

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan wisata kuliner di Kota Bandung saat ini sedang mengalami kemajuan yang cukup pesat. Hal tersebut, terlihat dari banyaknya perusahaan-perusahaan yang bergerak di bidang kuliner dari skala kecil, menengah, sampai besar. Kemajuan wisata kuliner yang semakin pesat tersebut dapat dilihat dari data Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Bandung, sebagai berikut:

Tabel 1.1 Kontribusi Sektor Pariwisata terhadap PAD Kota Bandung

Tahun	PAD Kota Bandung (Rp)	Kontribusi Sektor Pariwisata
2009	372.423.970.433	49 %
2010	443.331.559.083	44%
2011	609.122.000.000	67%

Sumber: Dispenda Kota Bandung (data diolah), 2012

Berdasarkan tabel data di atas terlihat bahwa pariwisata memiliki peran penting terhadap PAD Kota Bandung. Dapat dilihat pada tahun 2009 dan tahun 2010 kontribusi pariwisata mencapai hampir setengahnya dari hasil pendapatan daerah. Bahkan pada tahun 2011, pariwisata menyumbangkan lebih dari setengah hasil pendapatan daerah Kota Bandung.

Sektor pariwisata yang berkontribusi terhadap PAD menurut Dispenda Kota Bandung, meliputi pajak hotel, pajak restoran, pajak hiburan dan retribusi objek wisata. Dari setiap aspek tersebut, wisata kuliner menjadi satu hal yang terkait di dalamnya.

Pemerintah harus ikut dalam proses ekonomi kreatif dengan pertama-tama menumbuhkan komunitas kreatif melalui pendidikan dan penciptaan infrastruktur kota yang merangsang lahirnya ide kreatif.

Ide kreatif tersebut dapat diaplikasikan dalam berbagai bentuk salah satunya adalah bidang kuliner. Lucy M. Long (2006, p.21) mengemukakan bahwa *“culinary tourism is the international, exploratory participation in the foodways of an other-participation including the consumption, preparation, and presentation of a food item, cuisine, meal system, or eating style considered to belong to a culinary system not one’s own”*. Dari pernyataan tersebut dapat dijelaskan bahwa wisata kuliner merupakan kegiatan melakukan eksploratori mengkonsumsi, melakukan persiapan dan presentasi sebuah makanan atau masakan. Kegiatan tersebut dapat dijadikan suatu kegiatan wisata.

Kuliner Kota Bandung memiliki beragam jenis makanan dari mulai makanan tradisional sampai makanan modern, dari makanan berat sampai makanan ringan yang terbagi ke dalam makanan *cuisine* (pengolahan masakan) dan *pastry and bakery* (kue dan roti). Adapun jenis produk kue dan roti yang terdapat di Kota Bandung, antara lain:

Tabel 1.2 Jenis Produk Kue dan Roti di Kota Bandung

No.	Jenis Produk	Macam-Macam Produk
1.	Roti Bakar dan kukus	- Rasa strawberry - Rasa keju - Rasa blueberry - Rasa kacang - Rasa coklat - Rasa susu
2.	Toko <i>Bakery</i>	- Roti tawar - Roti manis dan asin - Donat - Pisang bolen - Pizza - Burger, Hotdog - Kebab - Puff, Danish, Croisant - Roti unyil
3.	Martabak	- Martabak manis - Martabak telur
4.	<i>Cake Shop</i>	- Brownies kukus dan bakar - Choux - Blackforest cake - Cheese cake - Cup cake - Tiramisu cake - Lapis Surabaya - Bolu gulung - Chocolate cake
5.	<i>Cookies Shop</i>	- Nastar - Castengel - Choco chip cookies - Putri salju - Peanut cookies - Lidah kucing - Chocolate cookies
6.	Jajanan Pasar	- Putri noong - Kue mendut - Onde-onde - Kue lumpur - Bandros - Bugis - Kue sakura - Kue cubit - Wajik - Gurandil - Putu mayang - Sosis solo - Lemper - Lemang - Bubur sumsum - Serabi - Kembang goyang - Lobi-lobi - Jalabria - Getuk - Bolu kukus - Kue mangkok - Nagasari - Wingko babat - Lupis - Sarang semut - Ali agrem - Roti jala - Talam - Putu ayu - Kue ape - Katimus - Awug - Colenak - Kue ku - Cenil - Cuhcur - Pukis - Sinkong keju - Pisang keju
7.	<i>Chips</i>	- Keripik pedas - Kerupuk pedas - Keripik tempe - Keripik singkong

Sumber: Data Diolah, 2012

Novi Riani Rusman, 2012

Pengaruh Jenis Dan Konsestrasi Alpukat Berdasarkan Kualitas Produk Dan Harga Berharap Daya Terima Konsumen (Survei Kepada Produk Avocado Mocha Cream Cake)

Unipersitas Pendidikan Indonesia

Repository.upi.edu

Tabel 2.1 menjelaskan bahwa produk-produk kue dan roti yang berada di Kota Bandung sangat bervariasi macamnya. Selain yang terdaftar di atas, masih banyak produk-produk unggulan lainnya yang memiliki keunikan tersendiri yang tersebar sampai ke pelosok desa.

Saat ini banyak produsen menggunakan produk yang sudah ada yang kemudian dimodifikasi agar produk lebih memiliki nilai jual. Sebagai contoh, serabi yang sebelumnya hanya memiliki rasa tradisional, sekarang dimodifikasi dengan menambah rasa yang lebih modern, seperti rasa coklat, keju, strawberry, durian, dan lain-lain. Tidak sedikit pula produsen yang menciptakan produk baru dengan keunikan-keunikannya sendiri (inovasi). Tujuan dilakukannya inovasi produk, antara lain meningkatkan kualitas produk dan bahan baku, menciptakan pasar baru, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan proses produksi.

Salah satu jenis *pastry* yang dapat dikembangkan dengan cara melakukan inovasi yaitu jenis *cake*. Produk *cake* dengan bahan tambahan alpukat untuk saat ini belum banyak terlihat, sedangkan seperti banyak kita ketahui kandungan gizi yang terkandung di dalam buah alpukat sangat banyak dan baik untuk dikonsumsi manusia.

Penggunaan alpukat sebagai bahan tambahan pada *cake* terinspirasi dari *Banana Cake*. Alpukat mempunyai kandungan lemak yang tinggi, mudah didapat karena berbuah sepanjang tahun dan harga relatif terjangkau. Di samping itu, belum banyak penganan yang menggunakan alpukat sebagai bahan pokok suatu produk. Biasanya alpukat hanya diolah dalam bentuk jus atau sebagai bahan pelengkap es campur.

Avocado Mocha Cream Cake adalah salah satu macam inovasi produk pada jenis *cake* yang menggunakan buah alpukat sebagai bahan tambahan pada produk dengan diberi kombinasi *mocha cream*. Penambahan *mocha cream* ditujukan agar rasa dari produk lebih bervariasi dan dapat diterima masyarakat/konsumen. *Avocado Mocha Cream Cake* merupakan *cake* yang terdiri dari dua lapisan berwarna hijau yang diberi *mocha cream* di antara lapisannya. *Garnish* yang digunakan untuk *cake* ini adalah taburan kacang tanah yang disangrai dan ditambah hiasan dari coklat yang dibentuk yang bertujuan untuk memberi kesan menarik terhadap *cake*.

Produk yang diproduksi diharapkan dapat memiliki kualitas baik karena produk tersebut merupakan produk baru yang diproduksi dengan tujuan mendapatkan respon positif dari masyarakat/konsumen agar dapat dijadikan lahan bisnis atau usaha.

Sebelum melakukan penelitian, peneliti terlebih dahulu melakukan pra penelitian yang bertujuan mengetahui formulasi yang tepat terhadap resep *Avocado Mocha Cream Cake*. Untuk mengetahui formulasi yang tepat, peneliti melakukan *kitchen project* untuk mencari jenis dan konsentrasi alpukat yang tepat untuk produksi *Avocado Mocha Cream Cake*.

Dari enam jenis alpukat, peneliti memilih tiga jenis alpukat sebagai sampel penelitian. Alpukat tersebut antara lain alpukat ijo panjang, alpukat merah bundar dan alpukat winslowson. Alpukat dipilih berdasarkan hasil riset dimana alpukat yang terpilih tersebut banyak beredar di masyarakat dan mudah didapatkan untuk kegiatan produksi. Setelah terpilih jenis alpukat yang tepat untuk produksi,

peneliti melakukan pembagian konsentrasi alpukat yaitu 50 gram, 100 gram dan 150 gram. Hasil yang terpilih dari konsentrasi tersebut merupakan hasil atau formulasi yang tepat untuk produksi *Avocado Mocha Cream Cake*.

Panelis untuk pra penelitian dipilih berdasarkan keahlian panelis di bidang *pastry*. Panelis tersebut antara lain dosen program studi Manajemen Industri Katering, *chef pastry* Sheraton Bandung Hotel & Towers, dan wiraswasta di bidang *pastry & bakery* yang berada di kawasan Jalan Cisaranten Kulon Bandung. Hasil dari panelis kemudian diujikan kepada responden untuk mengetahui sejauh mana konsumen menerima produk *Avocado Mocha Cream Cake*.

Karakteristik yang akan diuraikan di bawah ini meliputi jenis kelamin, usia dan pekerjaan. Panelis berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 1.3 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Laki-laki	7	46.7
2.	Perempuan	8	53.3
	Total	15	100

Sumber: Data Diolah, Oktober 2012

Pada Tabel 1.3 dapat dilihat bahwa jumlah panelis berdasarkan jenis kelamin terdiri dari 7 orang (46,7%) berjenis kelamin laki-laki dan 8 orang (53,3%) berjenis kelamin perempuan. Data tersebut bertujuan untuk mengetahui produk *Avocado Mocha Cream Cake* diterima masyarakat berdasarkan jenis kelamin.

Panelis berdasarkan usia dibagi ke dalam tiga rentang kelompok yang dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 1.4 Panelis Berdasarkan Usia

No.	Rentang Usia (tahun)	Frekuensi	Persentase (%)
1	19 – 30	10	66.7
2	31 – 40	4	26.7
3	41 – 50	1	6.6
	Total	15	100

Sumber: Data Diolah, Oktober 2012

Tabel 1.4 menerangkan bahwa panelis berusia 19 tahun sampai 30 tahun mendominasi pengujian dengan jumlah 10 orang (66,7%), di urutan kedua panelis berusia 31 tahun sampai 40 tahun dengan jumlah 4 orang (26,7%) dan di urutan terakhir panelis yang berusia 41 tahun sampai 50 tahun dengan jumlah 1 orang (6,6%). Data panelis di atas bertujuan untuk mengetahui data/hasil tentang jenis dan konsentrasi alpukat yang diujikan kepada konsumen berdasarkan rentang usia.

Panelis berdasarkan pekerjaan terbagi ke dalam tiga kategori, antara lain dosen, *chef* dan wiraswasta yang bekerja di bidang *pastry & bakery* yang dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 1.5 Panelis Berdasarkan Pekerjaan

No.	Jenis Pekerjaan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Dosen	3	20
2	Chef	8	53.3
3	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	4	26.7
	Total	15	100

Sumber: Data Diolah, Oktober 2012

Pada Tabel 1.5 dapat dilihat bahwa mayoritas panelis berprofesi sebagai *chef pastry* berjumlah 8 orang (53,3%), kemudian wiraswasta sebanyak 4 orang (26,7%) dan dosen berjumlah 3 orang (20%). Hal ini dikarenakan produk yang diujikan adalah produk jenis *cake*, maka salah satu panelis yang dipilih adalah

panelis yang ahli di bidang kuliner yaitu *chef*. *Chef* akan memberikan pendapat yang profesional tentang cita rasa *cake* yang baik.

Dari panelis yang terpilih di atas, kemudian peneliti melakukan *kitchen project* dari tiga jenis alpukat dan tiga jenis konsentrasi menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi (Sugiyono, 2010). Dari lima pertanyaan yang diajukan kepada panelis (Lampiran), didapatkan hasil untuk *kitchen project I*, sebagai berikut:

Tabel 1.6 Pemilihan Jenis Alpukat untuk *Avocado Mocha Cream Cake*

No.	Panelis	Profesi	Jawaban				
			1	2	3	4	5
1.	Panelis 1	Dosen	B	A	B	B	B
2.	Panelis 2	Dosen	B	A	B	B	B
3.	Panelis 3	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B	B	B	B	B
4.	Panelis 4	Dosen	B	A	B	B	A
5.	Panelis 5	<i>Chef</i>	B	A	B	A	B
6.	Panelis 6	<i>Chef</i>	B	B	B	B	B
7.	Panelis 7	<i>Chef</i>	B	B	B	B	B
8.	Panelis 8	<i>Chef</i>	B	B	B	B	B
9.	Panelis 9	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B	A	B	B	B
10.	Panelis 10	<i>Chef</i>	B	B	B	B	B
11.	Panelis 11	<i>Chef</i>	B	A	B	B	B
12.	Panelis 12	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B	B	B	B	B
13.	Panelis 13	<i>Chef</i>	B	B	B	B	B
14.	Panelis 14	<i>Chef</i>	B	B	B	B	B
15.	Panelis 15	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B	B	B	B	B

Sumber: Data Diolah, 2012

Keterangan: A = Alpukat jenis ijo panjang
 B = Alpukat jenis merah bundar
 C = Alpukat jenis winslowson

Berdasarkan Tabel 1.6, dapat disimpulkan bahwa jenis alpukat yang terpilih sebagai bahan tambahan *Avocado Mocha Cream Cake* adalah alpukat jenis B atau alpukat merah bundar karena sangat terlihat jawaban B mendominasi keseluruhan jawaban dari panelis.

Dengan pertanyaan yang sama seperti pertanyaan untuk mencari jenis alpukat yang sesuai, maka dilakukan *kitchen project II* untuk menentukan konsentrasi alpukat yang tepat untuk *Avocado Mocha Cream Cake*. Hasil untuk konsentrasi alpukat dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.7 Pemilihan Konsentrasi Alpukat untuk *Avocado Mocha Cream Cake*

No.	Panelis	Profesi	Jawaban				
			1	2	3	4	5
1.	Panelis 1	Dosen	B2	B2	B1	B2	B2
2.	Panelis 2	Dosen	B2	B2	B2	B2	B2
3.	Panelis 3	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B2	B2	B2	B2	B2
4.	Panelis 4	Dosen	B2	B2	B1	B2	B2
5.	Panelis 5	<i>Chef</i>	B2	B1	B1	B2	B2
6.	Panelis 6	<i>Chef</i>	B2	B2	B2	B2	B2
7.	Panelis 7	<i>Chef</i>	B2	B2	B2	B2	B2
8.	Panelis 8	<i>Chef</i>	B2	B2	B2	B2	B2
9.	Panelis 9	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B2	B1	B1	B1	B1
10.	Panelis 10	<i>Chef</i>	B2	B2	B1	B2	B2
11.	Panelis 11	<i>Chef</i>	B1	B2	B2	B2	B2
12.	Panelis 12	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B2	B2	B2	B2	B2
13.	Panelis 13	<i>Chef</i>	B2	B2	B1	B2	B2
14.	Panelis 14	<i>Chef</i>	B2	B2	B2	B2	B2
15.	Panelis 15	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B2	B2	B2	B2	B2

Sumber: Data Diolah, 2012

Keterangan: B1 = 50 gram
 B2 = 100 gram
 B3 = 150 gram

Berdasarkan Tabel 1.7, maka dapat disimpulkan bahwa konsentrasi alpukat yang terpilih sebagai bahan tambahan *Avocado Mocha Cream Cake* adalah konsentrasi B2 atau 100 gram karena sangat terlihat jawaban B2 mendominasi keseluruhan jawaban dari panelis.

Agar hasil dari pra penelitian ini tidak diragukan kebenarannya, maka peneliti melakukan validasi untuk konsentrasi alpukat dengan cara mengacak urutan tiga macam *cake* dengan konsentrasi berbeda sebelumnya yang kemudian diberikan kembali kepada panelis untuk pengujian. Hasil yang didapatkan adalah sebagai berikut:

Tabel 1.8

Validasi Pemilihan Konsentrasi Alpukat untuk *Avocado Mocha Cream Cake*

No.	Panelis	Profesi	Jawaban				
			1	2	3	4	5
1.	Panelis 1	Dosen	B1	B1	B3	B3	B1
2.	Panelis 2	Dosen	B1	B1	B1	B1	B1
3.	Panelis 3	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B1	B1	B3	B1	B1
4.	Panelis 4	Dosen	B1	B3	B1	B1	B1
5.	Panelis 5	<i>Chef</i>	B1	B3	B3	B1	B1
6.	Panelis 6	<i>Chef</i>	B1	B1	B1	B1	B1
7.	Panelis 7	<i>Chef</i>	B1	B1	B1	B1	B1
8.	Panelis 8	<i>Chef</i>	B1	B1	B1	B1	B1
9.	Panelis 9	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B1	B3	B3	B3	B3
10.	Panelis 10	<i>Chef</i>	B1	B1	B3	B1	B1
11.	Panelis 11	<i>Chef</i>	B3	B1	B1	B1	B1
12.	Panelis 12	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B1	B1	B1	B1	B1
13.	Panelis 13	<i>Chef</i>	B1	B1	B3	B1	B1
14.	Panelis 14	<i>Chef</i>	B1	B1	B1	B1	B1
15.	Panelis 15	Wiraswasta <i>Pastry & Bakery</i>	B1	B1	B1	B1	B1

Sumber: Data Diolah, 2012

Keterangan: B1 = 100 gram
 B2 = 150 gram
 B3 = 50 gram

Tabel 1.8 di atas menjelaskan bahwa hasil untuk konsentrasi alpukat terpilih adalah konsentrasi B1 atau 100 gram, dengan begitu pemilihan konsentrasi alpukat dianggap valid karena sebelum pengacakan urutan *cake* konsentrasi terpilih adalah konsentrasi 100 gram.

Berdasarkan hasil pra penelitian di atas, maka terpilih formulasi alpukat yang sesuai untuk produk *Avocado Mocha Cream Cake* yaitu jenis alpukat merah bundar dengan konsentrasi 100 gram untuk setiap adonan.

Dari formulasi jenis dan konsentrasi alpukat yang telah diuji cobakan melalui *kitchen project* dan daya terima konsumen, peneliti juga menghitung analisis pendirian usaha. Berdasarkan analisis pendirian usaha tersebut, peneliti mendapatkan harga jual yang dapat diterima oleh konsumen.

Dari latar belakang tersebut, peneliti mengambil judul **“Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Alpukat berdasarkan Kualitas Produk dan Harga terhadap Daya Terima Konsumen (Survei pada Produk *Avocado Mocha Cream Cake*)”**.

1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

Adapun identifikasi dan rumusan masalah dalam penelitian ini, antara lain:

1. Seberapa besar pengaruh kualitas produk terhadap daya terima konsumen pada produk *Avocado Mocha Cream Cake*?
2. Seberapa besar pengaruh harga terhadap daya terima konsumen pada produk *Avocado Mocha Cream Cake*?

3. Bagaimana perhitungan untuk analisis pendirian usaha produk *Avocado Mocha Cream Cake*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini, antara lain:

1. Meneliti tentang pengaruh kualitas produk *Avocado Mocha Cream Cake* terhadap daya terima konsumen.
2. Meneliti tentang pengaruh harga *Avocado Mocha Cream Cake* terhadap daya terima konsumen.
3. Menghitung analisis pendirian usaha produk *Avocado Mocha Cream Cake*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian terdiri dari:

1. Kegunaan Ilmiah

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran atau menambah informasi bagi perkembangan ilmu di bidang *pastry* untuk inovasi produk kuliner.

2. Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan pertimbangan untuk perkembangan usaha/bisnis *cake* dalam bidang wisata kuliner di Kota Bandung.