berbagai cara. Walaupun untuk sekarang turis yang datang kebanyakan melalui Bandara Internasional Ngurah Rai Bali, diharapkan kedepannya kepariwisataan Jawa Barat akan semakin berkembang dengan beroperasinya Bandara Internasional Kertajati Majalengka di tahun 2018.

**Tabel 1. 2 Data Kunjungan Wisatawan ke Provinsi Jawa Barat  
2012 - 2016**

Tahun	Wisatawan		Jumlah
	Mancanegara	Domestik	
<b>2012</b>	1.905.378	42.758.063	44.663.441
<b>2013</b>	1.794.401	45.536.179	47.330.580
<b>2014</b>	1.962.639	47.992.088	49.954.727
<b>2015</b>	2.027.629	56.334.706	58.362.335
<b>2016</b>	4.428.094	58.728.666	63.156.760

*Sumber : Pusdalisbang Provinsi Jawa Barat, 2016*

Data kunjungan wisatawan yang telah disajikan penulis pada tabel 1.2 menunjukkan kunjungan wisatawan ke provinsi Jawa Barat, baik mancanegara maupun domestik. Wisatawan mancanegara sendiri dari tahun ke tahunnya mengalami kenaikan.

Peningkatan juga dilakukan di Kota Bandung. Kota Bandung telah terpilih sebagai salah satu destinasi wisata favorit di kawasan Asia. Bahkan, menempati posisi ke-4 setelah Bangkok, Seoul, dan Mumbai. Hal tersebut didapatkan dari survei independen yang dilakukan terhadap

**Hananul Umamah, 2018**

**INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU**

**BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

wisatawan nusantara maupun mancanegara di situs jejaring sosial, *Facebook*. Nunung Sobari, Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat yang menjabat pada saat itu, mengatakan dalam CNN Indonesia, bahwa saat ini Bandung menempati urutan pertama sebagai kota favorit di ASEAN. Hal ini tentu dapat mengantarkan Kota Bandung menjadi tempat wisata kelas dunia.

**Tabel 1. 3 Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung 2011 - 2016**

Tahun	Wisatawan		Jumlah
	Mancanegara	Domestik	
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

*Sumber : PPID Kota Bandung, 2016*

Dari tabel diatas terlihat tingkat kunjungan wisatawan ke Kota Bandung dari tahun 2011 hingga 2016. Sempat menunjukkan penurunan pada tahun 2012 dan 2013, namun setelah itu tingkat kunjungan membaik cenderung meningkat. Tentu saja Kota Bandung perlu melakukan pembenahan lebih jauh lagi untuk mempertahankan, bahkan meningkatkan kunjungan wisatawan ke Kota Bandung baik nusantara, maupun mancanegara.

Agar-agar adalah produk bentuk koloid dari suatu polisakarida yang kompleks hasil ekstraksi rumput laut kelas Rhodophyceae. Senyawa ini tersusun atas sebuah disakarida berulang dengan unit 3-linked 3,6-anhidro-l-galaktosa. Agar mengandung substituen sulfat, metioksil, atau piruvat diberbagai posisi pada rantai polisakarida tersebut. Jenis, pola substituen serta berat molekul menentukan sifat gelling agar. Molekul agar-agar terdiri dari rantai linear galaktan yang merupakan polimer dari galaktosa. Dalam menyusun senyawa agar-agar, galaktan dapat berupa rantai linear yang netral ataupun sudah terekstraksi dengan metil atau asam sulfat (Winarno, 1996, hlm. 4 ).

**Hananul Umumah, 2018**  
**INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU**  
**BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

Menurut Salamah et al. (2006, hlm. 38-46), pembuatan agar secara komersial adalah dengan cara menggunakan air panas yang dilanjutkan dengan proses pembekuan dan thawing. Mula-mula rumput laut direndam dan dicuci dengan air tawar dan diekstrak dengan air mendidih. Kalsium hipoklorit atau sodium bisulfit digunakan untuk memutihkan agar yang dihasilkan. Ekstrak yang dihasilkan kemudian disaring dalam keadaan panas dan residu diekstrak lagi satu atau dua kali. Ekstraksi yang dihasilkan menjadi dingin, membentuk gel kemudian dibekukan. Setelah itu gel beku dilelehkan, dikeringkan, digiling dan dikemas menjadi agar-agar siap olah dalam bentuk bubuk.

Jeli terbuat dari karaginan (senyawa polisakarida rantai panjang yang diekstraksi dari rumput laut jenis-jenis karaginofit, seperti *Eucheuma sp*, *Chondrus sp*, *Hypnea sp*, dan *Gigartina sp.*) atau dari campuran karaginan dengan konyaku (ekstrak iles-iles). Tekstur konyaku sangat kenyal. Itu sebabnya tekstur jeli dari campuran karaginan dan konyaku memiliki tekstur yang lebih kenyal dibandingkan agar-agar (Anggadiredja, T. Jana, 2009, hlm. 16).

Cincau adalah nama tumbuhan yang dapat membentuk gel serupa agar-agar yang diperoleh dari perendaman daun (atau organ lain) tumbuhan tertentu dalam air. Gel terbentuk karena daun tumbuhan tersebut mengandung karbohidrat yang mampu mengikat molekul-molekul air. Kata cincau sendiri berasal dari dialek Hokkian sienchau yang lazim dilafalkan di kalangan Tionghoa. Cincau sendiri di bahasa asalnya sebenarnya adalah nama tumbuhan (*Mesone. spp.*) yang menjadi bahan pembuatan gel ini. Cincau paling banyak digunakan sebagai komponen utama minuman penyegar (misalnya dalam es cincau atau es campur). Ada 4 jenis tanaman yang umum digunakan sebagai bahan pembuat cincau yaitu cincau hijau (*Cyclea barbata*), cincau perdu (*Premna Serratofila*), cincau hitam (*Mesona Palustris*), dan cincau minyak (*Stephania hermandifolia*) (Pitojo, S. , & Sumiati, 2005, hlm. 1).

Tumbuhan cincau hijau (*C. barbata Myers.*) merambat, daun berwarna hijau pucat dengan rambut di atas permukaannya. Selain sebagai penghasil cincau, ekstrak tumbuhan ini mengandung zat anti-protozoa, tetrandine, suatu alkaloid, khususnya terhadap penyebab malaria *Plasmodium falciparum*. Rebusan akarnya, di Jawa umumnya digunakan sebagai obat untuk mengatasi demam. Produk minuman cincau hijau disamping sebagai minuman segar pelepas dahaga juga



telah diyakini mampu mengatasi gangguan panas dalam, pencernaan, maag, obat sariawan dan bisul serta dapat mengatasi hipertensi (Pitojo, S., 2008, hlm. 12-17).

Cincau hijau dan hitam terbuat dari tanaman yang berbeda, keduanya pun memiliki manfaatnya masing-masing. Bila cincau hijau memiliki manfaat kesehatan seperti meredakan radang tenggorokan dan menjaga tekanan darah agar tetap stabil. Sementara cincau hitam yang kaya akan serat baik untuk kelancaran pencernaan dan membuat rasa kenyang bertahan lebih lama.

Untuk pembuatannya pun terdapat perbedaan di antara keduanya, cincau hijau terbilang lebih mudah dibuat. Hanya perlu memetik beberapa lembar daun cincau hijau, lalu diremas bersama air matang hingga lendir dan sarinya keluar. Lalu disaring agar terpisah dari ampas daun, setelah itu didiamkan +/- 4 jam untuk siap disajikan. Walaupun pembuatannya cukup mudah, daya tahan cincau hijau itu sendiri memang tidak lama. Sedangkan untuk cincau hitam, pembuatannya terbilang cukup rumit, dimulai dari pengeringan daun cincau hitam, perebusan dengan abu merang hitam dan air, dan dimasak dengan air dan pati tapioka hingga mendidih, dan didiamkan semalaman agar mengeras.

Cincau hijau, walaupun daya tahannya yang terbilang tidak lama, namun tetap banyak yang menjual di pasaran baik disajikan secara langsung di restoran atau cafe, maupun dijual siap pakai di supermarket, dengan perbandingannya sebagai berikut :

**Tabel 1. 4 Cincau Hijau di Pasaran**

No	Foto	Dijual di	Deskripsi
1		Gerobak keliling Rp. 3.000,-	Terdiri dari cincau hijau, santan, gula merah dan es serut. Cincau cenderung kasar, tidak berasa, namun keseluruhan rasanya segar.
2		Food Court BEC (Bandung Electronic Center) Rp. 10.000,-	Tersedia banyak pilihan penyajian, mulai dari original hingga disajikan dengan <i>milk tea</i> . Namun <i>best seller</i> pada menu original (seperti di foto), cincau hijau dengan santan, gula merah, dan es batu dan menu <i>cozy</i> , perbedaannya gula merah diganti dengan sirup merah. Cincau terasa lembut, tawar, dan keseluruhan rasanya segar
3		Setiabudi Supermarket Rp. 9.450,-	Satu-satunya merk cincau yang ditemukan di 2 supermarket (griya & setiabudi supermarket). Dijual dengan gula cair, penyajian seperti ini cenderung kurang segar, cincaunya yang lembut dan terasa agak pahit, saat dimakan bersama gula cair, jadi hanya terasa manis gula cair dan lembut cincau, kurang segar.

*Sumber : Data Diolah, 2017*

Dari tabel tersebut, cincau hijau yang dijual di pasaran sekarang, siap santap sehingga tidak ada batas kadaluarsanya di tangan konsumen, selain cincau hijau yang dijual di Setiabudi Supermarket. Cincau hijau kemasan di Setiabudi Supermarket memiliki tanggal kadaluarsa yang +/- 5-6 hari. Sedangkan penjual gerobak keliling, mengatakan cincau hijau yang dijualnya, hanya bertahan 1 hari, setelah itu akan mencair dan sudah tidak dapat dikonsumsi kembali.

Penyajian ketiga cincau diatas terbilang standar, penggunaan gula merah dan santan masih mendominasi dan lebih digemari pasar. Hal ini membuktikan bahwa penyajian cincau yang berada di pasar masih monoton, atau belum adanya inovasi. Padahal inovasi berguna agar produk mampu untuk terus mengikuti perkembangan jaman sehingga tidak mudah terlupakan.

Beberapa mahasiswa Manajemen Industri Katering (MIK) telah melakukan inovasi terhadap cincau hijau dalam skripsi mereka dengan judul-judul seperti berikut :

**Hananul Umumah, 2018**

**INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU  
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

1. Tri Chandra S. – Pembuatan Cincou dengan Menggunakan Tambahan Agar-agar, Gelatin, dan Jeli
2. Irsan Hidayat – Inovasi Produk Cincou Hijau dengan Kuah Jahe dalam Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Lokal
3. Ilmiati Tsaniah – Inovasi Produk Puding Cincou dengan Tambahan Vla Bir Pletok berbasis Daya Terima Konsumen
4. Adam Faisal – Inovasi Produk Es Cincou Hijau dengan Saus dari Tepung Beras Merah dan Sirup Merah terhadap Daya Terima Konsumen

Secara keseluruhan, produk-produk hasil inovasi mahasiswa Manajemen Industri Katering diterima dalam hal daya terima konsumen. Cincou hijau sendiri terbuat dari daun cincou segar yang diremas-remas dengan air hingga mengeluarkan gel yang termasuk dalam hidrokolid, dimana membantu cincou hijau megental. Namun pada kenyataannya tidak semua orang memiliki pohon cincou, sehingga bisa memetik daun cincou segar dan langsung diolah menjadi cincou hijau. Sulitnya menemukan daun cincou hijau segar membuat saya ingin melakukan inovasi menjadikan daun cincou hijau menjadi bubuk sehingga tidak perlu membuat cincou hijau, dari daun cincou yang segar saja, terlebih untuk orang-orang yang tidak memiliki pohon cincou.

Oleh karena itu, penulis melakukan pra-eksperimen pembuatan bubuk cincou hijau, dari daun cincou hijau yang masih segar dikeringkan terlebih dahulu sebelum dijadikan bubuk. Penulis melakukan pengeringan dengan 3 cara yang berbeda untuk mendapatkan hasil terbaik. Cara yang digunakan penulis untuk mengeringkan daun cincou hijau adalah menggunakan oven, disangrai, dan dijemur dibawah sinar matahari.

Pengeringan daun menggunakan oven penulis lakukan dengan suhu  $100^{\circ}\text{C}$  dalam waktu +/- 10 menit, daun menjadi kering tetapi tidak merata sehingga beberapa daun harus dilakukan pemanasan ulang, namun tetap bisa dijadikan bubuk cincou setelahnya.

Ketika disangrai, waktu yang dibutuhkan agak lama dan membutuhkan energi karena penulis harus terus menyangrai agar tidak gosong, namun hasilnya daun kering merata secara sempurna dan dapat dijadikan bubuk cincou.

Penjemuran dibawah sinar matahari dilakukan lebih dari 2 hari karena kondisi cuaca di Kota Bandung yang sedang tidak terlalu cerah,

**Hananul Umumah, 2018**

**INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU  
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

daun cincau hijau menjadi layu (tidak kering) kemungkinan dikarenakan cuaca panas yang tidak stabil.

Penulis menyimpulkan untuk melanjutkan penelitian skripsi bubuk cincau hijau ini dengan metode pengeringan di sangrai, karena selain dibuktikan berhasil, daun cincau hijau juga dapat kering secara merata dibandingkan dengan menggunakan oven. Namun ternyata, setelah daun cincau hijau segar dijadikan bubuk, komponen pembentuk gel yang terkandung di dalamnya, sudah hilang karena panas namun tidak menghilangkan rasa dan aroma cincau hijau itu sendiri. Sehingga, penulis melakukan pra-eksperimen kedua untuk menggantikan gel yang hilang dengan tambahan jeli, agar-agar, dan gelatin.

Dalam pra-eksperimen ini penulis menambahkan bubuk jeli, bubuk agar-agar, serta bubuk gelatin ke dalam bubuk cincau hijau. Lalu dimasak dengan air hingga mendidih. Hasilnya, cincau hijau dengan tambahan jeli memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Cincau hijau dengan tambahan agar-agar memiliki tekstur sedikit keras. Sedangkan cincau hijau dengan tambahan gelatin memiliki tekstur hampir mirip dengan cincau hijau dengan tambahan agar-agar.

Namun, antara cincau hijau dengan tambahan agar-agar dan gelatin, perbedaan terdapat pada warna yang dihasilkan, cincau hijau dengan tambahan agar-agar menghasilkan warna hijau yang lebih sesuai dengan aslinya, sedangkan cincau hijau dengan tambahan gelatin menghasilkan warna yang lebih pudar dan cenderung mengkilat. Penulis menyimpulkan untuk tidak melanjutkan penelitian menggunakan bubuk gelatin, karena tekstur yang dihasilkan tidak jauh berbeda dengan bubuk agar-agar dan memiliki warna yang pudar. Guna menemukan takaran yang sesuai dalam penggunaan bubuk agar-agar ataupun bubuk jeli, maka penulis menyusun skripsi dengan judul “Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, terbentuklah rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep inovasi produk bubuk cincau hijau?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap inovasi produk bubuk cincau hijau?
3. Bagaimana harga jual yang sesuai dengan inovasi produk bubuk cincau hijau?

**Hananul Umumah, 2018**

**INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU**

**BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) |  
[perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)



### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penulisan proposal skripsi ini adalah :

1. Untuk mengetahui formulasi resep inovasi produk bubuk cincau hijau.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi produk bubuk cincau hijau.
3. Untuk mengetahui harga jual yang sesuai dengan inovasi produk bubuk cincau hijau.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini terbagi dalam dua manfaat, yaitu manfaat praktik dan manfaat personal

1. Manfaat Praktik
  - a. Untuk mengembangkan ilmu dalam bidang kuliner yang sudah ada saat ini melalui inovasi produk.
  - b. Diharapkan mampu memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada sesama insan kuliner dan juga masyarakat luas.
2. Manfaat Personal  
Manfaat yang diharapkan oleh peneliti selain sebagai salah satu syarat mendapatkan gelar sarjana pariwisata, penelitian ini juga diharapkan mampu menjadi cara untuk melihat peluang dalam dunia usaha kuliner khususnya, di masa yang akan datang.