

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

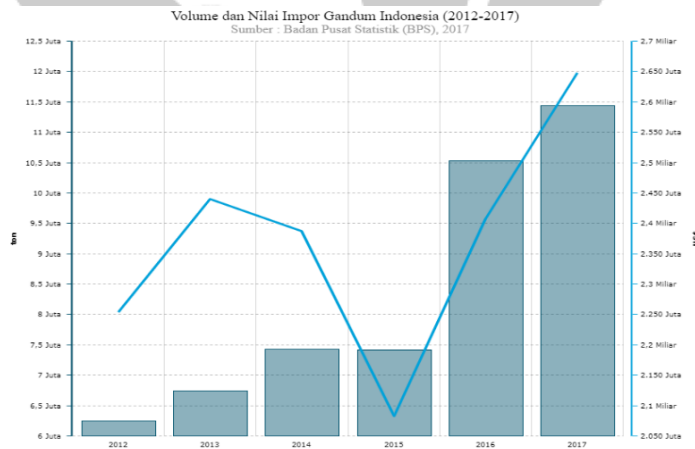
Definisi dari pariwisata sendiri seperti yang diungkapkan oleh (S. Rahayu, Dewi, & Fitriana, 2015, hal. 8–9) adalah suatu proses bepergian sementara yang dilakukan oleh seseorang atau lebih menuju ke tempat lain yang berada di luar tempat tinggalnya dan alasan dari kepergian ini sendiri dapat terjadi karena adanya kepentingan tertentu, baik disebabkan oleh kepentingan ekonomi, kesehatan, sosial, politik, kebudayaan, agama, maupun kepentingan lain seperti rasa hanya sekedar ingin tahu dan untuk menambah pengalaman ataupun untuk belajar. Menurut Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia No. 10 tahun 2009 tentang Kepariwisata sendiri menjelaskan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah (Utama, 2015, hal. 35). Dalam industri pariwisata terdiri dari beberapa layanan, salah satunya adalah jasa penyedia makanan dan minuman seperti restoran, *cafe*, *coffee shop*, dan sejenisnya (Utama, 2015, hal. 10).

Makanan sendiri pada umumnya dibagi menjadi tiga jenis hidangan, yaitu; yang pertama adalah hidangan pembuka (*appetizer*), lalu yang kedua adalah hidangan utama (*main course*), dan yang terakhir sendiri merupakan

hidangan penutup (*dessert*). Hidangan penutup sendiri seringkali dikenal dengan istilah hidangan pencuci mulut yang merupakan makanan yang dinikmati setelah makanan utama (*main course*) disajikan, hidangan penutup terdiri dari dua jenis yaitu hidangan penutup dingin dan hidangan penutup panas. (Ristiani, 2016, hal. 33). Dengan seiring perkembangan zaman hidangan penutup ini sendiri memiliki lebih banyak jenis dan variasi seperti *cake*, *pie*, *tart*, dan *cookies* (Sulaiman, 2015, hal. 48). Salah satu produk hidangan penutup yaitu *cake* pada saat ini banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan konsumsinya meningkat setiap tahunnya (Azhar, Rahmawati, & Mahmudatuss'adah, 2019, hal. 8), sebagai contoh yaitu aneka varian *dessert box* yang menjadi tren kuliner terbaru, selain menjadi tren *dessert box* ini sendiri dapat dijadikan sebagai peluang usaha karena permintaan pembelian yang cukup tinggi, namun dalam proses pembuatannya seluruh hidangan penutup ini masih menggunakan bahan dasar tepung terigu (Wijaya, 2020). Selain itu juga tren yang sedang berkembang beberapa tahun belakangan ini adalah produk hidangan penutup bebas *gluten*, *gluten* sendiri merupakan salah satu protein yang dapat ditemukan dalam biji-bijian dan salah satunya adalah biji gandum yang diolah menjadi tepung terigu, sehingga untuk penderita alergi *gluten* dan penyakit *celiac* tidak dapat mengkonsumsi makanan yang mengandung *gluten* sehingga dengan permintaan yang banyak maka muncul berbagai alternatif yang harus di kembangkan untuk menggantikan peran tepung terigu sebagai bahan utama untuk mengolah makanan sehingga terdapat beberapa jenis tepung bebas gluten yang dapat

produk hidangan penutup yang menjadi pilihan yaitu salah satunya adalah tepung *almond* yang dari segi harga yang masih terbilang tinggi dan memiliki kandungan kacang-kacangan (Anna, 2019). Sehingga kami memilih komoditas lain di dalam penelitian ini yaitu tepung umbi-umbian sa;ah satunya yaitu tepung umbi ganyong dikarenakan harga yang relatif tidak setinggi tepung bebas *gluten* lainnya dan tidak memiliki kandungan kacang-kacangan sehingga aman untuk di konsumsi bagi orang yang memiliki alergi terhadap kacang dan juga umbi ganyong sangat mudah untuk dibudidayakan dan juga memiliki potensi yang besar untuk perkembangannya.

**Gambar 1**  
Data Impor Gandum Indonesia



Sumber : (Badan Pusat Statistik, 2017)

Dapat dilihat melalui data diatas, permintaan impor gandum ke Indonesia yang akan dijadikan sebagai bahan baku untuk memproduksi tepung terigu

semakin meningkat dari tahun 2012 – 2017 dan pada tahun 2017 impor gandum di Indonesia mencapai 11,48 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2017).

**Gambar 2**  
Data Negara Pengekspor Gandum

Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2019

| Negara Asal           | 2010               | 2011               | 2012               | 2013               | 2014               | 2015               | 2016                | 2017                | 2018                | 2019                |
|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Berat Bersih : 000 Kg |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                     |                     |                     |                     |
| Australia             | 3 299 578,8        | 3 737 762,2        | 4 420 922,0        | 3 808 898,2        | 4 000 378,6        | 4 268 553,5        | 3 499 715,3         | 5 103 676,2         | 2 419 709,0         | 891 387,2           |
| Kanada                | 758 313,3          | 982 156,1          | 930 618,9          | 1 372 007,2        | 1 364 031,8        | 1 715 020,2        | 1 658 441,1         | 1 686 051,6         | 1 973 706,3         | 2 439 293,5         |
| Ukraina               | 18 047,4           | 3 038,3            | 30 506,2           | 304 850,0          | 333 084,4          | 664 056,2          | 2 469 436,9         | 1 984 999,1         | 2 419 768,7         | 2 991 812,1         |
| Amerika Serikat       | 633 643,2          | 747 916,6          | 686 380,4          | 535 334,6          | 989 394,4          | 389 708,3          | 938 665,0           | 1 150 144,7         | 904 173,8           | 1 258 254,6         |
| Fed. Rusia            | 72 625,0           | 5 409,7            | 34 649,5           | 221 420,3          | 265 940,2          | 260 497,9          | 991,2               | 1 222 026,3         | 1 228 319,9         | 516 928,4           |
| Rep. Moldova          |                    |                    |                    | 22 674,8           | 54 868,1           | 76 758,4           | 63 120,0            | 63 791,8            | 57 270,5            | 129 896,0           |
| Argentina             |                    |                    |                    |                    |                    |                    | 1 289 197,9         | 152 312,3           | 677 953,3           | 1 952 499,6         |
| Bulgaria              |                    |                    |                    |                    | 15 000,0           | 23 450,0           | 117 470,2           | 0,0                 | 506,5               | 170 936,0           |
| Brazil                |                    |                    |                    |                    |                    | 1 463,3            | 53 823,4            | 64 431,4            | 0,0                 | 266 507,5           |
| India                 |                    | 1 791,3            | 107 461,6          | 380 374,9          | 358 195,4          | 2 938,8            |                     |                     |                     |                     |
| Singapura             |                    |                    | 33,9               | 30 175,8           | 212,1              | 957,7              | 0,0                 | 1 000,0             |                     |                     |
| Uruguay               |                    |                    |                    | 501,9              | 8 117,8            | 6 332,3            | 12 364,2            | 0,0                 | 0,0                 | 30 880,0            |
| Lainnya               | 28 330,8           | 126 786,2          | 39 917,2           | 61 273,9           | 43 374,8           | 2 282,8            | 431 447,1           | 5 700,7             | 414 891,2           | 44 583,1            |
| <b>Jumlah</b>         | <b>4 810 938,5</b> | <b>5 604 860,4</b> | <b>6 250 489,7</b> | <b>6 737 511,6</b> | <b>7 432 597,6</b> | <b>7 412 019,4</b> | <b>10 534 672,3</b> | <b>11 434 134,1</b> | <b>10 096 299,2</b> | <b>10 692 978,0</b> |

Sumber : (Badan Pusat Statistik, 2020)

Dapat dilihat melalui data tabel Badan Pusat Statistik di atas yaitu mengenai negara-negara yang mengekspor gandum ke Indonesia, negara pengekspor gandum terbesar ke Indonesia adalah Australia dari tahun 2010 yaitu sebesar 3.3 juta ton, tahun 2011 sebesar 3.7 juta ton, tahun 2012 sebesar 4.4 juta ton, tahun 2013 sebesar 3.8 juta ton, tahun 2014 sebesar 4 juta ton, tahun 2015 sebesar 4.3 juta ton, tahun 2016 sebesar 3.5 juta ton, tahun 2017 sebesar 5.1 juta ton, tahun 2018 sebesar 2.4 juta ton, tahun 2019 sebesar 891 juta ton, dan total ekspor gandum dari Australia ke Indonesia dari tahun 2011-2019 adalah sebesar 35.3 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Kenaikan impor gandum di Indonesia disebabkan oleh keadaan iklim tropis dan curah hujan di Indonesia yang memiliki kelembaban udara yang cukup tinggi sehingga tidak dapat membudidayakan gandum, sedangkan pada saat sekarang ini di Indonesia tepung terigu merupakan

salah satu kebutuhan pokok terbesar setelah beras dan dampak dari impor gandum yang berlebihan akan berpengaruh terhadap devisa negara dan perekonomian negara setiap tahun dan juga ketika terjadi perubahan iklim di negara pengeksportir yang akan menyebabkan krisis gandum di negara tersebut maka Indonesia akan terancam kesulitan untuk mendapat gandum untuk diproduksi yang akan berdampak juga terhadap ketahanan pangan di Indonesia dan berdampak terhadap kedaulatan Indonesia, oleh sebab itu pemerintah harus mengendalikan jumlah impor gandum dan memulai untuk mengembangkan produk lokal sebagai bahan utama dari petani Indonesia untuk memproduksi tepung-tepungan seperti umbi-umbian sehingga dengan seperti itu dapat mendukung agrikultur Indonesia, dapat memperkuat pertahanan pangan di Indonesia, dan dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Indonesia (Yanuarti & Afsari, 2016).

Indonesia sendiri dikenal sebagai salah satu negara agraris terbesar di ASEAN dengan teritorial lahan pertanian sebesar 7.463.948 hektar, dimana kebanyakan penduduk dari Indonesia bekerja dalam bidang pertanian. Sehingga pentingnya Indonesia memaksimalkan perkembangan sektor agraris ini sendiri untuk memenuhi kebutuhan dasar pangan sampai menciptakan disertifikasi pangan untuk dapat menggantikan beberapa jenis bahan pangan yang masih harus diimpor dari luar negeri, selain meningkatkan kedaulatan pangan untuk mencegah krisis pangan sektor pertanian juga dapat meningkatkan perekonomian negara seperti yang dibahas dalam (Gischa, 2019).

Umbi ganyong pada saat ini merupakan salah satu jenis umbi yang sedang diprioritaskan perkembangan produksinya yang bertujuan untuk mendukung pertahanan pangan di Indonesia karena pembudidayaan umbi ganyong ini yang sangat mudah dibudidayakan dimana tidak memerlukan lahan yang luas untuk membudidayakan tumbuhan ini, umbi ganyong di Indonesia sendiri banyak dibudidayakan di daerah Sulawesi Barat, Yogyakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Jawa Barat (Heryanto, 2016). Umbi Ganyong sendiri memiliki dua varietas yaitu umbi ganyong merah yang biasanya berwarna merah dan umbi ganyong putih yang biasanya berwarna coklat dimana tepung ganyong ganyong biasanya dibuat menggunakan umbi ganyong varietas putih karena memiliki kandungan pati yang tinggi dengan sifat fisik dan kimianya memiliki keseimbangan antara amilosa dan amilopektin sangat baik dengan persentase berturut-turut 24% dan 76% (Santoso, Pratama, Hamzah, & Pambayun, 2015, hal. 273–279). Sehingga dengan memanfaatkan penggunaan tepung ganyong akan menghasilkan dampak yang baik untuk kesehatan dikarenakan tepung ganyong berpotensi mengandung karbohidrat dalam bentuk gula kompleks seperti serat dan juga zat-zat metabolit sekunder yang diperlukan untuk kesehatan seperti alkaloid, flavonoid, steroid dan fenolik (Noriko & Pambudi, 2014, hal. 248–252).

Tepung ganyong juga merupakan tepung yang tidak mengandung *gluten* dan mengandung kadar gula yang sangat rendah sehingga sangat baik untuk dikonsumsi bagi individu yang intoleran terhadap *gluten* atau terhadap individu yang memiliki pola makan sehat untuk mengurangi *gluten*. Dalam penjelasan

(Malterre & Segersten, 2014, hal. 16) *gluten* merupakan salah satu jenis protein kompleks yang dapat ditemui dalam biji-bijian seperti gandum, gandum hitam, *barley*, spelt, dan kamut, kandungan *gluten* ini sendiri sangat penting untuk dihindari oleh pengidap penyakit *celiac* yang tidak dapat mengonsumsi *gluten* dan yang alergi terhadap *gluten*, salah satu akibat yang dapat disebabkan oleh *gluten* bagi pengidap penyakit tersebut adalah kerusakan atau gangguan terhadap permukaan atau vili dari usus, apabila kinerja vili usus terganggu makanya penyerapan nutrisi dari makanan akan menurun sehingga dapat menyebabkan malnutrisi dan juga menyebabkan anemia serta osteoporosis.

## **B. Perumusan dan Batasan Masalah**

Dalam melakukan penelitian ini terdapat keterbatasan waktu maka dengan demikian penelitian dibatasi dengan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung ganyong (*Canna Edulis*) dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan hidangan penutup?
2. Bagaimana pengaruh tepung ganyong (*Canna Edulis*) terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma dari hidangan penutup?

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang akan didapatkan berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah tepung terigu dapat digantikan dengan tepung ganyong (*Canna Edulis*) dalam pembuatan hidangan penutup.
2. Untuk mengetahui rasa, warna, tekstur, dan aroma pada hidangan penutup yang dibuat menggunakan tepung ganyong (*Canna Edulis*) sebagai pengganti tepung terigu.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Manfaat yang akan diperoleh bagi akademik adalah dapat mengembangkan inovasi hidangan penutup menggunakan tepung ganyong dan dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti lain yang ingin melanjutkan penelitian ini.

2. Bagi Masyarakat

Manfaat yang akan diperoleh masyarakat adalah untuk memberikan ilmu pengetahuan mengenai cara untuk memanfaatkan dan mengolah tepung ganyong menjadi berbagai hidangan penutup, dan dapat menjadi salah satu solusi bagi masyarakat yang tidak dapat mengonsumsi *gluten* atau yang ingin menjalani pola makan sehat untuk mengurangi konsumsi *gluten* dapat beralih untuk lebih mengonsumsi hidangan yang diolah menggunakan tepung ganyong, sehingga dengan demikian juga dapat membantu dan mendukung para petani lokal dalam mengembangkan produk lokal untuk



meningkatkan ketahanan pangan Indonesia serta membantu membuat peluang usaha bagi masyarakat untuk menjual makanan sehat bebas gluten.

#### **E. Sistematika Penulisan**

Penyusunan penulisan penelitian ini mengikuti sistematika penulisan sebagai berikut :

**BAB I : Pendahuluan**

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang, perumusan dan pembatasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan agar dapat lebih dipahami pembaca.

**BAB II : Tinjauan Pustaka**

Bab ini terdiri dari teori yang berhubungan dengan penelitian seperti teori penunjang, hasil penelitian terdahulu, dan tinjauan konseptual.

**BAB III : Metode Penelitian**

Bab ini berisi mengenai gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, instrumen pengumpulan data, pengukuran variabel, metode analisis data.

**BAB IV : Hasil dan Pembahasan**

Bab ini merupakan hasil dan pembahasan dari penelitian yang terdiri dari proses pembuatan hingga hasil dari uji organoleptik.

**BAB V : Simpulan dan Saran**

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dari penelitian yang dilakukan dan saran yang akan menjadi masukan bagi peneliti selanjutnya.

