

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Jawa Barat merupakan salah satu provinsi yang berada di Indonesia, yang mempunyai keindahan alam dan keanekaragaman budaya. Keindahan alam dan keanekaragaman budaya tersebut menjadikan Indonesia dikenal dengan negara yang memiliki banyak potensi wisata. Sehingga hal itu menjadi daya tarik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara untuk berkunjung maupun menikmati keindahan alam di daerah tersebut. Selain menjual keindahan alam, wisatawan juga bisa mengunjungi banyak tempat tujuan wisata, mulai dari wisata alam, sejarah, kuliner maupun lainnya.

Wisata kuliner di masa kini menjadi suatu trend bagi para wisatawan, dengan beragamnya vegetasi dan hewan serta budaya masyarakat, setiap daerah pun memiliki panganan lokal masing-masing. Salah satu yang menjadi daya tarik adalah panganan lokal yang biasa disebut oleh-oleh atau buah tangan untuk kemudian dibawa ke tempat asal masing-masing wisatawan. Keberagaman potensi budaya dan sumber daya di Jawa Barat telah menghasilkan banyak sajian khas untuk dijadikan buah tangan, salah satu buah tangan yang mudah ditemui di Jawa Barat adalah tahu.

Tahu Sumedang saat ini telah masuk ke daftar indikasi geografis tepatnya pada bulan maret 2019. Penambahan Tahu Sumedang itu akan menambah deretan komoditas khas wilayah di Jawa Barat yang dilindungi oleh Kemenkumham. Indikasi Geografis yang dimaksud adalah suatu tanda yang menunjukkan daerah asal suatu barang dan atau produk yang karena faktor lingkungan geografis. Tanda yang digunakan sebagai Indikasi Geografis dapat berupa nama tempat, daerah, atau wilayah, kata, gambar, huruf, atau kombinasi dari unsur-unsur tersebut.

Sehingga produk Tahu Sumedang ini akan benar-benar dilindungi karena memiliki hak paten dan tidak ada lagi daerah lain yang bisa mengakuinya, perlindungan ini melalui indikasi geografis hal itu dilindungi UU Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis. Sertifikasi itu bermanfaat untuk meningkatkan nilai jual komoditi. Biasanya di ruang lingkup internasional Indikasi Geografis terdaftar bisa jadi populer.

Olahan tahu merupakan panganan khas di Kabupaten Sumedang yang mudah ditemui di berbagai tempat terutama di tempat seperti pusat oleh-oleh. Panganan ini cukup digemari oleh hampir seluruh lapisan masyarakat, selain mengandung gizi yang baik, pembuatan tahu juga relatif murah, mudah dan sederhana. Tahu dibuat dengan mengentalkan sari kedelai dan kemudian memeras dadih yang dihasilkan menjadi balok-balok putih yang lembut. Meskipun proses pembuatannya sederhana, tahu sendiri memiliki kelemahan, seperti seperti kandungan airnya yang cukup tinggi sehingga menyebabkan olahan mudah hancur karena mikroba mudah hinggap dan cepat berkembang. Untuk memperpanjang masa simpan, kebanyakan industri tahu yang ada di Sumedang menambahkan bahan pengawet, dalam hal ini digunakan bahan tambahan pangan alami seperti garam dan kunyit atau bahan tambahan pangan sintetis seperti natrium sorbat. Selain itu, saat proses penggumpalan pada tahu digunakan asam cuka (asam asetat) dan larutan biang. Antibusa juga digunakan untuk mengontrol busa pada saat pembuatan bubur kedelai, pada umumnya bahan tambahan pangan yang digunakan yaitu kalsium karbonat, minyak goreng dan silicone defoamer. Tahu Sumedang biasa disajikan dengan cara digoreng dalam minyak dengan suhu tinggi sehingga tahu menjadi renyah dan gurih, kemudian untuk menjualnya produsen membungkus tahu dengan keranjang bambu (bongsang) yang dilapisi kertas anti lengket dan daun pisang.

**Tabel 1.1**

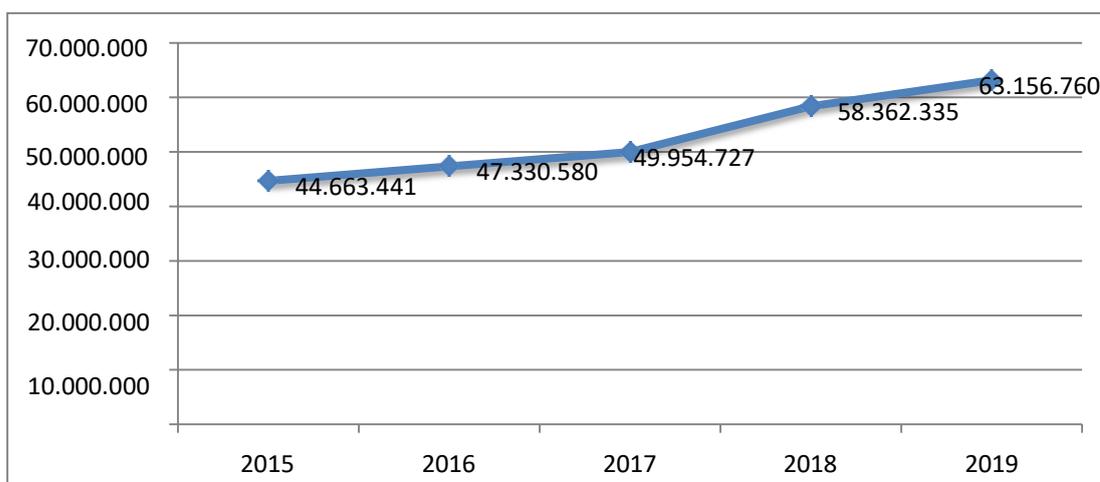
**Data Jumlah Produsen Tahu Setiap Kecamatan di Kabupaten Sumedang Tahun 2012**

No	Kecamatan	Pengrajin tahu (orang)	Tenaga kerja (orang)	Persentase tenaga kerja (%)
1	Sumedang Utara	53	148	18.23
2	Sumedang Selatan	33	125	15.39
3	Tanjungsari	27	104	12.81
4	Cisitu	8	76	9.36
5	Pamulihan	10	50	6.16
6	Jatinunggal	15	46	5.66
7	Cimanggung	8	39	4.80
8	Jatigede	7	32	3.94
9	Situraja	17	30	3.69
10	Conggeang	6	28	3.45
11	Ujung Jaya	4	26	3.20
12	Tanjungkerta	5	22	2.71
13	Wado	10	21	2.59
14	Cibugel	4	19	2.34
15	Cimalaka	9	16	1.97
16	Darmaraja	8	12	1.48
17	Paseh	3	8	0.98
18	Jatinangor	3	6	0.74
19	Ganeas	1	2	0.25
20	Tomo	1	2	0.25
	<b>Jumlah</b>	<b>232</b>	<b>812</b>	<b>100</b>

*Sumber : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sumedang (2012)*

Berdasarkan dari tabel data jumlah produsen Tahu setiap Kecamatan di Kabupaten Sumedang pada tahun 2012, dapat dilihat bahwa jumlah dari pengrajin Tahu yang ada di Kabupaten Sumedang pada tahun 2012 yaitu sebesar 232 produsen dan telah mampu menyerap tenaga kerja sebanyak 812 orang dengan persentase tenaga kerja sebesar 100 %.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui motivasi pembelian wisatawan terhadap oleh-oleh khas Jawa Barat, yaitu tahu Sumedang yang pada umumnya menggunakan penambahan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam proses pembuatannya. Dari penelitian ini, diharapkan dapat diketahui seberapa besar pengaruh penambahan bahan tambahan pangan (BTP) terhadap aspek tersebut.



**Gambar 1.1**

**Grafik Jumlah Wisatawan Domestik dan Mancanegara di Provinsi Jawa Barat selama periode tahun 2015-2019**

(Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat)

Gambar 1.1 menunjukkan jumlah kedatangan wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Jawa Barat dari tahun 2015 hingga tahun 2019 mengalami kenaikan setiap tahunnya. Dapat dilihat dari tahun 2015-2016 mengalami kenaikan sebesar 2.667.139 kunjungan, tahun 2016-2017 mengalami kenaikan sebesar 2.624.147 kunjungan, tahun 2017-2018 mengalami kenaikan sebesar 8.407.608 kunjungan, dan tahun 2018-2019 mengalami kenaikan sebesar 4.794.425 kunjungan.

Kenaikan jumlah wisatawan yang berkunjung paling banyak terjadi pada tahun 2017 ke tahun 2018. Kenaikan jumlah kunjungan wisatawan tentunya dapat tercapai dari hasil kerja keras berbagai pihak di antaranya pemerintah, pihak swasta, serta segenap lapisan masyarakat. Selain itu, hal tersebut juga menjadikan fondasi untuk pemerintah guna melakukan suatu pemerataan di kawasan pariwisata di daerah masing-masing, karena Jawa Barat memiliki potensi yang besar untuk dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara.

Panganan ringan terutama oleh-oleh khas daerah, dalam hal ini tahu tentunya harus memperhatikan standar keamanan pangan yang telah ditetapkan. Menurut Sartono (2002) “Pangan merupakan kebutuhan utama yang sangat berpengaruh pada kehidupan manusia, karena didalamnya mengandung nutrisi yang diperlukan, antara lain untuk; a) Pertumbuhan badan, b) Memelihara dan memperbaiki jaringan tubuh yang telah tua atau rusak, c) Diperlukan untuk berkembang biak, d) Menghasilkan energi agar dapat melakukan aktivitas”.

Meskipun dianggap hanya panganan ringan, kegagalan dalam pengelolaan keamanan pangan dapat berakibat fatal. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dalam proses produksi oleh produsen produksi pangan perlu diwaspadai bersama, baik oleh produsen maupun konsumen. Dampak penggunaannya dapat menjadi manfaat maupun kerugian bagi masyarakat. Penyimpangan dalam penggunaannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus pembangunan bangsa Indonesia. “Di bidang pangan kita memerlukan sesuatu yang lebih baik lagi untuk masa yang akan datang, yaitu pangan yang aman untuk dikonsumsi, lebih bergizi, bermutu, dan lebih mampu bersaing dalam pasar global. Kebijakan keamanan pangan (*food safety*) dan pembangunan gizi nasional (*food nutrient*) merupakan bagian integral dari kebijakan pangan nasional, termasuk penggunaan bahan tambahan pangan” (Cahyadi, 2008). Maka dari itu pengelolaan serta pengawasan mutu keamanan pangan sangat penting, baik pada industri tingkat besar maupun rumahan.

Masa kini pengetahuan mengenai keamanan pangan merupakan hal yang sangat penting, terlebih karena hal tersebut dapat mempengaruhi kesehatan pada konsumen. Bahkan Departemen Kesehatan Republik Indonesia memberikan perhatian khusus lewat dibentuknya BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) sebagai langkah pengendalian agar konsumen Indonesia hanya mengonsumsi makanan dan obat-obatan yang sudah teruji secara klinis keamanan dan kebersihannya. Akan tetapi, pada kenyataannya BPOM hanya melakukan sertifikasi keamanan pada usaha makanan dan obat-obatan yang mengajukan sertifikasi, sehingga tidak seluruh usaha pangan dan obat ada dalam pengawasan BPOM.

Proses produksi tahu menggunakan air yang tidak bersih dan peralatan terutama alat penggiling dapat menyebabkan tahu banyak mengandung bakteri dan logam berbahaya. Jika menemukan tahu seperti ini, sebaiknya jangan dimakan karena akan membahayakan tubuh kita. Pemerintah melalui SK Menteri Kesehatan juga telah mengizinkan penggunaan bahan pengawet dalam bahan campuran tahu. Bahan-bahan tersebut sebagai berikut:

- Natrium (sodium) benzoat dengan dosis 0,1%.
- Nipagin (para amino benzoic acid/PABA) dengan dosis maksimal 0.08%.
- Asam propionat dengan dosis maksimal 0,3%.

Hasil penelitian ditujukan untuk mengetahui kesenjangan antara prinsip-prinsip baik dan kenyataan penerapannya pada pengembangan standard dan peraturan keamanan pangan di Indonesia. Dalam sebuah jurnal pangan menunjukkan bahwa terjadi hambatan dalam penerapan prinsip baik untuk pengembangan standard dan peraturan keamanan pangan (Haryadi *et al.*, 2014).

Penulis dalam penelitian ini menyoroti penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) khususnya pada panganan tahu. Menurut Wisnu Cahyadi (2006), “bahan tambahan pangan secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan untuk maksud pada teknologi pembuatan, pengolahan, peyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan, Tujuannya adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan pangan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah peparasi bahan pangan”. Penggunaan BTP pada tahu yang sering ditemui di pasaran terdiri dari 4 macam, yaitu: Penggumpal, Pengawet, Anti Busa dan Pewarna.

Standar Nasional Indonesia atau SNI tahun 1998 menyatakan bahwa “tahu adalah produk makanan yang memiliki bentuk padat dengan tekstur lunak yang terbuat dari kacang kedelai atau Glycine sp dengan melalui proses pengendapan

dari protein dan penambahan bahan lain yang diizinkan”. Penggunaan BTP pada beberapa produk tahu cukup menyita perhatian, terlebih karena BTP bukan merupakan komponen inti dalam pembuatan tahu sehingga menimbulkan citra pangan yang beragam di masyarakat. Penggunaan BTP pada makanan di Republik Indonesia telah diatur dalam (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 235/MenKes/Per/VI/79, Nomor 239/ MenKes/Per/V/85, dan Nomor 722/MenKes/Per/IX/88). Dalam peraturan-peraturan tersebut telah diatur mengenai BTP yang diizinkan, dilarang penggunaannya hingga takaran aman penggunaan Bahan Tambah Pangan.

Tujuan utama produsen untuk menarik perhatian konsumen dengan penambahan Bahan Tambah Pangan (BTP) dikhawatirkan dapat berpengaruh pada kualitas produk serta menimbulkan persepsi yang kurang baik. Disamping itu, masih banyak BTP alami yang bisa digunakan sebagai pengganti BTP sintetis agar konsumen tidak perlu khawatir ketika membeli makanan tersebut.

“Minat beli didorong oleh kebutuhan atau keinginan dalam diri. Minat ini sendiri bergerak dalam dua arah yaitu, memilih satu tujuan diatas tujuan lainnya, dan intensitas energi yang kita gunakan untuk mengejar tujuan tersebut” (Kotler, 2008:178). Maka persepsi sangat berpengaruh dalam pembelian tahu. Namun dengan adanya penambahan BTP dalam produk tahu, penulis merasa perlu menjabarkan kembali bagaimana pengaruh penambahan BTP pada tahu terhadap persepsi konsumen dan dampaknya terhadap minat beli konsumen.

Dari pemaparan latar belakang diatas, penulis memilih judul “Analisis Pengaruh Persepsi Wisatawan akan Bahan Tambah Pangan (BTP) terhadap Minat Beli Tahu di Kabupaten Sumedang” untuk diteliti lebih lanjut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Bagaimana persepsi konsumen terhadap kandungan BTP dalam tahu?
2. Bagaimana gambaran minat beli konsumen terhadap produk tahu?
3. Bagaimana pengaruh persepsi konsumen serta dampaknya terhadap minatbeli produk tahu?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, dapat disimpulkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. mendeskripsikan persepsi konsumen terhadap kandungan BTP pada produk tahu
2. mendeskripsikai gambaran minat beli produk tahu
3. mendeskripsikan pengaruh persepsi konsumen serta dampaknya terhadap minatbeli produk tahu

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari adanya penelitian ini adalah produsen tahu dapat mengetahui persepsi serta efisiensi penambahan Bahan Tambahan Pangan pada produk tahu, serta pengaruhnya terhadap minat beli tahu oleh wisatawan domestik di Kabupaten Sumedang.