

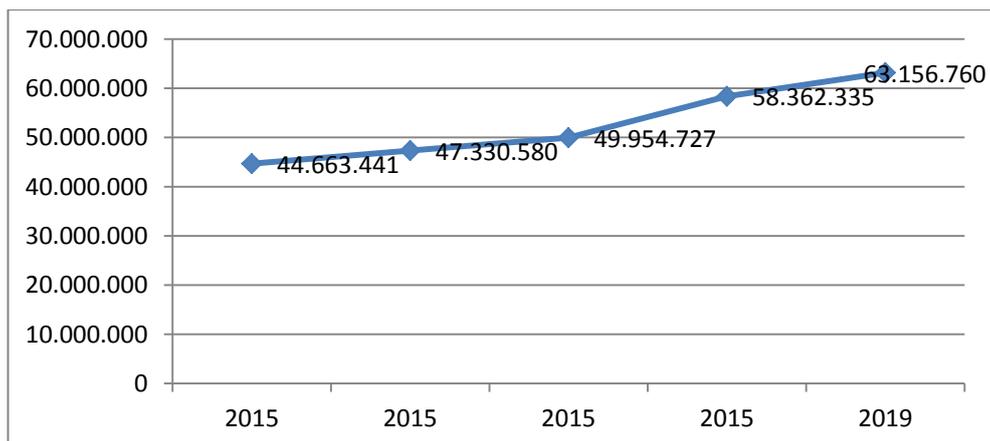
# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Di era globalisasi ini, pariwisata menjadi salah satu sektor yang sangat berpengaruh terhadap pendapatan devisa suatu negara (Jaffe dan Pasternak, 2004:237). Menurut *World Tourism Organization* (WTO, 2010:1) pariwisata merupakan berbagai macam kegiatan wisata yang terkait dengan perjalanan seseorang ke tempat diluar tempat tinggalnya untuk memperoleh kesenangan. Indonesia juga merupakan salah satu dari beberapa negara yang mempunyai keindahan alam sangat indah yang didalamnya terdapat berbagai potensi wisata. Wisata tersebut sangat beragam dan terdapat beberapa sektor didalamnya seperti sektor wisata alam, wisata kesehatan, wisata seni & budaya, wisata religi, dan wisata kuliner (Ismayanti, 2010:148).

Adanya wisata kuliner yang sangat beragam di Indonesia salah satunya di Jawa Barat yaitu Kota Bandung dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung. Selain akses yang mudah untuk dijangkau, terdapat juga berbagai macam olahan makanan yang dapat ditawarkan kepada wisatawan untuk merasakan sensasi dari rasa dan keunikan dari aneka kuliner tersebut.



**Gambar 1. 1 Grafik Jumlah Wisatawan Domestik dan Mancanegara di Provinsi Jawa Barat Tahun 2015 s.d 2019**

*Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, 2019*

Melani Halimatu Syadiah, 2020

**DIFERENSIASI PRODUK MAKANAN BEKU KROKET LABU KUNING DENGAN ISIAN JAMUR TIRAM**

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

Dari gambar 1.1 terlihat jumlah kedatangan wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Jawa Barat dari tahun 2015 hingga tahun 2019 mengalami kenaikan setiap tahunnya. Terlihat dari tahun 2015-2016 mengalami kenaikan sebesar 2.667.139 orang, tahun 2016-2017 mengalami kenaikan sebesar 2.624.147 orang, tahun 2017-2018 mengalami kenaikan sebesar 8.407.608 orang, dan tahun 2018-2019 mengalami kenaikan sebesar 4.794.425 orang. Kenaikan jumlah kunjungan wisatawan yang paling pesat terjadi pada tahun 2017 ke tahun 2018. Hal ini merupakan hasil dari kerja keras pemerintah, pihak swasta, serta segenap lapisan masyarakat.

Melihat adanya potensi yang menjanjikan dari wisata kuliner tersebut, maka para produsen pun berlomba-lomba untuk melakukan diferensiasi terhadap produk makanannya, sehingga memiliki daya saing dengan produk lain yang ditawarkan seperti salah satunya dengan cara pengolahan makanan secara instan, mudah, dan ekonomis seperti *frozen food* atau makanan yang dibekukan. Dengan adanya wisata kuliner tersebut tidak serta merta membuat wisatawan menjadi tidak peduli terhadap kandungan gizi yang terkandung dalam produk, saat ini para wisatawan sudah cerdas dan lebih peduli untuk mempertimbangkan kandungan gizi makanan itu sendiri.

Diferensiasi produk merupakan salah satu strategi untuk membedakan produknya terhadap pesaing (Kotler, 2007:385). Sementara itu menurut Rochmah (2014:80), diferensiasi produk adalah usaha untuk menghasilkan barang sejenis tapi berbeda dalam segi bungkus, kualitas, merek, atau pun warna.

*Frozen food* merupakan produk makanan yang telah melalui proses pengemasan dan pembekuan dalam *freezer* sehingga dapat dimasak dan dikonsumsi pada waktu tertentu (Anggraini, 2010:9). Dapat disimpulkan bahwa makanan beku (*frozen food*) adalah makanan yang diolah lalu dikemas ke dalam kemasan dengan keadaan setengah matang dan apabila dikonsumsi harus melalui proses pengolahan kembali yaitu dengan cara memanaskan dipengorengan.

Kroket merupakan salah satu jenis hidangan kontinental, terbuat dari bahan berkarbohidrat dan berprotein hewani yang ditambahkan dengan sayuran

(Jumiati, 2015:3). Makanan ringan yang panas seperti kroket seringkali dijadikan makanan pembuka sebelum menikmati hidangan makanan utama.

Labu kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) dikenal juga dengan nama waluh (Jawa), *pumpkin* (Inggris), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis (A. Sudarto, 2000:11). Labu kuning merupakan jenis tanaman yang mudah tumbuh dan tidak sulit baik dari segi pembibitannya dan perawatannya, hasilnya pun cukup memberikan nilai ekonomis untuk masyarakat (B. Sudarto, 2000:62). Labu kuning juga merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki kandungan protein sebesar 1,1% dan karbohidrat 6,6% dengan jumlah produksi labu kuning menurut Departemen pertanian 2012 di Jawa Timur tahun 2011 mencapai 24,2% atau 42,197 ton (C. Sudarto, 2000:45).

**Tabel 1. 1 Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100gr Bahan**

NO	KANDUNGAN GIZI	KADAR/SATUAN
1	Kalori	29,00 kal
2	Protein	1,10 g
3	Lemak	0,30 g
4	Hidrat arang	6,60 g
5	Kalsium	45,00 mg
6	Fosfor	64,00 m
7	Zat besi	1,40 mg
8	Vitamin A	180,00 SI
9	Vitamin B	0,08 mg
10	Vitamin C	52,00 g
11	Air	91,20 g
12	BDD	77,00 %

*Sumber: Sudarto, 2000:16*

Dari tabel tersebut terlihat bahwa labu kuning merupakan sumber vitamin A dengan kandungan P-karoten yang sangat tinggi, yaitu 180,00 SI atau sekitar

1.000-1.300 IU/100g bahan. Disamping itu juga mengandung vitamin B dan C serta zat gizi lainnya.

Penulis telah melakukan pra-penelitian mengenai diferensiasi produk makanan beku kroket labu kuning. Dapat dilihat dari tabel hasil pra-penelitian responden berikut:

**Tabel 1. 2 Hasil Kuesioner Pra-penelitian Kroket Labu Kuning**

No	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
1	Apakah Anda pernah mengonsumsi labu kuning?	87,5	%	12,5	%
2	Apakah Anda sering mengonsumsi labu kuning?	7,1	%	92,9	%
3	Apakah Anda mengetahui bahwa labu kuning bisa diolah menjadi berbagai macam olahan makanan?	82,1	%	17,9	%
4	Biasanya menjumpai/mengolah labu kuning menjadi makanan seperti apa?	25%		Dikukus/direbus	
		73,2%		Diolah menjadi makanan manis	
		1,8%		Diolah menjadi makanan asin	
5	Apakah Anda menyukai kroket?	83,9	%	16,1	%
6	Apakah Anda setuju jika labu kuning diolah menjadi kroket dengan isian jamur tiram sebagai pemanfaatan bahan pangan lokal dan mengangkat bahan pangan lokal menjadi makanan praktis?	98,2	%	1,8	%

Sumber: Data Diolah Penulis, 2020

Pengolahan labu kuning begitu beragam, namun sebagian masyarakat biasanya mengolah labu kuning menjadi makanan yang manis seperti *dessert* atau

hanya direbus dan dikukus saja. Masih jarang masyarakat mengolah labu kuning menjadi makanan yang bercita rasa asin baik cemilan, isian, maupun yang lainnya. Selain lezat untuk dikonsumsi, labu kuning juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh serta kandungan gizinya yang cukup lengkap dan harganya pun relatif murah. Maka labu kuning ini merupakan sumber gizi yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat.

Kroket merupakan cemilan yang termasuk kedalam salah satu jenis jajanan pasar Indonesia yang banyak diminati. Makanan ringan atau cemilan itu sendiri merupakan makanan yang dapat menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Kroket labu kuning dibuat dengan bahan utama yaitu labu kuning dengan bahan isian pangan lokal berupa jamur tiram dan diolah dengan cara digoreng menggunakan minyak panas. Namun, disini kroket labu kuning dibuat dalam bentuk *frozen food* karena masyarakat Indonesia saat ini lebih menyukai makanan yang praktis, ekonomis, dan mudah dalam penyajiannya. Selain itu, dengan metode pembekuan yang baik dan benar maka *frozen food* bisa bertahan lama dan awet disuhu stabil *freezer* tanpa merusak kualitasnya.

Untuk itu diadakan diferensiasi kroket dengan memanfaatkan bahan pangan labu kuning sebagai bahan utama yang dapat memberikan kandungan gizi pada produk kroket ini. Maka dari itu, perpaduan kroket dari labu kuning tersebut sangat pas untuk dipadukan dan juga bisa dikonsumsi oleh semua kalangan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan penulis, maka penulis ingin membahas dan melakukan penelitian dengan judul **“Diferensiasi Produk Makanan Beku Kroket Labu Kuning Dengan Isian Jamur Tiram”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka diperoleh rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana standar resep makanan beku kroket labu kuning?
2. Bagaimana kemasan dan *labelling* pada makanan beku kroket labu kuning?

Melani Halimatu Syadiah, 2020

**DIFERENSIASI PRODUK MAKANAN BEKU KROKET LABU KUNING DENGAN ISIAN JAMUR TIRAM**

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

3. Bagaimana analisis harga jual terhadap makanan beku kroket labu kuning?
4. Bagaimana strategi pemasaran makanan beku kroket labu kuning?
5. Bagaimana uji daya terima konsumen pada makanan beku kroket labu kuning?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. untuk membuat standar resep makanan beku kroket labu kuning.
2. untuk merancang desain pembuatan kemasan yang menarik dan aman sehingga dapat memberi nilai tambah terhadap produk makanan beku kroket labu kuning.
3. untuk menghitung tinjauan harga jual makanan beku kroket labu kuning.
4. untuk menyusun strategi pemasaran yang baik terhadap makanan beku kroket labu kuning.
5. untuk mengetahui bagaimana uji daya terima konsumen terhadap produk makanan beku kroket labu kuning.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat dari segi Teori  
Untuk memberikan dan menambah wawasan dalam mengembangkan produk menjadi suatu diferensiasi produk.
2. Manfaat Personal  
Dengan adanya diferensiasi produk makanan beku kroket labu kuning diharapkan dapat memperkaya kuliner di Indonesia.
3. Manfaat dari segi Praktis  
Dapat memberikan manfaat yaitu berupa informasi mengenai makanan beku kroket dengan bahan utama labu kuning yang bisa memberikan informasi kepada masyarakat.