

## BAB 1

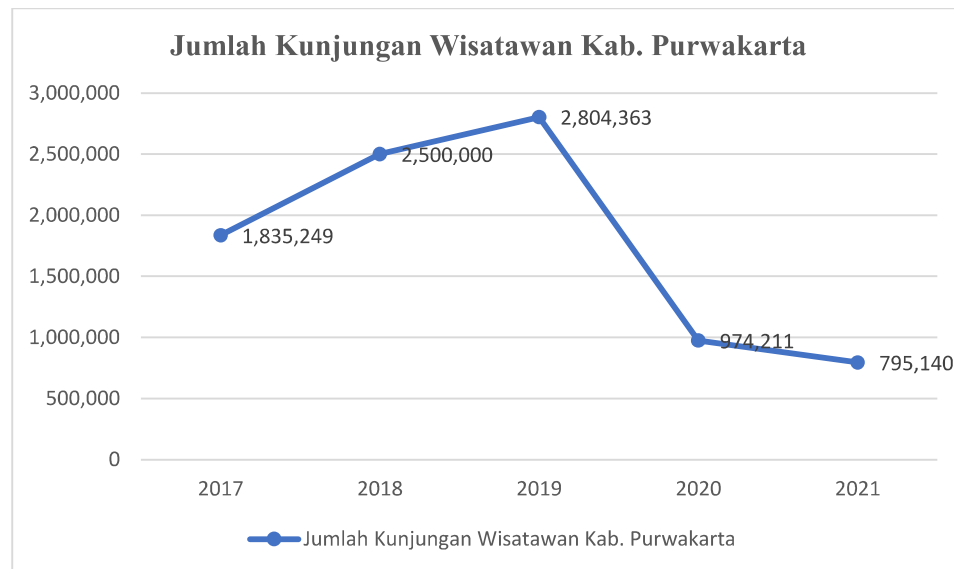
### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pariwisata membawa akibat yang besar dan mengambil peran yang penting pada pembangunan ekonomi nasional. Hal ini dapat dicermati dari aspek kesejahteraan ekonomi yang meningkat semakin baik. Sektor pariwisata Indonesia selain berkembang secara signifikan pada pembangunan ekonomi nasional juga berkembang dalam pembangunan sumber daya manusia, karena mempunyai potensi yang memiliki manfaat untuk membantu mengubah kualitas hidup masyarakat menjadi lebih baik terutama yang bertempat tinggal di sekitar tempat tujuan wisata. Sektor pariwisata menjadi satu dari sebagian lainnya yang menjadi sektor unggulan pembangunan nasional karena pariwisata dapat meningkatkan perolehan devisa negara, kesempatan usaha dan peluang kerja. Sektor pariwisata dapat membantu memajukan pertumbuhan ekonomi di tengah kesulitan yang banyak dialami oleh banyak negara. Pariwisata berasal dari rangkaian kegiatan yang menyediakan barang jasa sebagai komponen – komponen kepariwisataan, karena pariwisata tidak dapat dilakukan secara terpisah sebab merupakan sebuah rangkaian yang saling berkaitan satu sama lain. Dengan itu pariwisata membutuhkan sarana dan prasarana yang memadai seperti tempat wisata yang terpelihara, wisata kuliner terutama kuliner lokal, maupun akomodasi yang memudahkan wisatawan untuk berwisata sebagai fasilitasnya. Sehingga wisatawan akan mendapatkan kenangan yang mengesankan.

Indonesia terdiri dari banyak provinsi yang masing – masingnya mempunyai daya potensial dalam kepariwisataan, seperti Jawa Barat. Jawa Barat, satu dari lainnya provinsi yang ada di Indonesia yang berpotensi besar dalam sektor pariwisata, hal itu dibuktikan dari banyaknya jumlah wisatawan yang mengunjungi Provinsi Jawa Barat. Menurut data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Jawa Barat sepanjang tahun 2020, jumlah kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara yang masuk ke Jawa Barat mencapai 38,42 juta. Namun jika dibandingkan dengan tahun 2019 angka kunjungan wisatawan berkurang yang sebelumnya mencapai 68,2 juta. Hal itu

dikarenakan adanya pandemi yang mengakibatkan terbatasnya kunjungan wisatawan. Jawa Barat juga merupakan memiliki banyak kota serta kabupaten yang berpotensi besar pada objek wisata di setiap daerahnya, salah satunya Kabupaten Purwakarta.



**Grafik 1. 1**  
**Jumlah Kunjungan Wisatawan Kabupaten Purwakarta**  
 Sumber : Disporaparbud Kabupaten Purwakarta, 2022

Berdasarkan data dapat ditarik kesimpulan mengenai jumlah kunjungan wisatawan Kabupaten Purwakarta yang menggambarkan terjadinya tingkat jumlah kunjungan yang baik pada setiap tahunnya. Namun pada tahun 2020 hingga 2021, jumlah kunjungan wisatawan menurun yang diakibatkan adanya pandemi. Hal ini perlu menjadi perhatian pemerintah setempat untuk bisa menjaga dan meningkatkan sektor pariwisata Kabupaten Purwakarta. Menurut data Provinsi Jawa Barat, Kabupaten Purwakarta ialah kabupaten terkecil di Jawa Barat dengan luas wilayah sebesar 971 km<sup>2</sup> atau sebesar 2,81% dari luas wilayah Provinsi Jawa Barat. Walaupun memiliki luas wilayah yang kecil, Kabupaten Purwakarta memiliki potensi kemajuan daerah yang pesat, tentunya hal ini menjadi faktor pendukung untuk mengembangkan tempat wisata dan wisata kuliner yang potensial. Kemajuan sektor pariwisata kabupaten Purwakarta, dibuktikan melalui Surat Keputusan Bupati pada tahun 2015 yang menyatakan bahwa jumlah objek wisata yang ada berjumlah 32 destinasi. Pada tahun 2018 jumlah destinasi wisata yang ada di Kabupaten

Purwakarta meningkat menjadi 45 destinasi. Kemudian tahun 2019 jumlah objek wisata berkembang menjadi 63 destinasi (Lestari, 2020, hlm. 2). Selain destinasi wisata yang gencar dikembangkan oleh pemerintah Kabupaten Purwakarta, yang perlu menjadi perhatian tentunya adalah wisata kuliner karena kedua hal tersebut sangat berkaitan erat.

Wisata kuliner disebut sebagai aktivitas yang dilakukan untuk mencari makan dan minum oleh wisatawan untuk mendapatkan pengalaman dan keunikan yang mengesankan sesudah mencicipi makanan tersebut (Syarifuddin, D, *et al*, 2018, hlm. 59). Wisata kuliner memberikan pengalaman dalam mencicipi makanan dan minuman yang memberikan kesan menyenangkan sebagai kenangan. Wisata kuliner dikatakan sebagai objek yang berasal dari wisata budaya, yaitu wisatawan dapat mengamati, berpartisipasi, dan memahami perihal orang dan Kawasan atau tempat lain melalui pengalaman makan dan minum (Horng dan Tsai, 2010, hlm. 75). Sektor kuliner memiliki dampak yang secara umum mendominasi Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Dari 16 subsektor ekonomi kreatif, terdapat 3 subsektor yang mendominasi besar terhadap Produk Domestik Bruto salah satunya sektor kuliner yang menempati urutan pertama dengan persentase sebesar 41,69% (Data Statistik dan Survei Ekonomi Kreatif, 2017). Berikut beberapa wisata kuliner sering dijadikan oleh – oleh di Kabupaten Purwakarta:

**Tabel 1. 1**  
**Daftar Toko Kue dan Oleh – Oleh Kabupaten Purwakarta**

No	Nama Toko	Alamat
1	Galeri Menong	Jl. Veteran No. 134 Ciseureuh, Purwakarta
2	Peuyeum Bendul	Jl. Raya Sukatani, Purwakarta
3	Colenak Bendul	Jl. Raya Sukatani, Purwakarta
4	Simping Kaum	Jl. Dr. Kusumahatmaja Purwakarta
5	Borondong	Jl. Wanayasa, Bojong Purwakarta
6	Oleh - Oleh Priangan	Jl. Bungursari, Purwakarta
6	Delisa Delicious	Jl. Dr. Kusumahatmaja No.47 Cipaisan
7	Tokomi Bakery	Jl. Veteran No. 238 Ciseureuh, Purwakarta
8	Queena Cake Corner	Jl. Veteran 342A Sadang, Purwakarta
9	Anyelir Cake	Jl. Ibrahim Singadilaga No.46 Purwakarta

Sumber: Data diolah penulis, 2022

Tabel di atas menunjukkan beberapa toko kue dan makanan khas yang tersebar di Kabupaten Purwakarta. Mayoritas toko kue dan produk khas di Kabupaten Purwakarta memakai tepung terigu sebagai bahan bakunya. Tepung terigu ialah bahan yang dipakai dalam membuat makanan seperti roti dan kue, penggunaannya secara umum mendominasi pada pembuatan kue dan roti di Indonesia. Namun perlu diketahui, tepung terigu bukan merupakan bahan pangan lokal melainkan bahan baku impor. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), Indonesia melakukan impor tepung terigu sebanyak 34.467 ton pada tahun 2019. Nilai impor yang cukup tinggi ini menunjukkan adanya kondisi yang masih kurang maksimal dalam memanfaatkan pangan lokal. Selain merupakan produk impor, tepung terigu memiliki kandungan gluten.

Gluten ialah jaringan protein yang ada pada tepung terigu. Sifat pembentuk jaringan ini digunakan untuk membuat elastisitas pada kue atau roti. Selain untuk membentuk jaringan, fungsi gluten dalam makanan termasuk sebagai pengikatan air dan hasil viskositas yang menjadikan gluten sebagai bahan tambahan makanan yang banyak digunakan. Akan tetapi, gluten memiliki dampak yang tidak cukup baik bagi kesehatan bila dikonsumsi dengan jumlah yang berlebihan. Gluten dapat memicu gejala pada beberapa orang yang tidak menderita *celiac disease* sekalipun (Shahbazkhani, B, *et al*, 2015, hlm. 1). Orang yang tidak menderita *celiac disease* namun intoleran terhadap gluten melakukan diet bebas gluten karena gandum menjadi "intoleransi makanan" oleh orang yang mengalami sindrom iritasi usus besar (Catassi *et al.*, 2017, hlm. 9).

Indonesia memiliki pangan lokal yang beragam dari setiap daerahnya. Pangan lokal yang dimanfaatkan dengan baik dapat memiliki potensi untuk mewujudkan kemandirian pangan nasional. Sukun dan singkong termasuk kedalam tanaman yang banyak ditanam di Indonesia dan menghasilkan panen yang cukup tinggi. Kedua makanan itu memiliki daya potensial untuk dikembangkan sebagai pangan lokal. Pada tahun 2020, Badan Pusat Statistik (BPS) menyebutkan bahwa Indonesia menghasilkan panen sukun sebanyak 190 ribu ton dan Provinsi Jawa Barat menyumbang panen sukun sebanyak 24 ribu ton yang mana jumlah ini menjadi jumlah kedua terbanyak setelah

Provinsi Jawa Timur yang menghasilkan produksi sukun sebanyak 44 ribu ton pertahun. Sedangkan hasil panen singkong pada tahun 2015 mencapai 21,8 juta ton dan provinsi Jawa Barat berkontribusi dalam menghasilkan produksi panen singkong sebanyak 2 juta ton.

Tingginya angka produksi buah sukun dan singkong akan menyebabkan kondisi yang kurang baik jika produksi pasca panen tidak bisa dimaksimalkan karena penyimpanan buah – buahan memiliki umur simpan yang tidak terlalu lama, karena hal itu akan menurunkan tingkat kualitasnya. Masa segar singkong hanya bertahan dua hari sejak dipanen (Farida, 2020, hlm. 8). Salah satu upaya untuk memperpanjang umur singkong dan sukun, hasil panen dapat dibuat menjadi tepung yang kemudian dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang menarik.

Sukun yang dimanfaatkan menjadi tepung bisa memiliki waktu simpan yang relatif lebih lama dan juga bisa dimanfaatkan untuk mensubstitusi tepung terigu. Hal tersebut dilakukan sebagai tindakan untuk mengurangi impor tepung terigu dan menjadikan pangan lokal lebih unggul. Selain itu, tepung mocaf yaitu tepung yang dibuat dari hasil olahan singkong yang sudah dimodifikasi melalui proses fermentasi juga memiliki karakteristik yang cukup baik untuk mensubstitusi tepung terigu atau bahkan sebagai pengganti tepung terigu. Kedua tepung lokal ini tidak mengandung protein gluten seperti tepung terigu. Selain dijadikan sebagai tepung, singkong juga banyak diolah menjadi makanan seperti digoreng, direbus, dipanggang dan difermentasikan seperti tape singkong. Tape singkong dijadikan sebagai kuliner atau makanan oleh – oleh khas Kabupaten Purwakarta yang disebut sebagai Peuyeum. Peuyeum dijual dan dijadikan oleh – oleh khas Kabupaten Purwakarta yang terkenal dengan sebutan Peuyeum Bendul. Peuyeum Bendul dijual dalam bentuk tape singkong utuh. Untuk membuat perubahan agar eksistensi peuyeum bendul menjadi lebih bervariasi, alternatif makanan yang bisa dibuat menjadi oleh – oleh khas Kabupaten Purwakarta dengan olahan Peuyeum Bendul salah satunya yaitu *muffin*.

*Muffin* merupakan jenis kue manis yang dihidangkan dalam wadah berbentuk cup dan banyak dijual dipasaran untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Untuk membuat *muffin*, bahan – bahan yang diperlukan terdiri dari tepung terigu, gula, lemak, pengembang, telur, dan susu. *Muffin* atau kebanyakan kue yang dijual dipasaran mayoritas memakai tepung terigu sebagai bahan utamanya. Pada penelitian ini, penulis akan mensubstitusi penuh tepung terigu dengan tepung mocaf dan tepung sukun dalam membuat *muffin*. Mensubstitusi atau menggantikan suatu bahan makanan dengan bahan lain merupakan suatu modifikasi resep. Menurut Amrihati & Karina (2017, hlm. 122 modifikasi resep terbagi dalam tiga macam, yaitu (1) modifikasi dari segi bahan makanan, (2) modifikasi dari segi teknik memasak, (3) modifikasi dari segi merubah jumlah porsi. Hal tersebut bertujuan untuk meningkatkan bahan pangan lokal sebagai upaya untuk meminimalisir pemakaian tepung terigu yang merupakan bahan pangan impor serta sebagai penyedia makanan *non-gluten* bagi konsumen yang memiliki kebutuhan untuk mengurangi atau bahkan menghindari konsumsi gluten.

Pemanfaatan pangan lokal dalam bentuk makanan *non-gluten* sebagai upaya untuk menyediakan konsumsi makanan yang menyehatkan, berdasarkan latar belakang yang diuraikan, penulis memutuskan untuk meneliti mengenai **”Modifikasi *Muffin Tape Non-Gluten* Menggunakan Tepung Mocaf dan Tepung Sukun”**

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan dalam latar belakang, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana menentukan formulasi resep untuk menghasilkan *muffin tape non-gluten* menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun?
2. Bagaimana menentukan kemasan dan label pada *muffin tape non-gluten* menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun?
3. Bagaimana menentukan bentuk promosi *muffin tape non-gluten* menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *muffin tape non-gluten* menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai penulis dari penelitian ini, adalah:

1. Untuk mengetahui formulasi resep *muffin tape non-gluten* dan mengetahui apakah mempengaruhi warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan, nilai gizi dan harga yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui kemasan dan label produk *muffin tape non-gluten* menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun
3. Untuk mengetahui bentuk promosi produk *muffin tape non-gluten* menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun.
4. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *muffin tape non-gluten* menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan antara lain :

##### **1. Manfaat Teoritis**

Pada penelitian ini penulis berharap bisa mendapatkan dan mengembangkan ilmu dalam bidang kuliner dalam melakukan modifikasi produk *muffin* tape dengan menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun sebagai bentuk pemanfaatan pangan lokal berbasis *non-gluten*.

##### **2. Manfaat Praktis**

Penulis berharap penelitian ini bisa memberi manfaat yang baik dan bisa menjadi referensi bagi penelitian yang akan dilakukan dimasa mendatang dalam menciptakan inovasi produk yang lebih baik dan penelitian ini diharapkan bisa menjadi sebuah bentuk pemikiran dan motivasi yang bisa memberi manfaat kepada masyarakat untuk meningkatkan kesadaran dalam memanfaatkan pangan lokal yang ada.