

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Jumlah penduduk provinsi Jawa Barat dari tahun ke tahun menunjukkan peningkatan, dan pada akhir desember tahun 2011 mencapai 44,2 juta jiwa. Sementara jumlah bahan pangan sebagai makanan pokok jumlah produksinya cenderung lambat peningkatannya, walaupun produksi gabah Jawa Barat saat ini sudah surplus (swasembada beras). Berasal dari fenomena ini sering muncul terjadinya kasus-kasus kerawanan pangan di sejumlah daerah. Terjadinya degradasi lingkungan dan perubahan iklim yang mengancam, dan hal ini secara nyata akan mempengaruhi kapasitas produksi pangan Jawa Barat di masa mendatang. Belum lagi adanya kompetisi pemanfaatan bahan pangan sebagai konsumsi bersaing pula dengan pemanfaatan bahan energi.

Selain hal diatas, ada hal lain yang mempengaruhi produksi pangan yaitu perkembangan perdagangan regional, dan global yang berpengaruh pada fluktuasi harga pangan, laju konversi lahan pertanian ke peruntukkan non pertanian semakin tidak terkendali. Sementara itu investasi teknologi untuk peningkatan produksi, dan pendapatan mengalami pelandaian (*levelling off*), instabilitas harga-harga pangan, terutama pangan pokok, belum lagi ada persoalan sumberdaya lahan dan air. Sehingga jumlah ketersediaan pangan khususnya beras di Jawa Barat tidak seimbang, dan harus dilakukan ekstensifikasi terhadap pangan berupa

penganeka ragaman pangan dengan memperhatikan sumber daya lokal lain yang potensial.

Penganekaragaman konsumsi pangan merupakan upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, aman, dan halal dan toyyibah dalam jumlah, juga komposisi yang cukup guna memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung hidup sehat, aktif dan produktif. Penganeka ragaman ini dapat menggunakan bahan jagung, umbi-umbian, sagu dan sebagainya sebagai bahan pangan yang jumlah ketersediaannya, lalu dapat pula terus diusahakan produksinya, karena masyarakat Indonesia telah mengenalnya.

Umbi-umbian merupakan bahan pangan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, dari mulai nenek moyang, zaman kemerdekaan nasional, hingga jaman pembangunan telah lama dimanfaatkan sebagai makanan. Akan tetapi untuk kondisi sekarang khususnya di Jawa Barat, kondisinya berbeda karena kecenderungan pengkonsumsian umbi-umbian, cenderung menurun. Dari mulai tahun 2008 sampai 2011, konsumsi umbi dari 52.75 Kkal/kapita/hari turun menjadi 43.49 Kkal/kapita/hari, dan hal ini dapat dilihat pada data tabel dibawah ini.

Tabel 1.1
Rata-rata Konsumsi Kalori (KKal) per Kapita Sehari
Menurut Kelompok Makanan 2008-2011

No.	Komoditi	2008	2009	2010	2011
1	Padi-padian	968.48	939.99	927.05	919.1
2	Umbi-umbian	52.75	39.97	37.05	43.49
3	Ikan	47.64	43.52	45.34	47.83
4	Daging	38.6	35.72	41.14	44.71
5	Telur dan susu	53.6	51.59	56.2	55.97
6	Sayur-sayuran	45.46	38.95	38.72	37.4
7	Kacang-kacangan	60.58	55.94	56.19	54.17
8	Buah-Buahan	48.01	39.04	40.91	39.44

Sumber : Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) (2011).

Ubi kayu merupakan komoditi pangan Indonesia yang merupakan penghasil karbohidrat 34,0% per 100 gram terbesar setelah beras sehingga mendapat perhatian pemerintah untuk meningkatkan hasil produksi ubi kayu sebagai usaha deversifikasi menu. Salah satu bahan olahan dari ubi kayu adalah tape, produk makanan ini merupakan hasil fermentasi alkoholik dari bahan makanan sumber pati seperti beras, singkong dan lain-lain dengan bantuan ragi (Herudiyanto dan Tjahjadi, 2008:83).

Pemanfaatan tape ubi kayu atau yang dikenal dengan singkong sebagai bahan pangan sudah banyak digunakan baik itu dalam skala besar seperti di toko kue hotel maupun skala kecil yaitu pada usaha industri rumahan dan industri kreatif.

Pemerintah Indonesia telah melancarkan kegiatan Indonesia Kreatif 2009 sebagai salah satu implementasi dari cetak biru Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Budaya Unggulan 2009-2025. Ekonomi kreatif adalah wujud dari upaya

Widia Ningsi, 2012

Studi *Proll Tape Batik* dengan penambahan Tepung Tape Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*)

untuk mencari pembangunan yang berkelanjutan melalui kreatifitas serta iklim perekonomian yang berdaya saing dan memiliki sumber daya yang terbarukan. Kegiatan yang dipayungi oleh Tahun Indonesia Kreatif meliputi kegiatan yang dilakukan Pemerintah (pusat dan daerah), intelektual dan inisiatif kegiatan oleh komunitas-komunitas kreatif di berbagai daerah (Deperindag, 2008; Depbudpar, 2009)

Menteri Perdagangan Mari Elka Pangestu mengatakan potensi dari bidang kuliner untuk saat ini cukup besar dan bobot kreatifnya cukup besar. Dengan demikian sektor kuliner pantas masuk ke dalam 14 subsektor ekonomi kreatif yang didorong pertumbuhannya, dan diharapkan menjadi indikator kreativitas di tingkat internasional. Menurut Mari, bidang kuliner kini menjadi salah satu bidang yang cukup potensial ketiga. Apalagi para pelaku kuliner serta para *chef* Indonesia kini juga banyak yang berkiprah di luar negeri. Mereka secara aktif menggabungkan antara spirit kontemporer berbasis tradisional. Keahlian meracik menu juga menjadi andalan dan identitas satu negara. Seperti yang dikemukakan oleh John Hartley saat berkunjung ke Indonesia beberapa tahun yang lalu, yang harus dikembangkan adalah ide kreatif. Karena itu kreativitas ekonomi menjadi ide yang harus dikembangkan dan juga bidang-bidang tersebut berkembang menjadi sistem yang kini banyak dianut di bidang perdagangan seperti perdagangan online. (Business News, 24 Juni 2010)

Jawa barat merupakan salah satu dari 33 provinsi di Indonesia yang memiliki potensi, dan tradisi kreatif, termasuk didalamnya produk kuliner yang terkait dengan adat, kebiasaan, dan cara hidup serta penggunaan teknologi

Widia Ningsi, 2012

Studi *Proll Tape* Batik dengan penambahan Tepung Tape Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

masyarakat Jawa Barat. Sebagai ibukota provinsi Jawa Barat, Kota Bandung memiliki tradisi kreatif tersebut. Tradisi kreatif tersebut terrevitalisasi dan terakselerasi dari perkembangan industri rumah tangga dan pariwisata.

Berawal dari kecintaan terhadap batik sebagai salah satu dari jenis kriya yang memiliki nilai seni tinggi dan telah menjadi ciri khas budaya Nusantara, Penulis terinspirasi untuk melestarikan seni warisan budaya Indonesia yang biasanya menggunakan media kain ini dengan memberikan sentuhan modifikasi melalui media makanan.

Proll tape batik merupakan produk *pastry* yang terbuat dari tape ubi kayu, susu, gula tepung, lemak, telur, tepung dan baking powder. Proporsi bahan baku yang sedikit membedakan antara cake dengan *proll* tape. Pada pembuatan *proll* tape, penggunaan tape harus lebih banyak dari tepung lain yang digunakan (3-5 kali lebih banyak). (Herudiyanto 2008:77).

Berdasarkan hasil pra penelitian pada tanggal 18 oktober 2011 masa simpan *proll* tape tanpa bahan pengawet di suhu ruang tidak tahan lama hanya bertahan tiga hari dan setelah itu terjadi perubahan pada tekstur menjadi lembek, rasa *proll* tape batik menjadi agak getir, penampilan kurang menarik, warna kuning yang dihasilkan dari tape berubah warna adapun solusi untuk memperpanjang masa simpan *proll* tape batik dan meningkatkan nilai ekonomi tape dengan membuat *proll* tape dengan menggunakan bahan pengawet alami yaitu tepung tape ubi kayu.

Proses pembuatan tepung tape ubi kayu yaitu dengan metode pengeringan. Pengeringan merupakan suatu metoda untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan

Widia Ningsi, 2012

Studi *Proll* Tape Batik dengan penambahan Tepung Tape Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

menggunakan energi panas. Biasanya kandungan air bahan tersebut dikurangi sampai suatu batas agar mikroba tidak dapat tumbuh lagi di dalamnya. Winarno et al. (1980:45).

Pada tahap pengembangan produk *proll* tape ubikayu menjadi *proll* tape batik dengan penambahan tepung tape ubi kayu diperlukan uji daya terima konsumen ini bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangi. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai. (Soewarno 1985:77).

Dalam suatu usaha tidak cukup dengan menghasilkan produk yang berkualitas dan mendapatkan respon penerimaan yang baik di benak konsumen akan tetapi perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai aspek-aspek finansial studi kelayakan bisnisnya.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk membahas dan meneliti modifikasi produk dengan Judul : “**Studi *Proll* Tape Batik dengan Penambahan Tepung Tape Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz)**”.

1.2 Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah

Produk *proll* tape sudah banyak diproduksi baik dalam usaha skala kecil, sedang maupun besar. Berdasarkan hasil pra penelitian yang dilakukan peneliti tanggal 18 oktober 2011 *proll* tape dengan menggunakan bahan dasar tape singkong segar masa simpannya hanya tiga hari. Menurut hasil penelitian Rachmawati (2000) penambahan tepung tape ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) berpengaruh terhadap keawetan mutu organoleptik *cake* tape.

Berdasarkan uraian diatas untuk memberikan arahan yang jelas dalam penelitian, peneliti merumuskan masalah melalui pernyataan-pernyataan berikut:

- a. Berapa konsentrasi tepung tape ubi kayu yang menghasilkan produk *proll* tape batik dengan kualitas terbaik?
- b. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap *proll* tape batik dengan penambahan tepung tape ubi kayu?
- c. Bagaimana kelayakan usaha *proll* tape batik dengan penambahan tepung tape ubi kayu dilihat dari aspek-aspek finansial studi kelayakan bisnis?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang peneliti rumuskan diatas, yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui konsentrasi tepung tape ubi kayu yang menghasilkan produk *proll* tape batik dengan kualitas terbaik.
- b. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *proll* tape batik dengan penambahan tepung tape ubi kayu.
- c. Menganalisis kelayakan usaha *proll* tape batik dengan penambahan tepung tape ubi kayu dilihat dari aspek-aspek finansial studi kelayakan bisnis.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi semua pihak yang membaca hasil penelitian ini, adapun manfaat penelitian ini adalah :

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Untuk mengembangkan khasanah ilmu pengetahuan tentang diversifikasi pangan hasil olahan ubikayu dan modifikasi produk kuliner pembuatan *proll* tape batik dengan penambahan tepung tape ubi kayu (*manihot esculenta crantz*), uji daya terima konsumen dan aspek-aspek finansial studi kelayakan bisnis.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada para pengusaha yang berkecimpung di dunia kuliner khususnya pengusaha Pastry dan Bakery yang berbasis sumber daya alam serta mencintai produk pangan lokal, selain itu penulisan ini diharapkan agar para pengusaha memahami analisis aspek-aspek finansial studi kelayakan bisnis dan daya terima konsumen terhadap produk baru.

