

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata merupakan salah satu industri besar di dunia. Setiap harinya perkembangan pariwisata semakin meningkat, tidak heran jika setiap negara berlomba-lomba untuk mengembangkan sektor pariwisata ini sebagai sumber penghasilan negara.

Menurut UU RI No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah.

Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan untuk mendapatkan pengalaman makanan dan minuman baik itu mengunjungi produsen makanan, mencicipi, maupun melihat keunikannya.

Wisata kuliner ini mengalami perkembangan yang pesat. Wisatawan berkunjung ke daerah wisata untuk mendapatkan atau mencicipi makanan khas daerah dan tidak takut untuk membayar dengan harga yang mahal. Kemudian perubahan gaya hidup masyarakat juga berubah, tidak hanya makan untuk sekedar kenyang saja tetapi juga untuk menikmati sensasi yang baru baik itu dari segi rasa, tampilan, maupun kemasan yang unik.

Selain menikmati makanan khas daerah, wisatawan juga tertarik untuk membeli oleh-oleh sebagai kenangan untuk dibawa pulang ke rumah dan menjadi sebuah kebanggaan bahwa pernah mengunjungi daerah wisata tersebut. Hal ini tentunya sangat berpeluang bagi perkembangan para pelaku usaha untuk membuat oleh-oleh yang unik.

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki beribu-ribu pulau dari Sabang sampai Merauke. Dengan banyaknya pulau ini, tentunya keberagaman kekayaan alam yang sangat melimpah seperti keindahan alam, kondisi geografis, budaya, suku, adat, menjadi salah satu keberagaman yang menjadi daya tarik bagi wisata domestik maupun mancanegara untuk berkunjung ke Negara Indonesia.

Kondisi iklim di Negara Indonesia ini memiliki iklim tropis, iklim tropis adalah iklim yang memiliki dua musim yaitu musim hujan dan musim kemarau. Dampak positif dari iklim tropis ini menghasilkan kondisi tanah yang subur. Apapun yang ditanam akan tumbuh dengan baik

Kabupaten Pangandaran merupakan bagian dari Provinsi Jawa Barat yang baru di sahkan pada tanggal 17 November 2012 yang pada awalnya merupakan bagian dari Kabupaten Ciamis. Letaknya yang berada di selatan Pulau Jawa, begitu banyak kekayaan alam dan budayanya. Sektor pariwisata merupakan potensi terbesar yang dimiliki Kabupaten Pangandaran baik itu wisata pantai, sungai, maupun alam dan keseniannya. Dari segi kehutanan memiliki luas 28.898,73 Ha, maka tak heran jika potensi hasil hutan yang didapatkan begitu melimpah. Begitupun dengan sektor pertaniannya yang begitu melimpah mulai dari padi, ubi, kacang-kacangan maupun buah dan sayuran.

Tabel 1. 1 Jumlah Pengunjung Objek Wisata Menurut Jenis Wisatawan di Kabupaten Pangandaran Tahun 2015-2017.

Bulan	Jenis Wisatawan					
	WNA			WNI		
	2015	2016	2017	2015	2016	2017
[1]	[3]	[4]	[4]	[6]	[7]	[7]
Januari	684	844	876	149 255	143 677	270 727
Pebruari	644	750	904	48 738	59 667	172 217
Maret	701	851	673	92 017	87 698	128 135
April	715	1 109	688	75 681	166 351	114 436
Mei	1 190	1 171	1 013	145 527	324 083	278 773
Juni	1 082	1 075	462	129 343	144 142	50 002
Juli	1 662	1 789	1 662	156 827	453 664	336 618
Agustus	2 181	2 188	1 634	176 124	263 900	168 251
September	1 464	1 934	1 113	77 475	140 413	116 511
Oktober	1 211	1 261	614	97 182	157 107	80 228
Nopember	1 058	973	489	82 099	149 756	53 556
Desember	843	1 157	648	164 223	353 536	208 160
Jumlah	13 435	15 102	10 776	1 394 491	2 443 994	1 977 614

Sumber : Badan Pusat Statistika, 2019

Jumlah kunjungan wisatawan WNA di tahun 2017 mengalami penurunan dari tahun sebelumnya yaitu dari 15.102 menjadi 10.776. Kemudian WNI di tahun

Pina Rosmawati, 2020

SAMBAL HONJE IKAN ASIN JAMBAL ROTI SEBAGAI OLEH-OLEH UNGGULAN KABUPATEN PANGANDARAN

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

2017 mengalami penurunan juga dari tahun sebelumnya yaitu 2.443.994 menjadi 1.977.614. (Badan Pusat Statistik, 2019).

Sebagian besar masyarakat Kabupaten Pangandaran bermata pencaharian sebagai nelayan yang menghasilkan ikan laut tangkap yang memiliki potensi cukup baik bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat. Berikut merupakan data hasil tangkapan nelayan di Kabupaten Pangandaran :

Tabel 1. 2 Data Hasil Tangkapan Nelayan di Kabupaten Pangandaran

No	Jenis/Komoditas	Volume (Kg)	Nilai (Rp)	Rataan Harga (Rp)
1	Pari	28.379,01	281.246.742,50	9.910,38
2	Tongkol	27.400,99	857.730.797,00	31.302,91
3	Kakap	15.542,70	859.687.305,00	55.311,32
4	Bawal Hitam	8.543,00	1.260.012.190,00	147.490,60
5	Manyung	7.727,10	155.518.780,00	20.126,41
6	Cucut	5.260,45	93.840.939,00	17.838,96
7	Lobster	4.533,55	570.568.785,00	125.854,75
8	Kerapu	4.108,30	177.961.820,00	43.317,63
9	Gurita	3.585,40	175.552.030,00	48.963,03
10	Ikan Gergaji	2.695,20	48.394.575,00	17.955,84
11	Tiram	1.816,20	51.454.895,00	28.331,07
12	Rajungan	1.198,10	24.396.935,00	20.363,02
13	Cumi-Cumi	1.008,31	41.602.970,00	41.260,10
14	Lemuru/Trontong	757,00	17.608.330,00	23.260,67
15	Peda	279,45	2.713.980,00	9.711,86
16	Kuniran	100,70	2.533.800,00	25.161,87
17	Cakalang	80,00	1.875.030,00	23.437,88
18	Bandeng	24,50	427.520,00	19.898,78
19	Kepiting	20,70	757.900,00	36.613,53
20	Julung-julung	1,00	12.000,00	12.000,00

Sumber : Dinas Perikanan Kelautan dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pangandaran Tahun 2018

Dijelaskan bahwa ikan manyung termasuk kedalam peringkat kelima dari data produksi ikan tangkap di Kabupaten Pangandaran tahun 2017. Jumlah volume ikan manyung sebesar 7.727,10 kilogram dengan nilai Rp 155.518.780,00 dan rata rata harga Rp 20.126,41. Hal ini menunjukkan bahwa ikan manyung memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan.

Ikan manyung (*Arius thalassinus*) yang dikenal sebagai bahan baku ikan olahan untuk proses pengolahan “ikan asin jambal roti”, merupakan contoh produk olahan ikan tradisional. Istilah ikan asin jambal roti karena ikan manyung yang memiliki tekstur yang rapuh seperti rapuhnya roti panggang (Burhanuddin et.al,

1987). Menurut Cucu Suharna (2006) Ikan manyung (*Arius thalassinus*) merupakan bahan baku utama dalam proses pembuatan ikan asin jambal roti.

Ikan asin jambal roti adalah olahan dari ikan mayung yang digaramkan kemudian dikeringkan dijemur dibawah sinar matahari. Ikan asin jambal roti ini merupakan oleh-oleh khas dari Kabupaten Pangandaran. Jika berkunjung ke Pangandaran tidak lengkap rasanya jika tidak membeli oleh-oleh ikan asin jambal roti. Namun, sampai sekarang ini belum adanya olahan dari ikan asin jambal roti yang dibuat olahan lain sehingga jika membeli ikan asin jambal roti ini memang harus di masak sendiri.

Buah honje tersebar luas di seluruh Indonesia, salah satunya di Kabupaten Pangandaran ini banyak tanaman buah honje yang tidak sengaja penanamannya. Biasanya di hutan atau perkebunan masyarakat, kemudian ada yang sengaja menanamnya didekat rumah untuk kebutuhan bumbu masakan masyarakat maupun dijadikan obat tradisional.

Ada hasil penelitian yang melaporkan bahwa ekstrak methanol bunga, daun, dan rimpang honje mengandung senyawa yang memiliki aktivitas antioksidan, antibakteri dan antikanker (Chan et al., 2007 : Habsah et al., 2005).

Pemanfaatan buah honje sendiri begitu beragam, batangnya yang dimanfaatkan sebagai tambahan rasa asam pada bumbu rujak kacang. Kemudian daunnya digunakan sebagai obat tradisional untuk penurun demam yang pemakaiannya direndam air hangat dan dipakai mandi. Untuk bagian bunganya yang disebut kecombrang ini dimanfaatkan sebagai tambahan bumbu masakan untuk menambah cita rasa asam, segar dan wangi. Dari bagian bunganya tersebut jika dibiarkan tumbuh, maka akan menjadi buah yaitu honje.

Bagi masyarakat Kabupaten Pangandaran, buah honje ini menjadi kunci bumbu pada masakan pindang gunung khas Pangandaran. Sekarang ini pemanfaatan buah honje sudah dilakukan dan berkembang. Seperti pemanfaatan buah honje yang dijadikan jus yang kemudian dijadikan sebagai minuman khas Kabupaten Pangandaran. Namun jus honje ini belum terlalu dikenal oleh masyarakat luas diluar Kabupaten Pangandaran.

Di masyarakat luas, pengetahuan dan pengenalan serta pemanfaatan buah honje ini memang belum banyak yang mengkonsumsi sehingga pembudidayaan

dan pengolahan honje belum maksimal. Namun di Kabupaten Pangandaran ini, budidaya honje sudah dilakukan karena banyaknya masyarakat yang menggunakan bahan pangan lokal ini sebagai bumbu pada masakan. Selain itu dengan perkembangan inovasi produk, adanya jus honje yang dijadikan sebagai minuman khas Pangandaran menjadikan permintaan bahan baku honje ini meningkat.

Inovasi produk merupakan sebuah terobosan baru yang berhubungan dengan produk yang baru. Inovasi menjadi suatu upaya dalam pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen sekaligus meningkatkan segmentasi pasar. Kebutuhan dan kemajuan disetiap waktunya akan terus berubah, konsumen tidak selamanya mengkonsumsi produk yang sama dan akan mencari produk yang lain untuk memenuhi kebutuhannya.

Menurut Bartono & Ruffino, kreasi dan inovasi merupakan hal yang tidak lepas dari kegiatan dapur. Arti kreasi lebih kepada pemanfaatan estetika makanan dan resep baru, sementara itu inovasi memiliki arti yang lebih luas dari kreasi karena tidak terbatas oleh suatu resep. Inovasi merupakan aktivitas individu atau kelompok dalam proses pembuatan produk-produk baru (Bartono & Ruffino, 2005).

Sambal merupakan olahan yang biasanya terbuat dari cabai yang ditambah dengan bahan lain seperti bawang merah, tomat, terasi, garam dan lainnya. Hidangan masakan nusantara, sambal menjadi menu pelengkap yang bisa menjadi sebuah penambah selera makan. Bahkan ada istilah bahwa jika makan tanpa adanya sambal seperti kurang nikmat dan rasanya kurang lengkap.

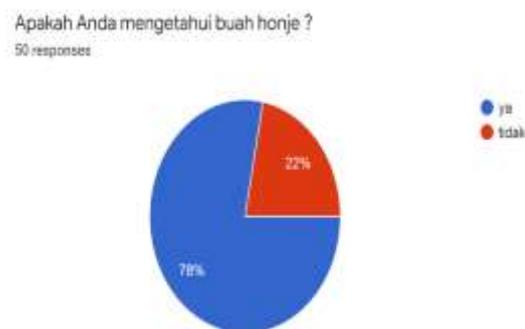
Hampir di setiap daerah di Indonesia memiliki sambal khasnya masing-masing sesuai dengan bahan dan selera masyarakatnya. Seperti sambal andaliman yang merupakan khas dari Tapanuli yang memiliki cita rasa rempah khas dan berbeda karena memang andaliman ini banyak terdapat di daerah Tapanuli. .

Seiring dengan berkembangnya kemajuan jaman, masyarakat terkadang memilih produk yang lebih mudah dan praktis karena keterbatasan waktu tertentu. Dilihat dari kandungan yang terdapat pada honje ini memang memiliki banyak manfaat dan khasiat bagi kesehatan. Kemudian dengan melihat dari masyarakat Pangandaran yang sering mengkonsumsi honje sebagai tambahan dalam masakan.

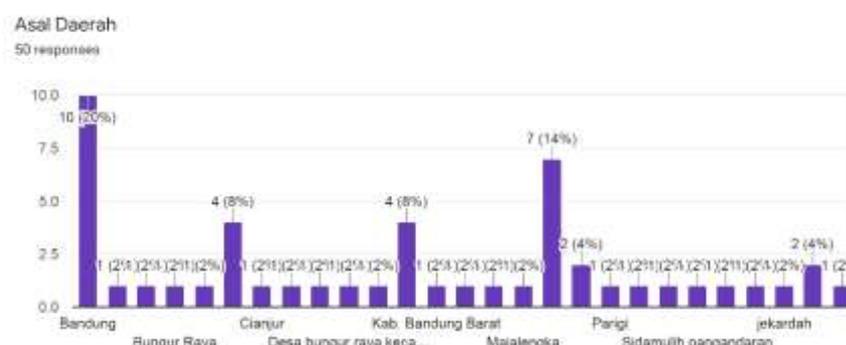
Disamping itu, penggunaan honje juga sebagai upaya pengenalan pangan lokal yang belum diketahui oleh masyarakat luas. Penggunaan ikan asin jambal roti sebagai upaya pengembangan makanan oleh-oleh khas Pangandaran. Oleh-oleh dengan kemasan yang unik dan praktis akan memudahkan dan menarik wisatawan untuk membelinya.

Kawasan pusat oleh-oleh di Kabupaten Pangandaran terdapat di beberapa tempat yaitu di toko oleh-oleh pesisir Pangandaran, pasar wisata Pangandaran, dan di pasar Pananjung Pangandaran. Berbagai macam oleh-oleh yang ada seperti aksesoris, kerajinan kerang, baju pantai, minuman, makanan maupun camilan.

Penulis telah melakukan pra-penelitian mengenai inovasi sambal honje dengan ikan asin jambal roti. Dapat dilihat dari gambar hasil pra-penelitian responden berikut :

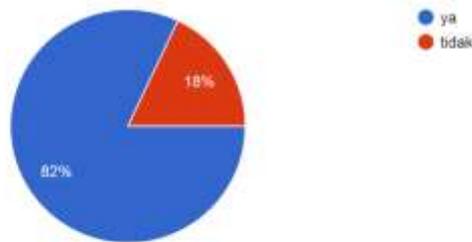


Jumlah pengetahuan 50 responden terhadap buah honje sebesar 78%.



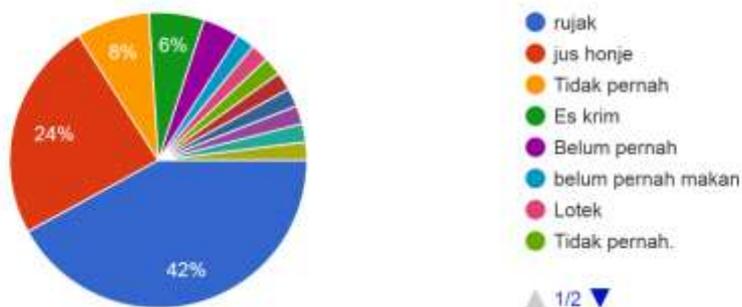
Hasil keterangan asal daerah dari 50 responden sebanyak 20% merupakan asal Bandung.

Apakah Anda mengetahui ikan asin jambal roti merupakan oleh-oleh Khas Pangandaran ?
50 responses



Dari hasil pra-penelitian menunjukkan 22 % responden dengan asal daerah dominan Bandung sebanyak 20% tidak mengetahui buah honje. Namun 82% responden mengetahui bahwa ikan asin jambal roti merupakan oleh-oleh Khas Pangandaran.

Olahan buah honje yang seperti apa yang pernah Anda makan ?
50 responses



Lalu hasil pra-penelitian menunjukkan 28% responden belum pernah mengkonsumsi olahan dari buah honje.

Apakah Anda setuju dengan pernyataan bahwa jika makan tanpa sambal itu kurang lengkap dan kurang nikmat?
50 responses



Kemudian 98 % responden setuju dengan pernyataan bahwa jika makan tanpa sambal itu kurang lengkap dan kurang nikmat.

Maka dari itu peneliti berinovasi untuk membuat sambal kemasan dengan bahan pangan lokal sekaligus pangan khas Pangandaran sehingga menghasilkan kombinasi makanan yang menjadi sebuah oleh-oleh unggulan Kabupaten Pangandaran.

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, penulis ingin membuat produk yang baru dengan penggunaan buah honje yaitu “Sambal Honje Ikan Asin Jambal Roti Sebagai Oleh-oleh Unggulan Kabupaten Pangandaran”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan diteliti. Adapun rumusan masalah pada penelitian adalah :

1. Bagaimana formula standar resep sambal honje ikan asin jambal roti ?
2. Bagaimana desain kemasan dan *labeling* dari produk sambal honje ikan asin jambal roti sebagai oleh-oleh unggulan Kabupaten pangandaran ?
3. Bagaimana perhitungan harga jual dari produk sambal honje ikan asin jambal roti sebagai oleh-oleh unggulan Kabupaten Pangandaran ?
4. Bagaimana strategi pemasaran yang digunakan untuk memasarkan produk sambal honje ikan asin jambal roti sebagai oleh-oleh unggulan Kabupaten Pangandaran ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui formula standar resep sambal honje ikan asin jambal roti.
2. Mengetahui desain kemasan dan *labeling* dari produk sambal honje ikan asin jambal roti sebagai oleh-oleh unggulan kabupaten Pangandaran.
3. Mengetahui daya terima konsumen dari produk sambal honje ikan asin jambal roti
4. Mengetahui harga jual dari produk sambal honje ikan asin jambal roti sebagai oleh-oleh unggulan Kabupaten Pangandaran.
5. Mengetahui strategi pemasaran dari produk sambal honje ikan asin jambal roti sebagai oleh-oleh unggulan Kabupaten Pangandaran.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian dari inovasi produk ini adalah sebagai berikut :

1. Kegunaan Teoretis

Untuk menciptakan kreatifitas dalam berinovasi produk sambal dengan bahan pangan lokal yaitu buah honje yang diwujudkan dalam sambal kemasan bercitarasa khas dan unik yang bertujuan sebagai oleh-oleh Kabupaten Pangandaran.

2. Kegunaan Praktis

Menggali potensi sehingga mampu mengembangkan kemampuan berfikir dalam berkarya. Menyadarkan betapa pentingnya berinovasi dari bahan pangan buah lokal dan meningkatkan kemampuan seseorang dalam berwirausaha kuliner.