

BAB 1

PENDAHULUAN

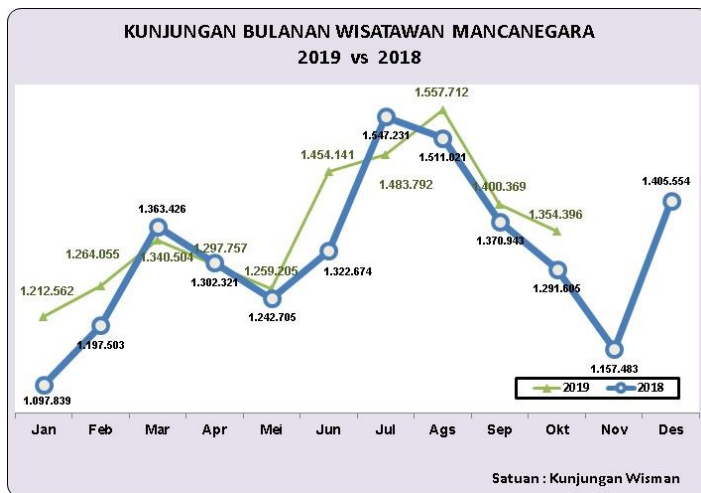
1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki begitu banyak pulau yang tersebar dari ujung Barat sampai ujung Timur. Indonesia juga memiliki beragam budaya dan suk bangsa. Banyak sekali bidang yang ditekuni oleh masyarakat Indonesia. Salah satu terbesarnya adalah bidang usaha, baik itu usaha kuliner, tekstil, bisnis, dan sebagainya. Bidang pariwisata merupakan salah satu bidang yang paling banyak ditekuni oleh masyarakat Indonesia sebagai lahan usaha mereka.

Begitupun dengan makanan-makanan atau jajanan tradisional yang terdapat di seluruh berbagai daerah atau suku di Indonesia. Untuk tetap menjaga kelestarian dan keaslian makanan ataupun jajanan tersebut diperlukan suatu industri yang tepat dan baik untuk menjaga kelestarian makanan atau jajanan pasar Indonesia. Juga diharapkan mampu digunakan sebagai tumpuan dalam menarik minat wisatawan baik dalam maupun luar negeri.

Pada sektor pariwisata, kontribusi bidang kuliner sangat berpengaruh, karena semakin banyaknya produk inovasi dan variasi kuliner yang dibuat dari hasil kreasi masyarakat itu sendiri. Inovasi dan variasi yang dilahirkan memberikan rasa dan sentuhan yang berbeda untuk menciptakan suatu produk makanan yang mempunyai ciri khas dengan cita rasa yang menggugah selera dan penampilan yang membuat lirikan banyak mata.

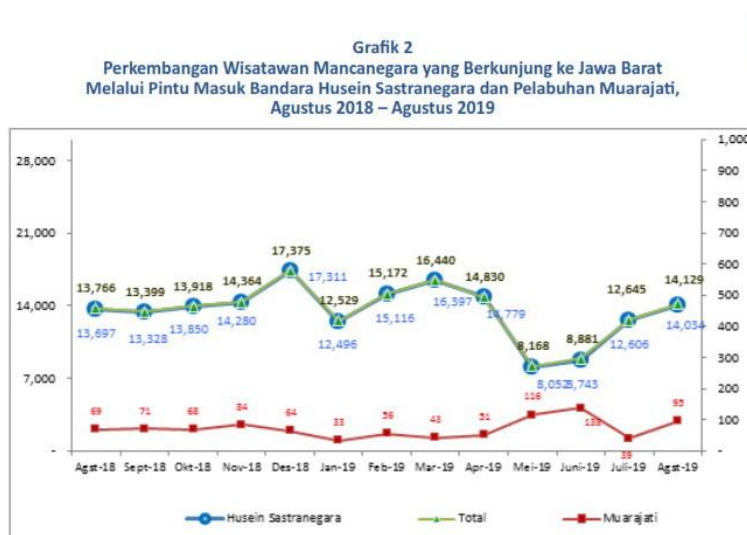
Gambar 1. 1 Data Wisatawan Nasional 2019



Sumber : Kemenpar RI, 2019.

Gambar 1.1 menunjukkan kunjungan wisman ke Indonesia melalui seluruh pintu masuk pada bulan Oktober 2019 berjumlah 1.354.396 kunjungan atau mengalami peningkatan sebesar 4,86% dibandingkan periode yang sama pada bulan Oktober 2018 yang berjumlah 1.291.605 kunjungan. Berdasarkan kebangsaan, jumlah kunjungan wisman pada bulan Oktober 2019 tercatat jumlah kunjungan wisman tertinggi, yaitu: Malaysia sejumlah 241.056 kunjungan, Tiongkok sejumlah 160.446 kunjungan, Singapura sejumlah 145.246 kunjungan, Australia sejumlah 131.861 kunjungan, dan Timor Leste sejumlah 91.761 kunjungan.

Gambar 1. 2 Perkembangan Wisatawan Mancanegara yang Berkunjung ke Jawa Barat Melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara dan Pelabuhan Muarajati, Agustus 2018 – Agustus 2019



Sumber : www.jabar.bps.go.id

Kunjungan wisman ke Jawa Barat melalui pintu masuk Bandara Husein pada bulan Agustus 2019 berjumlah 14.129 kunjungan atau mengalami peningkatan dibandingkan periode yang sama pada bulan Agustus 2018 yang berjumlah 13.766 kunjungan. Sedangkan melalui pintu masuk Pelabuhan Muarajati pada bulan Agustus 2019 berjumlah 95 kunjungan dan mengalami peningkatan dibandingkan periode yang sama pada bulan Agustus 2018 yang berjumlah 69 kunjungan.

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Barat 2016

Kabupaten/Kota		Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Nusantara	Jumlah
Kabupaten				
1.	Bogor	228.913	4.955.079	5.183.992
2.	Sukabumi	49.985	2.031.979	2.081.964
3.	Cianjur	12.100	212.095	224.195
4.	Bandung	867.000	5.583.468	6.450.468
5.	Garut	4.983	671.858	676.841
6.	Tasikmalaya	1.362	505.570	506.932
7.	Ciamis	-	126.022	126.022
8.	Kuningan	116	1.189.102	1.189.218
9.	Cirebon	-	644.224	644.224

10.	Majalengka	1.500	443.001	444.501
11.	Sumedang	18.637	992.315	1.010.952
12.	Indramayu	-	111.703	111.703
13.	Subang	748.972	3.477.300	4.226.272
14.	Purwakarta	2.782	1.957.194	1.959.976
15.	Karawang	649	4.574.411	4.575.060
16.	Bekasi	-	49.740	49.740
17.	Bandung Barat	278.027	1.289.657	1.567.684
18.	Pangandaran	10.344	1.824.367	1.834.711
Kota				
1.	Bogor	13.217	5.293.040	5.306.257
2.	Sukabumi	3.266	82.316	85.582
3.	Bandung	432.271	1.431.290	1.863.561
4.	Cirebon	1.423	1.354.722	1.356.145
5.	Bekasi	-	-	-
6.	Depok	7.812	1.864.273	1.872.085
7.	Cimahi	339	1.968	2.307
8.	Tasikmalaya	25	302.908	302.933
9.	Banjar	-	50.453	50.453
Jawa Barat		2.683.723	41.020.055	43.703.778

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat

Kabupaten Garut merupakan salah satu kabupaten yang memiliki ragam destinasi wisata yang saat ini sudah mulai dikenal oleh wisatawan lokal, nusantara maupun mancanegara. Tidak hanya wisata alam, wisata seni, budaya dan lainnya, wisata kuliner Garut pun turut menjadi pendorong dalam perkembangan ekonomi untuk masyarakatnya.

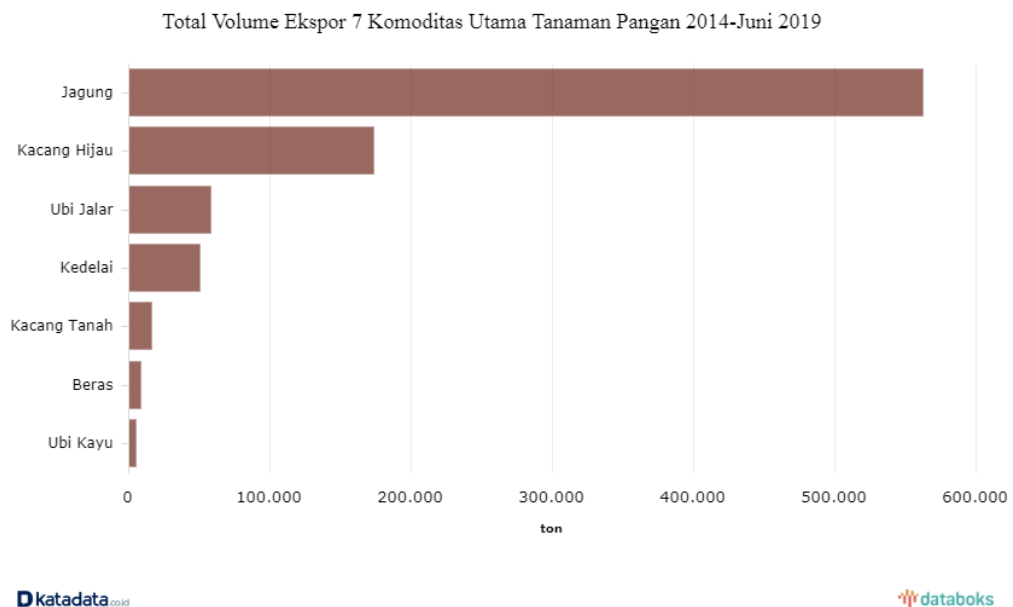
Tabel 1. 2 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Barat 2016

No.	Komoditas / Commodities	Tahun/ Year					Pertumbuhan / Growth 2017 Over 2016 (%)
		2013	2014	2015	2016	2017	
Konsumsi setahun (Kg/kap/tahun) *) Yearly Consumption (kg/cap/year)							
A.	Bahan makanan yang mengandung beras/ Foodstuff containing rice	97.403	97.222	98.353	100.571	97.425	-3.13
	1. Beras / Rice	86.514	84.828	84.889	86.818	81.611	-6.00
	2. Beras Ketan / Glutinous Rice	0.156	0.156	0.140	0.156	0.295	89.10
	3. Tepung beras / Rice flour with Husk	0.263	0.263	-	-	0.445	-
	4. Lainnya padi padlan / Other Dryshelled Corn/Corn Rice	0.052	0.052	-	-	0.035	-
	5. Bihun / Rice Noodle	0.031	0.031	-	-	0.037	-
	6. Bubur bayi kemasan / Porridge in package	0.039	0.063	0.101	0.094	0.082	-12.77
	7. Konsumsi lainnya / Others	0.031	0.037	-	-	-	-
	8. Kue basah / Boli or steam cake	0.430	0.435	0.779	0.807	0.841	4.21
	9. Nasi campur/rames / A plate of rice accompanied by a mixture of dishes	9.073	9.620	9.655	9.725	10.735	10.39
	10. Nasi goreng/ Fried Rice	0.574	0.593	0.984	1.062	1.239	16.67
	11. Nasi putih / Rice	0.761	0.871	0.793	0.855	1.115	30.41
	12. Lontong/ketupat sayur Rice steamed in a banana leaf or coconut leaf	0.475	0.484	1.008	1.054	0.937	-11.10
B.	Jagung/ Corn	1.982	1.981	2.711	2.920	2.390	-18.15
	1. Jagung basah / Fresh corn	0.574	0.678	1.512	1.825	1.335	-26.65
	- Setara pipilan/Equivalent to dried shelled com. ^{*)}	0.224	0.264	0.590	0.712	0.521	-26.83
	2. Jagung pocielan/ pipilan / Dried shelled com	1.304	1.199	1.199	1.095	0.976	-10.87
	3. Tepung Jagung / Corn flour	0.052	0.052	-	-	0.046	-
	- Setara pipilan/Equivalent to dried shelled com. ^{*)}	0.132	0.132	-	-	0.115	-
	4. Minyak Jagung / Corn oil (Liter/Litre)	0.052	0.052	-	-	0.033	-
C.	Tepung Terigu /W heat flour	1.251	1.366	2.138	2.346	2.586	10.23

Sumber : Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Tw. I/Maret, BPS

Beras ketan di Indonesia tidak memiliki begitu lahan yang luas tidak seperti halnya beras biasa. Survei Sosial Ekonomi Nasional oleh Badan Pusat Statistik (BPS) mengatakan bahwa konsumsi beras per kapita mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Konsumsi per kapita ini dinilai berdasarkan aneka masakan ataupun makanan yang mengandung beras mencakup konsumsi beras dalam bentuk nasi, beras ketan, tepung beras dan konsumsi padi-padian lainnya.

Gambar 1. 3 Total Volume Ekspor 7 Komoditas Utama Tanaman Pangan 2014 – Juni 2019



Sumber : *databoks.com*

Indonesia memiliki bermacam-macam kacang-kacangan seperti kacang tanah, kacang mete, kacang kenari, dan sebagainya yang dijadikan sebagai olahan pangan. Pangsa pasar kacang-kacangan di dalam negeri masih didominasi oleh kacang kedelai, kacang tanah dan kacang hijau. Sementara berbagai jenis kacang-kacangan dapat tumbuh dengan baik di Indonesia (Winda Haliza, dkk., 2010, hlm. 2).

Adanya perubahan dalam dunia bisnis tidak selalu berdampak negatif. Salah satu keuntungan dengan adanya perubahan adalah adanya peluang baru untuk menciptakan suatu variasi produk. Variasi merupakan strategi yang dapat digunakan setelah kita mengetahui *positioning* produk atau perusahaan di mata konsumen. Variasi sendiri dapat diciptakan berdasarkan kekuatan perusahaan serta perbedaan dengan pesaing.

Variasi produk makanan berbahan dasar lokal saat ini kurang begitu berkembang karena minimnya perhatian dalam melestarikan dan membudidayakan hasil pangan lokal di daerah tertentu. Seperti halnya makanan khas Malangbong-Garut yaitu ladu. Ladu ini telah ada sejak tahun 1930-an. Ladu merupakan kudapan tradisional yang terbuat dari tepung ketan, gula aren dan kelapa. Di Garut sendiri

ladu menjadi makanan khas yang dikonsumsi saat ada acara-acara tertentu, tidak selalu ada setiap hari dan jarang dijadikan sebagai kudapan sehari-hari. Perihal ladu, masih banyak orang-orang yang belum terlalu mengetahui mengenai makanan khas Garut ini, tidak hanya orang luar Garut saja, tetapi orang yang berdomisili Garut pun tidak sedikit yang belum mengetahui makanan khas dari daerahnya. Karena memang ladu ini banyak diproduksi hanya saat ada hari besar saja. Kemudian, toko oleh-oleh di Garut pun masih sedikit yang menjual ladu kecuali toko tertentu. Kemasannya pun belum terlalu menarik dan rasa dari ladu itu sendiri hanya rasa original saja belum ada pengembangan lain.

Sumber: budaya-indonesia.org, jabarbicara.com

Gambar 1. 4 Ladu Ketan Khas Malangbong-Garut



Berikut tabel hasil dari prapenelitian dan praeksperimen yang dilakukan oleh penulis :

Tabel 1. 3 Hasil Kuesioner Prapenelitian

No	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Apakah Anda mengetahui produk makanan yang bernama Ladu ?	28	80	7	20
2.	Apakah Anda mengetahui bahwa Ladu adalah makanan tradisional khas Malangbong – Garut ?	17	48,6	18	51,4
3.	Apakah Anda setuju apabila produk Ladu di variasikan ?	34	97,1	1	2,9

4.	Menurut Anda apakah produk Ladu ini merupakan produk yang harus dilestarikan ?	31	88,6	4	11,4
5.	Apakah Anda setuju apabila Ladu divariasikan dengan penambahan kacang tanah sangrai sebagai nilai gizi tambahan ?	34	97,1	1	2,9

Sumber : Data diolah, 2019

Tabel 1.3 menunjukkan hasil prapenelitian yang dilakukan oleh penulis dengan jumlah 35 orang responden. Didapatkan hasil bahwa masyarakat domisili Garut dengan tiga belas orang (37,1%) dan luar Garut dengan 22 orang (62,9%) memperoleh hasil bahwa hanya 28 orang yang mengetahui produk ladu dan tujuh belas orang mengetahui bahwa ladu adalah makanan khas Garut yaitu tujuh orang yang tidak mengetahui ladu, pun ada yang termasuk domisili Garut. Kemudian sebanyak 34 responden tertarik jika ladu hadir dengan variasi yang baru karena memang ladu itu sendiri jika kita jumpai di daerah perkampungan ataupun di toko oleh-oleh rasanya memang hanya original saja belum ada perkembangan sampai saat ini. Kemudian, alasan yang diberikan para responden terhadap variasi produk ladu ini sangat baik, mereka mendukung adanya variasi ladu agar ladu lebih bisa dikenal di kalangan masyarakat sekitar maupun masyarakat luar. Dan 31 responden setuju jika ladu ini merupakan produk makanan tradisional yang perlu dilestarikan.

Tabel 1. 4 Hasil Praeksperimen Variasi Produk Ladu

Praeksperimen Variasi Ladu			
No.	Percobaan 1 (original dengan penambahan kacang tanah dan kacang mete)	Percobaan 2	Percobaan 3 (penambahan pewarna alami buah naga dan daun pandan)
1.	63gr Tepung Ketan Putih	63gr Tepung Ketan Putih	63gr Tepung Ketan Putih
2.	50gr Kelapa Parut	35gr Kelapa Parut	15gr Kelapa Parut
3.	50gr Gula Merah	50gr Gula Merah	50gr Gula Merah
4.	75ml Santan	80ml Santan	100ml Santan
5.	0,75gr Garam	0,75gr Garam	0,75gr Garam
6.	5gr Kacang Tanah & Mete	10gr Kacang Tanah & Mete	15gr Kacang Tanah & Mete
7.			20gr Air Daun Pandan
8.			20gr Buah Naga

Keterangan :

Warna merah adalah takaran gramasi yang berbeda.

Tabel 1.4 menunjukkan hasil dari praeksperimen penulis dalam variasi produk ladu dan mendapatkan hasil sebagai berikut :

1. Penulis membuat ladu original dengan menambahkan kacang tanah yang sudah disangrai terlebih dahulu dan juga kacang mete memakai resep dari percobaan

satu. Hasilnya, tekstur ladu terlalu kasar dan keras karena kelapa terlalu banyak dan air santan yang terlalu sedikit sehingga membuat adonan sedikit keras. Kacang tanah dan kacang mete terlalu sedikit sehingga kurang terasa ada penambahan kacangnya.

2. Pada **percobaan dua**, tekstur ladu masih terasa kasar dan agak keras dengan resep pada **percobaan dua**. Kacang tanah dan kacang mete pun masih terasa kurang banyak.
3. Terakhir, peneliti mencoba membuat ladu pada resep **percobaan tiga**. Didapat hasil tekstur ladu menurut penulis sudah lumayan baik, penambahan 15gr kacang tanah dan kacang mete dirasa cukup. Kemudian, peneliti mencoba menambahkan pewarna alami agar produk memiliki warna yang menarik yakni dengan penambahan 20gr pewarna merah dari ekstrak buah naga sehingga ladu memiliki warna merah yang menarik. Dan penambahan 20gr ekstrak daun pandan dimana daun pandan dihaluskan dan diambil sarinya untuk kemudian dicampurkan ke dalam adonan ladu dan hasilnya ladu memiliki warna hijau daun alami yang segar dan menarik.

Ketiga percobaan yang telah penulis lakukan penulis lebih memilih resep pada **percobaan tiga**.

Suatu usaha tidak cukup dengan menghasilkan produk yang berkualitas dan mendapatkan respon penerimaan yang baik di benak konsumen, akan tetapi perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai segi ekonominya.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk membahas dan meneliti modifikasi produk dengan judul : “**Variasi Produk Ladu Khas Malangbong-Garut**”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian di atas adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana kualitas produk dari variasi produk ladu ?
- b. Bagaimana standar resep variasi produk ladu ?
- c. Bagaimana kemasan dan *labeling* yang dibuat untuk produk ladu ?
- d. Bagaimana standar harga jual dari variasi produk ladu ?
- e. Bagaimana strategi pemasaran yang digunakan untuk memasarkan variasi produk ladu ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penulisan skripsi ini diantaranya :

- a. Mengetahui kualitas produk dari variasi produk ladu.
- b. Membuat standar resep variasi produk ladu.
- c. Membuat desain pengemasan dan *labeling* yang menarik untuk produk ladu.
- d. Menghitung harga jual dari variasi produk ladu.
- e. Mengetahui strategi pemasaran yang digunakan untuk memasarkan variasi produk ladu.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat pada penelitian ini terdapat dua manfaat, yaitu :

1. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharap dapat memberikan informasi dan menambah ilmu dari variasi ataupun inovasi produk terutama pada makanan khas Garut. Mengembangkan berbagai-bagai jenis panganan yang sudah ada dengan melakukan variasi produk dalam mengangkat cita panganan serta memberikan pemaparan bahwa ada salah satu dari sekian panganan khas daerah yang belum terlalu banyak diekspos atau diketahui oleh banyak orang.

2. Manfaat Personal

Dapat memberikan pemikiran dan ide baru dalam mengolah pangan dengan harapan dapat memberikan inovasi dan motivasi pada masyarakat khususnya yang berkecimpung dalam bidang kuliner.