

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bersaing dengan pasar yang semakin kompetitif karena perkembangan kuliner global yang terus mendorong pelaku industri maupun pemerintah di Indonesia untuk lebih terbuka terhadap pengaruh internasional terutama pada hidangan, tentu membuat produsen makanan lokal dituntut untuk melakukan inovasi secara berkelanjutan, baik dalam pengembangan produk maupun strategi pemasaran. Setiap ragam makanan tradisional mempresentasikan identitas budaya suatu masyarakat, sehingga pelestariannya sangat berperan penting dan menjadi tanggung jawab bersama. Preferensi masyarakat sendiri dimaknai sebagai pilihan dan kegemaran dari sekelompok orang atau komunitas atau penduduk di suatu wilayah tertentu terhadap suatu hal (Syarif & Sayoga.,2024).

Dengan masuknya kuliner internasional hal ini mempengaruhi selera dan preferensi konsumen sehingga menimbulkan tantangan baru bagi pelaku usaha makanan tradisional agar dapat tetap bersaing, diperlukan adanya inovasi guna mempertahankan eksistensi, meningkatkan daya saing, serta menjamin keberlangsungan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di tengah gempuran produk-produk global. UMKM sendiri merupakan bagian penting dari usaha nasional yang berperan penting dalam pencapaian tujuan pembangunan nasional (Sari et al.,2016). Oleh karena itu, inovasi dalam sektor ini menjadi kunci dalam menjaga keberlanjutan dan relevansi kuliner tradisional di era modern.

Perubahan preferensi konsumen dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain kualitas produk, kepuasan indra, kemasan, merek, harga, serta nilai gizi yang ditawarkan. Preferensi tersebut terbentuk dari keputusan individu yang dipengaruhi oleh persepsi, sikap, dan pengalaman sebelumnya. Konsumen cenderung memilih produk yang memberikan nilai tambah, baik dari segi kualitas, harga, maupun pengalaman yang lebih baik dibandingkan produk lain yang tersedia di pasar (Kotler dan Keller, 2016). Faktor-faktor tersebutlah yang membentuk keputusan pembelian konsumen, yang pada akhirnya menciptakan preferensi pasar.

Penelitian Khairullah (2020) menunjukkan bahwa hubungan variabel demografi dengan minat beli jajanan tradisional tergolong lemah. Temuan ini mengindikasikan bahwa menurunnya aktivitas masyarakat dalam mengkonsumsi jajanan tradisional saat ini akibat kehadiran jajanan modern, sehingga apabila minat beli jajanan tradisional terus menurun maka risiko terlupakannya kekayaan kuliner tradisional akan semakin besar seiring berjalannya waktu. Beberapa tantangan yang dihadapi jajanan tradisional terletak pada aspek kebersihan yang belum optimal, metode pengolahan yang kurang efisien, kemasan yang cenderung kurang menarik dan tidak praktis serta kurangnya pengenalan terutama pada generasi muda.



*Gambar 1. 1 Sup rogan
Sumber: instagram @rogan.soup*

Sup rogan atau degan adalah singkatan dari sup roti dawegan (kelapa) merupakan salah satu hidangan tradisional berasal dari Cianjur, Jawa Barat. Hidangan ini tergolong sebagai kudapan manis yang dapat disajikan dalam keadaan dingin maupun hangat, terbuat dari perpaduan roti tawar, kelapa muda, kacang hijau, gula, susu dan santan yang dimasak menjadi sup manis dan gurih. Hidangan sup rogan lebih banyak digemari dan dikonsumsi terutama pada bulan suci Ramadhan sebagai pilihan favorit ketika berbuka puasa. Makanan tradisional merujuk pula pada makanan masyarakat sehari-hari, termasuk makanan pokok,

makanan ringan, atau hidangan khusus yang telah diwariskan secara turun-temurun (Parantika & Jenica, 2022).

Menurunnya minat masyarakat terhadap sup rogan tidak terlepas dari pengaruh globalisasi yang menyebabkan pergeseran selera kuliner. Tantangan utama yang dihadapi sup rogan dapat ditelusuri dari segi kemasan dan tekstur. Pada proses produksi yang masih bergantung secara tradisional, sup rogan dikukus menggunakan daun pisang yang sebelumnya diberi lapisan plastik yang dimaksud agar sup tidak bocor, dalam proses ini daun pisang berfungsi ganda, yakni sebagai pelindung selama pengukusan sekaligus sebagai kemasan saat produk disajikan.

Meskipun penggunaan daun pisang memberikan aroma khas dan nuansa tradisional yang kuat, metode ini tidak dapat dipungkiri memiliki sejumlah keterbatasan. Dari sisi praktikalitas, kemasan berlapis antara plastik dan daun pisang menyulitkan konsumen saat membuka dan menikmati makanan, terutama bagi mereka yang terbiasa dengan kemasan yang lebih praktis dan siap santap. Kemasan ini juga terkesan kurang higienis jika dibandingkan dengan standar kemasan makanan saat ini.

Selain itu, proses pengukusan yang digunakan dalam pengolahan sup rogan turut memengaruhi kualitas tekstur roti tawar yang menjadi bahan utama. Teknik memasak pengukusan ini menjadikan roti cenderung terlalu lembek, bahkan terkadang berlendir karena uap panas yang tinggi dan lamanya waktu pengukusan. Tekstur ini menghadirkan sensasi makan yang kurang menyenangkan bagi sebagian konsumen. Alhasil, sup rogan memiliki karakteristik tekstur yang tidak umum dan kurang bisa diterima oleh lidah generasi muda yang terbiasa mengonsumsi dessert dessert kekinian saat ini.

Untuk mengatasi tantangan dalam pengembangan produk kuliner tradisional saat ini, salah satu inovasi alternatif yang dapat digunakan adalah dekontruksi kuliner, yaitu metode yang berfokus pada modifikasi bentuk, tampilan, dan penyajian hidangan asli tanpa mengubah cita rasa dasarnya, sehingga menciptakan pengalaman baru bagi konsumen (smith,2018). Dengan penerapan metode ini pelaku UMKM berpeluang untuk menghidupkan kembali eksistensi kuliner tradisional dengan menciptakan produk kuliner tradisional yang lebih menarik, adaptif dan sesuai selera generasi muda tanpa mengorbankan keaslian

rasa yang menjadi identitas khas makanan tersebut. Transformasi tersebut tidak hanya memberikan nilai tambah secara visual dan pengalaman konsumen, tetapi juga membuka peluang bisnis yang lebih luas bagi industri makanan lokal.

Mengingat Indonesia sebagai negara penghasil kelapa terbesar juga dapat dimaksimalkan sebagai sumber daya utama dalam pengembangan produk kuliner berbasis bahan lokal. Kelapa, sebagai salah satu komoditas unggulan, memiliki nilai strategis baik dari sisi ekonomi maupun keberlanjutan. Pemanfaatan kelapa dalam inovasi produk seperti makanan tradisional modern memungkinkan penguatan peran petani dan pelaku UMKM dalam rantai nilai sektor pangan. Inisiatif ini tidak hanya mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat di sektor pertanian, tetapi juga memperkuat daya saing produk lokal di kancah internasional (Indonesia.go.id,2024).



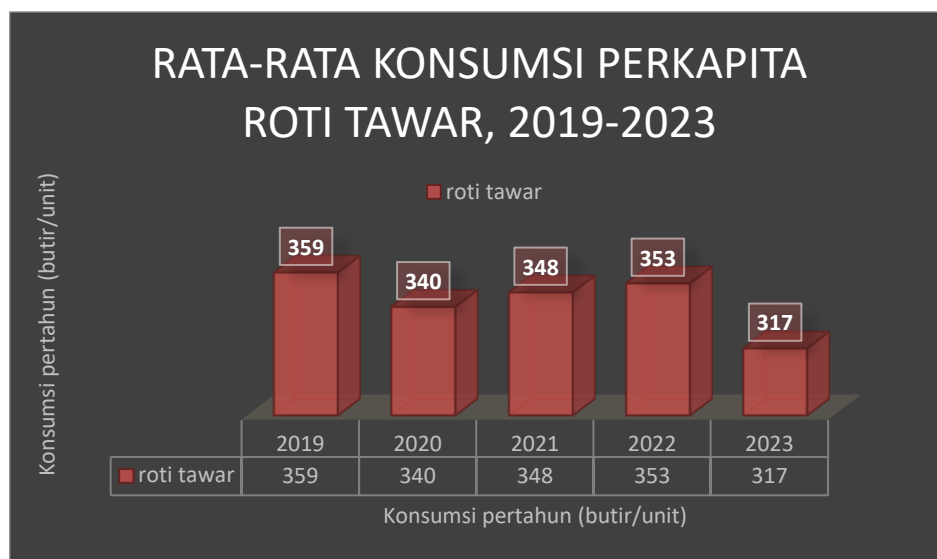
Gambar 1. 2 Grafik rata-rata konsumsi perkapita kelapa, 2019-2023
Sumber: BPS,2023

Data buku statistik pangan menunjukkan konsumsi kelapa per kapita di Indonesia mengalami penurunan setiap tahun antara 2019 hingga 2023. Pada 2019, konsumsi rata-rata mencapai 4,671 butir per orang, lalu turun bertahap menjadi 4,233 butir pada 2023. Penurunan antara 2022 dan 2023 adalah sekitar 3,49%.

Kelapa muda memiliki nilai ekonomi dan kandungan gizi yang tinggi karena mengandung asam lemak esensial, asam amino, gula, vitamin, dan mineral yang mendukung kebutuhan nutrisi masyarakat. Namun, sifat kelapa muda yang mudah

rusak memerlukan penanganan pascapanen secara tepat melalui metode pengemasan, pengawetan, dan penyimpanan. Inovasi produk turunan kelapa muda diperlukan guna meningkatkan mutu, memperpanjang daya simpan, dan memberi nilai tambah bagi para petani (Barlina, 2004). Sebagai komoditas penting dalam subsektor perkebunan, kelapa berperan dalam perekonomian nasional, baik melalui kontribusi ekspor, penyediaan lapangan kerja, maupun pemenuhan kebutuhan industri dalam negeri (Bustami & Hidayat, 2013).

Namun demikian, pengembangan sektor kelapa masih menghadapi tantangan seperti terbatasnya inovasi produk, sarana produksi, serta akses teknologi dan pasar, yang akhirnya berdampak pada penurunan produksi dan konsumsi. Untuk menghadapi tantangan tersebut, strategi pengembangan yang berkelanjutan perlu dilakukan, salah satunya melalui hilirisasi produk kelapa. Mengangkat Inovasi pada kuliner tradisional yang memanfaatkan bahan baku lokal dapat menjadi salah satu solusi untuk menarik kembali minat konsumen. Contohnya adalah sup rogan khas cianjur yang menggunakan kelapa dan santan sebagai bahan utama, sekaligus mendukung pemanfaatan produk lokal dalam industri makanan. Di sisi lain, bahan utama dari sup rogan ialah roti tawar.



Gambar 1. 3 Grafik rata-rata konsumsi perkapita roti tawar, 2019-2023
Sumber: BPS, 2023

Berdasarkan data buku statistik konsumsi pangan pada gambar grafik diatas menunjukkan penurunan konsumsi roti tawar per kapita mulai dari 0,359 potong pada tahun 2019 menjadi 0,317 potong pada tahun 2023, dengan penurunan sekitar 10,25% antara tahun 2022 dan 2023. Penurunan ini kemungkinan

dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup, pola makan masyarakat, dan pilihan produk yang lebih beragam di pasaran.

Roti pada umumnya diklasifikasikan menjadi dua jenis utama, yaitu roti manis dan roti tawar. Roti manis memiliki rasa manis yang dominan, dengan variasi bentuk dan isian seperti cokelat, susu, keju atau selai yang membuatnya lebih menarik. Sebaliknya, roti tawar merupakan roti berbentuk persegi terbuat dari tepung terigu berprotein tinggi, berwarna putih dengan pinggiran kecoklatan sesuai dengan namanya roti tawar memiliki rasa tawar netral karena tidak mengandung tambahan bahan perasa atau isian.

Menurut data dari badan pusat statistik (BPS,2023), rata-rata pengeluaran per kapita untuk konsumsi roti manis mencapai Rp.3.208 per minggu, jauh lebih tinggi dibandingkan dengan roti tawar yang hanya sebesar Rp.705 per kapita per minggu . Perbedaan konsumsi ini mencerminkan adanya pergeseran preferensi konsumen yang lebih memilih roti manis karena variasi rasa dan tampilan yang ditawarkan lebih beragam dan menarik. Roti manis dinilai lebih sesuai dengan kuliner modern yang mengutamakan inovasi dan sensasi rasa, sedangkan roti tawar cenderung dianggap monoton karena minimnya variasi dan inovasi.

Kurangnya pengembangan produk pada roti tawar menjadi salah satu penyebab utama menurunnya konsumsi pada roti tawar, di sisi lain, roti manis terus berkembang mengikuti selera pasar dengan menghadirkan berbagai varian baru yang kreatif, persaingan inilah yang menuntut pelaku industri pangan untuk turut berinovasi dalam penciptaan produk yang lebih adaptif terhadap perubahan preferensi konsumen.

Mengembangkan roti tawar dengan mengombinasikannya bersama bahan pangan lokal melalui pendekatan kuliner modern berupa dekonstruksi memungkinkan roti tawar disajikan dalam bentuk, rasa, dan tampilan baru yang lebih menarik dan bernilai jual tinggi. Penggabungan bahan lokal tidak hanya memperkaya rasa dan tekstur, tetapi juga menambah nilai ekonomi dan meningkatkan daya saing di pasaran sekaligus mendukung pemberdayaan UMKM serta petani lokal secara berkelanjutan.



*Gambar 1. 4 Panna cotta
Sumber: foodblog pescatarian kitchen*

Tren pudding panna cotta sudah ada sejak tahun 2014 hingga saat ini, dimulai dengan maraknya penjualan panna cotta di kota besar seperti Jakarta dan Surabaya. Penjualan pudding yang terkenal dengan saus buah-buahan sebagai pendampingnya ini mencapai 2000 cup per bulannya (Fitri, 2014). Hal ini menjadikan panna cotta opsi terbaik karena banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia. Selain itu panna cotta yang mudah dimodifikasi, dikombinasi dan praktis dalam penyajiannya menjadikannya pilihan tepat untuk dimanfaatkan menjadi produk dari dekonstruksi sup rogan.

Panna cotta sendiri merupakan dessert yang berasal dari Italia yang dikenal dengan teksturnya yang lembut dan rasa manis yang ringan. Keunggulan dessert ini terletak pada tampilannya yang elegan, kemudahan dalam proses penyajian, serta fleksibilitasnya untuk dimodifikasi dengan berbagai rasa dan bahan pendamping. Karakteristik inilah yang menjadikannya sebagai media yang ideal untuk perubahan dekonstruksi sup rogan menjadi panna cotta.

Transformasi sup rogan menjadi panna cotta tidak hanya menghadirkan inovasi produk yang baru dan menarik, tetapi juga konsep penggabungan cita rasa tradisional dengan teknik penyajian modern berpotensi meningkatkan daya tarik konsumen, khususnya kalangan generasi muda. Pendekatan ini selaras dengan

upaya diversifikasi produk pangan berbasis bahan lokal yang berkelanjutan. Selain itu, inovasi ini berkontribusi dalam pelestarian warisan kuliner tradisional sekaligus mendorong peningkatan kesejahteraan pelaku UMKM melalui pengembangan produk tradisional yang bernilai tambah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan yang diangkat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep dekontruksi sup rogan menjadi panna cotta?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk panna cotta dengan bahan dasar sup rogan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan peneliti mengangkat judul dekontruksi sup rogan menjadi panna cotta adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep dari dekontruksi sup rogan menjadi panna cotta
2. Mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk panna cotta berbahan dasar sup rogan

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang kuliner, khususnya mengenai inovasi dekontruksi makanan tradisional. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi studi-studi selanjutnya untuk memahami transformasi hidangan tradisional seperti sup rogan ke dalam bentuk dessert modern panna cotta tanpa menghilangkan cita rasa aslinya. Selain itu, penelitian ini juga memperkaya literatur mengenai

pemanfaatan bahan baku lokal, seperti kelapa muda dan roti tawar, dalam pengembangan produk pangan inovatif yang bernilai tambah. Dengan demikian, penelitian ini dapat mendorong kajian lebih lanjut tentang strategi pelestarian kuliner tradisional melalui pendekatan inovatif dan adaptasi terhadap perubahan preferensi konsumen.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Kegunaan akademis studi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi akademisi, mahasiswa, dan peneliti lain yang berminat pada inovasi produk pangan berbasis bahan lokal. Temuan penelitian ini juga dapat memperkaya pengetahuan dalam bidang kuliner, khususnya terkait proses dekonstruksi kuliner tradisional, seperti transformasi sup rogan kedalam hidangan penutup modern seperti panna cotta.

2. Manfaat bagi para pelaku industri makanan, terutama UMKM

Penelitian ini bisa menjadi sumber inspirasi pelaku industri pangan terutama UMKM dalam menciptakan produk inovatif dan mengembangkan produk berbasis bahan lokal dengan daya saing lebih tinggi. Selain itu, hasil penelitian ini memberikan wawasan tentang cara memodifikasi metode pengolahan dan penyajian sup rogan dalam bentuk panna cotta yang lebih praktis, higienis, dan efisien sehingga dapat memperluas pangsa pasar sekaligus meningkatkan pendapatan usaha.

3. Kegunaan bagi konsumen dan masyarakat

Inovasi ini memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk menikmati hidangan tradisional sup rogan dalam bentuk penyajian yang lebih modern, praktis, dan menarik. Upaya ini tidak hanya berkontribusi pada pelestarian kuliner tradisional warisan budaya tetapi juga mendorong peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal yang berkualitas dan bernilai ekonomi tinggi.