

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sejak jaman dulu, manusia telah melakukan perjalanan khususnya untuk melakukan perdagangan. Namun lambat laun perjalanan ini berubah seiring dengan kemajuan teknologi dan transportasi yang mendukung. Banyak orang yang dapat berkeliling dunia dan menikmati keindahannya dengan menggunakan pesawat dan kapal pesiar.

Salah satu pengertian pariwisata menurut Dr. Hubert Gulden menyatakan bahwa “Kepariwisata adalah perjalanan untuk maksud-maksud liburan, kesenangan, urusan dagang atau dinas atau urusan-urusan lainnya” (1996: 117).

Sebagian orang melakukan perjalanan wisata hanya untuk mencari kesenangan setelah penat karena terus bekerja seharian, namun tak jarang pula ada orang yang melakukan perjalanan wisata hanya untuk urusan dinas, misalnya datang ke suatu pertemuan.

Menurut UU no 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan menyatakan bahwa: “Industri pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang/jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata”.

Kuliner merupakan salah satu industri pendukung kemajuan pariwisata meskipun termasuk baru, kedepan direncanakan untuk dimasukkan ke dalam sektor industri kreatif dengan melakukan sebuah studi terhadap pemetaan produk makanan olahan khas Indonesia yang dapat ditingkatkan daya saingnya di pasar tradisional dan

pasar internasional. Studi dilakukan untuk mengumpulkan data dan informasi selengkap mungkin mengenai produk-produk makanan olahan khas Indonesia, untuk disebarluaskan melalui media yang tepat, di dalam dan di luar negeri, sehingga memperoleh peningkatan daya saing di pasar modern dan pasar internasional. Pentingnya kegiatan ini dilatarbelakangi bahwa Indonesia memiliki warisan budaya produk makanan khas, yang pada dasarnya merupakan sumber keunggulan bagi Indonesia. Hanya saja, kurangnya perhatian dan pengelolaan yang menarik, membuat keunggulan tersebut tidak tergalai menjadi lebih bernilai ekonomis.

Industri pariwisata bersifat *labor intensive* sehingga banyak negara yang tertarik untuk mengembangkannya, terutama negara-negara yang sedang berkembang seperti Indonesia. Dapat dikatakan usaha jasa boga cukup penting dalam mendukung perekonomian suatu negara karena pengaruh dari industri ini sangat besar dan luas. Dengan perkembangan usaha jasa boga maka usaha lainnya seperti usaha peternakan, pertanian, dan usaha-usaha yang mendukungnya akan semakin berkembang pula.

Manusia tidak bisa lepas dari kebutuhannya akan makan. Mereka membutuhkan makanan dan minuman untuk dapat menghasilkan energi agar dapat bekerja, beribadah, bersosial dan lain-lain. Kebutuhan akan makanan membuat banyak orang semakin menyadari bahwa peluang usaha terutama dibidang jasa boga telah terbuka lebar. Sehingga banyak orang yang memilih membuka usaha dalam bidang jasa boga.

Usaha ini tidak akan pernah ada habisnya. Dari tahun ke tahun selalu ada inovasi-inovasi baru yang diciptakan agar para pelanggan tidak merasa bosan. Baik itu berupa makanan, minuman, kue dan snack yang di inovasi menjadi produk baru. Sebagai salah satu kebutuhan manusia, makanan menjadi hal yang sangat diperhatikan. Mulai dari bahan baku, persiapan, kebersihan, hasil akhir, semua dilakukan agar dapat menghasilkan makanan dengan kualitas yang tinggi.

Banyak orang yang rela mengeluarkan uang lebih untuk mencicipi makanan baru. Karena manusia mempunyai sifat dasar selalu ingin tahu dan selalu ingin mencoba hal-hal baru. Sehingga banyak orang yang rela meluangkan waktu dan uangnya untuk mencicipi berbagai makanan atau lebih dikenal dengan wisata kuliner.

Lucy M. Long dalam Riani (2012:2) mengemukakan bahwa “Culinary tourism is the international, exploratory participation in the foodways of an other-participation including the consumption, preparation, and presentation of a food of item, cuisine, meal system or eating style considered belong to a culinary system not one’s own”. Dari pernyataan ini dapat jelaskan bahwa wisata kuliner merupakan suatu kegiatan eksploratori dalam kegiatan mengkonsumsi makanan, mempersiapkan dan presentasi dari item makanan, masakan, sistem makan dan cara makan. Kegiatan tersebut dapat dijadikan suatu kegiatan wisata.

Orang yang mempunyai usaha jasa boga harus mempunyai ide-ide kreatif untuk menciptakan produk baru atau melakukan inovasi terhadap produk yang sudah ada. Guna mencapai keberhasilan maka perusahaan perlu menciptakan keuntungan kompetitif dibandingkan dengan produk atau jasa yang telah ada saat ini.

Pada saat ini beberapa perusahaan yang menjual barang maupun jasa mempergunakan sarana komunikasi internet untuk melakukan penjualan produk mereka maupun melalui internet jaringan social seperti *facebook* untuk memasarkan produk mereka. Ide ini akan membedakan mereka dalam hal biaya pemasaran dan komisi penjualan yang mungkin akan dikenakan. Hal tersebut juga bisa menghemat biaya produksi dan memasarkan produk dengan harga yang lebih kompetitif.

Di kota kecil seperti Kuningan, pemerintah harus lebih memberikan dukungan kepada masyarakatnya agar lebih berani untuk memperlihatkan hasil kreatifitasnya. Terbukti dengan adanya *Ethnic Food Festival* pada mei tahun 2012 lalu, yang merupakan sebuah acara yang memperlihatkan inovasi produk dari masyarakat Kuningan membuat masyarakat menjadi lebih berani untuk membuat produk baru.

Rifa Nur Insani Dewi, 2013

STUDI KONSENTRASI TEPUNG TAPE KETAN PADA BROWNIES TAPE KETAN & VARIANSNYA TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN DI KOTA KUNINGAN

University in Bandung Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu | Perpustakaan.upi.edu

Kreasi dari masyarakat ini diantaranya ada kriuk dendeng ikan, nugget singkong ikan, puding berbahan dasar tahu dan bihun, dan lain-lain. Diharapkan dengan adanya acara ini, produk-produk yang dihasilkan oleh peserta dapat dikenal oleh masyarakat Kuningan lainnya.

Membuat acara seperti *food festival* pada tahun 2008 merupakan salah satu cara untuk menarik wisatawan agar mau datang ke Kuningan. Dengan banyaknya wisatawan yang datang, hal ini dapat menambah pemasukan suatu daerah. Tak heran pemerintah terus berupaya untuk menjaga obyek wisata, sarana dan prasarana lainnya. Adapun jumlah kunjungan wisatawan lokal maupun mancanegara yang datang berkunjung ke kota Kuningan, sebagai berikut :

Tabel 1.1
Data Kunjungan Wisata Hotel, ODTW dan Rumah Makan

No	Tahun	Hotel		ODTW		Rumah Makan		Jumlah Keseluruhan
		Lokal	Mancanegara	Lokal	Mancanegara	Lokal	Mancanegara	
1	2010	175.169	59	813.482	270	513.261		1.502.241
2	2011	179.906	283	892.942	208	581.042		1.654.381
3	2012	170.981	88	992.881	49	600.703		1.764.702
	Jumlah	526.056	430	2.699.305	527	1.695.006		4.921.324

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan, 2013

Berdasarkan tabel diatas dari tahun 2010 hingga 2012 kunjungan wisatawan lokal belum menunjukkan kenaikan secara signifikan, bahkan kunjungan wisatawan mancanegara cenderung menurun. Objek daerah tujuan wisata masih menjadi daya tarik wisatawan untuk dikunjungi, terbukti dengan meningkatnya jumlah kunjungan dari tahun 2010 hingga 2012. Tidak banyak wisawatan yang berkunjung ke hotel. Itu dikarenakan di Kuningan hanya ada satu hotel bintang tiga yaitu Hotel Grage Sangkan. Namun di tahun 2013 telah dibangun satu hotel baru yang berpusat di kota Kuningan dengan nama Grand Purnama. Ini merupakan suatu langkah awal yang baik untuk memajukan usaha perhotelan kota Kuningan. Kunjungan ke rumah makan didominasi oleh wisatawan lokal. Ini dikarenakan di Kuningan masih jarang cafe atau

Rifa Nur Insani Dewi, 2013

STUDI KONSENTRASI TEPUNG TAPE KETAN PADA BROWNIES TAPE KETAN & VARIANSNYA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN DI KOTA KUNINGAN

University in Bandung Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu | Perpustakaan.upi.edu

rumah makan yang mengambil tema Japanese, Eropa dan lain-lain. Rumah makan didominasi oleh masakan Indonesia terutama masakan Sunda. Lambatnya informasi dan terbatasnya bahan baku yang ada, serta daya beli masyarakat yang tidak terlalu besar membuat usaha rumah makan lebih cenderung memilih masakan Indonesia.

Agar sektor pariwisata dapat berjalan dengan baik, sarana dan prasarana yang ada harus saling mendukung satu dengan lainnya. Wisatawan datang ke suatu daerah untuk menikmati berbagai hal tentang daerah tersebut. Dari mulai objek wisata, makanan, musik, adat, seni dan lain-lain. Setiap daerah memiliki keunikan dan kekhasannya masing-masing. Setiap daerah memiliki makanan khas, contohnya Padang dengan rendangnya, Palembang dengan empek-empeknnya, Yogya dengan gudegnya, Cirebon dengan nasi jambalngnya dan lain-lain. Begitu pun dengan kota Kuningan. Kuliner khas kota ini cukup beragam. Ada banyak makanan dan minuman yang diminati oleh wisatawan yang dijadikan buah tangan untuk dibawa pulang. Banyak toko-toko kecil dan menengah yang menyediakan berbagai macam oleh-oleh. Dalam jangka satu bulan, toko-toko tersebut dapat menjual makanan khas lebih dari 500 buah. Adapun jumlah produk yang terjual dari beberapa toko oleh-oleh di Kuningan dalam kurun waktu kurang lebih satu bulan, sebagai berikut :

Tabel 1.2

Data Penjualan Produk di Pusat Oleh-oleh Khas Kuningan

No	Nama Toko	Hasil Penjualan			
		Tape	Opak	Gemblong	Jenifer
1.	Toko Anugrah	300 ember	20 bungkus	60 kg	20 kardus
2.	Dewi Merauke	1500 ember	900 Bungkus	4 Kuintal	240 kardus isi 25
3.	Teh' Diah	1500 ember	500 Bungkus	4,5 Kuintal	250 Kardus
4.	Ibu Sepuh	2000 ember	700 bungkus	4,5 Kuintal	280 Kardus

Sumber : Data Diolah, 2013

Kenyataannya banyak sekali berbagai macam produk yang dibeli oleh para wisatawan, namun penulis mengambil empat produk yang dapat dikatakan merupakan produk yang paling sering dibeli oleh para wisatawan untuk dijadikan buah tangan.

Berdasarkan tabel diatas dapat terlihat bahwa tape merupakan salah satu makanan yang diminati wisatawan untuk dijadikan buah tangan. Usaha pusat oleh-oleh khas Kuningan ini memiliki peran penting untuk kehidupan masyarakat kota Kuningan terutama bagi para pekerja pembuat tape ketan.

Tape ketan memiliki aroma dan rasa yang khas, makanan ini menjadi primadona dan dijadikan salah satu oleh-oleh untuk dibawa pulang wisatawan yang datang ke Kuningan. Bukan hanya tape ketan saja yang merupakan makanan khas asal Kuningan, ada juga gemblong, leupeut, koecang, papais monyong, cuhcur, kripik singkong, dan lain-lain.

Setiap kota memiliki makanan khasnya sendiri. Ada yang berupa makanan, cemilan, minuman dan kue. Seperti halnya di Bandung, brownies kukus Amanda menjadi salah satu oleh-oleh khas dari kota Bandung.

Brownies memiliki rasa yang disukai hampir oleh semua kalangan. Perpaduan bahan dasar dari mentega dan cokelat membuat kue ini digemari. Berbagai rasa dipadukan dengan kue ini, ada rasa tiramisu, blueberry, pandan, marbel, dan masih banyak lagi rasa lainnya. Ada pula frozen brownies yang dibuat agar brownies tersebut dapat lebih tahan lama. Semua ini dilakukan agar brownies tetap bertahan dan tetap disukai oleh para konsumen.

Inovasi produk brownies yang terus dilakukan termasuk ke dalam produk kreatif. Produk yang diciptakan dengan menggunakan berbagai pengetahuan dan informasi, sehingga dapat menghasilkan suatu produk baru hasil pemikiran manusia.

Banyak produk-produk yang terus diinovasi salah satunya brownies dengan berbagai varians rasa.

Kue brownies yang telah dikenal cukup lama, dari mulai masyarakat kota kecil seperti Kuningan hingga kota besar seperti Bandung dan Jakarta, semua tahu salah satu produk hasil olahan *pastry* ini. Tak heran banyak orang yang sering membeli kue ini. Dengan berkembangnya jaman, inovasi-inovasi akan produk ini terus berkembang. Peneliti mencoba untuk berinovasi dengan salah satu produk olahan *pastry* ini. Yakni dengan membuat brownies tape ketan.

Brownies tape ketan dibuat untuk memperbanyak variasi dari tape ketan dan juga untuk mengangkat kuliner daerah agar kuliner kota Kuningan lebih dikenal oleh masyarakat luas. Dibawah ini merupakan komposisi gizi dari tape ketan.

Tabel 1.3

Komposisi Gizi Tape Singkong, Tape Ketan Putih dan Tape Ketan Hitam

Zat gizi	Tape singkong	Tape ketan putih	Tape ketan hitam
Energi (k kal)	173	172	166
Protein (g)	0,5	3,0	3,8
Lemak (g)	0,1	0,5	1,0
Karbohidrat (g)	42,5	37,5	34,4
Kalsium (mg)	30	6,0	8,0
Fosfor (mg)	30	35	106,0
Besi (mg)	0	0,5	1,6
Vitamin (mg)	0,07	0,04	0,02
Air (g)	56,1	58,9	50,2

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes RI, 1992

Dari tabel 1.3 dapat disimpulkan bahwa komposisi gizi dari tape ketan cukup besar. Tape ketan putih mempunyai energi sebesar 172 kalori, protein sebesar 3g, lemak 0,5g, karbohidrat 37,5g, kalsium sebesar 6 mg, fosfor 35mg, besi 0,5mg, vitamin 0,04mg, dan air sebesar 58,9g. Tape merupakan makanan hasil fermentasi yang kaya akan kandungan gizi didalamnya.

Tape ketan ada yang berbahan dasar beras ketan putih dan ketan hitam. Tape ketan merupakan makanan khas kota Kuningan namun sayang tape ini tidak dapat bertahan lama. Semakin lama tape disimpan maka fermentasi akan terus berlangsung dan kandungan alkohol didalamnya akan semakin besar. Untuk kalangan muslim, hal ini dapat menjadi masalah. Agar tape bertahan lebih lama dan dapat dikreasikan dengan produk brownies, penulis mencoba untuk membuat tepung dari tape ketan.

Brownies tape ketan merupakan salah satu inovasi produk hasil olahan *pasry* jenis cake yang menggunakan tepung tape ketan sebagai bahan tambahan produk ini. Diharapkan produk ini dapat diterima di masyarakat agar nantinya dapat menjadi lahan bisnis.

Sebelum melakukan penelitian, peneliti terlebih dahulu melakukan pra penelitian yang bertujuan untuk mengetahui formulasi brownies tape ketan ini.

Untuk membuat tepung tape ketan, peneliti mengambil dua sampel produk tape ketan sebut saja tape F dan tape S. Sampel dipilih berdasarkan hasil riset dimana tape tersebut banyak beredar dipasaran dan banyak masyarakat yang lebih memilih dua merk tape tersebut. Dari dua produk ini, hanya satu merk yang kualitasnya paling bagus dan dapat menghasilkan tepung dengan kualitas baik yaitu tape F.

Setelah terpilih tape mana yang dapat digunakan, peneliti menentukan konsentrasi yang tepat untuk penggunaan tepung tape ketan tersebut yakni 1:1 dengan tepung terigu. Itu dikarenakan jika porsi tepung tape ketan lebih banyak dibandingkan tepung terigu, hasil akhir dari produk brownies akan lembek. Agar varians dari brownies tape ketan ini lebih bervariasi, peneliti mencoba membuatnya dengan cara kukus dan panggang.

Setelah didapatkan resep standar brownies tape ketan, brownies tape ketan varians kukus dan panggang kemudian di uji dengan memakai uji hedonik untuk mendapatkan produk dengan konsentrasi terbaik. Setelah itu dilakukan uji daya

terima konsumen untuk mengetahui bagaimana produk tersebut diterima dikalangan masyarakat. Selanjutnya dilakukan uji daya tahan simpan, agar peneliti dapat mengetahui berapa lama produk ini dapat bertahan sekaligus untuk menetapkan masa simpan yang tepat sebelum kualitas produknya menurun.

Dari latar belakang tersebut, peneliti mengambil judul “**Studi Konsentrasi Tepung Tape Ketan Pada Brownies Tape Ketan & Variansnya Terhadap Daya Terima Konsumen**”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah diatas yang telah penulis uraikan, maka diajukan beberapa permasalahan, sebagai berikut :

1. Berapa gram formulasi tepung tape ketan yang dapat menghasilkan produk brownies tape ketan ?
2. Bagaimana formulasi standar resep brownies tape ketan?
3. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap brownies tape ketan?

1.3 Tujuan Penelitian

Terdapat beberapa tujuan yang dapat dikemukakan penulis, diantaranya sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi tepung tape ketan.
2. Untuk mengetahui formulasi standar resep brownies tape ketan.
3. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk brownies tape ketan.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca khususnya, adapun kegunaan penelitian ini adalah :

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah ilmu tentang produk *pastry* dan inovasi produk.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Dengan adanya inovasi produk penambahan tepung tape ketan pada brownies, diharapkan dapat memperkaya produk *pastry* terutama di kota Kuningan. Diharapkan dengan adanya inovasi produk brownies ini, masyarakat Kuningan menjadi lebih berani untuk menunjukkan hasil karyanya.