

## **BAB I PENDAHULUAN**

---

### **1.1 Latar Belakang**

Berbagai Negara di seluruh dunia memiliki keindahan dan kekayaan alam serta budaya yang melimpah dan sangat luar biasa. Potensi keindahan dan kekayaan alamnya mulai dari kekayaan laut, darat, bumi dan kekayaan alam lainnya yang terkandung di dalam bumi. Memiliki keindahan dan kekayaan sumber daya alam yang baik, menjadi modal yang besar bagi Indonesia untuk pengembangan pariwisata melalui pemanfaatan sumber daya alam yang dimiliki. Seperti yang kita ketahui, Indonesia memiliki sekitar 300 kelompok etnis, tiap etnis memiliki warisan budaya yang berkembang selama berabad-abad. Keaneka ragam budaya yang dimiliki Indonesia, menjadikan daya tarik wisata bagi wisatawan yang berkunjung ke daerah di Indonesia. Setiap daerah di Indonesia memiliki keunikan dan ciri khas tersendiri untuk pariwisata daerahnya. Contohnya Yogyakarta, berbagai macam suku/etnis yang terdapat di Yogyakarta menjadikan daya tarik wisata bagi wisatawan yang berkunjung kesana, dengan festival budaya, kuliner, alam dan bahari serta kehidupan sosial masyarakat desa.

Pada awalnya makanan hanya menjadi salah satu pelengkap kegiatan wisata. Namun kemudian berkembang menjadi salah satu bentuk wisata khusus yang disebut dengan istilah wisata makanan atau food tourism. Makanan adalah elemen penting dalam pengalaman wisata, oleh karena itu wisata kuliner menjadi salah satu jenis pariwisata yang tak kalah menarik dengan jenis pariwisata lainnya. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ke-tiga tahun 2003 Wisata adalah “pergi secara bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya)”, Sedangkan kuliner adalah makanan. Erik Wolf (2014) dari World Food Travel Association, wisata kuliner adalah mengejar dan menikmati pengalaman makan dan minum yang unik dan berkesan, di tempat jauh maupun dekat. Jadi dapat disimpulkan bahwa Wisata kuliner adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan dan minuman sebagai objek wisata dengan tujuan menikmati pengalaman yang unik dan berkesan. Masa perjalanan yang tergolong dalam definisi wisata adalah tidak kurang dari 24 jam dan tidak lebih dari tiga bulan, serta tidak dalam rangka mencari pekerjaan. Setiap daerah

di Indonesia memiliki kuliner khas masing-masing karena pengaruh dari setiap budaya atau suku yang ada di daerah tersebut. Hal itu diperkuat oleh teori menurut Koentjaraningrat (1998) makanan merupakan salah satu karakteristik budaya, dapat dilihat dari cara memasak dan penyajiannya. Seperti halnya wisata lainnya, menurut Kusumawardani, Desy dalam thesis nya yang berjudul Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, D.I. Yogyakarta (2016) wisata kuliner memiliki magnet yang kuat sehingga menarik para wisatawan untuk berkunjung, yaitu:

1. Keragaman aktivitas kuliner
2. Makanan khas
3. Lokasi yang nyaman dan bersih
4. Desain ruangan (*venue*) yang unik dan menarik
5. Pelayanan yang baik pasar yang kompetitif
6. Harga dan proporsi nilai
7. Peluang bersosialisasi
8. Interaksi budaya dengan kuliner
9. Suasana kekeluargaan
10. Lingkungan yang menarik
11. Produk Tradisional, Nasional dan Internasional

Di berbagai negara memang kaya akan berbagai macam jenis makanan ringan atau *dessert* yang disajikan dalam keadaan dingin. ada yang dibuat secara tradisional ataupun secara *modern* dan biasanya dijual ditoko kue karena jumlah daya minat konsumen yang sampai sekarang masih cukup digemari. Dahulu *dessert* hanya di makan setelah makan berat (*main course*) yang diperuntukan untuk mengakhiri makanan. *Dessert* kebanyakan dibagi menjadi beberapa kategori seperti basah dan kering. Berikut beberapa jenis *dessert* yang sering disukai oleh konsumen yaitu;

*Pannacotta* merupakan bahasa italia yang memiliki arti dalam bahasa indonesia yaitu *panna* (*krim*) dan *cotta* yang berarti (masak) atau lebih dikenal dengan 'cooked cream' dalam bahasa inggris. Cream merupakan bahan makanan yang sudah dikenal dalam dunia memasak. Menurut Farmakope Indonesia Edisi III, krim adalah bentuk sediaan setengah padat, berupa emulsi mengandung air tidak

kurang dari 60% dan dimaksudkan untuk pemakaian luar. Menurut Farmakope Indonesia Edisi IV, krim adalah bentuk sediaan setengah padat mengandung satu atau lebih bahan obat terlarut atau terdispersi dalam bahan dasar yang sesuai. Istilah ini secara tradisional telah digunakan untuk sediaan setengah padat yang mempunyai konsistensi relatif cair diformulasi sebagai emulsi air dalam minyak atau minyak dalam air. Sajian *Panna Cotta* mulanya berkembang di daerah Langhe, Piedmont-Italia Selatan, dan diciptakan oleh seorang wanita asal Hungaria di abad ke-19. Pada resep aslinya, *Panna Cotta* ditambahkan telur, kopi bubuk dan vanilli. Karena bentuknya yang bisa unik dan bentuknya tidak terlalu besar, *panna cotta* sendiri sering di idolakan bagi sebagian kalangan seperti remaja, anak – anak maupun orang tua dikarenakan porsi yang tidak terlalu besar dan memiliki rasa yang lembut.

Sedangkan santan merupakan cairan putih kental yang diperoleh dari memeras parutan kelapa yang sudah tua. Santan digunakan pada produk bakery untuk memberi rasa gurih dan aroma yang khas. Santan banyak dijumpai dipasar maupun dimall karena bahan ini termasuk bahan makanan yang sering digunakan dalam hal memasak.

Table 1.1

Sumber Gizi pada Santan

kandungan	Santan muda	Santan setengah tua	Santan tua
Kalori (kal)	68	180	359
Air (g)	83,3	70	46,9
Protein (g)	1	4	3,4
Lemak (g)	0,9	15	34,7
Karbohidrat (g)	14	10	14
Fosfor (mg)	30	55	98
Besi (mg)	1	1,3	2
Vitamin A (SI)	0	10	0

Vitamin B (mg)	0,06	0,05	0,1
Vitamin C (mg)	4	4	2
Kalsium (g)	7	8	21

Sumber: prihatini 2008

Dan kacang hijau merupakan tanaman berbentuk semak yang tumbuh tegak. Tanaman kacang hijau diduga berasal dari India, kemudian menyebar ke berbagai negara Asia tropis, termasuk ke Indonesia di awal abad ke-17. Kacang hijau termasuk tanaman yang relatif mudah untuk ditanam tanaman yang tidak tergantung pada iklim tertentu dengan memperhatikan kecukupan faktor-faktor eksternal seperti air dan mineral, kelembaban, suhu serta cahaya, kacang hijau dapat tumbuh dengan baik. Saat ini kacang hijau mulai banyak di budidayakan di daerah yang memiliki iklim tropis. Kacang Hijau memiliki gizi yang cukup baik untuk tubuh yang dapat dilihat pada gambar tersebut:

Table 1.2

Sumber Gizi Kacang Hijau

Kandungan	Jumlah / 100gr
energi	354 kkal
Lemak	22,2 gr
protein	1,2 gr
karbohidrat	62,9 gr
kalsium	125 mg
fosfor	320 mg
Zat besi	6,7 mg
Vitamin B1	6,0 mg
Vitamin C	0,64 mg
Air	10 mg

Sumber: M. Mustakim, 2014 : 62

Kacang hijau ternyata selain enak untuk dijadikan makanan sehat, juga baik untuk dikonsumsi jangka Panjang demi kesehatan. Kacang hijau mengandung

vitamin C dan B1 yang baik untuk tubuh, tidak hanya membuat tubuh sehat juga membuat melawan berbagai penyakit. Yang hasilnya anda tidak mudah terjangkit penyakit ringan maupun berat.

Dari latar belakang diatas penulis melakukan **INOVASI PANNACOTA BERBASIS SANTAN DAN KACANG HIJAU**. Karena dilihat munculnya inovasi – inovasi baru dan banyaknya manfaat dari santan dan kacang hijau.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan Latar Belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep pembuatan panna cotta berbasis santan dan kacang hijau?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap mutu produk panna cotta dengan penambahan santan dan kacang hijau?

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

1. Untuk mengetahui formulasi resep pembuatan pannacota berbasis santan dan kacang hijau.
2. Untuk mengetahui hasil daya terima konsumen terhadap prouduk pannacota berbasis santan dan kacang hijau.

## **1.4 Kegunaan Penelitian**

### **1.4.1 teoritis**

1. Memberikan informasi mengenai potensi Santan dan Kacang hijau yang menjadi tambahan dalam membuat panna cotta.
2. Memperluas pemikiran mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi terhadap bahan makanan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang penganekaragaman dari santan dan kacang hijau selama ini bisa diolah menjadi produk yang baru dan banyak ditemui sekitar.

#### **1.4.2 Praktis**

1. Pemanfaatan bahan yang dikembangkan untuk mempunyai nilai tambah.
2. Menambah nilai mutu suatu bahan yang kegunaannya masih sedikit.