

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu dari industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dalam mengaktifkan sektor produksi lain di dalam negara penerima wisatawan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia nomor 10 tahun 2009 menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas atau layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha pemerintah, dan pemerintah daerah. pariwisata di Indonesia telah dianggap sebagai salah satu sektor ekonomi yang penting. Dengan kata lain pariwisata adalah kegiatan seseorang untuk melakukan perjalanan keluar dari tempat tinggalnya. Bentuk pariwisata sangatlah beragam, setiap daerah mempunyai andalan pariwisatanya sendiri, biasanya tergantung dengan letak geografis dan produksi masyarakat setempat daerah tersebut. Pada negara berkembang seperti Indonesia, pengaruh pariwisata sebagai suatu industri jelas terlihat dalam kehidupan sehari-hari terutama pada bidang industri kuliner seperti tumbuh dan berkembangnya usaha makanan dan minuman yang semakin banyak serta semakin banyak *home industry* yang berkembang juga

Tingginya kunjungan wisatawan ke Indonesia mempunyai dampak positif bagi perekonomian nasional. Pasalnya kehadiran wisatawan mancanegara membantu meningkatkan pendapatan para pelaku bisnis termasuk bisnis di bidang kuliner. Masuknya industri kuliner kedalam bagian dari pengembangan industri kreatif di Indonesia merupakan kesadaran dari pemerintah akan besarnya potensi yang ada di dalamnya. Seperti yang tercantum dalam UU No. 10/2009 tentang kepariwisataan, yang dimaksud pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah.

Kota Bandung merupakan salah satu pusat wisata yang paling banyak di kunjungi oleh wisatawan. Selain pusat wisata alam, Bandung juga dikenal sebagai kota belanja dengan banyaknya *mall* dan *factory outlet* yang tersebar di kota ini. Tidak hanya pusat wisata alam dan belanja Bandung juga merupakan pusat wisata kuliner yang paling banyak dikunjungi para wisatawan baik itu lokal maupun wisatawan dari luar negeri. Bandung menjadi kota kuliner karena banyaknya variasi makanan dan minuman yang dijual mulai dari makanan lokal hingga makanan dari luar negeri.

Dalam periode 2013-2017 jumlah wisatawan yang datang ke Bandung mengalami peningkatan, berikut data kunjungan wisatawan ke kota Bandung

Table 1.1
Data kunjungan wisatawan ke kota Bandung

Tahun	Wisatawan domestik	Wisatawan mancanegara	Jumlah
2013	5.388.292	176.432	5.564.724
2014	5.627.421	180.143	5.807.564
2015	5.877.162	183.932	6.061.094
2016	4.827.589	173.036	5.000.625
2017	5.165.520	190.339	5.355.859

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2017

Berdasarkan tabel 1.1 bahwa kunjungan wisatawan maupun domestic pada tahun 2014 mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya.

Wisatawan memerlukan fasilitas yang mudah dan nyaman untuk beristirahat serta memenuhi kebutuhan akan pangan yang berupa makanan dan minuman. Makanan dan minuman menjadi kebutuhan dasar bagi manusia, faktor ini yang membuat berkembangnya usaha kuliner di suatu tempat wisata tidak terkecuali di kota Bandung. Kebutuhan pangan wisatawan domestic ataupun mancanegara didorong oleh keinginan rasa yang berbeda dengan yang lainnya. Di kota Bandung memiliki pilihan kuliner yang banyak macamnya, mulai dari

makanan tradisional hingga mancanegara. Semakin banyak pilihan dan macamnya, maka para pedagang semakin banyak berinovasi dalam membuat makanan yang berbeda dari yang lainnya, tidak hanya menjadi sesuatu yang unik namun untuk menambah profit.

Mie merupakan salah satu olahan tepung yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat. Sebagian masyarakat menggunakan mie sebagai alternatif pengganti beras. Mie cukup digemari dan semakin populer di masyarakat, hal ini tidak hanya disebabkan oleh rasanya yang enak dan nilai gizinya yang relatif tinggi, juga dikarenakan cara penyajiannya yang mudah dan praktis, disamping itu produk pangan yang menggunakan mie sebagai bahan bakunya semakin beragam, diantaranya yaitu bakso, miso dan lain-lain.

Tabel 1.2

Rata-Rata konsumsi per kapita makanan jadi 2011-2017

No	Jenis Makanan	Satuan	Tahun						
			2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
1	Mie	Porsi	20.023	17.207	18.302	18.151	30.191	28.703	25.680
2	Mie Instan	Porsi	1.981	0.886	1.304	1.242	5.631	6.332	6.564

Sumber: Dinas konsumsi Pangan 2017

Dari tabel 1.2 dapat dilihat konsumsi mie mengalami naik dan turun jumlah per porsinya, namun pada tahun 2015 mengalami kenaikan yang cukup tinggi dari tahun sebelumnya. Mie bisa menjadi peluang bisnis bila akan mendirikan industri mie baik skala kecil, menengah, maupun besar. Masalah dalam industri mie saat ini adalah bahan baku utamanya yaitu terigu yang hingga saat ini masih perlu di impor. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu dan menurunkan harga jual per produk penggunaan terigu dapat dikurangi dengan penggunaan bahan – bahan lain.

Selama ini mie dibuat dengan tepung terigu, terigu merupakan produk pangan yang bisa dikatakan memenuhi hajat hidup orang banyak karena tingkat

konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk berbahan dasar terigu cukup besar dan semakin meningkat dari tahun ke tahun. Indonesia memiliki konsumsi yang besar terhadap produk tepung terigu, sedangkan kapasitas produksi tepung terigu di Indonesia masih rendah. Bahan baku tepung terigu berasal dari biji gandum sehingga ketersediannya ditentukan oleh produksi pertanian gandum. Gandum merupakan tanaman subtropis, sedangkan Indonesia adalah negara tropis sehingga tanaman gandum kurang bisa tumbuh optimal di Indonesia. Pada data yang diolah Kementerian Perindustrian tahun 2011-2017 menunjukkan bahwa dari tahun ke tahun kebutuhan tepung terigu semakin meningkat.

Tabel 1.3

Daftar Impor Bahan Pangan Indonesia

Hasil Industri	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Tepung Terigu	184.357.400	270.729.417	225.194.714	281.273.589	271.857.966	274.658.751	281.324.234

Sumber: BPS ,diolah Pusdatin Kementerian Perindustrian 2017

Pada tabel 1.3 dapat disimpulkan bahwa kebutuhan tepung terigu pada tahun 2011-2017 di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya. Tingkat impor yang tinggi menjadikan Indonesia harus bergantung pada produsen tepung terigu yang berasal dari luar.

Ketua PSPG UGM, Umar Santoso, mengatakan bahwa pangan lokal bisa diarahkan untuk substitusi gandum. Adapun beberapa pangan lokal yang dijadikan sebagai alternatif pengganti tepung terigu, diantaranya garut, ubi jalar, singkong, ganyong, kacang-kacangan dan gemili. Pemerintah perlu menggalakkan petani untuk menanam tanaman pangan lokal dengan adanya dukungan insentif berupa pemberian subsidi. Di lain pihak, masyarakat juga diajak mengonsumsi pangan lokal melalui diversifikasi pangan, sehingga pihak investor dan industri melirik budaya lokal tersebut.

Mie bisa ditambahkan dengan tepung lain yang mempunyai komposisi hampir sama dengan tepung terigu, yaitu tepung kacang hijau yang mengandung karbohidrat dan protein yang lebih tinggi. Menurut Cahyono (2007:2) kacang hijau (*phaseolus radiates*) yang juga biasa disebut mungbean merupakan makanan yang dapat tumbuh hamper di semua tempat di Indonesia. Di Indonesia sebaran

ANNISA TIFFANI, 2018

INOVASI PRODUK PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

daerah produksi kacang hijau adalah Nangroe Aceh Darussalam, Sumatera Barat, Sumatera Selatan, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur. Pulau Jawa merupakan penghasil utama kacang hijau di Indonesia, potensi lahan kering daerah tersebut yang sesuai ditanamie kacang hijau sangat luas (Purwono, 2012:12).

Tabel 1.4

Produksi Kacang Hijau di Indonesia

Produksi (Ton) Kacang Hijau di Indonesia								
2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
314.486	291.705	341.342	284.257	204.67	244.589	271.463	272.112	265.102

Sumber: BPS, Kementrian Pertanian 2017

Pada tabel 1.4 dapat dilihat bahwa produksi kacang hijau di Indonesia masih cukup tinggi, dan mengalami kenaikan pada setiap tahunnya. Produksi kacang hijau yang cukup tinggi bisa menjadi potensi besar untuk masyarakat dalam pemanfaatan kacang hijau menjadi berbagai macam produk. Namun produksi kacang hijau tidak sebanding dengan konsumsi kacang hijau itu sendiri pada data dibawah dapat dilihat bahwa konsumsi kacang hijau masih mengalami penurunan. Konsumsi kacang hijau di tingkat rumah tangga di Indonesia selama tahun 2011 - 2017 yang bersumber dari Susenas – BPS cenderung mengalami penurunan. Konsumsi kacang hijau pada tahun 2011 sebesar 0,156 kg/kapita/tahun kemudian mengalami penurunan menjadi 0,143 kg/kapita/tahun pada tahun 2013. Pada tahun 2014 konsumsi kacang hijau sebesar 0,143 kg/kapita/tahun kemudian mengalami penurunan pada tahun 2016 menjadi 0,143 kg/kapita/tahun dan pada tahun 2017 menjadi 0,130 kg/kapita/tahun.

Tabel 1.5

Data Konsumsi Kacang Hijau di Indonesia

Tahun	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
--------------	------	------	------	------	------	------	------

kg/kap/thn	0.156	0.156	0.143	0.143	0.143	0.132	0.130
-------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

Sumber : BPS susenas 2017

Berbagai jenis makanan asal kacang hijau seperti bubur kacang hijau, minuman kacang hijau, kue – panganan tradisional, dan kecambah kacang hijau telah sejak lama dikenal oleh masyarakat. Selain rasanya yang gurih dan lezat, kacang hijau dan kecambahnya memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi dan mengandung berbagai karbohidrat complex, vitamin, mineral dan zat – zat yang membantu menurunkan resiko berbagai penyakit. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Sedangkan kandungan lemaknya merupakan asam lemak tak jenuh. Kandungan kalsium dan fosfor pada kacang hijau bermanfaat untuk memperkuat tulang. Kacang hijau juga mengandung rendah lemak yang sangat baik bagi mereka yang ingin menghindari konsumsi lemak tinggi. Kadar lemak yang rendah dalam kacang hijau menjadikan bahan makanan atau minuman yang terbuat dari kacang hijau tidak mudah berbau. Lemak kacang hijau tersusun atas 73% asam lemak tak jenuh dan 27% asam lemak jenuh. Umumnya kacang-kacangan memang mengandung lemak tak jenuh tinggi. Asupan lemak tak jenuh tinggi penting untuk menjaga kesehatan jantung. Kacang hijau juga mengandung multi protein yang berfungsi mengganti sel mati dan membantu pertumbuhan sel tubuh, oleh karena itu anak-anak dan wanita yang baru saja bersalin dianjurkan untuk mengkonsumsinya

Berikut adalah kandungan gizi dari kacang hijau :

Tabel 1.6

Kandungan Gizi Kacang Hijau

Uraian	Kandungan Gizi
Kalori (g)	345
Protein (g)	22
Lemak (g)	1.2
Karbohidrat (g)	62.9
Air (g)	10
Kalsium (g)	125

Fosfor (mg)	320
Zat Besi (mg)	6.7
Vitamin A (SI)	157
Vitamin B1 (mg)	0.64
Vitamin C (mg)	6

Sumber : Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif, M. Mustakim, 2014

Tepung kacang hijau menurut SNI 01-3728-1995 adalah bahan makanan yang diperoleh dari biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) yang sudah diolah menjadi tepung. Menurut Dahlia (2014 : 74) tepung kacang hijau termasuk kategori tepung yang berasal dari biji – bijian (grains) dan ini merupakan Ingredient yang tidak dapat ditawarkan keberadaannya karena bebas dari gluten. Tepung kacang hijau merupakan tepung yang terbuat dari kacang hijau. Tepung kacang hijau dapat dijadikan alternatif bahan baku yang dapat digunakan sebagai bahan pencampuran di dalam pembuatan mie. Tepung kacang hijau mengandung protein yang lebih tinggi dari tepung terigu. Inovasi pengolahan makanan yang berbahan baku tepung kacang hijau masih terbatas. Maka dari itu dibutuhkan sebuah inovasi yang dapat memanfaatkan potensi, serta kelebihan yang dimiliki oleh kacang kedelai.

Inovasi merupakan proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan keinginan perusahaan yang selalu menghendaki produk – produk terbaru yang tidak dapat muncul begitu saja kalau tidak ada seseorang yg melakukannya (Barton & Ruffino, 2005:192). Inovasi harus ditujukan pada pembaharuan dan penemuan produk yang diharapkan terbuat dari bahan yang murah, cara mengolah dan menyajikan dengan cara yang eksklusif.

Pada kesempatan ini penulis ingin memberikan alternative pengolahan kacang hijau menjadi variasi yang berbeda. Maka penulis tertarik untuk melakukan percobaan dengan bahan baku kacang hijau untuk pembuatan mie. Alasan penggunaan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi tepung terigu dikarenakan komposisi yang terkandung tidak jauh berbeda dengan tepung terigu, tetapi memiliki nilai tambah gizi yang baik untuk tubuh.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian **“INOVASI MIE BASAH DENGAN**

ANNISA TIFFANI, 2018

INOVASI PRODUK PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah penelitian berdasarkan teori, yaitu :

1. Bagaimana formulasi resep mie dengan penambahan tepung kacang hijau ?
2. Bagaimana formulasi penambahan tepung kacang hijau yang terbaik dengan skala perbandingan 50:50 dan 70:30?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap mie dengan penambahan tepung kacang hijau?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep mie dengan penambahan tepung kacang hijau
2. Untuk mengetahui formulasi resep mie dengan penambahan tepung kacang hijau yang terbaik dari skala perbandingan 50:50 dan 70:30.
3. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap mie dengan penambahan tepung kacang hijau.

1.4 Kegunaan Penelitian

Sedangkan kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Secara Ilmiah

Untuk mengembangkan ilmu gastronomi yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner khususnya dalam pengembangan mie berbasis pangan lokal.

- b. Secara Praktis

Diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada masyarakat maupun para pengusaha yang berkecimpung di dunia kuliner khususnya pengusaha yang berbasis sumber daya alam serta mencintai produk pangan lokal.