

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Sejauh ini di Indonesia, industri pariwisata masih menjadi sektor unggulan yang cukup efisien dalam meningkatkan laju pertumbuhan ekonomi negara maupun para pelaku usaha dibidang industri pariwisata jika dibandingkan dengan sektor minyak bumi dan gas yang terus menurun akhir-akhir ini. Kekayaan alam, keberagaman budaya dan warisan sejarah menjadi potensi yang sangat besar dalam mendongkrak perkembangan pariwisata di Indonesia.

Wisata kuliner juga memiliki pengaruh penting dalam kegiatan pariwisata. Hal ini dikarenakan wisata kuliner kini tidak hanya memenuhi kebutuhan makan dan minum wisatawan namun, juga menjadi daya tarik yang memotivasi wisatawan untuk berkunjung ke Indonesia.

Provinsi Jawa Barat memiliki banyak wisata alam yang menakjubkan dan menjadi target kunjungan wisatawan. Selain itu, beberapa daerah di wilayah provinsi Jawa Barat juga memiliki destinasi wisata budaya dan sejarah, hingga wisata kulinernya yang khas dan memiliki filosofi tersendiri. Garut merupakan salah satu kota di provinsi Jawa Barat yang memiliki julukan *Swiss van Java* yang artinya *Swiss* di Jawa. Hal ini karena kota Garut layaknya negara *Swiss* yang dikelilingi pegunungan dengan pesona alam yang luar biasa indah. Garut juga berkaitan erat dengan wisata kulinernya bahkan menjadi ciri khas yang melekat pada nama kota ini yaitu Garut kota dodol. Namun, tidak hanya dodol yang menjadi oleh-oleh khas Garut, terdapat makanan lainnya seperti burayot, kerupuk kulit, dorokdok, berbagai olahan dari tepung tapioka seperti cibay, moring, bacil, dan lain-lain.

Beralih ke wilayah kabupaten Garut bagian selatan yang memiliki karakteristik tofografi berbeda dengan Garut bagian utara. Garut bagian utara sebagian besar destinasi wisata alamnya berupa dataran tinggi atau pegunungan, berbeda dengan Garut bagian selatan tepatnya di kecamatan Pameungpeuk yang memiliki destinasi wisata alam berupa pantai salah satunya yaitu pantai Sayang

Heulang. Pantai Sayang Heulang merupakan pantai yang cukup identik dengan hamparan pasir putih dan batu karangnya yang luas serta banyak ditumbuhi rumput laut. Salah satu rumput laut yang tumbuh di pantai Sayang Heulang ini yaitu dari golongan alga merah jenis *Gracilaria verucosa* dan *Eucheuma spinosum*. Dimana, rumput laut tersebut menjadi salah satu sumber pendapatan bagi nelayan di daerah sekitar. Pantai Sayang Heulang juga termasuk kedalam salah satu destinasi wisata Kawasan Strategis Pariwisata Kabupaten (KSPK) di wilayah Garut Selatan yaitu kawasan yang memiliki potensi pengembangan pariwisata. Hal tersebut tertera dalam Peraturan Daerah Kabupaten Garut Nomor 2 Tahun 2019 Tentang Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Daerah Tahun 2019-2025 (Pemerintah Daerah Kabupaten, 2019). Destinasi wisata pantai Sayang Heulang sudah cukup terekspos di berbagai media sosial sehingga banyak dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun asing, terutama pada akhir pekan atau pada hari-hari besar seperti tahun baru, setelah lebaran dan ketika libur panjang.

Berikut merupakan data jumlah kunjungan wisatawan mancanegara maupun domestik yang berkunjung ke destinasi wisata yang ada di Kabupaten Garut :

**Tabel 1.1**

**Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik ke Destinasi Wisata di Kabupaten Garut Tahun 2018-2020**

| Tahun/Year | Wisatawan/Visitor           |                           |
|------------|-----------------------------|---------------------------|
|            | Mancanegara/ <i>Foreign</i> | Domestik/ <i>Domestic</i> |
| 2018       | -                           | 67.897                    |
| 2019       | 35.848                      | 34.568                    |
| 2020       | 94                          | 1.907.007                 |

Sumber : BPS Provinsi Jawa Barat, 2019, 2020, 2021

Berdasarkan data pada tabel diatas menunjukkan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara maupun domestik ke destinasi wisata yang ada Kabupaten Garut mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2020 terjadi peningkatan kunjungan wisatawan yang cukup drastis jika dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya.

Dewasa ini, tujuan orang melakukan kegiatan wisata tidak hanya untuk mengunjungi tempat baru dan menikmati suasana yang baru, namun juga untuk

mendapatkan pengalaman baru dari mencicipi makanan lokal yang ada di daerah tujuan wisata tersebut juga membawanya pulang untuk dijadikan sebagai oleh-oleh. Sehingga hal ini bisa memberikan kepuasan tersendiri bagi wisatawan. SERT, (2019, hlm. 1616) dalam hasil penelitiannya mengenai pengaruh makanan lokal terhadap pariwisata di Gaziantep menunjukkan sekitar 84% responden menjawab setuju untuk membeli oleh-oleh ketika mereka melakukan perjalanan. Hal tersebut karena sebagian besar wisatawan berpikir suatu perjalanan tidak akan lengkap jika tidak membeli oleh-oleh untuk diberikan kepada orang terdekat ataupun untuk disimpan sebagai kenang-kenangan.

Pantai Sayang Heulang sebagai destinasi wisata yang ada di wilayah Garut Selatan belum banyak memiliki wisata kuliner lokal yang menjadi ciri khas dari tempat ini yang bisa dijadikan buah tangan oleh wisatawan yang berkunjung. Padahal, jika melihat potensi rumput laut yang dihasilkan dari pantai ini serta banyaknya kandungan nutrisi dalam rumput laut, bisa menjadi peluang untuk diolah menjadi berbagai makanan yang lebih menarik dan bergizi serta memiliki nilai jual untuk dijadikan oleh-oleh khas. Sehingga permasalahan tersebut dirasa perlu mendapat perhatian khusus agar potensi yang dimiliki Pantai Sayang Heulang sebagai penghasil rumput laut dapat dimanfaatkan secara optimal untuk menarik perhatian wisatawan.

Jarak sekitar 3 km dari pantai Sayang Heulang terdapat pabrik yang mengolah rumput laut menjadi produk makanan yaitu di desa Mancagahar kecamatan Pameungpeuk. Hanya saja variasi produk dari pengolahan rumput laut ini terbilang masih sedikit yaitu hanya dodol rumput laut dan agar kertas. Oleh karena itu, untuk mengembangkan wisata kuliner lokal di destinasi wisata pantai Sayang Heulang, pengolahan rumput laut perlu dikembangkan atau dilakukan diferensiasi agar menambah keunikan dan variasi produk olahan pangan berbahan dasar rumput laut. Diferensiasi merupakan usaha merancang serangkaian keunikan yang bermakna sehingga produk yang kita tawarkan memiliki perbedaan dengan yang ditawarkan oleh pesaing dengan produk sejenis. Unik artinya berbeda sedangkan bermakna yaitu memiliki arti atau manfaat bagi konsumen.

Sehingga diferensiasi tidak hanya berbeda tetapi juga harus memberi manfaat untuk konsumen (Sumarwan dkk., 2018, hlm. 35).

Upaya pengembangan produk dari bahan dasar rumput laut salah satunya yaitu diolah menjadi selai. Karena selai memiliki daya simpan yang cukup lama, praktis juga serba guna dalam penggunaannya sehingga cocok jika dijadikan sebagai produk oleh-oleh. Hasil penelitian Tenriware & Husniah, (2018, hlm. 375) mengenai pengujian organoleptik terhadap selai rumput laut varian rasa nanas dan durian menunjukkan bahwa selai rumput laut dengan varian rasa durian lebih disukai oleh konsumen. Indikator yang dinilai dalam melakukan uji kesukaan yaitu dari warna, bau, tekstur, rasa dan daya oles.

Berkaitan dengan hal tersebut, penulis melakukan pra penelitian dengan melakukan percobaan pembuatan selai dari bahan dasar rumput laut *Eucheuma spinosum* dan menyebar kuesioner kepada 30 orang responden konsumen baik yang berdomisili di kabupaten Garut ataupun di luar itu, untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan responden terhadap rumput laut jenis *Eucheuma spinosum*, serta ketertarikan mereka terhadap pengolahan rumput laut *Eucheuma spinosum* menjadi selai untuk dijadikan oleh-oleh khas pantai Sayang Heulang, Garut.

Bahan baku utama dalam pembuatan selai ini merupakan rumput laut *Eucheuma spinosum*. Jenis rumput laut tersebut dipilih karena memiliki kandungan agar yang lebih rendah jika dibandingkan dengan jenis rumput laut *Gracilaria verucosa* sehingga, tidak menggumpal ketika dibuat selai. Rumput laut diambil dari pantai Sayang Heulang dalam keadaan kering atau sudah dilakukan satu kali proses penjemuran sehingga kadar air rumput laut cukup rendah. Oleh karena itu rumput laut dilakukan perendaman menggunakan air yang ditambah kapur sirih atau kalium hidroksida dengan tujuan untuk membuat rumput laut lebih lunak, mengurangi bau amis dan memutihkan rumput laut. Proses perendaman ini mengakibatkan kadar air rumput laut meningkat dimana dari berat kering 100 gram, setelah dilakukan perendaman kadar airnya bertambah sebanyak 215 gram sehingga berat total rumput laut menjadi 315 gram. Karena dilakukan proses perendaman yang mengakibatkan warna rumput laut menjadi putih, maka dalam proses percobaan pra penelitian peneliti menambahkan sari

buah naga untuk memberi warna merah pada selai dan sari buah lemon untuk memberi rasa asam dan aroma sebagai alternatif pengganti pewarna sintetis dan asam sitrat. Berikut merupakan hasil dari percobaan pra penelitian :

**Tabel 1.2**  
**Hasil Percobaan Pra Penelitian**

| No.   | Nama Bahan                           | Kuantitas | Satuan | Keterangan               |
|---|--------------------------------------|-----------|--------|--------------------------|
| 1.  | Rumput Laut <i>Eucheuma spinosum</i> | 150       | gr     | Cuci, rendam & hancurkan |
| 2.  | Gula Pasir                           | 100       | gr     |                          |
| 3.  | Air                                  | 120       | ml     |                          |
| 4.  | Sari Buah Naga (pewarna alami)       | 10        | ml     |                          |
| 5.  | Air Lemon                            | 15        | ml     |                          |
| <b>Cara Pembuatan :</b>   |                                      |           |        |                          |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyiapkan dan menimbang bahan pembuatan selai yaitu rumput laut <i>Euheuma spinosum</i>, gula, air, sari buah naga dan air lemon</li> <li>2. Proses penghancuran, yaitu dengan menambahkan rumput laut dan air kemudian dihancurkan menggunakan <i>blender</i> dengan kecepatan sedang agar tekstur bubur rumput laut tidak terlalu lembek</li> <li>3. Proses pemasakan/pemanasan, yaitu bubur rumput laut dipanaskan menggunakan api kecil selama 15 menit dan terus diaduk. Lalu ditambahkan gula dan dipanaskan kembali selama 10 menit atau hingga mengental. Langkah terakhir yaitu memasukan sari buah naga dan air perasan lemon setelah api dimatikan, kemudian diaduk kembali hingga tercampur rata.</li> </ol> |                                      |           |        |                          |

Sumber : Data diolah oleh penulis, 2021

Berdasarkan percobaan pra penelitian menggunakan resep pada tabel diatas, didapatkan selai dengan warna merah pucat dan rasa selai yang kurang manis. Sedangkan dari segi tekstur selai memiliki tekstur yang lembut namun, kekentalan selai masih terlalu encer. Sehingga konsentrasi gula, air dan sari buah naga masih harus dilakukan perbaikan agar mendapatkan formulasi resep dengan mutu terbaik.

Adapun hasil survei kepada 30 orang responden konsumen mengenai ketertarikan mereka terhadap pengolahan rumput laut *Eucheuma spinosum* menjadi selai yaitu sebagai berikut :

Siti Aisyah, 2021

**PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK SELAI DARI BAHAN DASAR RUMPUT LAUT EUCHEUMA SPINOSUM SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS PANTAI SAYANG HEULANG GARUT JAWA BARAT**  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

**Tabel 1.3**  
**Hasil Kuesioner Pra Penelitian**

| No. | Pertanyaan  | Jawaban |      |       |      |
|-----|---|---------|------|-------|------|
|     |   | Ya      |      | Tidak |      |
|     |   | N       | %    | n     | %    |
| 1.  | Apakah anda mengetahui rumput laut <i>Eucheuma spinosum</i> ?   | 26      | 86,7 | 4     | 13,3 |
| 2.  | Apakah anda pernah mengkonsumsi selai ?   | 27      | 90   | 3     | 10   |
| 3.  | Apakah anda pernah mengkonsumsi selai yang terbuat dari rumput laut ?   | 1       | 3,3  | 29    | 96,7 |
| 4.  | Apakah menurut anda menarik jika rumput laut <i>Eucheuma spinosum</i> dijadikan bahan dasar pembuatan selai sebagai oleh-oleh khas pantai Sayang Heulang, Garut ? | 30      | 100  | 0     | 0    |

Sumber : Data diolah oleh penulis, 2021

Berdasarkan data hasil kuesioner pada tabel diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden sebanyak 26 orang (86,7%) mengetahui rumput laut jenis *Eucheuma spinosum*. Sebanyak 27 responden (90%) pernah mengkonsumsi selai dan sebagian besar selai yang dikonsumsi merupakan selai yang terbuat dari buah-buahan. Tetapi, hanya 1 orang (3,3%) diantaranya pernah mengkonsumsi selai yang terbuat dari rumput laut dan sebanyak 30 orang (100%) responden tertarik apabila rumput laut jenis *Eucheuma spinosum* diolah menjadi selai untuk dijadikan oleh-oleh khas pantai Sayang Heulang.

Sedikitnya kuliner lokal yang menjadi ciri khas dari destinasi wisata pantai Sayang Heulang serta adanya potensi yang dimiliki pantai Sayang Heulang sebagai penghasil rumput laut namun belum optimal pemanfaatannya menjadi latar belakang penulis untuk melakukan penelitian ini. Dengan harapan adanya produk selai rumput laut ini dapat turut serta mendukung perkembangan wisata kuliner lokal di destinasi wisata pantai Sayang Heulang dan menjadi oleh-oleh khas destinasi wisata pantai Sayang Heulang, Garut. Namun, karena selai rumput laut ini merupakan produk baru, maka perlu dilakukan pengujian organoleptik terhadap selai untuk mengetahui perbedaan mutu atau kualitas produk melalui penilaian sensori yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan daya oles. Serta

Siti Aisyah, 2021

**PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK SELAI DARI BAHAN DASAR RUMPUT LAUT EUCHEUMA SPINOSUM SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS PANTAI SAYANG HEULANG GARUT JAWA BARAT**  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap selai rumput laut *Eucheuma spinosum*.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengujian Organoleptik Produk Selai dari Bahan Dasar Rumput Laut *Eucheuma spinosum* sebagai Oleh-Oleh Khas Pantai Sayang Heulang Garut Jawa Barat”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka, terdapat rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil pengujian organoleptik terhadap produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum* ?
2. Bagaimana resep standar produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum* ?
3. Bagaimana standar perhitungan dalam menetapkan harga jual produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum* ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui hasil pengujian organoleptik terhadap produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum*.
2. Untuk mengetahui resep standar produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum*.
3. Untuk mengetahui standar perhitungan dalam menetapkan harga jual produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum*.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Manfaat teoritis

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam pengembangan destinasi wisata kuliner di suatu daerah dengan memanfaatkan bahan baku

lokal agar menjadi sesuatu yang memiliki nilai jual dan menarik lebih banyak wisatawan.

2. Bagi masyarakat umum, diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai cara pengolahan rumput laut jenis *Eucheuma spinosum* menjadi makanan yang lebih menarik, bergizi dan memiliki nilai jual sehingga dapat membantu dalam meningkatkan perekonomian para pelaku usaha di daerah sekitar destinasi wisata pantai Sayang Heulang.
3. Bagi peneliti, hasil penelitian ini diharapkan mampu memberi ilmu dan wawasan mengenai rumput laut *Eucheuma spinosum* dan cara pengolahannya untuk dijadikan produk makanan yang memiliki nilai jual.