

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pariwisata saat ini merupakan sektor ekonomi yang sangat penting di Indonesia. Industri pariwisata telah di akui sebagai yang paling penting dan menguntungkan, terutama di tinjau dari sudut perekonomian yang banyak menghasilkan devisa bagi negara.

Menurut UU No.10 tahun 2009, usaha pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata. Industri Pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata.

Berdasarkan undang-undang tersebut dapat disimpulkan bahwa unsur-unsur penting dalam kepariwisataan adalah jenis aktivitas wisata dan tujuan kunjungan wisata tersebut, daerah dan letak lokasi wisata, fasilitas dan pelayanan wisata.

Salah satu kota yang banyak dikenal dengan pariwisatanya adalah kota Bandung. Pada saat ini Bandung merupakan salah satu sorotan bagi wisatawan yang ingin melakukan perjalanan wisata. Banyaknya tempat hiburan dan rekreasi di Bandung menjadikan Bandung sebagai salah satu tujuan utama untuk berlibur. Selain untuk berbelanja, kota Bandung juga dikenal dengan tempat-tempat bersejarah dengan arsitektur peninggalan Belanda juga dengan alamnya yang masih asri. Kota Bandung juga dikenal dengan wisata kulinernya. Wisata kuliner Bandung sudah mendapat banyak perhatian para wisatawan dimana Bandung merupakan sebuah kota yang memiliki berbagai macam tempat berwisata kuliner dari mulai kuliner khas Indonesia yang pada awalnya tersebar dari berbagai provinsi dan kuliner dunia seperti bersatu dalam sebuah kota, yakni Kota Bandung.

Menurut seorang ahli pariwisata Andar Danova Goeltom, M. Sc. Bandung sudah di kenal sebagai pusat kuliner nusantara sejak tahun 1941, hal ini dikarenakan Bandung

1

Masayu Hani Rahmawati, 2018

INOVASI PRODUK CHICKEN DRUMSTICK DENGAN TAMBAHAN UBI JALAR MERAH BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN

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

memiliki jumlah rumah makan terbanyak di Indonesia. Menurut Prof. Dr. Maman Khaeruman, pengembangan wisata kuliner di kota Bandung dinilai bisa meningkatkan kesejahteraan petani di kawasan Bandung dan sekitarnya. Apabila direncanakan dengan baik, bisnis kuliner akan menumbuhkan rantai usaha, karena terjadi peningkatan permintaan produk petani.

Menurut Mariana (2016, hlm.3) kuliner merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman. Usaha kuliner dianggap unik maka untuk membuka usaha kuliner memerlukan desain yang nyaman dan cantik agar dapat menarik perhatian pengunjung.

Wisata kuliner merupakan industri pariwisata yang relatif baru. Berkembang mulai tahun 2011, ketika Erik Wolf mengesahkan berdirinya International Culinary Tourism Association (ICTA). ICTA menawarkan beragam program terkait 20 wisata kuliner yang mengutamakan pendidikan dan pelatihan. Awal 2007, ICTA mulai menyediakan berbagai layanan konsultasi wisata kuliner.

Menurut ICTA (International Culinary Tourism Association); wisata kuliner meliputi kajian beberapa unsur, kursus memasak: buku panduan memasak, dan toko perkakas dapur ; tur kuliner (culinary tours) seperti : pemandu wisata, media kuliner ; dan buku panduan wisata kuliner ; bisnis makanan seperti : penyalur, pengusaha, dan penanam tumbuhan pangan ; serta atraksi kuliner seperti ; festival jajanan, pameran makanan, dan lain-lain.

Daya tarik utama wisata kuliner adalah produk makanan. Wisata kuliner menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan (file.upi.edu).

Kuliner di Indonesia khususnya di Bandung pada saat ini sedang dalam masa perkembangan yang begitu pesat. Industri kuliner dituntut untuk semakin kreatif dan inovatif dalam memunculkan produk-produk baru yang dapat diterima baik oleh masyarakat.

Pada saat ini masyarakat mulai mencari kuliner tidak hanya dari rasanya saja namun dilihat pula dengan gizi yang terkandung didalam makanan tersebut. Adanya kesadaran masyarakat yang lebih peduli terhadap kesehatan dan kebersihan terutama dalam makanan yang mereka konsumsi membuat para produsen makanan harus membuat produk yang benar-benar sesuai dengan keinginan konsumennya.

Menurut Prof. Dr. Mamamn Khaeruman, pengembangan wisata kuliner di Bandung, dinilai bisa meningkatkan kesejahteraan petani di kawasan Bandung dan sekitarnya. Dan apabila direncanakan dengan baik, bisnis kuliner akan menumbuhkan rantai usaha, karena terjadi peningkatan permintaan produk petani.

Frozen food adalah makanan setengah matang yang dikemas dan dibekukan yang kemudian bisa diolah kembali dengan cara memanaskannya saja. Biasanya daging sapi dan daging ayam menjadi produk pilihan terbanyak untuk dijadikan makanan frozen food. Selain daging utuh banyak pula makanan olahannya yang dibuat menjadi makanan frozen food seperti sosis dan chicken nugget.

Menurut Departement of Health State of Rhode Island and Providence dalam Rules and Regulation Pertaining to *frozen food products*, *frozen food* adalah makanan atau minuman yang diproses, dikemas, dan disimpan dengan dibekukan sesuai dengan praktik jual beli yang benar, dan ditujukan untuk dijual dalam keadaan beku.

Menurut Prof. Dr. Ali Khomsan (2006, hlm.42), jajan merupakan hal yang lumrah yang dilakukan oleh anak-anak. Dalam satu segi jajan memiliki aspek positif dan dalam segi lainnya juga bisa bermakna negatif. Rentang waktu antara makan pagi dan makan siang relatif panjang sehingga anak-anak memerlukan asupan gizi tambahan di antara kedua waktu makan tersebut. Makanan jajanan sering kali lebih banyak mengandung unsur karbohidrat, dan hanya sedikit mengandung protein, vitamin, dan mineral.

Makanan terutama untuk anak-anak, harus sangat dijaga baik dari segi kebersihan maupun kesehatannya. Makanan yang dikonsumsi haruslah memenuhi standar gizi yang cukup bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh anak. Nasi menjadi salah satu makanan pokok di Indonesia. Hanya saja, beberapa anak bisa menunjukkan

ketidaktertarikannya saat diberi makan nasi. Hal ini dikarenakan oleh banyak faktor seperti tidak menyukai bentuknya maupun rasanya yang cenderung hambar. Kebutuhan nutrisi yang mesti dipenuhi anak-anak yakni 55% sampai 60% karbohidrat, 15% protein, 30% lemak, dan sisanya Makronutrien.

Makanan sehat atau *healthy food*, merupakan salah satu contoh tren yang sedang berkembang pada saat ini, dimana makanan yang dikonsumsi harus memiliki gizi yang baik dan seimbang dan tidak hanya terasa enak dikonsumsi saja. Menurut ahli gizi makanan sehat adalah makanan bergizi terdapat pada makanan pokok, sayur, lauk, dan buah. Makanan pokok merupakan makanan yang mengandung banyak karbohidrat atau zat tepung seperti nasi, singkong, sagu, ubi dan jagung. Karbohidrat merupakan zat yang sangat dibutuhkan tubuh sebagai sumber energi. Makanan sehat adalah dengan meramu berbagai jenis makanan yang seimbang, sehingga terpenuhi seluruh kebutuhan gizi bagi tubuh dan mampu dirasakan secara fisik dan mental (Prasetyono, 2009).

Banyak cara untuk membuat makanan yang sehat dan memiliki rasa yang enak salah satunya dengan berinovasi terhadap produk yang sudah ada. Inovasi produk makanan berbahan dasar lokal pada saat ini masih kurang begitu berkembang. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan perhatian terhadap bahan baku lokal yang sudah ada seperti umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang banyak di budidayakan di Pulau Jawa.

Selama ini, untuk memenuhi karbohidrat, Indonesia semakin tergantung pada beras dan gandum. Padahal nenek moyang dahulu hidup dari umbi-umbian lokal seperti keladi, talas, kimpul, ganyong, garut, uwi dan gembili. Namun saat ini umbi-umbian yang beraneka ragam tersebut nyaris tidak ada, hanya ubi kayu dan ubi jalar yang masih dapat kita jumpai. Saat ini kedua jenis umbi-umbian tersebut mendominasi pasar umbi-umbian dan pemanfaatannya pun cukup luas (Richana, 2016).

Terdapat tiga jenis umbi yaitu umbi lapis, umbi batang dan umbi akar. Salah satu contoh umbi batang adalah ubi jalar. Ubi jalar atau ketela rambat adalah sejenis tanaman budidaya. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang membentuk umbi dengan kadar gizi karbohidrat yang tinggi.

Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat penting selain padi, jagung, sagu, singkong, dan umbi-umbian lainnya. Umbinya dapat dimakan setelah direbus, dibakar, digoreng, atau diolah dalam bentuk menu lain. Selama ini ubi jalar hanya menjadi bahan pangan sampingan dengan pengolahan sederhana. Padahal, ubi jalar juga dapat diolah menjadi produk industri dengan nilai tambah tinggi (Sarwono, 2007)

Ada beberapa jenis ubi jalar antara lain ubi putih, ubi ungu dan ubi merah. Berikut ini adalah data mengenai perkembangan ubi jalar di pulau jawa dari tahun 2005-2015.

Tabel 1.1
Luas Panen Ubi Jalar di Pulau Jawa

NAMA PROVINSI	LUAS PANEN (HEKTAR) UBI JALAR										
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
DKI JAKARTA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
JAWA BARAT	30794	29805	28096	27252	33387	30073	27931	26531	26635	25641	23514
JAWA TENGAH	11179	9384	10592	8467	8767	7965	8046	8000	10011	9053	7076
DI YOGYAKARTA	617	611	515	610	574	599	413	440	419	409	407
JAWA TIMUR	13835	13818	13975	13750	16203	14981	14177	14264	19139	13483	12782
BANTEN	3638	3020	2904	2884	2942	3403	2879	2564	2125	2089	1523

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Pada tabel 1.1. luas panen ubi jalar tahun 2005-2015 di provinsi Jawa Barat berada di posisi teratas dibandingkan dengan provinsi lain yang ada di pulau Jawa.

Tabel 1.2
Daftar Produksi Ubi Jalar di Pulau Jawa

NAMA PROVINSI	PRODUKSI (TON) UBI JALAR										
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
DKI JAKARTA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
JAWA BARAT	390386	389043	375714	376490	469646	430998	429378	436577	485065	471737	456176
JAWA TENGAH	144598	123485	143364	117159	147083	137723	157972	166978	183694	179393	151312
DI YOGYAKARTA	6522	6236	5496	7656	6687	6484	4584	5047	4951	5237	6070
JAWA TIMUR	150564	150540	149811	136556	162607	141103	217545	411957	393199	312421	350516
BANTEN	41276	34373	33694	33793	34549	40579	34589	32756	27972	28336	20150

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Pada tabel 1.2. jumlah produksi ubi jalar daerah Jawa Barat memiliki hasil yang lebih besar pula dibandingkan dengan provinsi lain di Pulau Jawa.

Tabel 1.3
Produktivitas Ubi Jalar DI Pulau Jawa

NAMA PROVINSI	PRODUKTIVITAS (KUINTAL/HEKTAR) UBI JALAR										
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015

DKI JAKARTA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
JAWA BARAT	126.77	130.53	133.73	138.15	140.67	143.32	153.73	164.55	182.12	183.98	194
JAWA TENGAH	129.35	131.59	135.35	138.37	167.77	172.91	196.34	208.72	183.49	198.16	213.84
DI YOGYAKARTA	105.71	102.06	106.72	125.51	116.50	108.25	110.99	114.70	118.16	128.04	149.14
JAWA TIMUR	108.83	108.94	107.20	99.31	100.36	94.19	153.45	288.81	205.44	231.71	274.23
BANTEN	113.46	113.82	116.03	117.17	117.43	119.24	120.14	127.75	131.63	135.64	132.30

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Pada tabel 1.3. produktivitas ubi jalar provinsi Jawa Barat berada dibawah provinsi Jawa Tengah dengan selisih yang tidak jauh berbeda.

Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat penting selain padi, jagung, sagu, singkong dan ubi-ubian lainnya. Ubi jalar sangat potensial dikembangkan melalui program diversifikasi dimana ubi jalar pada akhirnya dapat digunakan baik sebagai bahan mentah (dalam bentuk umbi segar untuk kebutuhan langsung), produk setengah jadi (tepung ubi jalar dan pasta ubi jalar), atau produk akhir berupa pangan olahan (keripik dan gula cair atau sirup (Sarwono, 2007).

Dari segi nilai nutrisi, ubi jalar sebetulnya dapat digolongkan sebagai makan kesehatan alami (*natural health food*) yang berguna dalam rangka peningkatan daya tahan tubuh. Ubi jalar berwarna oranye merupakan sumber betakaroten (provitamin A) yang dapat menyaingi wortel. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa, ubi jalar terutama yang berwarna oranye tua termasuk salah satu makanan tersehat dan mempunyai banyak khasiat (Jafar, 2004).

Ubi jalar memiliki kandungan gizi yang sangat baik didalamnya, diantaranya mineral dan vitamin yang cukup banyak. Berikut ada kandungan gizi ubi jalar segar berdasarkan warna daging kulit.

Tabel 1.4
Kandungan Gizi Ubi Jalar Segar Berdasarkan Warna Daging Kulit

No	Komposisi Gizi	Ubi Putih	Ubi Merah	Ubi Kuning	Ubi Ungu	Tepung Terigu
1	Kalori (kal)	123,00	123,00	136,00	123,00	333
2	Protein (g)	1,80	1,80	1,10	0,77	9,00
3	Lemak (g)	0,70	0,70	0,40	0,94	1,00
4	Karbohidrat (g)	27,90	27,90	32,30	27,64	77,20

5	Kalsium (g)	30,00	30,00	57,00	30	22,00
6	Fosfor (g)	49,00	49,00	52,00	49,00	150
7	Zat Besi (mg)	0,70	0,70	0,70	0,70	1,30
8	Natrium (mg)	-	-	5,00	-	-
9	Kalium (mg)	-	-	393,00	-	-
10	Niacin (mg)	-	-	0,6,00	-	-
11	Vitamin A (SI)	60,00	7700,00	900,00	7700,00	-
12	Vitamin B1 (mg)	0,90	0,90	0,10	0,90	0,10
13	Vitamin B2 (mg)	-	-	0,04	-	0,30
14	Vitamin C (mg)	22,00	22,00	35,00	21,34	-
15	Air (g)	68,50	68,50	-	70,46	12
16	Gula reduksi	-	-	-	0,30	-
17	Serat	-	-	0,30	0,3	1,00
18	BDD (%)	86,00	86,00	86,00	86,00	100
19	Anthosianin	-	-	-	110,51	-

Sumber: Sarwono, 2007

Berdasarkan tabel diatas dapat terlihat bahwa ada beberapa jenis ubi jalar berdasarkan warna dagingnya yang memiliki banyak kandungan didalamnya yang yang berbeda pula. Warna pada daging ubi jalar dapat mempengaruhi kandungan yang terdapat pada ubi jalar tersebut. Ubi jalar mengandung betakaroten yang tinggi. Betakaroten merupakan bahan pembentuk vitamin A dalam tubuh. Ubi jalar merah berwarna kuning emas mengandung 2.900 mkg (9.675 SI) betakaroten, Ubi jalar merah yang berwarna jingga mengandung 9.900 mkg (32.967 SI). Makin pekat warna jingganya makin tinggi kadar betakarotennya (Richana, 2016).

Hal-hal tersebut merupakan alasan adanya penelitian mengenai kualitas produk *chicken drumstick* yang biasanya hanya berbahan dasar ayam, kemudian ditambahkan dengan ubijalar merah sehingga menghasilkan produk baru dengan nama *Sweet Potato Drumstick*. Berdasarkan penelitian ini akan dianalisis mengenai “Inovasi Produk

Chicken Drumstick dengan Tambahkan Ubi Jalar Merah Berdasarkan Daya Terima Konsumen”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dirumuskan beberapa masalah yang akan diteliti pada penelitian ini, diantaranya adalah:

1. Bagaimana perbandingan tepung ubi jalar merah dengan bahan lainnya pada resep *sweet potato drumstick*?
2. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap kualitas produk *sweet potato drumstick* tersebut?
3. Bagaimana perhitungan biaya bahan baku (*food cost*) pada produk *sweet potato drumstick*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini diantaranya:

1. Mengetahui perbandingan yang tepat antara tepung ubi jalar dengan bahan lainnya.
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *sweet potato drumstick*.
3. Mengetahui biaya bahan baku (*food cost*) pada produk *sweet potato drumstick*.

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambahinformasi dan data mengenai kualitas produk dan inovasi produk dalam bidang kuliner.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu siapa saja yang ingin berinovasi dan lebih kreatif dalam memunculkan makanan yang sehat tanpa mengurangi kualitas dari produk tersebut, terutama bagi para pengusaha dan produsen dalam bidang industry

kuliner. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadikan masyarakat lebih berani membuat inovasi-inovasi produk terutama dalam produk kuliner.