

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata adalah kegiatan melakukan perjalanan dengan tujuan mendapatkan kenikmatan, mencari kepuasan, mengetahui sesuatu, memperbaiki kesehatan, menikmati olahraga atau istirahat, menunaikan tugas, berziarah dan lain-lain (Meyers, 2009). Menurut Meyers (2009) salah satu tujuan kegiatan Pariwisata adalah untuk memperbaiki kesehatan, yang pada umumnya berbentuk pangan. Orang – orang seringkali beralasan mencari sesuatu yang baru saat mereka memutuskan untuk berpergian, seringkali ketika mereka menemukan suatu tempat yang baru mereka kunjungi, mereka akan mencari tahu lebih dalam tentang wisata kuliner di tempat tersebut. Saat mereka sedang melakukan kegiatan berwisata dan sekaligus mencari panganan yang baru kegiatan tersebut dinamakan Wisata Kuliner.

Wisata Kuliner merupakan kegiatan yang sangat umum dilakukan oleh masyarakat Indonesia bahkan banyak dari masyarakat kita yang rela merogoh kocek yang tidak sedikit hanya untuk merasakan makanan yang memiliki cita rasa yang enak dan unik. Menurut Octaviany (2016) Pasar makanan lokal diakui sebagai hal yang penting dari elemen pengalaman budaya dan pariwisata suatu daerah, dengan demikian identitas lokal diperkuat karena produk makanan. Maka dari itu para wisatawan yang datang ke suatu daerah tertentu, cenderung mengincar makanan khas dari daerah tersebut.

Wisata kuliner juga tidak hanya melulu soal makanan, seringkali orang-orang yang melakukan kegiatan Wisata Kuliner menuntut suasana tempat wisata yang unik, indah, dan memiliki kekayaan alam dan budaya. Dari tuntutan keunikan itu pula lah muncul keinginan para wisatawan kuliner untuk mendapatkan makanan yang memiliki rasa asli yang unik dan khas dan tentunya dengan rasa yang lezat. Hal itu pula lah yang membuat para wisatawan kuliner dapat mengingat keunikan dari tempat tersebut adalah dengan rasa makanannya. (UU No 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata)

Wisata Kuliner di Indonesia sudah banyak sekali tersebar di berbagai kota yang ada di Indonesia. Setiap Kota yang di kunjungi pun memiliki ciri khas masing – masing. Beberapa kota di Jawa Tengah seperti; Yogyakarta, Solo, Semarang, dll, seringkali memiliki rasa dominan manis dalam aneka makanan yang mereka sajikan. Hal ini dikarenakan orang-orang Jawa yang menyukai rasa manis, baik itu hidangan asin maupun hidangan manis.

Salah satu kota di Indonesia yang paling kaya akan keragaman kulinernya adalah Bandung. Berdasarkan survei yang diadakan oleh detikTravel Reader's Choice than 2018, ada 2.341 responden mengatakan bahwa Bandung menjadi kota wisata kuliner favorit di Indonesia. Kota Bandung mendapat angka 2.341 atau sekitar 59%. Mengalahkan 4 kota lainnya yaitu Makassar (8%), Surabaya (15%), Padang (14%), dan Cirebon (3%) dari total 3.970 responden. (detikTravel Reader's Choice, 2014)

Bandung merupakan salah satu kota yang memiliki banyak keanekaragaman kuliner. Dari minuman sampai makanan semuanya tersedia di Bandung. Salah satu yang membuat Bandung menjadi kota yang kaya akan keanekaragaman kulinernya adalah karena masyarakat Bandung tidak pernah berhenti untuk berinovasi memunculkan produk kuliner baru. Dan tidak jarang inovasi produk kuliner dari Bandung ini sampai dikenal di berbagai kota di Indonesia Contohnya; Seblak, Lumpia Basah, Surabi, Cuanki, dan masih banyak lagi. Beberapa makanan tersebut tidak hanya jadi makanan favorit di Bandung saja melainkan di banyak kota di Indonesia.

Bandung sebagai salah satu Kota Pendidikan pun memiliki banyak sekali populasi mahasiswa/i yang tersebar di berbagai daerah di Bandung. Oleh karena itu harga yang makanan yang ditawarkan pun cenderung lebih murah tetapi tetap memiliki rasa yang lezat. Salah satu destinasi wisata kuliner yang terkenal di kalangan mahasiswa/i adalah Warung Pasta. Warung Pasta merupakan rumah makan yang menyediakan berbagai macam hidangan pasta dengan harga yang relatif murah. Penetapan harga yang murah ini dikarenakan sasaran pasar mereka adalah para mahasiswa/i. Hal ini merupakan salah satu alasan kenapa Warung Pasta Bandung didirikan berdekatan dengan Kampus ITB di Dago.

Warung Pasta atau yang lebih dikenal dengan Warpas, merupakan Rumah Makan yang menyediakan berbagai macam menu masakan Italia dengan rasa yang sudah disesuaikan dengan lidah orang Indonesia. Harga yang ditawarkan Warpas sendiri pun tergolong cukup murah untuk para penikmat pasta. Salah satu menu modifikasi yang terdapat di Warpas adalah menu nasi keju yang ditawarkan. Di Italia namanya risotto, tetapi harus dibuat dengan beras arborio untuk menghadirkan tekstur *al dente* yang khas. Di Warpas dipakai beras Cianjur, dan nasinya dimasak sampai tanak, kemudian dicampur parutan keju cheddar olahan - bukan keju *parmesan* seperti layaknya *risotto*. Beberapa jenis pasta yang disajikan di Warpas adalah *spaghetti*, *penne*, *linguinni*, *fussili*, dan lain-lain. Karena konsumen Indonesia belum tentu paham *ravioli* itu seperti apa, maka *ravioli* isi salmon di Warpas disebut pasta salmon. Tone rasa manis, tanpa keju, membuat sajian ini sangat Indonesia. Dengan analogi yang sama, di sini *lasagna* disebut pasta panggang. Saya memutuskan untuk menggunakan salah satu menu populer di Warung Pasta sebagai objek penelitian saya mengingat ramainya tempat tersebut yang menandakan bahwa warga Bandung sendiri sangat menikmati hidangan pasta.

Pasta berasal dari Bahasa Italia “*pasta alimentare*” yang berarti adonan bahan makanan. Makanan yang satu ini berasal dari negara Italia, lalu berkembang dan saat ini hampir seluruh dunia mengenal makanan yang bernama Pasta. Pada dasarnya pasta adalah campuran dari tepung terigu, minyak zaitun, telur, dan garam yang membentuk adonan yang memiliki berbagai macam variasi bentuk. Pasta biasanya disajikan bersama dengan saus. Beberapa contoh saus yang banyak dikenal masyarakat adalah *Bolognaise* dan *Carbonara*. Pada dasarnya *Bolognaise* adalah saus tomat yang diberi tambahan cincangan daging sapi, sedangkan *Carbonara* adalah saus yang terbuat dari krim yang diberi tambahan jamur, potongan daging asap, dan keju. (Pastafits, 2015)

Bentuk dari pasta sendiri ada banyak sekali variannya mulai dari *Raviolli* pasta yang memiliki bentuk seperti pastel, *Lasagna* pasta yang memiliki bentuk seperti lembaran-lembaran, *Fettucini* pasta yang memiliki bentuk seperti mie gepeng namun lebih lebar, *Farfalle* pasta yang memiliki bentuk seperti dasi kupu-kupu pria, *Gnocchi* pasta yang terbuat dari kentang, *Tortellini* pasta yang memiliki bentuk menyerupai

pangsit isi, *Cannelloni* pasta yang berukuran kecil yang mempunyai bentuk menyerupai macaroni, dan masih banyak lagi. (De Vita, Oretta Zanini, 2009)

Pasta dibedakan menjadi Pasta kering dan Pasta basah. (De Vita, Oretta Zanini, 2009) Pasta basah terbuat dari bahan-bahan segar dan biasanya Pasta basah sesaat setelah dibuat harus segera di masak dan disajikan dengan saus pilihan, karena Pasta basah memiliki daya tahan simpan yang sebentar karena memiliki kadar air yang tinggi. Biasanya jika kita menikmati Pasta di daerah asalnya, Pasta yang disajikan selalu Pasta basah atau Pasta segar. Sedangkan di Indonesia kebanyakan Pasta dijual dalam bentuk kering. Pasta kering memerlukan waktu masak yang cukup lama karena memiliki kadar air yang kecil, yaitu 10%. Maka dari itu pasta kering pun memiliki daya tahan simpan yang lebih lama dari pasta basah yaitu 3 tahun. Semuanya memiliki kelebihan masing-masing pasta basah memiliki rasa yang lebih lezat sedangkan pasta kering memiliki daya tahan simpan lebih lama.

Pasta berbasis biji durian menjadi ide pilihan saya untuk penelitian ini. Biji durian merupakan limbah dari buah Durian yang dikenal dengan julukan Raja Buah, karena 1 pohonnya saja bisa menghasilkan 80-100 buah durian. Durian hanya terdapat di daerah Tropis, salah satunya adalah Indonesia. Di Indonesia sendiri pun sangat mudah untuk memperoleh durian walaupun sedang tidak musim. (Rukmana,1996)

Biji durian merupakan salah satu limbah yang dihasilkan oleh para penikmat durian. Biji durian memiliki bentuk seperti bulat telur, berkeping dua, dan berwarna kuning keputihan. Biasanya biji durian dapat dikonsumsi setelah direbus atau dibakar, bahkan saat ini biji durian dibuat tepung yang bisa digunakan sebagai bahan baku wajak dan berbagai produk yang lainnya.(Rukmana, 1996) Jika dibandingkan dengan biji nangka dan biji cempedak, kandungan gizi dalam biji durian memiliki kedudukan yang paling tinggi(Senior, 2009) Maka dari itu penulis memutuskan untuk menggunakan limbah biji durian.

Alasan penulis menambahkan tepung biji durian ini sebagai bahan tambahan dalam adonan pasta adalah dari segi ekonomis karena memanfaatkan limbah yang biasanya terbuang dengan percuma, dan alasan lainnya adalah karena ada gizi

tambahan yang terkandung dalam biji durian tersebut. Alasan mengapa penulis memilih objek untuk penelitian ini adalah pasta, karena belum pernah ada yang menambahkan tepung biji durian kedalam adonan pasta.

Menurut Cahyana & Artanti (2015) dalam *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental – Pasta*, “Untuk sajian yang disantap bersama saus, bisa bebas memilih. Tentu saja pasta yang memiliki rongga, atau bentuk yang memiliki cekungan akan menampung saus lebih baik. Fresh pasta atau pasta segar adalah pilihan yang paling tepat untuk sajian ini. Pasta segar dapat menyerap saus lebih baik daripada pasta kering, sehingga rasanya pun akan makin sedap”. Maka dari itu penulis memutuskan untuk membuat pasta segar dan dihidangkan dengan saus, dan saus yang penulis pilih adalah *carbonara*.

Penulis bermaksud memanfaatkan limbah biji durian yang selama ini terbuang begitu saja dengan cara memproses limbah tersebut menjadi tepung lalu menambahkan tepung tersebut kedalam adonan pasta sehingga dengan ini penulis mengangkat judul INOVASI PASTA BERBASIS TEPUNG BIJI DURIAN.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana formulasi pasta dengan penambahan tepung biji durian ?
2. Bagaimana Daya Terima Konsumen pada produk pasta dengan penambahan tepung biji durian ?
3. Apa manfaat kesehatan dan manfaat ekonomi dari pasta dengan penambahan tepung biji durian ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka dibangun sebuah aplikasi yang mengacu pada pengelolaan penjualan dan penggajian berbasis web. Adapun Tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu menghasilkan aplikasi yang dapat :

1. Mengetahui formulasi resep pasta dengan penambahan tepung biji durian

2. Mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi pasta dengan penambahan tepung biji durian
3. Mengetahui apa manfaat kesehatan dan manfaat ekonomi dari pasta dengan penambahan tepung biji durian

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Sebagai penambah referensi untuk peneliti lain yang akan meneliti hal yang berkaitan atau sejenis dengan penelitian ini.
2. Penelitian ini dapat memperkaya referensi dalam ilmu pengetahuan khususnya dunia kuliner mengenai olahan pasta berbasis tepung biji durian.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat berguna bagi Industri Kuliner, Produsen Pasta, dalam memanfaatkan limbah biji durian dan memanfaatkan gizi yang terkandung di dalam biji durian.