

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pariwisata Indonesia telah menjadi penyumbang devisa kedua setelah minyak kelapa sawit sampai tahun 2019. Namun berbeda pada tahun 2020 kondisi pariwisata Indonesia diperkirakan akan mengalami kerugian devisa setengahnya sekitar 140 triliun dari tahun sebelumnya sebesar 280 triliun (kemenrekraf dalam detik.com, 2020). Hal ini terjadi akibat dampak pandemi covid-19 yang menyerang hampir seluruh dunia termasuk negara Indonesia. Melihat tahun-tahun kebelakang sektor pariwisata dinilai menjadi primadona dalam menghasilkan devisa berubah dalam sekejap. Sektor pariwisata paling merasakan dampak kerugian dari pandemi ini. Terlepas dari itu pariwisata diyakini telah menjadi suatu kebutuhan hidup manusia, sebagai alat relaksasi dari segala kejenuhan aktivitas sehari-hari.

Organisasi Pariwisata Dunia (UNWTO) memprediksi wisata akan pulih tahun 2022. Menparekraf Wishnutama kusubandio optimistis pariwisata Indonesia akan pulih lebih cepat dari perkiraan tersebut (detik.com, 2020). Diperkirakan setelah pandemi berakhir kebutuhan pariwisata akan meningkat drastis hal ini menjadi kesempatan bagi bangsa Indonesia untuk memulihkan sektor pariwisata. Sektor pariwisata Indonesia yang beragam dari alam sampai dengan kebudayaan akan mampu membantu proses pemulihan pariwisata lebih cepat.

Salah satu wisata Indonesia yang sedang dikembangkan adalah wisata gastronomi. Wisata gastronomi Indonesia mempunyai potensi dalam membangun pariwisata Indonesia. Wilayah Indonesia yang terdiri dari berbagai pulau menghasilkan ribuan jenis makanan yang berbeda. Dengan keberagaman makanan yang khas ini menjadi modal utama untuk menarik wisatawan. Apabila wisata gastronomi dapat berjalan lancar tentunya kebutuhan akan bahan baku

Dede Irma Suryani, 2020

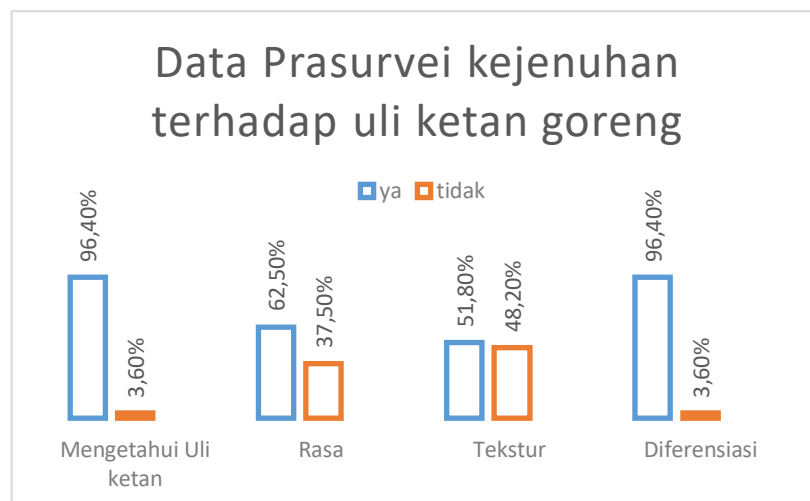
DIFERENSIASI ULI KETAN GORENG DENGAN PENAMBAHAN KACANG MERAH DAN ISIAN JAMUR TIRAM

Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu | Perpustakaan.upi.edu

pangan lokal pun akan terus meningkat. Peningkatan kebutuhan akan bahan baku lokal ini sangat berdampak baik bagi pengelolaan sumber daya alam Indonesia dan akan memajukan perekonomian Indonesia.

Bahan baku pangan lokal Indonesia sangat beragam, salah satunya yaitu beras ketan yang banyak digunakan untuk pembuatan jajanan pasar contohnya uli ketan. Uli ketan merupakan makanan tradisional turun temurun yang telah ada sejak zaman nenek moyang. Dari dulu sampai sekarang uli ketan tidak banyak mengalami perubahan dan pengembangan produk. Membuat masyarakat enggan memilih produk ini sebagai pilihan pertama kecuali saat sedang menginginkannya saja. Minimnya pengembangan produk disaat persaingan bisnis makanan yang kompetitif membuat uli ketan perlahan-lahan tersisih kedalam daftar makanan yang tidak dicari masyarakat.

Uli ketan biasanya dijual oleh pedagang kaki lima dan banyak ditemui di pasar tradisional. Berdasarkan hasil observasi lapangan dan survei, jumlah peminat yang memutuskan untuk membeli uli ketan sangat kecil khususnya masyarakat berusia remaja – dewasa tahap awal. Selanjutnya penulis melakukan prasurvei kepada masyarakat umum untuk mengetahui secara lebih luas. Didapatkan 56 responden, datanya sebagai berikut :



Gambar 1.1 Data Prasurvei kejenuhan konsumen uli ketan

Mengacu dari permasalahan yang ada penulis ingin melakukan sebuah pengembangan produk uli ketan, agar produk uli ketan ini dapat tetap lestari

Dede Irma Suryani, 2020

DIFERENSIASI ULI KETAN GORENG DENGAN PENAMBAHAN KACANG MERAH DAN ISIAN JAMUR TIRAM

Universitas Pendidikan Indonesia

Repository.upi.edu

Perpustakaan.upi.edu

dalam arti dikenal dan terus dikonsumsi masyarakat tidak begitu saja ditinggalkan dan hilang. Langkah yang akan dilakukan adalah dengan membuat perbedaan pada produk uli yang telah ada atau dalam istilah pemasaran dikenal dengan diferensiasi. Berdasarkan prasarvei diatas diferensiasi dilakukan agar masyarakat mempunyai banyak pilihan terhadap produk uli ketan ini dan tidak terjadi rasa bosan.

Proses diferensiasi produk yang dilakukan adalah dengan penambahan kacang merah dan isian jamur tiram dan bahan tambahan lain sehingga diharapkan dapat membuat varian uli ketan yang berbeda dan lebih digemari masyarakat. Tambahan kacang merah dan jamur tiram bertujuan untuk melengkapi nilai gizi dalam uli ketan, dimana uli ketan pada awalnya mengandung lebih banyak karbohidrat dapat mengandung protein dan serat sehingga lebih lengkap nilai gizinya. Selain itu juga varian olahan kacang merah dan jamur tiram terbilang jarang digunakan dalam pengolahan produk, maka dari itu penulis memilih kedua bahan ini. Untuk jamur tiram sendiri harga jualnya tidak mahal namun mempunyai rasa yang enak dan aman untuk dikonsumsi, hal ini juga menjadi faktor penunjang terpilihnya bahan ini dalam penelitian yang akan dilakukan.

Berdasarkan uraian diatas penulis akan melakukan penelitian pembuatan produk dengan menarik judul penelitian **“Diferensiasi Uli Ketan Goreng dengan Penambahan Kacang Merah dan Isian Jamur Tiram”**.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana standar resep uli ketan dengan penambahan kacang merah dan isian jamur?
2. Bagaimana desain kemasan dan labeling produk uli ketan dengan penambahan kacang merah dan isian jamur ?
3. Bagaimana harga jual uli ketan dengan penambahan kacang merah dan isian jamur ?

Dede Irma Suryani, 2020

DIFERENSIASI ULI KETAN GORENG DENGAN PENAMBAHAN KACANG MERAH DAN ISIAN JAMUR TIRAM

Universitas Pendidikan Indonesia

Repository.upi.edu

Perpustakaan.upi.edu

4. Bagaimana Strategi pemasaran uli ketan dengan penambahan kacang merah dan isian jamur ?

1.3 Tujuan penelitian

1. Untuk membuat standar resep uli ketan dengan penambahan kacang merah dan isian jamur
2. Untuk mendesain kemasan dan labeling sehingga tampilan menjadi lebih menarik
3. Untuk menghitung harga jual uli ketan dengan penambahan kacang merah dan isian jamur
4. Untuk menyusun strategi pemasaran yang efektif dan efisien