

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut KBBI, pariwisata ialah suatu kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan rekreasi, turisme dan pelancongan. Menurut UU No. 10 Tahun 2009, Pariwisata ialah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Pengembangan pariwisata sangat berpengaruh pada sektor perekonomian masyarakat sekitar. Masyarakat yang berada disekitar kawasan wisata akan terkena dampak meningkatnya pertumbuhan ekonomi.

Pariwisata sangat erat dengan kegiatan yang berhubungan dengan sektor retail, perhotelan, kuliner, budaya dan transportasi. Sektor pariwisata merupakan sebuah gabungan dari beberapa produk dan jasa yang dapat meningkatkan perekonomian sebuah wilayah, sektor tersebut seperti, retail, fashion, perhotelan, kuliner, budaya dan transportasi. (Mangifera et al, 2018:19).

Wisatawan yang datang ke suatu daerah akan melakukan berbagai kegiatan seperti mencicipi berbagai makanan tradisional khas daerah tersebut. Menurut (Fardiaz D,1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan

pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah.

Gambar 1. 1 Colenak



Sumber : <https://food.detik.com/produk-halal/d-1375794/colenak-dicocol-halal-dan-enak> , 2020

Salah satu makanan ringan yang terdapat di Indonesia adalah colenak. Colenak adalah kudapan khas Bandung, Jawa Barat. Colenak adalah makanan yang terbuat dari olahan tape matang yang dimasak sampai berwarna kecoklatan kemudian dilalut dengan saus gula merah yang dicampur dengan parutan kelapa sehingga akan menghasilkan sebuah makanan yang manis. Colenak sendiri merupakan singkatan dari kalimat (dicocol enak), rasanya yang manis serta cara pembuatannya yang sangat praktis merupakan ciri khas dari jajanan yang satu ini

Menurut Dinasty dalam (Nur dan Sunarti, 2004) salah satu usaha yang dapat meningkatkan ketersediaan pangan adalah dengan memanfaatkan hasil pertanian, seperti ketersediaan umbi-umbian yang dapat menjadi alternatif dalam memenuhi bahan pangan penduduk yang mengandung karbohidrat tinggi. Pangan sebagai sumber gizi menjadi landasan manusia untuk mencapai hidup yang sehat dan sejahtera.

Menurut Suranda (2019), Tanaman talas merupakan tanaman pangan berupa herba menahun yang tergolong dalam suku talas-talasan (*Araceae*) yang berperawakan tegak, memiliki tinggi 1 cm atau lebih dan merupakan salah satu tanaman semusim atau sepanjang tahun. Asal mula tanaman ini berasal dari daerah Asia Tenggara dan ke

beberapa pulau di samudera pasifik lainnya, kemudian terbawa oleh para migrasi penduduk. Di Indonesia talas biasa di jumpai hampir di seluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 mdpl, baik liar maupun di tanam.

Di Indonesia, talas di konsumsi sebagai makanan pokok dan makanan tambahan. Talas mengandung karbohidrat yang tinggi, protein, lemak serta kaya dengan vitamin. Talas mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Talas merupakan tanaman yang semua bagian tumbuhannya dapat di manfaatkan seperti Umbi, pelepah, dan daunnya banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan, obat maupun pembungkus dan digunakan sebagai makanan ternak oleh masyarakat. Daun talas biasa dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan ikan secara langsung maupun setelah difermentasi. Tanaman talas mempunyai keterkaitan dalam pemanfaatan lingkungan dan penghijauan lingkungan karena mampu tumbuh di lahan yang agak berair sampai lahan kering.

Kecamatan	Tanam (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/ha)
Bogor Barat	37,00	215,34	5,82
Bogor Timur	43,00	249,40	5,80
Bogor Utara	12,00	64,20	5,35
Bogor Selatan	41,00	233,70	5,70
Tanah Sereal	24,00	132,00	5,50
Bogor Tengah	-	-	-

Tabel 1. 1 Produktivitas Talas

Sumber : <https://123dok.com/document/7qvge01q-analisis-pendapatan-usahatani-pemasaran-kelurahan-situgede-kecamatan-bogor.html> , 2020

Di Kabupaten Bogor sebagai sentra produksi talas Indonesia, tercatat produksinya sekitar 57.000 ton pada tahun 2008 (Mulyati, Julianto, 2014). Umbi talas Bogor yang jumlahnya melimpah di kota Bogor masih terbatas pemanfaatannya (Mulyati, Industri, 2004). Salah satunya hanya dijadikan bahan baku pembuatan kue,

talas kukus dengan parutan kelapa sebagai pelengkap hidangan atau dengan membuat olahan keripik dari talas (Mulyati, Kuswara, 2002).



Gambar 1. 2 Talas

Sumber : <https://health.grid.id/read/352034248/jangan-remehkan-talas-ternyata-sangat-baik-untuk-penderita-diabetes?page=all> , 2020

Kandungan karbohidrat pada talas Bogor (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) berdasarkan data dari Direktorat Gizi Depkes RI pada tahun 2008 sebesar 23,79%, kandungan karbohidrat talas yang tinggi menjadikan talas dapat diolah menjadi makanan khas yang disebut tapai sebagai upaya penganeekaragaman olahan talas. Bahan pangan yang umumnya dibuat tapai adalah ubi kayu (singkong), beras ketan putih maupun beras ketan hitam serta sorgum (Mulyati, Rukmana dan Yuniarsih, 2001).

Putri (Suminarti, 2009) menyatakan bahwa jika ditinjau dari kandungan nutrisinya, umbi talas termasuk komoditas pangan yang sehat dan tingkat keamanannya terletak pada rendahnya kandungan karbohidrat(22,25%), gula reduksi (0,87%) dan kadar pati atau amilum (24,11%).

Kandungan zat gizi yang tertinggi dalam talas adalah pati atau amilum meskipun bervariasi antar jenis talas. Selain digunakan sebagai sumber karbohidrat, umbi talas juga dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional karena kandungan oligosakaridanya yang cukup tinggi (Hartati, 2003).

Tapai adalah makanan yang difermentasikan sehingga mengalami perubahan dan menghasilkan rasa yang manis dan mengandung alkohol dalam keadaan anaerob

dengan bantuan jamur atau ragi. Selama ratusan tahun ragi (*yeast*) telah digunakan dalam pembuatan roti. Sebelum ragi diproduksi secara komersial, dahulu orang membuat *sourdough* dan *country breads* menggunakan ragi dari hasil fermentasi anggur dan/ atau kentang. Sejak abad 18, saat ilmuwan Louis Pasteur melakukan penelitian maka diketahuilah keberadaan mikroorganisme ragi yang berguna dan menguntungkan umat manusia.

Salah satu hasil dari pemanfaatan talas bogor ialah pembuatan tapai, untuk membantu proses pengawetan talas dengan cara fermentasi yang ditambahkan ragi untuk membantu penguraian terhadap pati menjadi gula.

Dari masalah banyaknya jumlah talas bogor yang masih terbatas pemanfaatannya dan kurangnya minat konsumsi pada umbi talas yang telah diolah untuk dijadikan produk, penulis ingin membuat variasi olahan pada umbi talas. Penulis bermaksud untuk memberikan pembaruan terhadap jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas yang pada umumnya menggunakan tapai singkong.

Dari latar belakang tersebut, penulis bermaksud untuk membuat jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas untuk mengetahui formulasi resep yang tepat dengan uji organoleptik pada Rasa, Warna, Aroma, Tekstur, Tampilan pada colenak tapai talas dan mengetahui daya terima colenak tapai talas pada masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang di atas maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep colenak berbahan dasar tapai talas?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk colenak berbahan dasar tapai talas?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada perumusan masalah di atas penulis dapat menentukan tujuan penelitian tersebut. Adapun tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui formulasi resep colenak berbahan dasar tapai talas
2. Mengetahui daya terima konsumen pada produk colenak berbahan dasar tapai talas

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1. Kegunaan Teoritis

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai produk tapai talas
2. Memberikan inovasi pada pembuatan colenak berbahan dasar tapai talas

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan variasi olahan bahan dasar tapai talas
2. Dapat memperkenalkan jajanan tradisional colenak kepada masyarakat luas