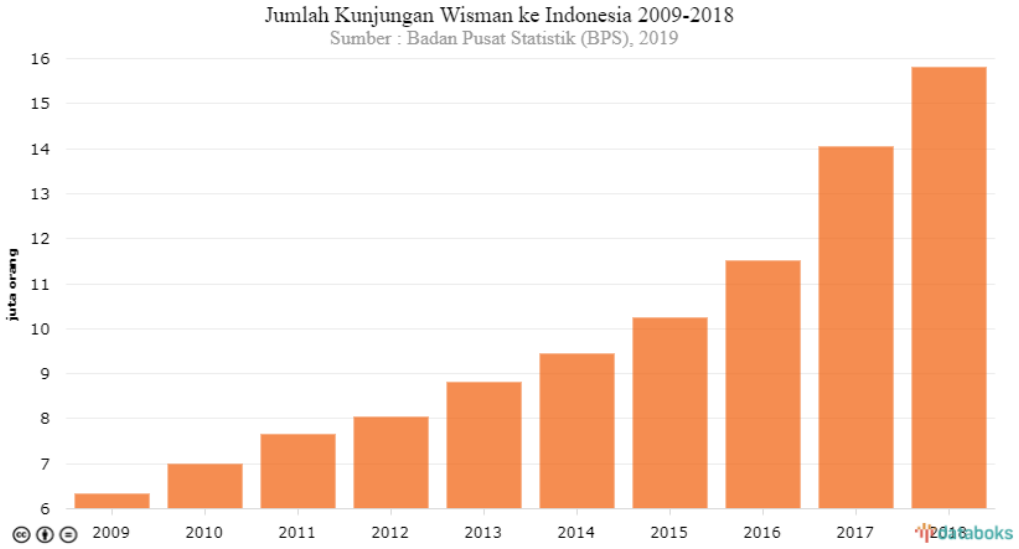
# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang menjanjikan untuk meningkatkan roda perekonomian suatu negara. Sebab, dengan adanya pariwisata maka setiap negara dapat memaksimalkan potensi kekayaan yang dimiliki oleh masing-masing wilayah. Oleh karenanya pemerintah akan selalu berusaha mengoptimalkan wilayah-wilayah yang memiliki potensi pariwisata yang baik. Menurut Prof. Salah Wahab (1975, hlm.55) "Pariwisata yaitu salah satu jenis industri baru yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyediaan lapangan kerja, peningkatan penghasilan, standar hidup, serta menstimulasi sektor – sektor produktif lainnya".

Dibawah ini adalah sebagai bukti meningkatnya kunjungan wisata dari tahun 2009 sampai dengan 2018.




**Gambar 1. 1 Kunjungan Wisatawan ke Indonesia 2009-2018**

*Sumber : Badan Pusat Statistik (Data Diolah, 2019)*

Berdasarkan data di atas, dilihat dari jumlah pengunjung yang terus meningkat dari tahun ke tahun maka pariwisata adalah industri yang cukup berpengaruh terhadap perkembangan ekonomi di Indonesia. Oleh sebab itu, dengan adanya industri pariwisata yang cukup berkembang dapat membantu Indonesia dalam memajukan perekonomiannya. Tidak cukup sampai disitu, dengan adanya pariwisata pun akan menjadi peluang besar dibukanya banyak

lapangan kerja yang dapat memaksimalkan sumber daya manusia yang ada di Indonesia sehingga lebih optimal yakni mengurangi jumlah angka pengangguran.

Melihat perkembangan pariwisata yang cukup menjanjikan maka para pelaku bisnis pun berlomba-lomba dalam menciptakan sesuatu yang baru yang menarik para wisatawan salah satunya dengan berkembangnya wisata kuliner diberbagai daerah yang tentunya menjadi pelengkap berkembangnya industri pariwisata salah satunya di Jawa Barat.

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

| Tahun | Wisatawan | | Jumlah |
|---|---|---|---|
| | Domestik | Mancanegara | |
| 2015 | 42.758.063 | 1.905.378 | **44.663.441** |
| 2016 | 45.536.179 | 1.794.401 | **47.330.580** |
| 2017 | 47.992.088 | 1.962.639 | **49.954.727** |
| 2018 | 56.334.706 | 2.027.629 | **58.362.335** |
| 2019 | 58.728.666 | 4.428.094 | **63.156.760** |

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

Berdasarkan data tabel 1.1 di atas dapat dilihat bahwa dalam setahun wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Jawa Barat mengalami fluktuasi, sedang kan dari tahun 2016 ke tahun 2017 mengalami peningkatan yang cukup signifikan yaitu sebanyak 2.455.909 wisatawan domestik dan sebanyak 168.238 wisatawan mancanegara. Maka dari itu perlu dikembangkan lagi sektor pariwisata di Indonesia agar setiap tahunnya mengalami peningkatan yang cukup signifikan juga. Indonesia memiliki berbagai macam ragam budaya yang selalu bisa kita nikmati. Dari Sabang sampai Merauke negeri ini tak akan ada habisnya menjajakan berbagai wisata menarik dari mulai budaya, pegunungan, pulau-pulau, pantai dan yang tidak kalah menarik adalah kuliner. Seiring dengan kebutuhan pangan yang beragam di situ pula terdapat variasi makanan dan minuman yang dijadikan pilihan dalam memenuhi kebutuhan gizi dalam tubuh. Tuntutan dalam variasi makanan dan minuman terjadi seiring dengan berjalannya waktu dan tren.

Wisata kuliner suatu pencarian pengalaman wisata kuliner unik dan memberi kenangan. Sebuah pengalaman wisata kuliner yang dapat dibawa dan dirasakan dirumah (*International Culinary Tourism*). Wisata kuliner merupakan industri pariwisata yang relatif baru. Berkembang mulai tahun 2001, ketika Erick Wolf mengesahkan berdirinya *International*

*Culinary Tourism.* Dengan diresmikannya Wisata Kuliner dalam industri pariwisata membuat wisata kuliner semakin marak dari tahun ke tahun sehingga para pebisnis perlu berlomba-lomba dalam dunia wisata kuliner oleh sebab itu diperlukan adanya inovasi produk-produk pada industri makanan/wisata kuliner agar terciptanya suatu makanan yang tetap akan menarik perhatian para wisatawan khususnya. Inovasi merupakan sebuah ide, praktek, atau obyek yang dipahami sebagai sesuatu yang baru oleh masing-masing individu atau unit pengguna lainnya. Tjiptono menjelaskan, "Inovasi bisa diartikan sebagai implementasi praktis sebuah gagasan ke dalam produk atau proses baru". (Tjiptono, 2008, hlm. 438)

Minuman adalah segala sesuatu yang diminum masuk ke dalam tubuh seseorang yang juga merupakan salah satu *intake* makanan yang berfungsi untuk membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberi tenaga, mengatur semua proses di dalam tubuh (Tarwotjo, 2008, hlm. 12). Seperti yang kita ketahui tidak sedikit kalangan anak-anak hingga remaja yang kurang menyadari akan pentingnya gizi dalam sayuran untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuhnya. Hasil survey oleh *World Health Organization* (2003) menunjukkan bahwa wilayah Asia Tenggara, khususnya Indonesia, Sri Lanka, dan Thailand, memiliki konsumsi buah dan sayur terendah dengan jumlah konsumsi buah dan sayur harian anak usia 5 – 14 tahun hanya 198 gram pada anak laki-laki dan 183 gram pada anak perempuan. Maka dari itu sebagai pelaku bisnis dibidang kuliner perlu menciptakan suatu produk yang menyehatkan namun disukai oleh semua kalangan khususnya yang tidak terlalu suka makan sayuran yang dibutuhkan oleh tubuh.

Minuman manis dengan bola-bola terbuat dari tapioka sering disebut Bubble drink. Bubble drink merupakan menu pencuci mulut khas Taiwan yang kini semakin menjamur ke banyak negara termasuk Indonesia. Huffington Post melaporkan bahwa para peneliti Jerman di University Hospital Aachen mengklaim bahwa mereka menemukan bahan-bahan kimia penyebab kanker pada bola-bola tapioka. Ilmuan menemukan "Bifenil poliklorinat atau PCB seperti stirena, asetofenon dan zat brominasi bahan kimia yang seharusnya tidak ada sama sekali dalam makanan." Huffing Post juga menyebutkan bahwa PCB yang biasanya ditemukan pada lampu neon telah diketahui menyebabkan kanker sekaligus memengaruhi sistem kekebalan tubuh, sistem reproduksi dan juga sistem saraf. Laporan ini menambah daftar peringatan akan bahaya mutiara atau bubble yang dapat menyebabkan anak tersedak, terutama untuk mereka yang masih kecil. Sedangkan seperti yang sudah banyak beredar mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bubble atau bola-bola tapioka ini

terdapat banyak bahan tambahan pangan (BTP) yang berbahaya jika terlalu sering dikonsumsi oleh manusia, di antaranya :

1. pewarna makanan
2. vanili
3. perisa moka
4. pemanis buatan

*Sumber: https://id.theasianparent.com/bubble-tea-penyebab-kanker/*. (22 Juli 2020)

Warna merupakan daya tarik terbesar untuk menikmati makanan setelah aroma. Aroma yang wangi, rasa yang lezat dan tekstur yang lembut bisa jadi akan di abaikan jika warna dari makanan itu tidak menarik atau tidak sesuai dengan apa yang diharapkan dari makanan itu. Dikalangan masyarakat terutama anak-anak, warna jelas menjadi daya tarik paling utama disamping bentuk dan kemasan. (Gardjito, 2006, hlm. 7)

Wisata kuliner di Jawa Barat sendiri memiliki berbagai jenis dari mulai makanan sampai minuman yang sedang menjadi tren masa kini. Dewasa ini, banyak sekali makanan dan minuman yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Namun belum banyak dijumpai minuman yang didalamnya mengandung zat gizi yang terdapat pada sayuran. Sedangkan zat gizi pada sayuran sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Menurut Sunita Almatsier (2004, hlm. 12) bahan makanan dikelompokkan berdasarkan Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS), yaitu sumber energi atau tenaga yaitu padi-padian atau serealia, umbi-umbian serta hasil olahannya, sumber protein yaitu sumber protein hewani, sumber protein nabati serta hasil olahannya, sumber zat pengatur berupa sayuran dan buah.

Definisi mengenai pengertian inovasi produk menurut Myers dan Marquis (dalam Kotler, 2007, hlm. 36) menyatakan bahwa “inovasi produk adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain”. Contohnya banyak minuman yang sedang tren dan sangat diminati oleh semua kalangan terutama kalangan anak-anak dan remaja. Salah satunya adalah boba. Dengan begitu, agar terciptanya suatu minuman yang banyak digemari namun terjamin kesehatan dan kandungan gizinya serta memiliki warna yang menarik maka penulis memutuskan untuk menjadikan wortel sebagai bahan tambahan untuk dijadikan pilihan topping minuman yang lebih menyehatkan, karna wortel memiliki warna yang cerah dan menarik selain itu wortel juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Seperti yang disampaikan oleh Cahyono (2002, hlm. 12) “Wortel

sebagai bahan pangan, wortel mengandung nilai gizi yang tinggi dan memiliki rasa yang enak, renyah dan agak manis. Wortel dapat digunakan juga sebagai pewarna alami." Salah satu inovasinya adalah Inovasi Produk Frozen Food Bubble Drink Sayur Wortel.

Penulis telah melakukan pra penelitian mengenai "Inovasi Produk Frozen Food Bubble Drink Sayur Wortel" sebagai berikut :

**Tabel 1. 2 Hasil dari responden penelitian bubble drink sayur wortel**

| No | Pertanyaan | Jawaban | |
|---|---|---|---|
| | | Ya | Tidak |
| 1. | Apakah anda mengetahui topping bubble pada minuman? | 98,2% | 1,8% |
| 2. | Apakah anda pernah mengonsumsi bubble drink? | 100% | - |
| 3. | Apakah anda menyukai topping bubble pada minuman? | 94,6% | 5,4% |
| 4. | Apakah anda sering mengonsumsi bubble pada minuman? | 41,1% | 58,9% |
| 5. | Apakah anda tahu bahaya BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang terkandung pada bubble jika dikonsumsi tertalu sering? | 46,4% | 53,6% |
| 6. | Apakah anda menyukai sayur wortel? | 87,5% | 12,5% |
| 7. | Apakah anda mengetahui manfaat sayur wortel? | 94,6% | 5,4% |
| 8. | Apakah anda setuju jika topping bubble drink diberi tambahan wortel sebagai pengganti BTP (Bahan Tambahan Pangan) agar menjadi salah satu pilihan topping minuman yang lebih menyehatkan? | 92,9% | 7,1% |

*Sumber: Data diolah oleh penulis 2020*

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **"Inovasi Produk Frozen Food Bubble Drink Sayur Wortel Dengan Susu Gula Aren".**

## 1.2 Rumusan Masalah

1. bagaimana formulasi standar resep frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren?
2. bagaimana kemasan dan label produk frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren?
3. bagaimana penetapan harga jual pada produk frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren ?
4. bagaimana strategi pemasaran produk frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren?

## 1.3 Tujuan Penelitian

1. mengetahui formulasi resep standar bubble drink sayur wortel susu gula aren
2. mengetahui kemasan dan label produk frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren
3. mengetahui penetapan harga jual pada produk frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren
4. mengetahui strategi pemasaran produk frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren

## 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat secara teoritis dan praktis yang bisa diterapkan kepada pengusaha kuliner lainnya. Kegunaan penelitian ini antara lain:

1. Manfaat penelitian secara teoritis

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan bagi penulis tentang pemanfaatan sayur wortel dalam pembuatan frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren
2. Manfaat penelitian secara praktis
   a. Memberikan tambahan informasi dan wawasan kepada pembaca.
   b. Memberikan informasi bagi pengusaha kuliner tentang pengembangan bisnis terhadap frozen food bubble drink sayur wortel susu gula aren