

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pariwisata merupakan salah satu kegiatan yang begitu diminati oleh banyak masyarakat karena terdapat banyak sub-sub kegiatan di dalamnya. Definisi utama pariwisata adalah terkait dengan perjalanan. Maka dalam sebuah perjalanan membutuhkan segala kebutuhan akomodasi mulai dari kendaraan, tempat menginap jika dibutuhkan, dan kebutuhan pangan yaitu makanan. Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan maka bidang pariwisata juga semakin berkembang seperti banyaknya kreatifitas masyarakat lokal untuk mengembangkan wilayahnya untuk menjadi destinasi pariwisata disamping itu juga meningkatkan pendukung-pendukung kegiatan pariwisata di dalamnya melalui pengenalan tentang budaya khas daerah tersebut, makanan khas daerah tersebut, dan banyak hal lainnya.


Kegiatan pariwisata memiliki kaitan yang erat dengan makanan atau bisa disebut kuliner. Makanan merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia tetapi makanan juga merupakan hal yang penting dalam kegiatan pariwisata. Zaman sekarang kuliner makanan khas daerah atau kota tertentu menjadi perhatian utama dari masyarakat. Ketertarikan masyarakat terhadap kuliner semakin meningkat seiring berkembangnya jenis makanan mulai dari makanan daerah, akulturasi makanan juga inovasi-inovasi pada makanan lainnya. Minat masyarakat pada kuliner akan semakin bertambah seiring penawaran jenis makanan yang begitu bermacam-macam.




Begitu banyak sumber daya yang bisa dimanfaatkan dari alam yang sangat luas ini, bahkan setiap komponen yang tumbuh dan lahir ke alam memiliki manfaat yang berbeda-beda dengan cara penggunaan yang berbeda-beda pula. Manusia sebagai salah satu makhluk hidup yang paling banyak mengambil segala yang tumbuh dan lahir di alam ini dengan sebagian besar digunakan untuk bertahan hidup. Kebutuhan pangan merupakan kebutuhan utama manusia maka dari itu memanfaatkan alam merupakan sebuah ketergantungan yang tidak bisa lepas. Saking banyaknya yang dihasilkan oleh alam, manusia belum tentu mengetahui manfaat dibalik semuanya secara mendetail.

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi kuliner yang baik mulai dari khas setiap daerah hingga jenis sumber kuliner khas daerah karena begitu bermacam sehingga ide atau kreatifitas masyarakatlah yang dapat melipatgandakan macam-macam dari kuliner Indonesia tersebut. Kuliner di Indonesia merupakan salah satu penyumbang terbesar pada PDB (Produk Domestik Bruto) pada tahun 2014 dan mengatakan membawa kepada Ekonomi Kreatif sehingga sangat lebih baik jika produk Indonesia khususnya kuliner terus berkembang melalui inovasi-inovasi yang baru. Umbi-umbian merupakan salah satu ciri khas sumber makanan Indonesia mulai dari ubi jalar, singkong, dan talas bahkan setiap jenis umbi-umbian tersebut memiliki turunan yang bermacam-macam. Seperti talas yang dimana terdapat empat macam talas yang banyak digunakan sebagai makanan yakni talas belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*), talas padang (*Colocasia Gigantea*), talas bogor (*Colocasia Esculenta*), dan talas pontianak.

Talas bogor memiliki dua macam jenis lagi yakni talas mentega dengan tekstur yang tidak lengket dan talas ketan dengan tekstur yang pulen. Begitu banyak olahan makanan yang terbuat dari talas yakni keripik, bolu, kukis, dan lainnya. Sehingga tidak akan bosan dalam mengkonsumsi talas. Selain itu umbi talas memiliki manfaat yang baik untuk tubuh jika dikonsumsi karena mengandung protein yang cukup baik bahkan nilainya juga tidak berubah drastis jika mengalami proses pengolahan, terdapat kandungan protein, karbohidrat serta mineral yang tinggi pada umbi talas sehingga baik untuk kesehatan gigi dan tulang (Wijaya & Budiharjo, 2020).

Tabel 1. 1 Perbandingan Umbi Lainnya dengan Talas Bogor

| No. | Jenis Umbi   | Perbandingan  |
|-----|--|---|
| 1.  | Talas Bogor<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki serat (<i>Fibre</i>) sebesar 0.9 Gr/ 100 Gr</li> <li>• Merupakan ciri khas pangan lokal yakni Kota Bogor</li> </ul> |
| 2.  | Ubi Jalar  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki serat (<i>Fibre</i>) sebesar 0.7 Gr/ 100 Gr</li> <li>• Tidak memiliki ciri khas daerah asal</li> </ul>              |

| No. | Jenis Umbi  | Perbandingan   |
|-----|---|--|
|     |              |  |
| 3.  | Singkong<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki serat (<i>Fibre</i>) sebesar 1.8 Gr/ 100 Gr</li> <li>• Tidak memiliki ciri khas daerah asal</li> </ul> |
| 4.  | Kentang<br>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki serat (<i>Fibre</i>) sebesar 0.5 Gr/ 100 Gr</li> <li>• Tidak memiliki ciri khas daerah asal</li> </ul> |

Sumber: (Data Diolah Penulis Tahun 2022)


Onwueme (Audina Meiliawati, 2019) mengatakan bahwa talas khususnya talas bogor memiliki beberapa keunggulan tertentu dibandingkan dengan jenis umbi-umbi lainnya seperti ubi dan singkong karena umbi talas memiliki kandungan patinya yang begitu rendah yakni antara 1-5  $\mu\text{m}$  di dalamnya sebab itu umbi talas bogor mudah untuk dicerna dengan dibantu oleh  $\alpha$ -*amylase* yang terkandung dalam air liur menjadi gula sederhana maka umbi talas begitu baik untuk dikonsumsi terutama bagi yang menderita penyakit pencernaan. Terdapat juga sebuah penelitian Hedarullah *et al* (2021) bahwa kadar amilosa basis kering pati singkong yaitu 35,45%, ubi jalar yaitu 36,88%, talas bogor yaitu 15,33%, talas beneng yaitu 27,15%, dan anuwun yaitu 32,84% maka talas bogor yang memiliki kadar amilosa yang paling rendah dibanding dengan jenis umbi yang lain. Julianto (Sanjaya., 2020) talas bogor yang berasal dari daerah bogor dan menjadi pusat produksi talas Indonesia, tercatat produksinya sekitar 57.000 ton pada tahun 2008.




Beberapa tahun belakangan ini peneliti begitu tertarik pada *Moringa Oleifera* (kelor) karena beberapa gizi yang dimilikinya telah diuji bahwa tingginya tingkat kemanjurannya pada beberapa kasus kesehatan (Rodriguez, 2021). Daun kelor dapat dikonsumsi langsung dalam keadaan segar, dimasak, disimpan, atau diolah menjadi

tepung dalam beberapa waktu tanpa pendinginan. Selain pemanfaatan daun kelor secara tradisional, daun kelor dapat dimanfaatkan atau dikonsumsi secara modern seperti tepung kelor, mie dengan campuran daun kelor, kerupuk kelor dan jenis makanan lain yang menggunakan daun kelor. Proses pengolahan daun kelor menjadi olahan khususnya tepung akan meningkatkan nilai kalori, kandungan protein, kalsium, zat besi, dan vitamin A kemudian hal tersebut terjadi karena pada saat proses pengolahan terjadi pengurangan kadar air yang terkandung pada daun kelor. Diketahui juga bahwa manfaat daun kelor ini bisa dijadikan solusi untuk balita dan ibu menyusui yang mengalami malgizi (Isnain, 2017). Maka dengan gizi di dalam daun kelor yang dibutuhkan untuk segala usia ini dapat diolah menjadi sebuah pangan atau bahkan beberapa pangan agar dapat dinikmati tidak hanya secara langsung.

Eksistensi daun kelor memang belum begitu dikenal oleh banyak masyarakat terutama produk-produk yang mengandung campuran daun kelor ataupun produk yang memiliki bahan utama daun kelor. Tidak seperti bayam, daun singkong yang banyak dikonsumsi dan sering dijumpai menjadi sayuran, keripik, dan banyak lainnya. Keunggulan daun kelor sebagai bahan makanan adalah daya ekonominya yang rendah karena dalam satu kilogram daun kelor dijual dengan harga sekitar Rp20.000,00 dengan jumlah daun yang begitu banyak karena bentuknya yang juga tidak begitu banyak atau tidak terbuang karena semua bagiannya dapat dimakan. Tidak seperti bayam yang batangnya banyak dibuang. Selain itu daun kelor mudah ditumbuhkan tanpa ada batas waktu untuk panen karena tumbuhan kelor merupakan pohon sehingga tidak seperti bayam, kangkung, dan jenis sayuran yang langsung ditanam ke dalam tanah dan dipanen dengan akar-akarnya.

Tabel 1. 2 Perbandingan Jenis Sayuran Lainnya dengan Daun Kelor

| No. | Jenis Sayur   | Perbandingan   |
|-----|---|--|
| 1.  | Daun Kelor<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki serat (<i>Fibre</i>) sebesar 8.2 Gr/ 100 Gr</li> <li>• Tumbuh dengan mudah dalam satu pohon besar sehingga tidak ada umur panen dan tidak perlu menanam kembali</li> </ul> |
| 2.  | Bayam   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki serat (<i>Fibre</i>) sebesar 0.7 Gr/ 100 Gr</li> </ul>   |

| No. | Jenis Sayur  | Perbandingan   |
|-----|--|--|
|     |                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat umur panen karena tidak memiliki pohon dan hanya batang lunak sehingga harus segera dipanen dan ditanam kembali</li> </ul>   |
| 3.  | Kangkung<br>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki serat (<i>Fibre</i>) sebesar 2.0 Gr/ 100 Gr</li> <li>• Terdapat umur panen karena tidak memiliki pohon dan hanya batang lunak sehingga harus segera dipanen dan ditanam kembali</li> </ul> |
| 4.  | Daun Singkong<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki serat (<i>Fibre</i>) sebesar 5.8 Gr/ 100 Gr</li> <li>• Tidak ada umur panen karena tumbuh dalam pohon berbatang keras sehingga tidak perlu menanam kembali</li> </ul>                      |




Sumber: (Data Diolah Penulis Tahun 2022)

Pada sebuah makanan lengkap harus terdiri dari karbohidrat, protein, dan sayuran seperti sebelumnya telah dijelaskan terkait sumber karbohidrat dan protein yang tinggi dari umbi talas, kemudian sayuran daun kelor yang memiliki nilai gizi yang tinggi kemudian akan dibahas terkait protein yang dimana pada bahasan kali ini merupakan protein nabati yang sangat mudah dibudidayakan yaitu jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu tanaman atau tumbuhan yang banyak digunakan sebagai pengganti daging-dagingan disamping harganya yang lebih rendah juga manfaatnya yang begitu baik yaitu memiliki kandungan yang dapat mencegah kanker. Jamur tiram tidak begitu tahan lama sehingga baik jika jamur tiram diolah menjadi makanan lain agar bisa bertahan lama. Protein nabati yang didapat dari jamur tiram ini sangat sering dijadikan solusi bagi vegetarian untuk memenuhi proteinnya.

Banyak jenis jamur yang digunakan sebagai bahan pengganti daging atau dijadikan daging imitasi khususnya orang-orang vegetarian yang tidak mengonsumsi daging langsung dari hewan. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang banyak digunakan sebagai bahan untuk daging imitasi ayam karena warnanya yang putih dan teksturnya yang ketika dihancurkan memiliki tekstur yang mirip dengan ayam. Jamur tiram memiliki keunggulan yang dimana bisa dikonsumsi oleh vegetarian yang

menginginkan daging ayam tetapi dalam konsep tiruan dengan ditambahkan dengan bumbu-bumbu yang sesuai. Keunggulan yang dimiliki oleh jamur tiram dalam tulisan Valencia & Meitiniarti (Inayah & Prima, 2020) mengatakan bahwa tidak sulit untuk membudidayakannya karena jamur tiram merupakan sebuah organisme yang mampu bertahan hidup pada berbagai lingkungan, dan media yang bermacam-macam.

Tabel 1. 3 Perbandingan Jenis Daging Hewan dengan Jamur Tiram (Pengganti Daging)

| No. | Jenis Sumber Protein   | Perbandingan   |
|-----|--|--|
| 1.  | Jamur Tiram<br>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki kadar lemak 0,1 Gr/100 Gr</li> <li>• Mudah tumbuh dibanyak macam media tumbuh seperti tanah, kayu, dan sebagainya</li> <li>• Dapat dimakan oleh banyak kalangan khususnya kalangan vegetarian dan vegan</li> </ul> |
| 2.  | Daging Ayam<br>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki kadar lemak 25.0 Gr/100 Gr</li> <li>• Berasal dari satu sumber hewani yakni ayam</li> <li>• Tidak dapat dimakan oleh kalangan vegetarian dan vegan</li> </ul>  |
| 3.  | Daging Sapi<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki kadar lemak 22.0 Gr/100 Gr</li> <li>• Berasal dari satu sumber hewani yakni sapi</li> <li>• Tidak dapat dimakan oleh kalangan vegetarian dan vegan</li> </ul>  |

Sumber: (Data Diolah Penulis Tahun 2022)

Umbi talas, daun kelor, dan jamur tiram merupakan kombinasi yang sangat cocok jika dijadikan sebuah inovasi produk kroket. Kroket sendiri merupakan kudapan yang marak di dunia karena kroket memiliki bahan dasar kentang yang telah dihaluskan lalu diisi dengan sayuran, daging, dan sebagainya. Seiring berjalannya waktu banyak sekali kreatifitas kroket karena bahan utamanya bisa diganti dengan umbi-umbian atau jenis makanan yang bisa diolah menjadi bentuk kroket. Sesuai dengan isi penelitian ini, maka kroket akan diinovasikan dengan berbahan dasar talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram. Alasan mengapa bahan-bahan tersebut memiliki potensi menjadi bahan utama dalam inovasi produk kroket karena talas merupakan pangan lokal yang

begitu memiliki khas pangan lokal nusantara lalu daun kelor yang memiliki nilai gizi dan juga mempunyai begitu banyak khasiat yang baik untuk tubuh kemudian jamur tiram yang eksistensinya banyak digunakan sebagai bahan utama pengganti daging agar yang memiliki gaya hidup vegetarian dapat mengonsumsinya.

Sebuah pendapat yang dikemukakan oleh Myers & Marquis (Kotler & Armstrong, 2017) bahwa inovasi produk merupakan sebuah hasil produk yang melalui berbagai macam proses yang telah disatukan dan saling mempengaruhi satu sama lainnya. Inovasi produk merupakan hasil dari sebuah pengembangan produk baru oleh suatu perusahaan atau industri, baik yang sudah maupun belum dimulai dari produk lama yang sudah mencapai titik jenuh di pasaran maka diperlukan sebuah inovasi untuk mengganti produk lama tersebut, penggantian ini dapat berupa produk pengganti yang secara keseluruhannya baru atau dengan pengembangan produk lama agar menjadi lebih baik dan menarik sehingga dapat terus meningkatkan keinginan konsumen dalam keputusan pembelian (Kojo *et al.*, 2018).

Maka dari itu akan dilakukannya penelitian sebuah inovasi produk melalui *kitchen project* yang di dalamnya terdapat eksperimen yang dilakukan lalu akan terdapat tiga produk eksperimen (TG (Talas yang digoreng terlebih dahulu sebelum penghalusan), TK (Talas yang dikukus terlebih dahulu sebelum penghalusan), dan TR (Talas yang direbus terlebih dahulu sebelum penghalusan) yang digunakan untuk uji organoleptik dari panelis terlatih dan panelis umum juga pendukung penelitian lainnya. Sebelum dilakukannya penelitian penulis melakukan prasurvei terlebih dahulu dalam bentuk kuesioner dengan populasi masyarakat secara keseluruhan dan sampel yang berjumlah 43 masyarakat. Guna kuesioner prasurvei ini adalah mencari tahu ketertarikan masyarakat terhadap inovasi produk kroket dengan kombinasi talas, daun kelor, dan jamur tiram. Berikut tabel berisi hasil kuesioner prasurvei yang telah dilakukan:

Tabel 1. 4 Hasil Kuesioner Prasurvei Terkait Ide Inovasi Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram

| No. | Pernyataan   | Jawaban (%) |       | Jumlah Responden | Target (%) |
|-----|--|-------------|-------|------------------|------------|
|     |  | Ya          | Tidak |                  |            |
| 1.  | Pengetahuan masyarakat terkait makanan krokot.   | 100         | 0     | 43               | 100        |
| 2.  | Pengalaman masyarakat dalam mencoba makanan krokot.  | 95,3        | 4,7   | 43               | 100        |
| 3.  | Pengetahuan masyarakat terkait krokot talas.   | 69,8        | 30,2  | 43               | 100        |
| 4.  | Pengalaman masyarakat dalam mencoba krokot talas.  | 76,7        | 23,3  | 43               | 100        |
| 5.  | Pengetahuan masyarakat terkait krokot talas isi.   | 72,1        | 27,9  | 43               | 100        |
| 6.  | Pengalaman masyarakat dalam mencoba krokot talas isi.  | 76,7        | 23,2  | 43               | 100        |
| 7.  | Ketertarikan masyarakat terhadap ide inovasi produk krokot talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram.  | 95,3        | 4,7   | 43               | 100        |
| 8.  | Ketertarikan masyarakat untuk membeli inovasi produk krokot talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram. | 93          | 7     | 43               | 100        |

Sumber: (Data Diolah Penulis Tahun 2022)

Berdasarkan hasil kuesioner prasurvei penelitian di atas penulis mencari tahu terkait pengetahuan masyarakat terhadap krokot isi dengan diiringi dengan pertanyaan terkait ketertarikan masyarakat terhadap ide inovasi produk krokot talas dengan isian



daun kelor dan jamur tiram dan terdapat persentase sebanyak 95,3 %. Hasil prasarvei ini dapat menjadi salah satu ukuran apakah penelitian ini dilanjut atau tidak. Maka dari itu akan dilakukannya inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram dengan komposisi utama yaitu tentunya talas, daun kelor, dan jamur tiram. Sebelum penelitian dilakukan penulis terlebih dahulu melakukan praeksperimen sebanyak kali untuk mengetahui beberapa hal yang musti diperhatikan nanti ketika eksperimen pada penelitian dilakukan agar produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram dapat diberikan kepada panelis-panelis yang telah ditentukan agar diketahuinya daya terima konsumen. Maka judul yang akan diterima adalah “Inovasi Produk Kroket Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram Sebagai Varian Makanan Beku”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan hasil identifikasi masalah yang ditemukan ada beberapa rumusan masalah yang akan dijawab pada pembahasan bab-bab selanjutnya, berikut rumusan masalahnya:

1. Bagaimana formulasi resep inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram?
2. Bagaimana kandungan gizi yang ada pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram?
3. Bagaimana kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram?
5. Bagaimana perhitungan harga jual pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram?
6. Bagaimana strategi pemasaran pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan agar dapat menentukan hasil selama dilakukannya penelitian berikut tujuan-tujuan penelitian skripsi untuk:

1. Menentukan standar resep pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram;
2. mengetahui kandungan gizi yang terdapat dalam inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram;
3. merancang kemasan (*packaging*) dan label (*labelling*) yang cocok, menarik, dan jelas pada inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram;
4. memperhitungkan harga jual yang tepat untuk inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram;
5. mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram; dan
6. menyusun strategi pemasaran terhadap inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian skripsi ini terdapat beberapa manfaat yang berguna ke depannya yakni sebagai:

1. Acuan dalam pengembangan penelitian selanjutnya yang bisa saja terdapat inovasi terbaru terkait produk yang menggunakan talas, daun kelor, atau jamur tiram dan
2. sebagai penelitian yang dapat diimplementasikan oleh masyarakat karena akan terdapat cara pengolahan terhadap inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram atau bahkan bisa menjadi peluang bisnis untuk masyarakat.