

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia menjadi salah satu negara di dunia yang menjadikan pariwisata sebagai salah satu sektor prioritas pembangunan (Maulana et al., 2020). Pariwisata merupakan salah satu industri yang sedang berkembang pesat di dunia (Algieri et al., 2018). Pariwisata memiliki komponen yang disebut 4A, yaitu atraksi wisata, aksesibilitas, amenitas atau fasilitas, dan *ancillary* atau organisasi yang mengurus kepariwisataan (Prasiasa. D, 2013). Dari keempat komponen tersebut pengeluaran cukup banyak dilakukan oleh wisatawan pada amenitas yang berhubungan dengan pembelian food and beverage (Kementrian Pariwisata, 2014). Dengan melihat peluang, dengan adanya pengembangan kuliner bisa menjadi penunjang dalam pariwisata.

Kuliner merupakan salah satu kegiatan yang melekat di Indonesia. Kuliner dapat didefinisikan sebagai pengolahan bahan pangan dengan menambahkan kreativitas pada suatu makanan. Dalam kegiatan kuliner diperlukan fasilitas penunjang seperti restoran, kursus masak, dan tempat untuk membeli bumbu agar kegiatan kuliner dapat berjalan di Indonesia (Warawardhana & Maharani, 2014) Kuliner Indonesia terus berkembang seiring kemajuan teknologi diberbagai bidang, namun masih tetap mempertahankan keunikannya. Kuliner merupakan kegiatan pengembangan produk (Cokorda et al., 2019).

Pengembangan produk adalah usaha yang dilakukan secara sadar dan berencana untuk memperbaiki produk yang sedang berjalan atau menambah jenis yang sudah ada (Cokorda et al., 2019). Pengembangan produk berkaitan dengan kreativitas. Kreativitas dibutuhkan bagi seseorang untuk membuat makanan terlihat menarik agar makanan tersebut memiliki daya tarik tersendiri (Febrian, 2015). Salah satu faktor yang mempengaruhi pengembangan produk adalah budaya luar atau asing. Menurut (Prasetyo et al., 2020), akulturasi budaya terjadi di Indonesia salah satu budaya yang masuk di Indonesia adalah budaya etnis yang dibawa oleh etnis Tionghoa. Akulturasi yang terjadi di Indonesia salah satunya mempengaruhi produk makanan yang terdapat di Indonesia.

Bakmi merupakan mi yang menyerupai mi Cina yang disebut Lamian atau Mee Pok. Mi pertama dibuat dan berkembang di daratan Cina dan hingga kini masih terkenal sebagai *oriental noodle* (Hiola, 2018). Bakmi sudah menjadi makanan populer dan sudah dikenal luas oleh masyarakat. Salah satu jenis makanan hasil olahan tepung ini memiliki rasanya yang enak, praktis, dan tentu saja sangat digemari terutama pada anak usia remaja. Bakmi mengandung karbohidrat, yang banyak menyumbang energi pada tubuh sehingga mi dapat dijadikan makanan pengganti nasi. Fakta menunjukkan bahwa Indonesia merupakan negara pengonsumsi mi terbesar setelah Cina. Konsumsi mi terus meningkat disebabkan oleh berbagai keunggulan yang dimiliki mi. Keunggulan tersebut antara lain adalah dalam hal tekstur, rasa, penampakan, dan kepraktisan penggunaannya (Sinaga et al., 2019).

Menurut (Munarso & Hariyanto, 2012), konsumsi mi meningkat sekitar 25% per tahun, pada awal tahun 2000-an, angka ini diperkirakan terus meningkat sekitar 15% per tahun. Sebanyak 3,8% penduduk Indonesia mengonsumsi mi basah lebih dari satu kali per hari (Yuliana, 2018). Konsumsi mi yang terus meningkat membuat banyaknya peneliti yang meneliti tentang mi. Salah satu penelitian mengenai mi basah adalah penelitian yang berjudul Substitusi Buah Sukun (*Artocarpus altilis* Forst) dalam pembuatan mie (Marpaung et.al., 2013).

Dari penelitian sebelumnya terdapat kekurangan yaitu penelitian sebelumnya yang menggunakan buah sukun sebagai bahan dasar pembuatan mi basah. penelitian sebelumnya menggunakan buah sukun yang kandungan air yang kurang baik bila dipadukan dengan mi. kandungan buah sukun yang cenderung memproduksi gluten yang tinggi dan kurangnya air membuat mi cenderung lengket. Buah sukun yang cenderung berwarna pucat juga membuat warna mi basah menjadi kurang baik (Marpaung et.al., 2013). Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan buah Kesemek Tiongkok yang memiliki kandungan air yang dapat dijadikan sebagai pengganti atau substitusi air pada bakmi.

Buah Kesemek Tiongkok memiliki kandungan air yang cukup dan Kandungan air pada buah kesemek mampu menjadi pengganti air dalam pembuatan bakmi karena dalam resep pembuatan bakmi membutuhkan air sebanyak 100 ml (Handayani, 2013). Buah kesemek pada umumnya memiliki berat sebesar kurang lebih 170 gr. Kandungan air pada buah kesemek cenderung kental, oleh karena itu membutuhkan lebih banyak

dibandingkan air pada resep bakmi sesungguhnya. Sehingga penggunaan satu buah kesemek sebagai substitusi air pada pembuatan bakmi dapat diterima sebagai kualitas mi dalam aspek aroma, rasa, warna, dan tekstur.

Buah Kesemek Tiongkok memiliki karakteristik rasa yang manis, segar, dengan kandungan air didalamnya. Rasa buah kesemek yang manis dan segar membuat banyak orang yang menyukai buah ini. Buah kesemek memiliki bentuk yang bulat, dengan tekstur daging buah yang padat, renyah dan lembut. Buah kesemek memiliki beberapa persyaratan mutu, antara lain tidak ada rasa sepat, manis, tekstur buah renyah namun lembut, dan penampilan buah menarik (Pecis et al., 1986; Mashar, M.F., 2019).

Namun pada saat sekarang ini hasil pertanian buah kesemek di Indonesia masih belum mampu memenuhi kebutuhan pasar di Indonesia karena buah kesemek hanya dapat tumbuh di daerah sub-tropis atau di daerah tropis pada ketinggian di atas 1000 m dpl (Isnindar et al., 2011). Penghasil tani buah kesemek di Indonesia terdapat di daerah Jawa Timur tepatnya di daerah Malang dan Magetan. Terdapat juga di daerah Jawa Tengah tepatnya di daerah Boyolali, Temanggung dan Magelang. Daerah Jawa Barat terdapat di daerah Garut dan Majalengka. Kesemek yang dikembangkan di Indonesia adalah tipe astrigen yang kuat, sehingga untuk mengurangi rasa sepat maka buah direndam dengan larutan kapur (CaCO_3). (Gultom et al., 2018).

Kesemek Tiongkok yang memiliki mutu rasa yang manis, renyah tekstur daging yang padat serta lembut membuat peneliti lebih memilih menggunakan Kesemek Tiongkok dibandingkan Kesemek lokal. Kesemek

lokal yang memiliki rasa yang sepat dan memiliki warna yang kurang menarik lebih sulit dijadikan bahan substitusi dan sulit untuk mempertahankan kualitas aroma, rasa, warna, dan tekstur pada mi.

Sebelum menggunakan buah kesemek, pada mulanya terdapat lima kandidat buah dan sayur yang ingin digunakan dalam olahan bakmi. Ke-lima buah dan sayur tersebut adalah umbi bit, umbi ubi ungu, buah kesemek, buah naga, dan mangga. Dari lima buah dan sayur tersebut, peneliti memilih buah kesemek sebagai buah yang digunakan pada kegiatan penelitian karena memiliki hasil yang paling tinggi dan mendekati dalam aspek rasa, warna, rasa, tekstur, dan aroma sedangkan buah dan sayur yang lain hanya menonjol di salah satu aspek saja.

Peneliti menjadikan bakmi dan buah kesemek sebagai objek penelitian karena terus meningkatnya konsumsi bakmi di Indonesia, bakmi yang mudah untuk diolah dan tidak memerlukan proses panjang dalam mengolah bakmi, dan bahan baku pembuatan yang mudah ditemukan serta harga bahan baku bakmi yang murah. Ekstrak buah kesemek yang terdapat dalam buah dapat digunakan sebagai substitusi air karena memiliki kandungan air yang menyerupai resep bakmi membuat peneliti memilih buah dan bakmi sebagai objek penelitian.

Substitusi ekstrak buah kesemek terhadap air pada bakmi ini dapat menjadi salah satu contoh bentuk pengelolaan buah kesemek, serta dapat menjadi salah satu manfaat berupa variasi pengembangan olahan produk bakmi.

B. Perumusan dan Batasan Masalah

Dalam melakukan penelitian ini, maka dibatasi dengan rumusan dan batasan masalah. Rumusan masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Apakah buah kesemek dapat diterima sebagai rasa dalam kualitas mi?
2. Apakah buah kesemek dapat diterima sebagai warna dalam kualitas mi?
3. Apakah buah kesemek dapat diterima sebagai aroma dalam kualitas mi?
4. Apakah buah kesemek dapat diterima sebagai tekstur dalam kualitas mi?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui penggunaan buah kesemek dapat diterima sebagai rasa dalam kualitas mi.
2. Untuk mengetahui penggunaan buah kesemek dapat diterima sebagai warna dalam kualitas mi.
3. Untuk mengetahui penggunaan buah kesemek dapat diterima sebagai tekstur dalam kualitas mi.
4. Untuk mengetahui penggunaan buah kesemek dapat diterima sebagai aroma dalam kualitas mi.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang diperoleh, dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan secara langsung maupun tidak langsung. Manfaat penelitian tersebut diantaranya:

1. Manfaat teoritik

Secara teoritik hasil penelitian ini dapat bermanfaat yaitu:

- a. Sebagai pijakan dan acuan bagi para peneliti lain yang berhubungan dengan pengembangan Bakmi Buah, serta menjadi bahan kajian lebih lanjut.
- b. Memberikan sumbangan pemikiran mengenai varian baru olahan bakmi buah kesemek. serta pengembangan informasi uji coba resep olahan bakmi buah kesemek

2. Manfaat praktik dan manajerial

Secara praktik dan manajerial penelitian ini dapat bermanfaat yaitu:

a. Bagi Peneliti

Manfaat yang diperoleh bagi peneliti dari penelitian ini adalah peneliti mampu meningkatkan kemampuan, dan pengalaman langsung menganalisis uji coba melalui metode *Eksperimen*.

b. Bagi Masyarakat

Manfaat yang diperoleh bagi masyarakat dari penelitian ini adalah masyarakat mampu mendapat pengetahuan bahwa

pembuatan olahan bakmi buah kesemek dapat diterima serta mampu memberikan ide usaha bagi masyarakat.

c. Bagi Akademik

Manfaat yang diperoleh bagi Akademik dari penelitian ini adalah hasil dari penelitian dapat dijadikan acuan oleh mahasiswa Universitas Pelita Harapan sebagai referensi penelitian selanjutnya.

E. Sistematika Penelitian

Secara garis besar yang akan dibahas mengenai isi penelitian ini akan dibagi menjadi lima bab dengan sistematika penelitian sebagai berikut ini:

1. BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang penjelasan umum mengenai paparan latar belakang masalah yang ingin dikaji, perumusan dan batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta sistematika penelitian.

2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang kajian teori yang akan digunakan dalam penelitian, pembahasan mengenai hasil penelitian sebelumnya serta perumusan hipotesis dan kerangka konseptual.

3. BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang penjelasan gambaran rancangan penelitian yang dilakukan, proses percobaan, metode penentuan sampel,

metode pengumpulan data, pengukuran variabel, serta metode analisis data.

4. BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang penjelasan hasil analisis dari penelitian yang telah dilakukan dan pembahasan penelitian.

5. BAB V KESIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan, saran, serta implikasi manajerial yang diberikan peneliti dari hasil laporan penelitian yang nantinya akan menjadi masukan bagi penelitian selanjutnya.

