

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata Indonesia saat ini sudah tidak diragukan lagi banyak tempat-tempat wisata yang baru dibuka dan dikembangkan. Berbagai usaha industri pariwisata tumbuh dan berkembang dengan keragaman budaya yang dimiliki oleh Bangsa Indonesia. Berdasarkan undang-undang nomor 10 tahun 2009 tentang pariwisata, pariwisata merupakan berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintahan daerah.

Pariwisata bagi Indonesia telah menjadi salah satu industri andalan dalam menghasilkan devisa negara. Tidak dipungkiri pertumbuhan perekonomian negara dan masyarakat disekitar industri pariwisata juga ikut meningkat. Berdasarkan keterkaitan antar kepariwisataan dan ekonomi kreatif yang saling mempengaruhi maka dibentuklah sebuah kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif (kemenparekraf) oleh peraturan Presiden Republik Indonesia nomor 77 tahun 2011. Karena selama ini kualitas kepariwisataan seringkali diukur dari lama tinggal dan besaran pengeluaran wisatawan, oleh karena itu penciptaan daya tarik wisata produk dan jasa ekonomi kreatif dapat menjadi daya tarik utama di suatu daerah destinasi wisata. Hal tersebut tidak terlepas dari atraksi wisata yang ditawarkan oleh objek daerah tempat wisata (ODTW). Dimana didalamnya terdapat beragam aspek daya tarik wisatawan yang menarik untuk dikunjungi.

Dan salah satu daya tarik wisatawan yang datang ke-Indonesia adalah karena makanan dan minuman yang dimiliki. Kuliner merupakan produk memiliki nilai penting dalam industri pariwisata. (Nurhayati, 2013) mengungkapkan bahwa perkembangan wisata makan (*food tourism*) yang menekan pada kegiatan

berpetualang mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan dan minuman khas daerah yang dituju oleh wisatawan. Erik wolf juga menambahkan bahwa wisata kuliner merupakan “*The pursuit and enjoyment of unique and memorable food and drink experiences, both far and near*” (World Food Travel Association, 2013). Esensialnya adalah ketika makan yang disajikan dapat dikenang dan memiliki nilai tersendiri ketika menyantapnya baik itu dari budaya makan maupun cara penyajiannya.

Bisnis makanan saat ini telah memberikan kontribusi yang besar dari total penghasilan industri pariwisata. Pengeluaran maka dan minuman merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah akomodasi, dari total pengeluaran wisatawan mancanegara. Kunjungan wisatawan di Indonesia dari berbagai macam jenisnya menjadi suatu peningkatan perekonomian dan perkembangan yang cukup meningkat dari sumber perekonomian berikut data wisatawan pada tahun 2008-2012 sebagai berikut:

**Tabel 1.1**

*Data Wisatawan Nasional pada Tahun 2008 -2012*

Tahun	Wisatawan Nasional		Rata rata pengeluaran per orang (USD)		Rata rata lama Tinggal (Hari)	Total Pengeluaran Selama diluar negeri
	Jumlah	Pertumbuhan	Perkunjungan	Perhari		
2008	4.996.594	3.14	1.049,72	96.69	10.62	5.245.02
2009	5.053.269	1.13	977.39	109.80	8.81	4.939.01
2010	6.235.606	23.40	976.65	117.59	8.20	6.090.00
2011	6.750.416	8.26	934.50	121.53	7.67	6.308.26
2012	7.301.531	8.30	981.22 <sup>*)</sup>	127.00 <sup>*)</sup>	7.67 <sup>*)</sup>	7.173.24

Sumber : Pusdatin Kemparekraf &BPS 2013\*) : angka estimasi

Indonesia merupakan Negara yang menakjubkan sebuah negeri yang menawan dengan pesona aneka ragam alam dan budaya berpadu bersama masyarakat yang ramah. Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan jumlah total mencapai 13.466 pulau yang terdiri dari lima kepulauan besar

EZA RAHMAN, 2015

**PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dan 30 kelompok kepulauan kecil. Jumlah tersebut juga sudah diakui dunia internasional dan tercatat di PBB melalui *United Nations Group of Experts on Geographical Names* (UN GEGN), dimana Indonesia bergabung di dalamnya, setiap tahun dapat memberikan informasi jika ada penambahan jumlah pulau. Penghitungan jumlah pulau ini dilakukan oleh Tim Nasional Pembakuan Rupabumi Indonesia (GEOSPASIAL, 2014).

Bukan hanya itu Indonesia memiliki potensi besar dalam wisata makan (*food tourism*). Dengan sumber daya alam yang berlimpah dari letak geografis, etnis dan budaya pada masing-masing daerah yang berlimpah ribuan jenis makanan dan minuman khas yang berpotensi untuk dikembangkan secara global. Hampir semua daerah di Indonesia memiliki makan yang khas yang bias ditampilkan sebagai daya tarik bagi wisatawan, terbukti dengan diakuinya rendang sebagai makanan terenak di dunia merupakan salah satu bukti kekayaan kuliner lokal Indonesia.

Sebenarnya ada banyak hal yang membuat perbedaan masakan Indonesia dengan Negara-negara lain. Yang membuat kesenjangan tersebut menjadi lebih kompleks adalah promosi dan inovasi. Promosi dan inovasi yang dilakukan oleh negara tersebut menyangkut berbagai bidang yang saling berkaitan. Baik itu melalui pendidikan, film, artis, atlet dan olahraga bahkan pemerintahan juga ikut turut serta memberikan dukungan. Negara Korea misalnya mengabungkan antara kuliner dan film atau Negara Cina yang mengabungkan kungfu dan kulinernya untuk mempromosikan produk yang mereka punya. Dalam waktu yang bersamaan jika mereka keluar negeri selalu membawa makanan dari negeri mereka sendiri, ini membuat masakan Negara mereka terkenal dan bukan karena enak, tapi karena seringnya mereka mempromosikannya.

Sementara negeri kita Indonesia negeri yang kaya akan segala potensi adat, istiadat, budaya serta tata cara makan dan mengolah kulinernya. Harusnya kita dapat menjadi lebih baik dari Negara yang memiliki keterbatasan akan pangan, karena Indonesia sendiri berada di antara garis kartulistiwa membuat

**EZA RAHMAN, 2015**  
**PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

negara ini kaya akan potensi produk pangan. Iklim tropis membuat berbagai macam tumbuhan dapat tumbuh subur dinegara ini, tumbuhan tropis seperti kelapa, pisang, jamur dan umbi-umbian dapat tumbuh subur tanpa perawatan di Negara ini. Tapi pada kenyataannya kita kurang dapat memanfaatkan potensi yang ada ini. Dengan tercatatnya rendang sebagai makanan terlezat kita berharap agar rendang juga dapat mulai merambah dunia lainnya.

Berdasarkan survei pada penelitian di stasiun berita CNN pada tahun 2011 menobatkan rendang sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 most delicious foods*. Setelah menjaring lebih dari 35.000 suara, makanan paling enak di dunia bukan curry asal thailan yang kami sarankan tapi hidangan berbumbu yang pedas dari Sumatra Barat (Cheung, 2011). Dengan didaftarkannya rendang sebagai warisan budaya Indonesia ke UNESCO oleh kementerian pariwisata Indonesia membuat rendang semakin diminati oleh berbagai kalangan, bahkan makanan khas padang dari Sumatra Barat ini dapat mengalahkan makanan sekelas pizza, pasta, tomyam dan kimci. Tapi pada kenyataannya diluar negeri kebanyakan makanan asal korea, jepang dan cina lebih cendrung laku.

Perlahan tapi pasti produk rendang Padang sekarang juga sudah mulai banyak dipasarkan untuk perbekalan dan juga sebagai oleh-oleh bagi masyarakat Indonesia yang melakukan perjalanan jauh. Rendang sapi sendiri dapat disimpan dengan waktu relatif lama pada suhu kamar 25-30 C°. Daya awet tersebut disebabkan oleh kemampuan anti mikroba sebagai jenis bumbu yang dapat menghambat pertumbuhan mikroba, bumbu dalam masakan Minang yang memakai santan adalah rahasia sehat dari masakan orang minang (Lipoeto, 2013) dalam wawancaranya dengan ranahberita.com, senin (26/11/2013).

Tapi kebutuhan akan daging untuk Indonesia sangat tidak memungkinkan untuk perkembangan ini. Konsumsi daging sapi per-kapital bangsa Indonesia saat ini mencapai 1,87 kg. Angka ini termasuk rendah bila dibandingkan dengan negara-negara lain di Asia Tenggara. Setidaknya Indonesia memerlukan 448.000 ton daging sapi per tahun. Dari jumlah tersebut baru sekitar 85% yang dapat

**EZA RAHMAN, 2015**  
**PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dipenuhi oleh produksi daging sapi dalam negeri dan sisanya masih berasal dari impor negara lain (IPB, 2012).

**Table 1.2**

Jumlah Perusahaan Ternak Besar dan Kecil Menurut Kegiatan Utama , 2006-2012

Kegiatan Utama		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Pembibitan	Sapi Potong	13	10	10	10	19	28	33
	Kerbau	-	-	-	-	1	1	-
	Kuda	-	-	-	-		1	-
	Kambing	1	1	1	1	1	2	-
	Domba	1	-	-	-	1	-	2
	Babi	25	18	9	9	13	15	3
<b>Sub Total</b>		<b>40</b>	<b>29</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>35</b>	<b>47</b>	<b>38</b>
Budidaya	Sapi Potong	29	30	34	41	41	62	109
	Kerbau	9	12	6	6	5	-	-
	Kuda	-	2	2	2	2	4	-
	Kambing	1	2	2	2	-	3	4
	Domba	2	3	3	4	6	1	3
	Babi	227	239	66	67	88	66	27
<b>Sub Total</b>		<b>268</b>	<b>288</b>	<b>113</b>	<b>122</b>	<b>142</b>	<b>136</b>	<b>143</b>
<b>Jumlah</b>		<b>308</b>	<b>317</b>	<b>133</b>	<b>142</b>	<b>177</b>	<b>183</b>	<b>181</b>

Sumber : Badan Pusat Statitiska Republik Indonesia, 2013

Bukan hanya tantangan akan swasembada daging saja yang belum mencukupi tapi harga daging terhadap pasar yang tidak berimbang dengan kebutuhan konsumsi masyarakat, belum lagi ketakutan kekhawatiran masyarakat akan mengkonsumsi daging berlebihan akan kesehatan ini terbukti dengan banyaknya kaum *vegetarian*. Untuk memenuhi keinginan masyarakat saat ini berbagai inovasi rekayasa daging telah banyak dikembangkan.

Sudah banyak dibuktikan bahwa protein hewani tidak selalu baik dari protein nabati. Timbulnya penyakit dari asupan daging yang berlebihan ditambah harga daging yang mahal. Hal ini semakin meyakinkan masyarakat untuk beralih dari protein hewani ke protein nabati yang murah harganya. Pembuatan daging sintesis (tiruan) sebenarnya dapat dibuat dari sumber protein lainnya seperti guleten

EZA RAHMAN, 2015

**PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

yang terdapat pada tepung terigu atau bahkan dari sayur-sayuran dan biji-bijian semua bahan-bahan itu berfungsi untuk mempertinggi nilai nutrisi, penampakan serta sifat fungsional protein lainnya. Manfaat yang diharapkan dari pembuatan *meat analog* (daging tiruan) antara lain harga yang lebih rendah dengan karakteristik gizi dan daya cerna yang sebanding, tidak membutuhkan kondisi penyimpanan yang sekompleks daging asli, memudahkan dalam pengolahan dan penyimpanan serta kualitas produk yang lebih baik, dalam karya tulis Sarah (2010).

Indonesia dengan segala potensi bahan pangan yang mereka punya menjawab pertanyaan itu. Iklim tropis tata letak yang geografis menjadikan tanah negara ini tumbuh subur dengan berbagai bahan lokal khas negara tropis lainnya seperti kelapa, pisang, singkong dan jamur. Ketiga bahan tersebut tumbuh subur di negara ini, tapi hanya sebagian yang dapat melihat potensi bagian dari buah tropis ini. Masyarakat selama ini jarang memanfaatkan bagian-bagian tertentu dari buah jantung pisang, jamur dan daun singkong ini dibuang hanya karena nilai ekonomis yang rendah. Hal ini juga sebanding dengan (Smith, 1981: dalam karya tulis sarah dkk 2010) pemilihan teknologi ekstraksi didasari oleh pertimbangan bahwa teknik ekstraksi membutuhkan biaya yang relatif rendah, dapat menghasilkan berbagai jenis produk serta produk yang dihasilkan mempunyai mutu tinggi karena kerusakan nutrisi selama proses relatif rendah.

**Tabel 1.3**

*Perbandingan Kandungan Gizi Jantung Pisang, Jamur Tiram, Daun Singkong (per100 gm)*

No	Bahan	Protein (gm)	Lemak	Kabahidrat	Mineral			Vitamin		
					Kalsium	Besi	Fosfor	A	B	C
1	Jantung Pisang	1.2	0,3	7.1	50	0,7	50	1,7	0,05	10
2	Jamur Tiram	13.4	1,41	61,7	32,9	4,1	0,31		0,12	5
3	Daun Singkong	6.8	1.2	13.0	165	2.0	54		11,2	30

*Sumber : Data diolah dari berbagai sumber.*

**EZA RAHMAN, 2015**  
**PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tanpa melihat nilai ekonomis yang rendah ketiga bahan ini justru memiliki nilai gizi dan nutrisi yang baik bagi tubuh. Bahan-bahan yang kaya akan serat yang baik untuk pencernaan, jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong juga dapat dijadikan alternatif yang baik untuk vegetarian. Berikut keunggulan yang terdapat pada masing-masing bahan lokal ini.

Jantung pisang hampir semua jenis jantung pisang dapat diolah (Putro, 2008) dan Indonesia merupakan produsen pisang di Asia, karena Indonesia merupakan pusat asal-usul pisang yang terpenting di dunia hal ini tersebar di kawasan Sumatra, Jawa, Bali, dan NTB (Karlina Octaviany, 2012). Selama ini bahan tersebut seringkali terbuang sia-sia karena selama ini masyarakat tidak dapat melihat potensi kandungan kalsium, fosfor, dan beberapa vitamin yang terdapat pada jantung pisang, baik untuk memelihara pertumbuhan dan pencernaan tubuh (Putro, 2008, hal. 6).

Jamur tiram tanaman yang sudah banyak dibudidayakan, jamur tiram dapat dijadikan sebagai suplemen bagi para pelaku diet. Hal ini karena jamur tiram mengandung serat berupa lignoselulosa yang sangat baik bagi pencernaan dengan protein yang terdapat pada jamur tiram memiliki nilai lebih tinggi dari pada daging ayam dan tempe (Trubus, 2010, hal. 6).

Daun singkong kandungan asam amino metionin yang terdapat pada daun singkong juga berfungsi untuk membangun dan memperbaiki sel-sel tubuh seperti otot, kulit, rambut, dan kuku, serta membantu tubuh untuk menghilangkan zat beracun dari hati dan memfasilitasi regenerasi hati sekaligus mengurangi tingkat kolesterol darah (Winarto dan Tim, 2004, hal. 33).

Penulis sadar akan kekurangan dan kelebihan dari masing-masing bahan ini, untuk itu penulis menambahkan bahan berupa *Textur Vegetable Protein* (TVP). Dimana TVP disini berguna untuk menambahkan kandungan Protein pada produk olahan rendang sintesis dengan bahan baku dasar jantung pisang, jamur

tiram dan daun singkong. TVP sendiri merupakan produk olahan dari kacang kedelai.

**Tabel 1.3**

*Perbandingan nilai kandungan yang terdapat pada daging dan Textur vegetabel Protein (TVP)*

No	Kandungan	Daging Sapi	Textur Vegetabel Protein (TVP)
1	Protein	26,33gr	50 gr
2	Abu	-	8 gr
3	Serat	0 gr	3 gr
4	Lemak	14 gr	1 gr
5	Kabohidrat	0 gr	32 gr

Sumber: kementerian kesehatan republik Indonesia dan sarah dkk

Dengan penggunaan bahan lokal produk ini penulis berharap dapat menumbuhkan kreatifitas, produksi, kualitas pangan, serta pertumbuhan disektor ekonomi masyarakat. Hasil produksi yang melimpah harga yang murah juga kandungan gizi yang tinggi dan kaya akan serat bahan ini juga dapat menjaga dan memelihara kesehatan.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, penulis tertarik untuk membahas dan melakukan penelitian tentang pengembangan kualitas produk rendang sintetis *texturized vegetable protein* (TVP). Dengan penggunaan bahan baku lokal seperti jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong sebagai salah satu inovasi produk rendang yang berkualitas, serta layak dari segi produksi dan daya terimanya.



## 1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

Dari uraian diatas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah penelitian di bawah ini :

1. Bagaimana formula rendang sintetis dengan bahan dasar jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong dengan penambahan (TVP).
2. Bagaimana kualitas produk daging sintesis (TVP) dari jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong pada rendang dari hasil pengujian organoleptik dengan para meter rasa, warna, aroma bentuk dan tekstur.
3. Bagaimana mana uji daya terima rendang sintesis (TVP) dengan bahan baku dasar jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong pada konsumen.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Dari uraian beberapa pernyataan diatas dilakukan penelitian bertujuan untuk mendapatkan hasil penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mendapatkan kombinasi formula rendang sintetis dari jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong dengan penambahan TVP.
2. Untuk mendapatkan kualitas perlakuan terbaik terhadap daging sintesis (TVP) dari jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong pada rendang berdasarkan hasil uji organoleptik dengan parameter dari rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur.
3. Untuk mendapatkan tinjauan daya terima rendang sintesis (TVP) dengan jantung pisang jamur dan daun singkong.

#### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis dan praktis.

1. Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan sumbangan pemikiran bagi perkembangan ilmu khususnya dalam bidang produksi dan manajemen.

2. Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi dunia praktisi lapangan, ataupun menjadi bahan masukan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan daging rendang sintesis (TVP).