

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut (Mayers, 2009) menyatakan pariwisata ialah suatu aktivitas perjalanan yang dilakukan sementara waktu dari tempat tinggal semula ke daerah tujuan dengan sebuah alasan bukan untuk menetap atau mencari nafkah yang melainkan hanya untuk memenuhi rasa ingin tahu, menghabiskan waktu senggang atau libur dan tujuan-tujuan lainnya.

Agar tetap terjaga dan terus berkembang sebuah objek wisata perlu pengelohan yang baik. Selain dikelola oleh pemerintah ada pula objek wisata yang dikelola oleh pihak swasta. Objek – objek wisata ini bahkan menjadi sumber devisa yang besar bagi negara karena banyaknya wisatawan asing yang pergi berwisata ke Indonesia.

Selain itu kedatangan para wisatawan ke lokasi-lokasi objek wisata juga memberi keuntungan kepada masyarakat sekitar. Masyarakat dapat membuka berbagai usaha di sekitar tempat wisata seperti usaha oleh-oleh, jasa pemandu wisata, dan lain-lain. Sebuah objek wisata tentu tidak lengkap tanpa adanya jajanan atau makanan khas daerah yang dapat dinikmati. Di sekitar objek wisata biasanya kita dengan mudah akan menemui berbagai jajanan khas saerah setempat. Bahkan ada orang yang berwisata khusus untuk mencicipi dan menikmati makanan di setiap daerah yang dikunjungi yang disebut juga dengan wisata kuliner.

Wisata kuliner adalah Wisata yang menyediakan beberapa fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi keperluan wisatawan yang dibuat untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Sedangkan wisata kuliner secara khusus adalah kegiatan makan-makan ke

suatu tempat yang dilakukan oleh satu atau banyak orang dalam kategori untuk hiburan. Lidah kita yang akan menilai semua, terutama bagi orang yang mahir mencoba masakan. Arti lain yang lebih mudah dipahami tentang Wisata Kuliner yaitu gabungan menikmati sebuah makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau berlibur.

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Masakan tersebut berupa lauk pauk, makanan (pangan), dan minuman. Sebab setiap daerah mempunyai cita rasa tersendiri, maka tidak heran apabila setiap daerah mempunyai tradisi kuliner yang tidak sama. Kuliner adalah sebuah gaya hasil dari masakan dan ada orang yang akan memakannya. Sebab setiap orang memerlukan makanan yang sangat diperlukan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana sampai makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba enak. Kata kuliner adalah unsur serapan bahasa Inggris (*culinary*) yang berarti berhubungan dengan memasak.

Kuliner banyak sekali dijumpai di Indonesia maupun mancanegara. Kuliner dari mancanegara disebut juga kuliner modern karena bahan dan karakteristik berbeda dari masakan Indonesia. Karakteristik kuliner modern biasanya diolah dengan cepat, mudah dan sederhana karenanya tak butuh proses lama untuk memasaknya. Selain itu juga kuliner atau masakan modern dikenal sederhana penyajiannya seperti spaghetti, burger, atau makanan *junk food*. Sedangkan kuliner tradisional biasanya membutuhkan penyajian yang lama dan memakai bahan rempah-rempah. Salah satu kuliner tradisional yang sering dijumpai yaitu jajanan pasar, karena mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional dan harga yang relatif terjangkau dengan rasa yang enak. Jajanan pasar ada banyak pilihan beragam yang disediakan. Dunia perhotelan, untuk meningkatkan daya Tarik para tamu bahkan banyak menyediakan jajanan pasar pada saat sarapan pagi. Di beberapa kota di Indonesia, tak jarang menyelenggarakan festival jajan pasar untuk memperkenalkan makanan tradisional yang menjadi ciri khas daerah tersebut.

Jajanan pasar terbagi menjadi 2 yaitu jajanan pasar asin dan jajanan pasar manis. Jajanan pasar asin seperti lempur, pastel dan risoles, sedangkan jajanan pasar manis cenderung banyak pilihan seperti getuk, kue sus, klepon, kue talam, dan kue bugis. Kue bugis sering banyak dijumpai di acara-acara seperti pengajian atau acara selamatan karena mudah dibuat dan harga yang sangat ekonomis. Kue bugis berasal dari Betawi, akan tetapi kue bugis terkenal juga di beberapa daerah Indonesia seperti, Sumatra. Lapek Bugih merupakan salah satu panganan tradisional yang cukup digemari dan sangat familiar dengan lidah orang Minang. Bahkan, di setiap upacara adat Lapek Bugih tak akan ketinggalan. Lapek bugih mempunyai rasa yang manis dan gurih, tekstur kulit yang moist serta lembut. Bahan dasar yang digunakan pada kue bugis berupa tepung ketan dicampur dengan santan, vanili dan secukupnya garam, lalu diisi dengan parutan kelapa dicampur gula dengan sangria kacang tanah.



Sumber: covesia.com

Gambar 1.1 Lapek Bugih

Agar lapek bugih lebih bervariasi, dengan menambahkan buah sukun ke lapek bugih akan menambah cita rasa yang lebih menarik dan memiliki kandungan yang akan kaya gizi.

Buah sukun atau *Artocarpus communis* adalah buah yang mudah ditemukan di daerah tropis seperti Indonesia dan Malaysia. Sukun sendiri adalah hidangan olahan yang digemari oleh banyak orang. Sukun tidak hanya enak, tetapi juga mudah diolah menjadi berbagai makanan. Buah sukun panen

setahun dua kali, buah sukun jika matang akan jatuh dengan sendirinya di pohon yang membuat buah sukun hancur karena tekstur yang lunak, sehingga buah sukun akan terbang sia-sia dengan jumlah banyak.

Di Eropa, sukun disebut “*breadfruit*” karena tidak memiliki biji dan memiliki kandungan lunak seperti roti. Sukun mengandung sumber karbohidrat penting bagi tubuh. Karbohidrat dalam 100 gram tepung sukun setara dengan karbohidrat dalam 100 gram beras. Kandungan nutrisi buah sukun merupakan buah yang kaya manfaat. Buah yang menyandang nama ilmiah *Artocarpus altilis*, dikatakan demikian karena tidak dapat dipisahkan dari jumlah nutrisi dan vitamin yang dikandungnya. Dilaporkan dari berbagai sumber, sukun terdiri dari sejumlah nutrisi dan vitamin yang disebut serat, karbohidrat kompleks, protein dan mineral (fosfor, kalsium, magnesium, zat besi). Selain itu, vitamin A, vitamin B dan vitamin C tidak ketinggalan.

Ringkasan gizi :

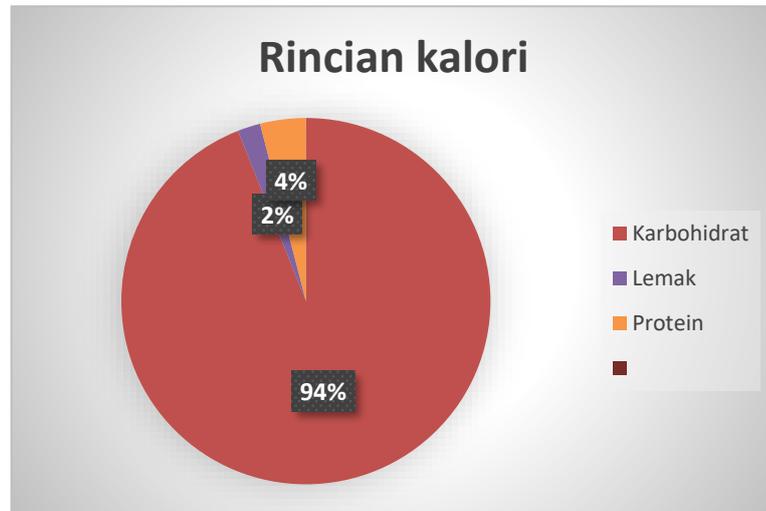
Tabel 1.1 kandungan gizi buah sukun

Kalori	Lemak	Karbohidrat	Protein
103	0,23g	27,12g	1,07g

Sumber : fatsecret.co.id

Terdapat 103 kalori dalam sukun (100 gram). Rincian kalori : 2% lemak, 94% karbohidrat, 4% protein.

Buah sukun dapat dinikmati baik oleh orang muda maupun orang tua, dan dapat dinikmati untuk orang yang menerapkan pola hidup shat atau diet karena kalori pada buah sukun yang dikutip dari *fatsecret* bahwa kandungan gizi pada 100 gram buah sukun mengandung kandungan gizi sebagai berikut :



Sumber : fatsecret.co.id

Gambar 1.2 Rincian Kalori Buah Sukun

Dari uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Inovasi Lapek Bugih Dari Buah Sukun” untuk mencari formulasi tepat sebagai topik penelitian. Pada penelitian ini diperlukan pengembangan lapek bugih serta mengetahui pengaruh penggunaan buah sukun terhadap daya terima sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu referensi kudapan dalam menerapkan pola hidup sehat.

Penulis melihat pengaruh penggunaan buah sukun terhadap formulasi dan daya terima, pada lapek bugih dengan 3 percobaan:

	Tepung ketan	Buah sukun
Percobaan 1	70%	30%
Percobaan 2	50%	50%
Percobaan 3	30%	70%

Sumber: Data Penulis September 2020

Tabel 1.2 Perbandingan Formulasi Resep

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang dikemukakan di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi lapek bugih dari buah sukun?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap lapek bugih dari buah sukun?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, tujuan dalam penyusunan proyek akhir ini yaitu :

1. Mengetahui formulasi pembuatan lapek bugih dari buah sukun.
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap lapek bugih dari buah sukun.

1.4 Manfaat Penelitian

Jika tujuan dari penelitian tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah referensi tentang resep lapek bugih bagi prodi perhotelan Universitas Telkom dan juga untuk instansi lainnya, juga penelitian ini dapat digunakan oleh peneliti lain yang meneliti objek sejenis atau berkaitan dengan isi penelitian sebagai referensi.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai upaya pemanfaatan limbah buah sukun agar buah sukun yang dihasilkan dengan jumlah

banyak tidak terbuang sia-sia, karena dilihat dari kandungan dari buah sukun sangat bermanfaat bagi manusia.

Penelitian ini juga dapat digunakan pada pastry shop atau usaha rumahan yang ingin menambah produk sehat atau hotel dengan tema jajanan pasar tetap sehat, dan masyarakat yang sedang menerapkan pola hidup sehat dengan tidak mengurangi cita rasa dan kualitas jajanan pasar yaitu kue
