

BAB 1

PENDAHULUAN

1.2 Latar Belakang

Bogor adalah sebuah kota di Provinsi Jawa Barat, Indonesia yang dikenal dengan julukan kota hujan, karena Bogor memiliki curah hujan yang sangat tinggi. Hal itu disebabkan Bogor terletak di wilayah yang dikelilingi oleh 3 gunung yaitu Gunung Pangrango, Gunung Salak, dan Gunung Gede. Bogor bernama Buitenzorg pada masa Kolonial Belanda yang memiliki arti “aman tentram”. Kota Bogor merupakan penyangga Ibu Kota Negara yang memiliki aset wisata ilmiah yang memiliki sifat internasional yaitu Kebun Raya Bogor yang merupakan salah satu cagar budaya yang sangat menarik perhatian wisatawan asing. Bogor merupakan salah satu kota tujuan wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan. Kedekatannya dengan Kota Jakarta dan kabupaten atau kota lain di Jawa Barat menjadikan Kota Bogor sebagai salah satu tujuan wisata nasional. Bogor juga disebut sebagai Kota Jajanan, karena Bogor memiliki jajanan kuliner yang sangat beragam.

Kuliner adalah hasil olahan masakan yang berupa makanan maupun minuman. Kuliner sangat erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yaitu *culinary* yang artinya adalah urusan dapur yang berkaitan dengan masak memasak (Candra, 2010). Masyarakat biasa mengartikan kuliner adalah semua jenis makanan dan minuman. Menurut (Soegiarto, 2018), kuliner adalah masakan dalam artian hasil dari proses memasak. Orang yang bekerja di bidang kuliner disebut koki atau *chef*.

Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Bogor, mencatat bahwa ada kenaikan sebanyak 20% jumlah wisatawan di tahun 2019 dari 2018 (Disparbud, 2019). Dikutip dari kompas.com Pada tahun 2020, dari total 5.117.889 jiwa di Bogor, hanya 60.552 diantaranya merupakan wisatawan mancanegara.

Kemudian, di tahun 2021 jumlah wisatawan mancanegara hanya tercatat 2.609 orang dari total 6.455.954 orang. Tetapi jumlah kunjungan wisatawan di Kabupaten Bogor selama tahun 2022 mampu menembus angka 8 juta wisatawan. gambaran ini menyatakan bahwa kuliner di Bogor memiliki peluang yang cukup besar untuk meningkatkan untuk pertumbuhan wisata kuliner khas Bogor.

Bogor memiliki berbagai macam jajanan dan kuliner, salah satunya adalah Talas Bogor. Sejak permulaan sejarah perkembangan Bogor, talas bogor sendiri sudah sangat berkembang dan banyak dikonsumsi oleh penduduk setempat (Priyadi, 2014). Di Bogor, inovasi talas cukup beragam contohnya adalah lapis talas, pie talas, bika talas, brownies talas, dan juga eggroll. Di kabupaten Bogor yaitu sentra produktifitas talas Indonesia, mencatat produksinya kurang lebih 57.000 ton pada tahun 2008 (Julianto, 2014). Talas bogor yang jumlahnya melimpah di Kota Bogor masih terbatas pengolahannya. Keberagaman pengolahan talas bogor diperlukan agar memaksimalkan sumber daya yang ada. Maka dari itu penulis ingin menampilkan khas baru dari Bogor yaitu inovasi klappertart berbasis talas.

Talas Bogor termasuk kategori umbi-umbian yang cukup banyak dikenal di Indonesia. Talas memiliki nama latin *Colocasia esculenta*. Tanaman ini merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang berasal dari Asia Tenggara, kemudian menyebar ke China, Jepang, dan beberapa pulau di Samudera Pasifik oleh penduduk yang bermigrasi (Amiruddin, 2013). Talas biasa tumbuh dengan tinggi 0,4 meter atau 400 cm hingga mencapai 1,5 meter. Bunga talas terletak di dalam tongkol ketiak daun, tangkai talas biasanya mempunyai panjang kurang lebih 15 cm hingga 16 cm. Menurut (goodnewsfromindonesia.id) Talas pun memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh manusia. Kandungan nutrisi yang terdapat pada talas adalah *polifenol, villose, saponin*, serat, karbohidrat, kalium, zat besi, kalsium, fosfor, vitamin A dan C. Dalam 100 g talas mentah mengandung energi (98 kal), protein (1,9 g), lemak (0,2 g), karbohidrat (23,7 g), kalsium (28, mg), fosfor (61 mg), zat besi (1,0 mg), vitamin A (3 RE), vitamin C (4,0 mg), vitamin B1 (0,13

mg), air (73 g), bahan dapat dimakan (85%) (Direktorat Gizi Depkes RI, 1979) dalam (Koswara, 2014). Manfaat talas untuk kesehatan organ tubuh adalah dapat mencegah kanker, menyembuhkan diabetes, menjaga kesehatan pada mata, meningkatkan sistem imun tubuh, menjaga kesehatan kulit, menjaga kesehatan jantung, mengatasi anemia, mengatasi lelah, menghambat penuaan dini, melancarkan pencernaan, memperbaiki masalah pada usus, mengatasi nyeri otot dan juga sendi. Talas juga bermanfaat untuk kecantikan, yaitu dapat mengatasi kulit yang kering, dapat mencerahkan kulit, dapat melembutkan kulit, dan dapat mengencangkan kulit. Umbi talas biasa dimakan sebagai kudapan dengan menggoreng atau mengukus talas. Talas dapat memberikan rasa yang khas pada makanan. Pada umumnya talas memiliki sentuhan rasa yang manis dan aroma yang khas dan alami. Dalam beberapa hidangan, talas juga dapat memberikan rasa kacang yang ringan. Hal ini, dapat memberikan sedikit tambahan kompleksitas rasa pada makanan. Masyarakat lokal biasanya menjadikan parutan kelapa dan potongan gula aren menjadi pendamping talas untuk dinikmati. Selain itu talas juga dapat diolah menjadi sebuah produk dessert atau snack salah satunya adalah klappertart dengan menggunakan talas.

Klappertart merupakan makanan khas Manado, Sulawesi Utara. Klappertart berasal dari kata Klapper dan tart. Kedua kata tersebut adalah gabungan dari bahasa Indonesia dan Belanda. Kata Klapper yang berarti kelapa, pada masanya Belanda mengeja menjadi "klepper". Sementara tart diambil dari bahasa Belanda yang berarti kue. Klappertart adalah pencampuran dari daging kelapa muda, kismis, kenari, dan tepung gandum. Klappertart adalah sejenis panganan yang bahan utamanya kelapa. Kue ini berasal dari Manado. Racikan awalnya adalah warisan Belanda. Pada masa itu, klappertart hanya dikonsumsi oleh keluarga dari Belanda kelas menengah keatas, tetapi kemudian banyak orang dari berbagai kalangan yang belajar membuat klappertart. Pada awalnya, klappertart dibuat dengan resep Belanda, tetapi orang Indonesia memodifikasi resepnya dari resep awal klappertart yang menggunakan banyak susu untuk pemanis. karena

kebanyakan orang Indonesia tidak menyukai rasa gurih dari susu. Klappertart dalam Bahasa Belanda berarti kue kelapa (Chrisfella Cokro Handoyo dan Syahriza A. Firdayanti, 2018). Meski klappertart diciptakan bukan dari orang pribumi, tetapi menurut id.theasianparent.com klappertart berhasil menjadi salah satu dari 30 ikon nusantara yang disahkan oleh Kementerian Pariwisata pada tahun 2012.



Gambar 1. 1 Klappertart

Sumber theasianparent.com

Latar belakang masalah inovasi klappertart berbasis talas adalah karena beberapa alasan. Pertama, talas merupakan bahan yang lebih murah dan lebih mudah didapatkan dibandingkan dengan kelapa. Hal ini membuat klappertart dengan bahan talas dapat dijual dengan harga yang lebih terjangkau, sehingga lebih menarik bagi konsumen. Penggunaan talas pada klappertart dapat meningkatkan nilai gizi produk tersebut. Talas mengandung serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelapa, sehingga dapat membantu memperlancar pencernaan dan memenuhi kebutuhan serat harian konsumen. Inovasi klappertart berbasis talas juga dapat membantu mengurangi ketergantungan pada bahan kelapa yang biasanya sulit didapatkan di daerah-daerah tertentu. Dengan mengolah talas menjadi bahan utama klappertart, maka produk tersebut dapat lebih mudah diproduksi dan dipasarkan di seluruh Indonesia.

Namun, masih terdapat beberapa masalah yang perlu diperhatikan dalam inovasi klappertart berbasis talas. Pertama, penggunaan talas sebagai bahan utama klappertart dapat mempengaruhi rasa dan tekstur produk. Oleh

karena itu, perlu dilakukan penelitian dan pengembangan produk yang tepat agar rasa dan tekstur klappertart tetap terjaga.

Kedua, perlu dilakukan pengaturan dan pengawasan yang ketat terkait keamanan pangan. Penggunaan talas sebagai bahan utama klappertart dapat mempengaruhi kandungan bahan kimia di dalamnya. Oleh karena itu, perlu dilakukan uji coba dan pengujian yang tepat agar keamanan pangan tetap terjaga.

Dalam rangka mengembangkan inovasi klappertart berbasis talas, diperlukan upaya dari berbagai pihak, seperti pemerintah, pengusaha kuliner, dan masyarakat setempat, untuk bekerja sama dalam meningkatkan kualitas dan promosi produk tersebut. Dengan upaya yang tepat, inovasi klappertart berbasis talas dapat menjadi salah satu alternatif kue tradisional Indonesia yang lebih terjangkau, bernilai gizi tinggi, dan memiliki potensi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Inovasi Klappertart Berbasis Talas"

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana formulasi resep inovasi klappertart berbasis talas?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap inovasi klappertart berbasis talas?

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. Untuk mengetahui formulasi klappertart berbasis talas

2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi klappertart berbasis talas

1.2 Batasan Masalah

Mengingat inovasi talas dapat menjadikan banyak produk lain yang berkualitas maka penulis membatasi masalah yaitu hanya membahas tentang inovasi klappertart berbasis talas.

1.2 Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan Praktis

Dari penelitian ini penulis mengharapkan dapat bermanfaat dan dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dalam memanfaatkan talas sebagai inovasi produk.

2. Kegunaan Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah ilmu dan pengetahuan dan penerapan teori yang diberikan kepada penulis selama penulis berkuliah di Telkom University terutama dalam bidang pastry.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini merupakan syarat kelulusan dalam menyelesaikan program studi D III Perhotelan Universitas Telkom. Terlebih adanya penelitian ini dapat menambah wawasan penulis tentang inovasi produk talas

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk melakukan penelitian tentang talas atau yang berkaitan dengan isi dari penelitian ini.