

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh manusia ke suatu tempat dengan tujuan tertentu. Pariwisata juga merupakan suatu kegiatan manusia yang melakukan perjalanan ke suatu tempat dan tinggal di daerah tujuan, di luar lingkungan kesehariannya dengan perjalanan waktu yang lebih dari satu hari. Sedangkan pariwisata berdasarkan sejarah yaitu yang dulunya dikenal sebagai suatu perjalanan yang sudah ada sejak zaman primitif. Dimana zaman ini melakukan suatu kegiatan bukan sebagai suatu pemanfaatan waktu luang tetapi sebagai suatu kegiatan untuk bertahan hidup dengan berpindah-pindah tempat dalam mencari makanan dan minuman serta berburu binatang. (Nandi, 2016)

Adapun menurut dalam bukunya Wahab, Salah and Piagram, (1977) menyatakan pariwisata adalah suatu jenis industri baru yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyediaan lapangan kerja, dengan peningkatan penghasilan, standar hidup serta menstimulasi sektor-sektor produktif lainnya. Sedangkan perkembangan Di era globalisasi pariwisata menjadi sektor pendapatan devisa Negara. Salah satunya Provinsi Jawa Barat terdapatnya kunjungan wisata yang sangat meningkat dengan adanya perubahan-perubahan yang dilakukan pemerintah, sehingga Provinsi Jawa Barat banyak dikunjungi wisatawan domestik maupun mancanegara. Dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 1.1 Jumlah wisatawan di Provinsi Jawa Barat 2015-2019

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

Sumber : Badan Statistika Provinsi Jawa Barat (2020)

Berdasarkan Tabel 1.1 terdapat peningkatan kunjungan wisatawan mancanegara dan wisatawan Domestik dari tahun ke tahun meningkat sangat signifikan. Hal ini berdampak positif dengan semakin banyaknya variasi

kuliner dan tempat wisata yang ada di Jawa Barat. Dengan meningkatnya kunjungan wisata dapat memberi peluang para pebisnis untuk selalu melakukan berbagai inovasi di bidang kuliner dan lingkungan wisata.

Menurut (P.H. Bartono, SE & E.M.SE., 2005) dalam buku Food Product Management di Hotel dan Restoran. Inovasi ialah suatu proses yang tidak akan berhenti karena sudah menjadi suatu tuntutan perusahaan untuk menjadikan produk-produk terbaru yang tidak dapat muncul begitu saja kalau tidak ada orang yang melakukannya. Maka sangat diperlukan inovasi produk dalam dunia kuliner.

Pie adalah salah satu jenis produk pastry yang populer di Inggris, produk *Pie* masuk ke Indonesia adalah ketika bangsa Eropa menduduki beberapa wilayah di Indonesia karena pada masa penjajahan secara tidak langsung adanya pengenalan kebudayaan yang termasuk dalam bidang kuliner. *Pie* sendiri sudah banyak memiliki varian rasa *topping* dengan varian selai dari susu, buah-buahan dan kacang. *Pie* juga sebagai makanan penutup atau sebagai makanan cemilan. *Pie* terbagi menjadi dua jenis yaitu *Pie* asin dan *Pie* manis. *Pie* manis yang biasanya ditambah dengan isian fla selai sedangkan *Pie* asin ialah *Pie* yang tidak di tambahkan fla atau yang dimakan hanya *Pie* saja. Adonan *Pie* berstektur kasar dan dibentuk mengikuti bentuk loyang. Adonan *Pie* dapat dibuat tertutup atau terbuka bagian atasnya (Gisslen, 2013). Dalam penelitian ini melakukan sebuah inovasi yang menggunakan bahan baku dari tumbuhan bunga hias, yaitu bunga yang banyak di sukai semua kalangan. Bahan baku yang digunakan adalah bunga mawar sebagai bahan tambahan isian dari *Pie* yang merupakan Selai bunga mawar.

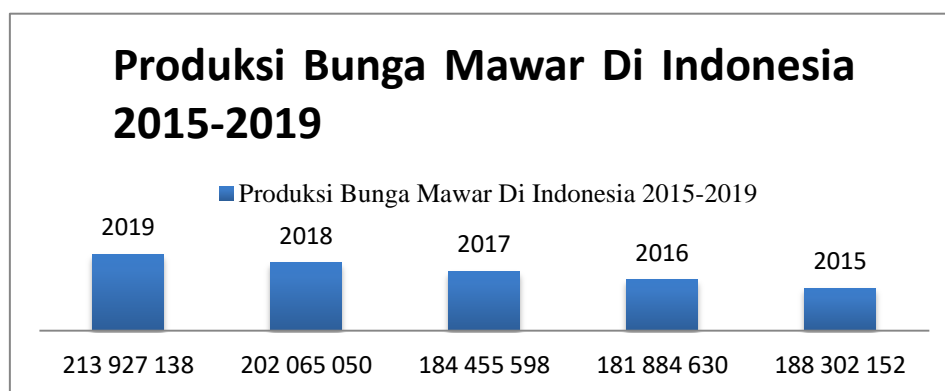
Selai adalah bahan pangan semi basah dengan konsentrasi gel yang dibuat dari buah-buahan ataupun dari kacang. Selai biasanya sebagai bahan tambahan makanan dalam pembuatan roti dan kue. Konsentrasi gel pada selai diperoleh dari interaksi senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin yang ditambahkan dari luar, seperti gula dan asam. Interaksi ini terjadi pada suhu tinggi dan bersifat menetap setelah suhu diturunkan. (Guna, 2001)

Tanaman bunga mawar Spesies (*Rosa damascena* Mill) merupakan tanaman yang saat

ini menjadi budidaya masyarakat di daerah kampung cawuk. Tanaman bunga mawar Sangat disayangkan hanya sebagai tanaman hias yang tidak di manfaatkan secara baik oleh masyarakat setempat. Tanaman bunga mawar Terdapat beberapa bahan kimia yang terkandung dalamnya diantaranya *tannin, geraniol, nerol, citronellol, asam geranik, terpen, flavonoid, pektin, polyphenol, vanillin, karotenoid, stearopten, farnesol, eugenol*, vitamin B, C, E, dan K. Dengan banyaknya kandungan yang terdapat dalam bunga mawar, maka bunga mawar tersebut dapat dijadikan sebagai bahan baku obat, antara lain sebagai pengobatan aromaterapi, anti kejang, pengatur haid, menyembuhkan infeksi, menyembuhkan sekresi empedu, dan menurunkan panas badan (daun dan kelopak bunga mawar). Bunga mawar bisa digunakan sebagai antiseptik, antispasmodik, antiviral dan antibakteri. Dengan terkandungnya antiosian kedalam flavonoid yang memilki fungsi sebagai antioksidan alami. Maka itu tidak adanya unsur yang berbahaya membuat mawar bisa dikonsumsi di bidang kecantikan maupun kesehatan dan olahan produk makanan atau minuman.

Bunga mawar sangat populer di Indonesia tetapi sayangnya tanaman ini hanya digunakan sebagai tanaman hias yang tumbuh di pekarangan rumah maupun sebagai tanaman bunga potong untuk hadiah acara wisuda, ataupun acara kasih sayang (*Valentine*). Bunga mawar masih belum populer untuk dijadikan bahan olahan dalam makanan maupun minuman. Tetapi dalam bidang kosmetik dan parfum bunga mawar sudah lama digunakan (Sangadji et al., 2017).

Dapat dilihat pada Gambar 1 Produksi tanaman bunga mawar di Indonesia dari tahun mengalamipeningkatan.



Sumber : Badan Pusat Statistika 2020

Gambar 1.1 Grafik Produksi Bunga Mawar

Ade Rahayu, 2020

INOVASI PRODUK PIE PASTRY DENGAN TAMBAHAN SELAI BUNGA MAWAR

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

Berdasarkan Data Grafik diatas produksi Bunga mawar di Indonesia sangatlah banyak. Dapat Dilihat dari lima Tahun Terakhir Produksi Bunga mawar mengalami peningkatan setiap tahunnya, tetapi sayangnya produksi bunga mawar hanya dijadikan bunga hias dan bunga potong tidaklah digunakan dalam produksi makanan dan minuman. Dengan adanya inovasi ini diharapkan bunga mawar semakin meningkat dengan produk inovasi tersebut.

Untuk mengetahui seberapa banyak masyarakat mengetahui olahan tanmaan bunga mawar terhadap dunia kuliner. Peneliti melakukan pra penelitian kepada 50 responden dari berbagai kalangan masyarakat.

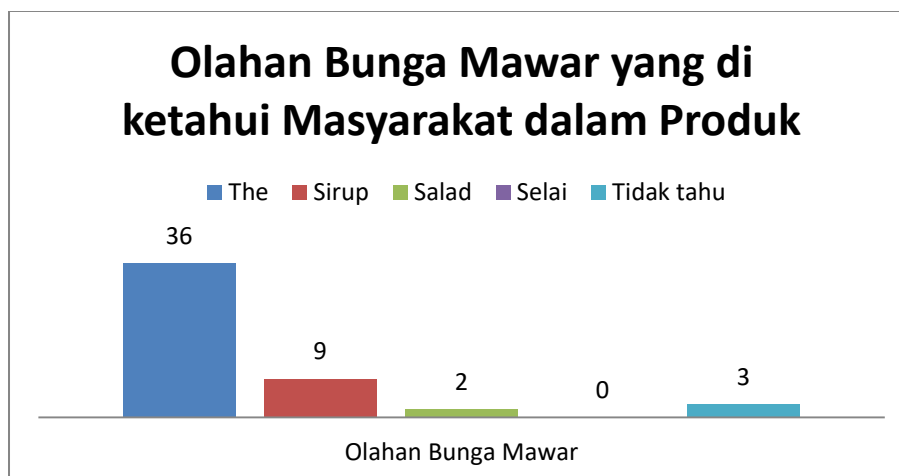


Sumber : Data diolah Oleh Penlulis,2020

Gambar 1. 2 Grafik Tingkat pengetahuan masyarakat

Dari 50 orang Data pra-penelitian ini diketahui yang pernah mengkonsumsi *Pie* dengan olahan selai susu sebesar 29% responden , setelah itu 15% responden mengkonsumsi *Pie* dengan selai buah dan 6% responden mengkonsumsi *Pie* dengan varian selai kacang. Untuk varian selai bunga mawar tidak ada yang menjawab. Dapat dilihat belum banyak masyarakat mengetahui selai dari bunga mawar tersebut.

Peneliti juga melakukan pra-penelitian dengan mengajukan pertanyaan kepada 50 responden dari berbagai kalangan masyarakat untuk mengetahui seberapa banyak masyarakat mengetahui produk makanan dan minuman yang terbuat dari bahan baku bunga mawar.



Sumber : Data Diolah Oleh Penulis 2020

Gambar 1.3 Olahan Bunga mawar Dalam Produksi

Berdasarkan data yang didapat dari 50 Responden diketahui produk dari tanaman bunga mawar. Sebanyak 36% Responden mengetahui bunga mawar pada produk teh. Kemudian 9% Responden mengetahui produk bunga mawar dalam produk sirup dan 2% responden mengetahui bunga mawar sebagai tambahan dalam makanan salad serta 3% responden tidak tahu bahwa bunga mawar dapat di konsumsi dalam produk makanan dan minuman. Sedangkan dalam produk selai masih banyak Responden tidak mengetahuinya.

Sementara banyak orang tidak terbiasa dengan kelopak mawar sebagai bahan memasak. Selai *rose petal* adalah hidangan mawar klasik. Menikmati selai bunga ini untuk olesan pada roti, kue, atau biskuit manis. Karena aromanya yang kuat, memiliki rasa yang manis, dan mudah untuk ditemukan. Rasa dari rose petal sendiri mengingatkan pada buah stroberi karena rasanya yang manis. Semua bunga mawar dapat dimakan, dengan rasa yang lebih menonjol pada varietas yang lebih gelap. Maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan inovasi produk menggunakan bahan baku bunga mawar. Dengan dua bahan pengental yang berbeda dilakukan sebanyak 6 kali percobaan dapat dilihat pada tabel berikut.

Pra-ekperimen Formulasi selai bunga mawar dengan tambahan pektin dan maizena

Tabel 1.2

Pra-ekpeimen Formulasi Selai bunga mawar pada *Pie pastry*

Produk	Bahan tambahan	Penambahan persentase (%)	Keterangan
Selai bunga mawar	Pektin	75%	Tekstur selai sangat cair jika di aplikasikan ke pie menjadi basah, rasa dan aroma terasa
Selai bunga mawar		125%	Tektur selai sedikit padat tetapi masih basah jika di aplikasikan ke kulit pie, rasa dan aroma terasa
Selai bunga mawar		175%	Tekstur selai padat dan dapat diaplikasikan dengan kulit pie sehingga selai, rasa dan aroma terasa sangat cukup
Selai bunga mawar	Maizena	75%	Tektur selai padat dan menjadikan aroma bunga mawar nya hilang
Selai bunga mawar		125%	Tekstur selai sangat padat rasa dan aroma nya hilang
Selai bunga mawar		175%	Tekstur selai sangat padat sehingga tidak bisa dikatakn selai, aroma dan rasa bunga mawar tidak ada

(Sumber : *Pra-ekperimen Formulasi produk selai bunga mawar*)

Dilihat dari tabel selai bunga mawar dengan menggunakan dua bahan pengental yang berbeda yaitu Pektin dan Maizena. Peneliti telah melakukan pra-ekperimen, menunjukkan bahwa penggunaan selai bunga mawar dalam produk pie dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk pie selai bunga mawar. Dengan harapan dapat memeberikan inovasi rasa yang kebih berbeda dari biasanya. Dengan upaya membantu perkembangan di desa kampung cawuk dalam pemanfaatn bunga hias sebagai bahan baku produk dalam dunia kuliner.

Inovasi produk saat ini sangat dibutuhkan untuk bersaing pada bidang bisnis, khususnya dunia kuliner. Salah satu inovasi poduk yang di lakukan oleh peneliti ialah selai dari tanaman bunga mawar. Maka dari itu peneliti melakukan pengolahan lebih lanjut

Ade Rahayu, 2020

INOVASI PRODUK PIE PASTRY DENGAN TAMBAHAN SELAI BUNGA MAWAR

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

sehingga bunga mawar tidak hanya dijadikan sebagai hiasan tetapi bisa di konsumsi oleh manusia dengan mempunyai harga jual yang tinggi dan kualitas, dimana masih banyak orang yang belum mengetahui dan mencoba olahan dari tanaman bunga mawar tersebut. Kurangnya inovasi terhadap selai ini menuntut adanya inovasi dalam selai yang diharapkan akan menghasilkan selai yang mengandung aroma, rasa, tekstur dan warna yang baik sehingga disukai konsumen. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui standar resep selai bunga mawar yang baik dan memberdayakan bunga mawar untuk masyarakat tidak hanya bunga dijadikan sebagai bunga hias di tanaman tetapi menjadikan bunga mawar sebagai olahan bahan tambahan produk dalam bentuk selai. Maka dari tu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“INOVASI PRODUK SELAI BUNGA MAWAR SEBAGAI FILLING PIE”**

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, maka terdapat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi standar resep dan teknik pengolahan pembuatan selai dari bunga mawar?
2. Bagaimana *packing* produk yang sesuai untuk menarik minat beli konsumen?
3. Bagaimana standar harga jual yang sesuai dengan inovasi produk *Pie* selai bunga mawar?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui formulasi standar resep dan teknik pengolahan pembuatan selai dari bunga mawar?
2. Mengetahui *packing* produk yang sesuai untuk menarik minat beli konsumen?
3. Mengetahui Standar Harga jual yang sesuai dengan inovasi produk *Pie* selai bunga mawar?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian pada penelitian ini dibagi menjadi dua manfaat yaitu manfaat teoritis dan dan manfaat praktis sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Untuk mengembangkan ilmu gastronomi dalam bentuk pengembangan produk dari tanaman bunga mawar. Inovasi produk kuliner

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan berfikir dan kreatifitas penulis dalam menghasilkan ide yang berguna dan kemajuan ilmu di bidang inovasi produk dalam pemanfaatan bahan baku lokal. Selain itu, penelitian ini berguna untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering dan memperoleh gelar Sarjana Pariwisata.