

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan sektor pertanian yang luas dan lahan yang subur. Indonesia juga negara yang kaya akan sumber daya alam khususnya pertanian dan perkebunan. Berbagai jenis produk dihasilkan di sektor pertanian, seperti beras, jagung, dan wortel, serta di sektor perkebunan, seperti kopi, teh dan banyak lagi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi untuk memanfaatkan seluruh sumber daya alam yang dimiliki Indonesia bagi dunia usaha guna meningkatkan hasil produksi dan mencapai keunggulan di bidang usaha Indonesia.

Indonesia menjadi negara agraris sebab memiliki banyak sumber daya alam, baik sumber daya alam di darat maupun di perairan. Keuntungan Indonesia menjadi negara agraris yaitu, pada sektor pertaniannya sebab memiliki peran penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat dan memenuhi kebutuhan pangan negara ini dan tidak harus impor dari luar negeri.

Sektor pertanian paling diandalkan dalam negara ini dan keberadaan petani menjadi penting, sebab di Indonesia mata pencaharian penduduknya sebagian besar adalah sebagai petani atau berkebun, maka dari itu mereka ikut serta berkontribusi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan pelaku usaha atau bisnis juga turut berkontribusi dalam membantu memberikan inovasi-inovasi baru untuk mengolah hasil produksi sumber daya alam yang ada di Indonesia.

Pariwisata di Indonesia memberikan peran penting dalam perekonomian masyarakat, karena dapat memberikan lapangan pekerjaan kepada masyarakat setempat, khususnya daerah yang banyak dikunjungi oleh wisatawan mancanegara maupun lokal, sebab selain menikmati wisata yang ada pada daerah tertentu, masyarakat pada daerah tersebut dapat menjual hasil produk ataupun karya ciri khas daerah tersebut, seperti; pedagang-pedagang kecil dan penjual

souvenir, yang mana hal tersebut membantu perekonomian masyarakat setempat dan mengurangi kemiskinan (Yoeti, 2008).

Selain itu, pariwisata juga memberikan dampak yang besar bagi perkembangan budaya Indonesia, sebab dengan adanya pariwisata atau objek wisata pada suatu daerah, tanpa secara langsung dapat juga ikut serta untuk memperkenalkan budaya kepada wisatawan yang berkunjung, yang mana itu menunjukkan bahwa di Indonesia memiliki banyak keanekaragaman budaya. Budaya tersebut meliputi; kesenian, upacara adat, keagamaan ataupun lainnya. Maka demikian hal seperti inilah yang biasanya wisatawan ingin ketahui sebab dapat mempelajari dan mengenal suatu kebudayaan masyarakat setempat, sehingga dapat menghargai dan menghormati hal tersebut (Spillane, 1987).

Menurut UU no.10 tahun 2009 Bab 1 Pasal 1 menyatakan bahwa pariwisata adalah suatu kegiatan wisata yang beragam dan fasilitasnya yang didukung atau yang disediakan oleh masyarakat, pemerintah, pengusaha atau lainnya. Adapun berbagai macam jenis wisata yang ada yaitu wisata religius, wisata olahraga, wisata belanja, wisata agro, wisata ekologi, wisata gua, dan wisata kuliner (Ismayanti, 2010). Meski wisata kuliner hanya sebagai pelengkap, wisata kuliner saat ini sudah menjadi daya tarik bagi wisatawan dan mampu meningkatkan kesejahteraan bagi masyarakat setempat. Kuliner saat ini memiliki peran kuat dalam keberhasilan untuk mengembangkan suatu destinasi pada daerah tertentu, dengan melalui kolaborasi makanan lokal daerah dengan budaya dan lingkungan hotel ataupun restoran.

Indonesia memiliki tanah yang baik dan subur sehingga dapat tumbuh berbagai macam jenis tanaman atau tumbuhan seperti sayuran, buah, dan tanaman obat-obatan. Hasil dari pertanian atau perkebunan tersebut dapat diolah menjadi suatu makanan khas pada setiap daerah, yang mana hal tersebut menjadi daya tarik wisatawan untuk mencoba kuliner yang ada pada suatu daerah. Kuliner tersebut biasanya terbagi atas makanan berat, makanan pembuka atau *dessert*, cemilan dan sebagainya. Di era sekarang ini, dibutuhkan terus inovasi-inovasi yang baru untuk mengembangkan hasil produksi pertanian ataupun perkebunan untuk meningkatkan lagi perekonomian.

Suatu inovasi merupakan pengembangan dari produk lama ke produk baru, baik yang sudah atau ataupun belum, yang mana dilakukan oleh suatu perusahaan atau industri ataupun pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Misalkan produk lama yang beredar telah mencapai titik jenuhnya dipasaran, maka diperlukan inovasi produk baru ataupun mengembang dan memberikan variasi yang baru untuk produk tersebut dan tidak menghilangkan identitas aslinya.

Melalui inovasi yang dilakukan, diharapkan adalah harus ada penyempurnaan kualitas dari produk yang dihasilkan dari produk sebelumnya, sehingga inovasi yang dilakukan dapat berguna dan tidak menurunkan kualitas produk tersebut, jadi inovasi adalah salah satu bentuk penyempurnaan produk lama menjadi produk baru dengan memberikan sentuhan ide baru seperti menambah variasi atau mengganti bahan utama produk lama tanpa menurunkan kualitas produk yang lama.

Wortel (*Daucus Carota L.*) merupakan tanaman sayuran yang dibudidayakan sepanjang tahun, terutama di daerah pegunungan dengan ketinggian 1200 meter di atas permukaan laut karena suhu dingin dan lembab (Sobari *et al*, 2017). Daerah pegunungan seperti Sulawesi Selatan khususnya Kabupaten Gowa, Tunggimoncong, Malino. Wortel ini membutuhkan sinar matahari dan dapat tumbuh kapan saja sepanjang tahun. Memiliki tangkai daun yang lembab berupa kumpulan pelepah (tangkai daun), tempat munculnya akar tunggang, bentuk dan fungsinya berubah menjadi bulat dan memanjang, dan bagian atas wortel menyerupai daun seledri. pada tanah gembur dan subur (Dwipayono H.S, 2012). Wortel adalah nama umum di Indonesia, saat ini di beberapa daerah mempunyai nama lokal, misalnya di Jawa disebut “Wertol atau Wortol”, di daerah Sunda disebut “Bortol” dan di Madura disebut “Ortel”. Wortel merupakan salah satu jenis sayuran yang menyehatkan bagi tubuh manusia, sehingga perlu lebih banyak dibudidayakan untuk memenuhi kesehatan dan kebutuhan manusia. Wortel tidak hanya enak dan digemari masyarakat sebagai bahan berbagai masakan, umbi wortel juga mengandung senyawa betakaroten yang menyehatkan tubuh, sehingga juga digunakan sebagai bahan baku kosmetik dan berkhasiat melawan berbagai penyakit khasiatnya sebagai pengobatan sebab memiliki kekebalan terhadap

penyakit dan wortel kaya akan vitamin A yang baik untuk kesehatan mata (Cahyono, 2002). Meski wortel sudah sangat dikenal, namun banyak yang tidak tahu kandungan di dalam wortel selain vitamin A untuk kesehatan mata, padahal banyak kandungan dan manfaat lainnya seperti menurunkan kolesterol dan meningkatkan pencernaan karena mengandung asam folat, asam pantotenat dan lainnya seperti K, Na, Ca, Mg, P, S, Mn, Fe, Cu dan Zn (Bystricka *et al*, 2015).

Permen *jelly*, yaitu permen dengan bahan baku sari buah, air, dan bahan pengental atau gel, dengan tampilan jernih dan mempunyai karakteristik umum *chewy* atau kenyal yang bervariasi. Umumnya, makanan ringan ini disukai oleh anak-anak, sedangkan mereka tidak menyukai sayuran, yang dengan demikian produk permen *jelly* dengan salah satu bahan dasar sayuran diasumsikan dapat meningkatkan minat anak untuk mengkonsumsi sayuran dan memberikan inovasi baru dalam varian permen *jelly*. Permen *jelly* pada umumnya, berbahan dasar gelatin, *high fructose syrup*, asam sitrat, dan sukrosa, selain juga memerlukan bahan pelapis seperti tepung tapioka atau tepung gula dengan fungsi agar tidak saling merekat (Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi-IPB, Tanpa Tahun). Bahan gel reversibel biasanya digunakan dalam produksi permen *jelly*, artinya gel membentuk cairan bila dipanaskan dan membentuk gel kembali bila didinginkan (biasanya dengan gelatin). (Hambali *et al.*, dalam Sriyono, 2016). Permen *jelly* termasuk golongan semi basah karena memiliki kadar air sebesar 10 - 40% sebab itu mudah untuk rusak jika tidak dikemas secara baik dan benar (Buckle, *et.al* dalam Sriyono, 2016). Dengan demikian, alasan kesehatan mendasari pentingnya kajian tentang permen *jelly*, sebab selain membantu anak mengkonsumsi sayuran, juga membantu mencegah kerusakan gigi akibat sukrosa dan alasan lainnya yaitu sebagai bentuk inovasi baru pada permen *jelly*. Permen *jelly* merupakan bentuk produk makanan yang disukai oleh semua kalangan baik anak-anak maupun dewasa. Hal ini dikarenakan rasa manis, warna, aroma dan bentuk yang bervariasi sehingga cukup menarik perhatian bagi yang melihatnya. Manfaat dibuatnya permen *jelly* dari wortel agar menjadi salah satu solusi bagi orang tua yang anak-anaknya sulit untuk mengkonsumsi sayuran dan bisa juga menjadi salah satu jenis oleh-oleh pada daerah yang tingkat produksi wortelnya tinggi . Adapun beberapa

studi yang telah mengkaji tentang wortel dan permen *jelly*, yang tiga diantaranya, adalah karya; Fitriainingsih, Fathnur Sani K, Diah Tri Utami, Elisma, dan Yuliawati, 2020, yang berjudul “Diversifikasi Wortel menjadi Permen *Jelly* sebagai Upaya Mengatasi Anak Sulit Mengonsumsi Sayur”, dengan tujuan meningkatkan minat anak untuk mengonsumsi sayuran dan menambah pengetahuan masyarakat untuk memanfaatkan sayuran agar memiliki nilai jual, yang mana studi ini diselenggarakan dengan metode penyuluhan dan pelatihan; Sriyono, Linda Kurniawati, dan Akhmad Mustofa, 2016, dengan judul “Karakteristik Permen *Jelly* Wortel (*Daucus Carota L.*) dalam Berbagai Konsentrasi Gelatin”, yang mana tujuan studi ini untuk mengetahui perbandingan beberapa kadar gelatin dan sari wortel untuk menghasilkan permen *jelly* yang optimal, dengan metode yang dilakukan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu kadar gelatin dan kadar sari wortel, dan; Lilian Vanesa Wiyono, 2022, yang berjudul “Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jeli Wortel (*Daucus Carota L.*) dengan Penambahan Karagenan dan Sari Wortel dalam Berbagai Konsentrasi”, Tujuan penelitian studi tersebut adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan karagenan dan sari wortel pada konsentrasi berbeda terhadap sifat fisikokimia dan sensoris permen jeli wortel (*Daucus Carota L.*) serta pengaruh penambahan karagenan dan sari wortel terhadap produksi permen jeli wortel. Tujuannya adalah untuk menentukan campuran konsentrasi yang optimal. Metode kombinasi karagenan dan sari wortel, analisis fisik tekstur dan warna jelly bean, analisis kimia kadar air, aktivitas air, gula reduksi, dan lain-lain, serta analisis sensorik menggunakan analisis hedonik telah dilakukan memenuhi standar SNI uji hedonik (warna, tekstur, aroma dan rasa).

Memahami ketiga studi diatas, menunjukkan bahwa pada ketiganya menerapkan metode berbeda, yaitu metode; penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat, Rancangan Acak Lengkap (RAL), dan kombinasi, analisa fisik, kimia dan sensori, sedangkan pada penelitian ini, metode penelitian eksperimental menjadi pilihan. Ulasan singkat ini menunjukkan bahwa alasan untuk mengolah wortel menjadi permen *jelly*, adalah kesehatan karena wortel memiliki kandungan

yang baik untuk tubuh manusia, selain diasumsikan dapat membantu kesejahteraan masyarakat.

Metode penelitian yang akan diterapkan adalah eksperimental dan uji sensori atau inderawi. Metode ini dipilih sebab menekankan pada pengkajian hal baru melalui uji coba, dan mencari kebenaran atau ketepatan, dengan tujuan untuk menghasilkan hasil akhir yang optimal, serta melakukan uji inderawi atau uji sensori untuk mengetahui untuk mengetahui karakteristik permen *jelly* dari wortel. Penerapan metode ini dilakukan dengan cara; melakukan beberapa kali percobaan dan kemudian membandingkan jenis wortel mana yang baik dijadikan sebagai permen *jelly*, serta melakukan uji inderawi oleh beberapa panelis yang mengetahui tentang produk makanan, dengan tujuan; menemukan resep permen *jelly* dari jenis wortel Berastagi dan wortel Malino, dan mengetahui karakteristik permen *jelly* dari wortel utamanya terkait rasa, aroma, warna serta tekstur dengan menggunakan teknik analisis data deskriptif.

Ulasan singkat diatas menunjukkan, bahwa permen *jelly* dijadikan objek penelitian dengan asumsi dasar untuk membantu anak mengkonsumsi sayuran, dan juga membantu mencegah kerusakan gigi akibat sukrosa serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Wortel dipilih sebagai bahan dasar permen *jelly*, dikarenakan memiliki kandungan yang bermanfaat untuk manusia selain diasumsikan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan penelitian nantinya akan membandingkan jenis wortel mana yang baik untuk dibuat permen *jelly*, jenis wortel yang digunakan yaitu, wortel Brastagi (ekspor) dan wortel Malino (lokal). Dengan menggunakan metode eksperimental dan uji sensori, luaran penelitian yang akan diselenggarakan diharapkan dapat menghasilkan resep yang tepat melalui kedua cara yang dimaksud, dengan tujuan mendapatkan resep yang tepat dan karakteristik permen *jelly* yang tepat. Dengan demikian judul dari penelitian ini adalah **“Pembuatan Permen *Jelly* dari Wortel (*Daucus Carota L.*)”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka penelitian ini berfokus pada rumusan masalah, yaitu:

- 1) Bagaimana tahapan dalam pembuatan permen *jelly* berbahan dasar wortel?
- 2) Bagaimana karakteristik permen *jelly* wortel yang dihasilkan?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat diketahui bahwa tujuan penelitian ini yaitu;

- 1) Untuk menentukan tahapan dan resep yang tepat serta jenis wortel mana (wortel Berastagi atau Malino) yang baik digunakan dalam pembuatan permen *jelly*, dan;
- 2) Untuk mengetahui karakteristik permen *jelly* dari wortel.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

- 1) Bagi penulis, yaitu untuk menambah pengetahuan, ilmu baru dan juga proses pembuatan permen *jelly* dari wortel.
- 2) Bagi Program Studi Seni Kuliner dan institusi Politeknik Pariwisata, yaitu sebagai literatur yang menunjukkan penerapan pengetahuan seni kuliner melalui pembuatan resep permen *jelly* berbahan dasar wortel, dan;
- 3) Bagi Civitas akademia dan masyarakat umum, yaitu sebagai bahan bacaan atau referensi untuk pengembangan pengetahuan di bidang seni kuliner, pengenalan resep yang tepat dalam pembuatan permen *jelly* berbahan dasar wortel, dan pengetahuan tentang manfaat mengkonsumsi sayuran.