

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak pulau yang terbentang dari Sabang sampai Merauke dan dijuluki sebagai negara kepulauan. Oleh karena itu, Indonesia memiliki banyak sekali suku dan budaya yang dapat dijadikan sebagai destinasi pariwisata. Saat ini banyak masyarakat Indonesia yang menekuni usaha yang berkaitan di bidang pariwisata.

Pariwisata adalah rangkaian aktivitas dan penyediaan layanan untuk berbagai kebutuhan seperti kebutuhan atraksi wisata, transportasi, akomodasi, dan hal lainnya yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan perjalanan seseorang ataupun sekelompok orang. Perjalanan yang dilakukan hanya bersifat sementara waktu dengan maksud untuk beristirahat, berbisnis, atau maksud lainnya. (Sugiama, 2011:5).

Pariwisata merupakan berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas maupun pelayanan yang disediakan oleh masyarakat, pemerintah daerah, dan pemerintah pusat (UU No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan).

Jawa barat sendiri memiliki berbagai macam destinasi wisata yang beragam. Mulai dari wisata alam, wisata belanja, hingga wisata kuliner. Wisata kuliner sendiri tidak semata-mata hanya untuk mengenyangkan dan memanjakan perut dengan berbagai macam keragaman dari makanan khas daerah tersebut, melainkan sebagai pengalaman menarik seseorang untuk berkunjung dan menikmati langsung hidangannya. Pengalaman makan dan memasak dari tiap makanan khas daerah membuat pengalaman yang didapat menjadi lebih istimewa.

Makanan tentu sangat berpengaruh terhadap bidang pariwisata di Indonesia. Tak jarang wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah akan ikut mencicipi dan merasakan makanan khas dari daerah tersebut. Indonesia kaya akan budaya daerah, tentu hal ini pun menjadikan Indonesia sebagai negara yang kaya akan

kuliner. Jawa Barat pun tentu memiliki banyak daerah dan masing-masing daerah tersebut memiliki makanan yang khas. Bahkan di setiap daerah, bahan baku makanannya akan berbeda dengan bahan baku dari daerah lainnya. Hal tersebut merupakan ciri khas setiap daerahnya. Seiring berkembangnya jaman, banyak makanan yang sudah di diferensiasikan dengan menambahkan berbagai macam bahan lain dalam pembuatannya tanpa menghilangkan cita rasa dan ke-khas-an dari makanan tersebut. Hal ini dapat disebut dengan diferensiasi produk.

Jagung merupakan salah satu bahan pangan pokok Indonesia sendiri. Bahkan produktivitas jagung di Jawa Barat selalu menempati angka tertinggi dibandingkan provinsi lainnya. Menurut Ketua Umum Dewan Jagung Nasional (DJN) mengatakan bahwa saat ini Indonesia sudah bias ekspor jagung ke Negara ASEAN, seperti Filipina dan Malaysia. Produksi jagung juga dipacu agar dapat memenuhi kebutuhan masyarakat, hingga kini produksi jagung masih dianggap layak dan mencukupi ketersediannya untuk menutupi kebutuhan nasional. (Fadel Muhammad, 2019).

Produksi jagung di Indonesia memang tergolong maju. Pasalnya, ada sekitar 22 daerah yang digolongkan sentra jagung terbesar di Tanah Air. Seperti provinsi di Jawa Timur, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah, Lampung, Jawa Tengah, Jawa Barat, Nusa Tenggara Barat, dll”. Mengenai produksi jagung, Presiden RI pernah mengungkapkan pada tahun 2018 Indonesia sudah mampu ekspor sebanyak 380 ribu ton jagung. Kemudian, pada tahun 2014-2018 Indonesia sudah mampu menekan impor jagung sebesar 3,3 juta ton.

Table 1. Produksi Jagung Menurut Provinsi, Tahun 2014-2018

No.	Provinsi	(Ton)					Pertumbuhan 2018 thdp 2017 (%)
		Tahun					
		2014	2015	2016	2017	2018 ¹⁾	
1	Aceh	202,319	205,125	316,645	387,470	347,735	-10.25
2	Sumatera Utara	1,159,795	1,519,407	1,567,463	1,741,258	1,757,126	0.91
3	Sumatera Barat	605,352	602,549	711,518	985,847	1,052,408	6.75
4	Riau	28,651	30,870	32,850	30,765	25,723	-16.39
5	Jambi	43,617	51,712	80,267	98,680	152,158	54.19
6	Sumatera Selatan	191,974	289,007	552,199	892,358	935,240	4.81
7	Bengkulu	72,756	52,785	133,902	148,090	111,816	-24.49
8	Lampung	1,719,386	1,502,800	1,720,196	2,518,895	2,581,224	2.47
9	Kepulauan Bangka Belitung	721	666	1,051	3,184	3,630	14.01
10	Kepulauan Riau	703	473	109	77	67	12.99
11	DKI Jakarta	-	-	-	-	-	-
12	Jawa Barat	1,047,077	959,933	1,630,238	1,424,928	1,550,966	8.85
13	Jawa Tengah	3,051,516	3,212,391	3,574,331	3,577,507	3,688,477	3.10
14	DI Yogyakarta	312,236	299,084	310,257	311,764	314,179	0.77
15	Jawa Timur	5,737,392	6,131,163	6,278,264	6,335,252	6,543,959	3.28
16	Banten	10,514	11,870	19,882	63,517	174,334	174.47
17	Bali	40,613	40,603	55,736	55,042	51,459	-6.51
18	Nusa Tenggara Barat	785,864	959,973	1,278,271	2,127,324	2,059,222	-3.20
19	Nusa Tenggara Timur	647,108	895,081	698,432	808,830	859,230	6.10
20	Kalimantan Barat	135,461	103,742	113,624	151,586	166,826	10.05
21	Kalimantan Tengah	8,138	8,189	16,308	51,053	158,964	211.37
22	Kalimantan Selatan	117,986	128,505	198,378	295,578	364,469	27.63
23	Kalimantan Timur	7,567	8,379	22,132	56,597	86,105	56.67
24	Kalimantan Utara	1,235	1,032	3,286	5,160	5,977	15.83
25	Sulawesi Utara	488,362	300,490	582,331	1,636,236	1,531,241	-6.42
26	Sulawesi Tengah	170,203	131,123	317,717	374,323	380,660	1.69
27	Sulawesi Selatan	1,490,931	1,528,414	2,065,125	2,341,336	2,341,659	0.01
28	Sulawesi Tenggara	60,600	58,141	90,090	172,078	192,329	11.77
29	Gorontalo	719,780	643,512	911,350	1,551,972	1,619,649	4.36
30	Sulawesi Barat	110,665	100,811	284,213	724,222	702,339	-3.02
31	Maluku	10,568	13,947	14,147	14,707	40,550	175.72
32	Maluku Utara	10,555	11,729	9,702	35,182	237,778	576.86
33	Papua Barat	2,450	2,264	1,921	2,148	4,218	96.37
34	Papua	7,282	6,666	6,478	10,049	12,476	24.15
Indonesia		19,006,426	19,612,435	23,578,413	28,924,015	30,055,623	3.91

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2018

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada Tabel 1.1, produksi jagung nasional meningkat dari tahun 2014 sebanyak 19 juta ton, lalu tahun 2015 menjadi 19,6 juta ton. Kenaikan produksi jagung terus melonjak hingga pada tahun 2016 menjadi 23,6 juta ton, lalu dilanjut pada tahun 2017 menjadi 28,9 juta ton. Pada tahun 2018 kembali melonjak hingga mencapai 30 juta ton. Sementara pasokan jagung yang terpakai sesuai kebutuhan di Indonesia saat ini baru mencapai 7,8 – 11,1 juta ton.

Jawa Barat merupakan salah satu wilayah dengan potensi lahan yang besar untuk ditanami dengan komoditas jagung. Menurut Kepala Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Jabar, meski bukan provinsi dengan penghasil jagung di Indonesia namun saat ini dari segi produktivitas tanaman jagung yang berasal dari Jawa Barat ini melebihi produksi nasional. (Hendi Jatnika, 2019). Jawa Barat sendiri memiliki Kota/kabupaten yang sudah menjadi sentra jagung, di antaranya adalah Nagreg, Garut, Sumedang, dan Majalengka. Lahan kering yang terdapat di Purwakarta, Karawang, dan Kuningan pun akan dikembangkan menjadi sentra produksi jagung. Hal ini disebabkan di Purwakarta sendiri terdapat sekitar 30.000 hektar lahan yang berpotensi untuk ditanami jagung.

Salah satu produk yang dapat memanfaatkan jagung sebagai bahan dasar yaitu sus maker. Sus maker sendiri belum cukup dikenal kalangan masyarakat khususnya di Kota Bandung. Karena kurangnya penjualan terhadap produk sus

Silvi Octavia, 2020

DIFERENSIASI PRODUK SUS MAKER JAGUNG DENGAN TAMBAHAN SAYURAN SEBAGAI BAHAN ISIAN

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

maker ini dan kurangnya pengetahuan masyarakat seputar jenis kue ini sehingga masyarakat masih kurang mengetahui mengenai produk sus maker. Sus maker adalah sus yang bisa diberi topping atau di isi berbagai macam fla, buah, atau daging (Bogasari, 2013). Sus maker ini tergolong kepada *sponge cake* dan termasuk ke dalam jenis *cupcake* atau *muffin* yang memiliki isian berupa ragout yang dicampur irisan daging ayam atau sapi dengan tambahan wortel atau jagung didalamnya.

Diferensiasi produk sus maker memiliki manfaat untuk meningkatkan daya jual jagung dan mengembangkan bahan pangan lokal. Dengan memanfaatkan jagung sebagai bahan pangan juga turut membantu perekonomian petani di Indonesia. Jagung pun sangat mudah didapatkan karena jagung merupakan tanaman lokal Indonesia dan sudah tersebar diseluruh Indonesia. Di samping itu harga jagung pun masih tergolong murah dan tentu memiliki kandungan yang baik untuk tubuh manusia. Selain itu, produk sus maker dengan bahan tambahan jagung pun akan membantu melestarikan jagung sendiri dikalangan masyarakat dan bisa menjadi pilihan baru bagi masyarakat untuk menikmati jagung dengan menjadikannya cemilan yang sehat.

Produk dari sus maker jagung ini pun bisa menjadi target cemilan untuk vegetarian karena bahan yang digunakan merupakan bahan yang berasal dari nabati sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Dan jagung yang digunakan pun dicampurkan ke dalam adonan bertujuan untuk meminimalisir penggunaan tepung terigu didalam produk. Selain itu, produk dari sus maker sendiri bisa dijadikan sebagai produk *frozen food* dengan pengemasan secara vakum sehingga akan lebih tahan lama dan jika akan hendak dikonsumsi hanya perlu dipanaskan sebentar menggunakan *microwave*.

Sus maker merupakan salah satu dari banyaknya produk yang dijadikan sebagai variabel penelitian dikarenakan penulis ingin membuktikan bahwa jagung dapat dikembangkan menjadi salah satu bahan utama dari sebuah produk *cake*. Selain memiliki harga yang relatif murah, jagung manis pun sangat mudah didapatkan dan Jawa Barat sendiri memiliki perkebunan jagung yang luas tepatnya di Kabupaten Bandung.

Silvi Octavia, 2020

DIFERENSIASI PRODUK SUS MAKER JAGUNG DENGAN TAMBAHAN SAYURAN SEBAGAI BAHAN ISIAN

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

Berdasarkan pada uraian diatas, penulis sangat tertarik untuk membahas dan meneliti modifikasi produk ini yang berjudul “**Diferensiasi Produk Sus Maker Jagung dengan Tambahan Sayuran Sebagai Isian**”.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Penelitian akan penulis fokuskan pada :

1. Bagaimana standar resep sus maker jagung dan tambahan sayuran sebagai isian?
2. Berapa standar biaya produksi dari produk sus maker jagung dan tambahan sayuran sebagai isian?
3. Bagaimana hasil analisis pasar dan uji organoleptik terhadap produk sus maker jagung dan tambahan sayuran sebagai isian?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk memberikan informasi seputar produk yang menggunakan bahan pangan jagung kepada masyarakat agar lebih dikenal masyarakat guna meningkatkan perekonomian petani jagung di Indonesia.
2. Untuk mengetahui hasil analisis pasar terhadap produk sus maker jagung dan tambahan sayuran sebagai isian.
3. Untuk mengetahui standar biaya pokok dari produk sus maker jagung dan tambahan sayuran sebagai isian.