

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor yang sedang berkembang pesat beberapa tahun terakhir ini. Hal tersebut dikarenakan melakukan kegiatan wisata sudah menjadi gaya hidup dan kebutuhan setiap orang. Indonesia menjadi salah satu negara yang menjadi tempat destinasi favorit bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Destinasi, akomodasi dan fasilitas yang banyak dibangun Pemerintah maupun perusahaan swasta untuk menunjang adanya kegiatan berwisata. Indonesia memiliki banyak ragam budaya, keindahan alam dan ragam kuliner yang memukau. Pariwisata menurut Undang Undang Republik Indonesia No.10 tahun 2009, kepariwisataan merupakan berbagai kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah maupun pemerintah daerah

Muljadi (2012, hlm. 21) mengemukakan bahwa pariwisata merupakan kegiatan berpergian atau perpindahan orang dari satu tempat ke tempat lain yang dilakukan dalam jangka waktu sementara ke tujuan diluar tempat tinggalnya dengan alasan selain mencari pendapatan upah atau gaji. Produk dari pariwisata diantaranya adalah destinasi wisata, cinderamata dan wisata kuliner. Salah satu aspek yang tidak luput dari kegiatan berwisata adalah menikmati keunikan kuliner daerah atau bisa disebut sebagai wisata kuliner.

Wisata kuliner dapat menjadi daya tarik untuk menarik wisatawan datang oleh karenanya kuliner sangat berperan penting dalam sektor ini. Pada era pandemi covid-19 saat ini tren wisata sehat atau disebut “*wellness tourism*” sedang menjadi tren global sebagaimana yang dikatakan oleh Menteri Pariwisata 2021 saat ini yaitu Sandiaga Uno “Potensi global *wellness tourism* dapat memberikan kontribusi yang menjanjikan dimana pada tahun 2017 mengalami kenaikan sebesar USD 4.2 triliun menjadi USD 4.5 triliun pada tahun 2019”.

Wellness tourism ditujukan kepada individu yang memiliki tujuan menjaga kebugaran sambil melakukan perjalanan wisata. Adapun *wellness tourism* dapat dipahami sebagai “Perjalanan yang dilakukan dengan jangka waktu sementara ke tempat tertentu dengan aktivitas utama yaitu menjaga kebugaran dan memperoleh kualitas hidup yang baik “ (Agus dkk, 2019, hlm. 12). Kegiatan yang dilakukan didalam wisata ini yaitu menikmati alam, melakukan perawatan tubuh, dan menikmati kuliner yang sehat dan tradisi lokal

Kuliner Indonesia memiliki beragam olahan karena terdiri dari berbagai budaya, suku dan bangsa, setiap daerah memiliki ciri khas dan keunikan masing-masing, saat ini kuliner daerah banyak dikreasikan dengan penambahan rasa, *topping*, tekstur, dan metode pengolahannya. Hal ini dapat disebut sebagai diferensiasi produk. Diferensiasi produk menurut Rochmah (2014, hlm. 800) dapat diartikan sebagai upaya untuk membedakan produk perusahaan dengan produk pesaing dengan meliputi warna, kemasan, merek maupun kualitas. Diferensiasi produk dilakukan untuk menjadikan produknya berbeda dengan produk pesaing, sehingga produk tersebut memiliki nilai tersendiri di hadapan konsumen. Keragaman makanan nasional tidak luput dari suburnya tanah Indonesia, salah satunya ialah tanaman pisang yang banyak tumbuh terutama di pulau Jawa khususnya Jawa Barat.

Tanaman pisang tumbuh subur di Jawa Barat, dan menghasilkan panen yang melimpah melebihi komoditas lainnya, sehingga tanaman ini menjadi salah satu yang sangat unggul di Indonesia (Departemen Pertanian, 2014). Tanaman pisang memiliki banyak manfaat diantaranya menghasilkan buah yang mengandung gizi dan vitamin yang tinggi, buah pisang dapat konsumsi secara langsung atau pun diolah, adapun jantung pisang yang sering diolah masyarakat menjadi hidangan sayur pelengkap nasi. Tanaman ini pun memiliki jenis klasifikasi yang menghasilkan buah pisang berbeda sehingga jika berkunjung ke setiap daerah di Indonesia dapat menjumpai kudapan yang berbeda dan unik yang dihasilkan dari tanaman khususnya buah pisang. Tanaman ini sangat mudah dijumpai di Indonesia khususnya di Jawa Barat terbukti dari data produksi buah pisang di Jawa Barat pada tahun 2019, menunjukkan produksi buah pisang mencapai 1.220.174 ton (Badan Pusat Statistik, 2019)

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

Buah pisang memiliki berbagai jenis, dan merupakan buah asli negara asia tenggara atau negara tropis, kandungan gizi yang terdapat dalam setiap buah pisang matang adalah kalori, protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B, vitamin C Dan air. Penelitian Sebelumnya menyebutkan bahwa buah ini dapat membantu mengatasi depresi, anemia, tekanan darah, sembelit, sakit jantung, gangguan saraf, dan mensuplai energi didalam otak (Adhayanti, 2018, hlm. 146). Buah pisang cukup banyak dikonsumsi masyarakat dalam keadaan segar sehingga buah pisang yang dipanen dalam keadaan matang ini mengalami perubahan mutu yakni mudah rusak, hal tersebut karena buah ini memiliki kandungan air yang tinggi (Demeriel & Turban, 2003, hlm. 11). Berdasarkan penjelasan karakteristik buah pisang tersebut sehingga beberapa masyarakat mengolah buah ini menjadi tepung pisang.

Tepung pisang sudah cukup lama diolah dalam industri pangan juga menjadi alternatif dalam pengawetan buah pisang dan dapat menjadi pengganti tepung terigu kemudian dapat diolah menjadi panganan seperti kue dan roti, sehingga jangkauan pemasarannya pun luas (Muchtadi dkk, 1997, hlm. 10). Selain itu menurut Adenji dkk (2006, hlm. 41) tepung pisang dapat menjadi tambahan untuk makanan bayi dan panganan lain seperti produk *pastry*. Tepung pisang dapat diolah dari semua jenis pisang, namun jenis pisang yang digunakan dapat mempengaruhi mutu tepung yang dihasilkan. Tepung pisang yang baik menurut Juarez dkk (2006, hlm. 34) dihasilkan dari pisang mentah karena memiliki kandungan pati dan serat yang tinggi sehingga dapat bermanfaat untuk kesehatan manusia dan juga tepung pisang memiliki kandungan protein sebesar 3-4% . Tepung pisang menghasilkan produk yang dapat dibuat, satu diantaranya ialah kue kering atau *cookies*.

Cookies merupakan kue yang memiliki rasa manis dengan ukuran yang kecil terbuat dari tepung terigu dan bahan tambahan lain sehingga membentuk sebuah adonan yang dimasak dengan cara di *bake* atau panggang (Agustina & Astuti, 2015, hlm. 62). Sedangkan *Cookies* menurut Kusuma (2008, hlm. 10) merupakan salah satu dari jenis biskuit dan banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat karena memiliki rasa yang renyah. Adapun keberhasilan dalam membuat *cookies* dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah jenis dan jumlah bahan untuk formula adonan, selain itu, pengadukan dan pemanggangan akan mempengaruhi

hasil akhir *cookies*. (Cicilia, Basuki, Prarudiyanto dkk, 2018, hlm. 304). *Cookies* memiliki berbagai varian dan jenis diantaranya produk *thumbprint cookies*.

Thumbprint cookies merupakan jenis kue kering yang bertekstur renyah dan berasal dari swedia dengan nama “*Hollongrotta*”. Kue kering ini memiliki rasa yang manis karena terdapat isian atau *topping* selai buah rasberi atau selai lain sesuai selera. *Thumbprint cookies* terbuat dari tepung terigu, mentega, telur, dan bahan tambahan lainnya (Apriliyanti, 2018, hlm. 11)

Tepung Terigu memiliki kandungan protein yang unik dikenal dengan sebutan gluten, gluten ini bersifat lengket dan elastis apabila terkena air. Gluten merupakan merupakan campuran dari jenis protein glutenin dan gliadin. Gluten yang berbentuk lengket ini mampu menahan gas selama proses pengembangan adonan. Gluten ini hanya terdapat didalam tepung terigu, beberapa makanan yang memerlukan gluten antara lain roti, sereal, mie, biskuit dan kue (Faridah, 2008, hlm. 249) Namun pada kenyataannya tidak semua orang dapat mengkonsumsi makanan yang mengandung gluten seperti pada penderita penyakit alergi gluten dan *celiac*.

Pada penderita penyakit *celiac*, Dr. Rizal Fadli (2014) mengatakan “Apabila tidak sengaja mengkonsumsi makanan yang mengandung gluten dapat mengakibatkan masalah pencernaan seperti diare, mual, sembelit, perut kembung dan lain sebagainya”. Saat ini tidak sulit untuk mencari produk atau bahan pangan yang bebas gluten, karena bahan makanan yang tidak mengandung atau bebas gluten cukup banyak diminati dipasaran.

Peminat produk olahan *gluten-free* di dunia cukup banyak, hal tersebut terbukti dari ukuran pasar produk ini yang mencapai USD 21,61 miliar pada tahun 2019 dan diperkirakan akan meningkat hingga periode 2027 dikarenakan masyarakat mulai mementingkan kesehatan (Grand View Research, 2020) Sehingga pembuatan kue *Thumbprint Cookies* tepung pisang raja ini dapat menjadi pilihan bagi masyarakat yang mengurangi atau tidak mengonsumsi makanan yang mengandung gluten.

Umumnya kue kering dibuat dari bahan dasar tepung terigu, adapun produk *thumbprint cookies gluten-free* dapat dibuat dari bahan tepung mocaf, namun untuk

mendiferensiasikan produk kue kering, peneliti menggunakan tepung pisang raja karena buah pisang mudah didapat dan harga buahnya pun terjangkau serta proses pembuatan menjadi tepung cukup mudah.

Diferensiasi produk dapat berperan untuk mencapai keunggulan bersaing, terutama usaha dibidang kue (*pastry/bakery*) yang memiliki persaingan yang tinggi. Adapun Adisaputro (2014, hlm. 172) mengatakan diferensiasi produk merupakan “Upaya membedakan produk perusahaan dengan produk pesaing dengan cara merancang atribut produk fisik” .

Kotler dan Armstrong (2012, hlm. 211) menyebutkan bahwa diferensiasi produk mencakup indikator bentuk, gaya, keistimewaan, keandalan, rancangan (*design*) dan daya tahan. Sehingga peneliti mendiferensiasikan produk *thumbprint cookies gluten-free* tepung pisang raja dengan produk *thumbprint cookies* pesaing meliputi desain kemasan, harga, dan rasa serta keistimewaan sebagai objek dari diferensiasi kemudian melakukan analisis promosi untuk dapat memasarkan dan mempromosikan produk.

Diferensiasi produk *thumbprint cookies gluten-free* dengan tepung pisang raja ini memiliki manfaat diantaranya dapat mengembangkan bahan pangan lokal yaitu buah pisang, penggunaan tepung pisang raja dapat meningkatkan perekonomian petani di lingkungan sekitar dan juga kandungan bebas gluten nya dapat menambah variasi dari olahan *thumbprint cookies* adapun saat ini wisata *wellnest tourism* tengah menjadi tren global sehingga produk *thumbprint cookies* tepung pisang raja dapat menjadi produk pemenuhan kebutuhan wisatawan dengan pola makan *gluten-free*. Selain itu penggunaan tepung pisang ini juga dapat menambah kandungan gizi dari *thumbprint cookies* yaitu serat dan vitamin. Sehingga dari uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti dan membahas produk yang dimodifikasi dengan judul **“DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dikemukakan di atas sehingga menjadi pokok pikiran dan pembahasan maka dari itu dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- 1.1. Bagaimana formulasi resep produk *thumbprint cookies* berbahan tepung pisang raja?
- 1.2. Bagaimana kemasan dan label dari produk *thumbprint cookies* berbahan tepung pisang raja?
- 1.3. Bagaimana harga jual produk diferensiasi *thumbprint cookies* berbahan tepung pisang raja?
- 1.4. Bagaimana promosi yang dapat diterapkan dari produk *thumbprint cookies* berbahan tepung pisang raja?
- 1.5. Bagaimana uji daya terima konsumen terhadap produk *thumbprint cookies* berbahan tepung pisang raja?

1.3 Tujuan Penulisan

Adapun dilakukan penelitian ini bertujuan untuk memperoleh temuan mengenai:

1. Untuk membuat standar resep dari produk *thumbprint cookies gluten-free* berbahan dasar tepung pisang raja
2. Untuk mendesain kemasan dan label produk *thumbprint cookies gluten-free* berbahan dasar tepung pisang raja
3. Untuk menghitung standar harga jual dari produk *thumbprint cookies gluten-free* berbahan dasar tepung pisang raja
4. Untuk melakukan analisis promosi terhadap produk *thumbprint cookies gluten-free* berbahan dasar tepung pisang raja
5. Untuk mengetahui tingkat penerimaan produk *thumbprint cookies*

1.4 Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan dari penelitian ini dapat memberikan informasi terkait hasil olahan tepung pisang dan menjadikannya peluang untuk membuka bisnis. Penulis juga berharap penelitian ini dapat mengedukasi masyarakat bahwa tepung pisang memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh dibanding tepung terigu.

2. Manfaat Praktis

Diharapkan dapat memberikan dan menambah variasi mengenai produk *thumbprint cookies gluten-free* sebagai olahan yang bebas gluten, dan pengolahan tepung pisang ini dapat mengangkat harga jual pisang dan tepung pisang khususnya untuk daerah yang memiliki tanaman pisang yang melimpah