

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini pariwisata menjadi salah satu sektor unggulan bagi suatu kawasan dalam menambah pendapatan daerah. Setiap daerah memiliki potensi wisata yang beranekaragam dari segi alam, budaya dan kuliner. Tidak semua daerah memiliki potensi yang sama dalam menjadikan suatu kawasan sebagai objek wisata. Selain pendapatan daerah, pariwisata juga berkontribusi dalam pendapatan devisa negara. Pendapatan ini disalurkan untuk mendorong kemajuan pembangunan-pembangunan pemerintahan guna meningkatkan kesejahteraan rakyat. Sektor pariwisata menjadi industri yang unggul karena kegiatannya juga melibatkan dan berdampak pada masyarakat setempat yang tidak hanya menguntungkan negara.

Dalam kegiatan wisata seorang wisatawan tentunya melakukan perjalanan dan memiliki tujuan wisata. Singgah di suatu tempat dengan didasarkan pada keinginan yang beragam diluar kesehariannya. Bandung yang dikenal dengan berbagai objek wisatanya, sejak dulu memang sudah menjadi kawasan bagi para pelancong atau wisatawan untuk berkunjung. Meski potensi alam Bandung dan jejak historisnya yang menjadi daya tarik, objek wisata kuliner Bandung juga tidak kalah menarik. Meski Kota Bandung memiliki banyak potensi wisata yang berkembang, saat ini potensi besar yang dimiliki lebih dikenal sebagai Kota Wisata Belanja dan Kuliner.

Kuliner merupakan istilah yang berkaitan erat dengan konsumsi makanan sehari-hari dan semakin lama dikenal sebagai suatu gaya hidup. Kegiatan wisata kuliner sudah tidak asing lagi bagi para pelancong yang diinginkan pengalaman

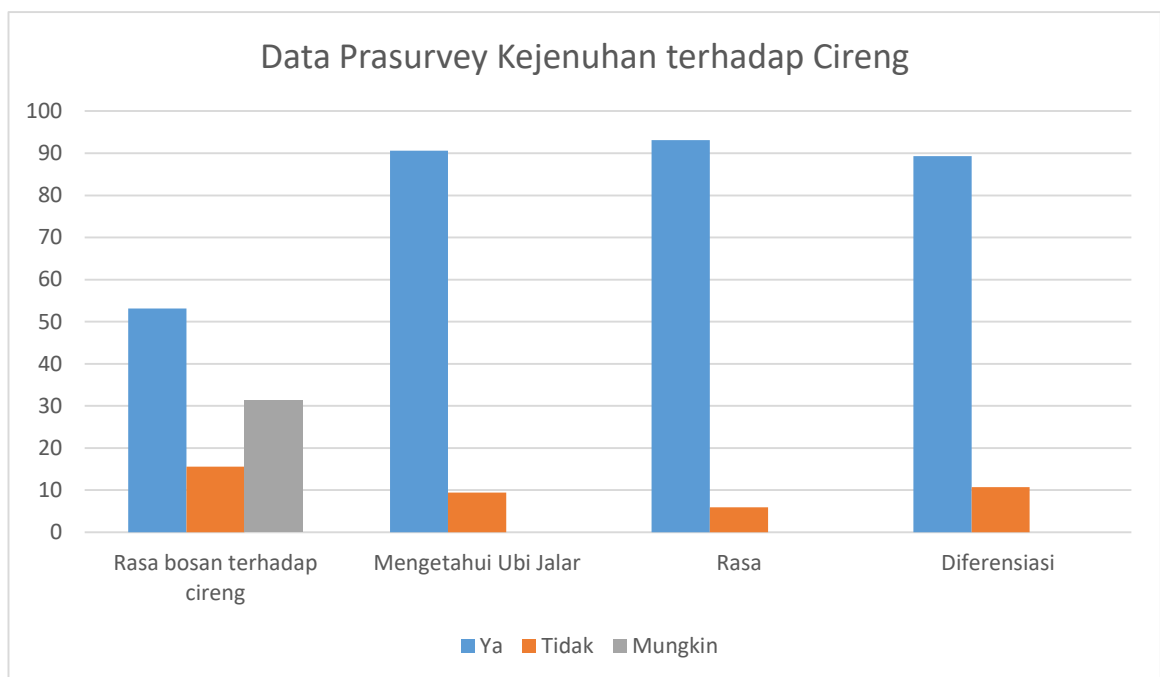
lebih dalam perjalanan wisatanya. Wolf (2004 dalam Syarifuddin, 2018:59) menyatakan bahwa wisata kuliner bukanlah sesuatu yang bisa disebut mewah. Namun lebih menekankan pada pengalaman gastronomi yang unik dan menegaskan, bukan pada kemewahan restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun minuman yang tersedia. Penganekaragaman pangan dapat berupa inovasi pada bahan baku maupun cara pengolahannya, salah satunya adalah produk kue atau kupadan.

Wisata kuliner semakin berkembang dengan banyaknya kemunculan inovasi dari penganekaragaman pangan yang ada. Penganekaragaman pangan dapat berupa inovasi pada bahan baku maupun cara pengolahannya, salah satunya adalah produk kue atau kudapan. Kue didefinisikan sebagai produk atau hasil dari suatu adonan atau formula yang dibentuk dengan mempertimbangkan nilai-nilai estetika dan diolah dengan teknik pemasakan panas basah, panas kering atau panas minyak. Namun, adonan sendiri didefinisikan sebagai wujud campuran atau gabungan dari beberapa bahan makanan yang dibentuk atau tidak dibentuk dan selanjutnya diolah dengan teknik pemasakan panas basah, panas kering atau panas minyak (Kristiastuti dan Anna.2012 dalam Realita, 2014:68).

Salah satu produk kue yang khas dari Kota Bandung adalah kue gorengan. Kue gorengan masih didefinisikan sebagai adonan yang dibentuk dan diolah dengan teknik yang memperhatikan suhu minyak goreng. Kue gorengan yang mudah dijumpai di Jawa Barat terutama Bandung adalah Cireng yang merupakan akronim dari kata Aci di Goreng. Cireng merupakan salah satu makanan ringan yang dibuat dengan menggoreng campuran adonan dengan bahan dasar tapioka yang biasanya diolah dengan saus kacang sebagai isian atauocolan. Namun, kue gorengan seperti Cireng membutuhkan inovasi lebih supaya dapat bersaing dengan produk-produk makanan kuliner Bandung lainnya.

Cireng berbahan dasar tapioka yang tentunya memiliki nilai kandungan gizi yang tinggi. Pengolahannya dilakukan dengan cara penggorengan didalam minyak yang bersuhu tinggi dapat memicu berkurangnya nutrisi yang terkandung didalamnya. Inovasi yang dilakukan haruslah menambah nilai-nilai gizi yang terkandung didalamnya. Cireng terbuat dari tapioka yang mengandung karbohidrat 50 g, protein 0,5 g, lemak 0,3 g per 100 g berat tapioka. Untuk menjadikan Cireng sebagai kudapan atau kue gorengan yang lebih bergizi, perlu adanya penambahan gizi dari bahan baku lain yang dicampur didalamnya dari bahan hewani maupun nabati (Realita,2014:69).

Gambar 1.1 Data Pra-survey Kejenuhan Konsumen terhadap Cireng



Sumber : Data Prasurvei Kejenuhan Konsumen Cireng

Dari data yang berhasil dikumpulkan dapat diambil benang merah bahwa lebih banyak orang bosan dengan bentuk dan rasa cireng yang ada dipasaran. Banyak responden yang mengetahui bagaimana bentuk dan rasa ubi jalar dan mendukung diferensiasi antar keduanya. Diferensiasi ini akan menghandirkan rasa dan bentuk baru tanpa menghilangkan kandungan gizinya sama sekali. Ubi jalar dan jamur tiram dipilih karena dua bahan ini memiliki protein dan serat yang tinggi sehingga dapat melengkapi kandungan gizi dalam cireng. Selain itu juga upaya ini dilakukan dalam membantu pengolahan sumber daya alam lokal sehingga dapat memiliki nilai ekonomis yang lebih.

Ubi jalar dipilih karena panganan local yang persediaannya melimpah dan mudah di dapat. Ubi jalar mempunyai karakteristik yang lembut, jadi tidak terlalu memperngaruhi tekstur cireng. Kemudian pemilihan jamur tiram dipilih karena bahan ini memiliki persedian melimpah dan mudah di dapat jamur tiram juga adalah panganan local jawa barat. Jamur tiram mempunyai tekstur unik dan bisa menjadi pengganti lauk karena harga jamur yang terjangkau kandungan gizi yang tinggi setara dengan ikan sama sama mempunyai kandungan protein yang tinggi dan bisa di konsumsi olrh orang-orang yang hanya mengkonsumsi sayur.

Berdasarkan uraian diatas penulis akan melakukan penelitian pembuatan produk dengan menarik judul penelitian **“Diferensiasi Makanan dengan Penambahan Nilai Gizi pada Cireng Ubi Jalar Kuning Isian Jamur Tiram”**. Diferensiasi makanan tradisional beku uli goreng ini juga diharapkan berperan sebagai salah satu solusi, upaya pelestarian makanan tradisional terhadap pariwisata Indonesia.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana standar resep cireng ubi dengan penambahan isian jamur tiram?

2. Bagaimana desain kemasan dan labeling produk cireng ubi dengan penambahan isian jamur tiram?
3. Bagaimana harga jual cireng ubi dengan penambahan isian jamur tiram?
4. Bagaimana Strategi pemasaran cireng ubi dengan penambahan isian jamur tiram?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk membuat standar resep cireng ubi dengan penambahan isian jamur tiram.
2. Untuk mendesain kemasan dan labeling sehingga tampilan menjadi lebih menarik.
3. Untuk menghitung harga jual cireng ubi dengan penambahan isian jamur tiram.
4. Untuk menyusun strategi pemasaran yang efektif dan efisien.