

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata mencakup berbagai kegiatan yang didukung oleh fasilitas dan layanan dari pemerintah, masyarakat setempat, dan wisatawan. Tujuannya adalah untuk mencari pengalaman, kesenangan, atau hal-hal baru, yang didukung oleh fasilitas dan layanan yang tersedia selama perjalanan wisata. Untuk meningkatkan minat kunjungan wisatawan, penting bagi pemerintah dan pelaku wisata lokal untuk memperkenalkan potensi wisata daerah, baik berupa wisata alam, budaya, sejarah, maupun kuliner khas yang dapat menjadi daya tarik wisata kuliner.

Menurut Utami (2018), kuliner merupakan identitas budaya yang mudah dikenali. Meskipun sering dianggap sepele, makanan memiliki peran penting dalam berbagai aspek kehidupan. Besra (2012), juga mengemukakan bahwa wisata kuliner dapat melengkapi potensi wisata alam, budaya, dan bahari. Mengingat perkembangan kuliner yang pesat, media sosial memainkan peran besar dalam memperkenalkan dan memasarkan produk makanan secara luas melalui konten menarik dan tren yang sedang berlangsung, sehingga dapat menarik perhatian dan memengaruhi orang untuk mencoba makanan tertentu atau mengikuti pola makan yang ada.

Suter (2013), menjelaskan bahwa pangan fungsional adalah pangan yang memberikan manfaat kesehatan tambahan selain dari zat gizi yang terkandung di dalamnya. Contoh pangan fungsional adalah minuman probiotik, yang mengandung bakteri baik seperti bakteri asam laktat (BAL) yang mendukung kesehatan pencernaan dengan meningkatkan keseimbangan mikroflora usus dan bertahan dalam keasaman lambung (Rizal dkk, 2016). Minuman probiotik, seperti *yoghurt*, dahi, yakult, dan hamao, merupakan produk fermentasi susu yang populer di berbagai belahan dunia.

Yoghurt, yang muncul pada tahun 1940-an, adalah produk olahan susu yang difermentasi oleh bakteri asam laktat seperti *Streptococcus Thermophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus*. *Yoghurt* dikenal sebagai sumber kalsium dan nutrisi penting lainnya dan terus mengalami inovasi seiring dengan meningkatnya permintaan pasar (Ramadani dkk, 2022).

Singkong salah satu bahan pangan yang melimpah dan terjangkau, sudah lama dikenal di Indonesia. Singkong mengandung karbohidrat, protein, kalori, dan mineral yang bermanfaat dan dapat dikonsumsi secara rutin. Singkong dapat tumbuh di tanah yang kurang subur dan memiliki banyak kegunaan dalam makanan, seperti tape singkong. Tape singkong, hasil fermentasi singkong, adalah produk yang dikenal setelah tempe di Indonesia. Proses pembuatannya melibatkan penimbangan, pencucian, pengupasan, fermentasi dengan ragi tape selama 3 hari (Tarigan dalam Wulandari, 2008). Tape singkong yang berkualitas baik memiliki aroma khas, rasa enak, dan tekstur legit (Wulandari, 2018).

Dengan popularitas *yoghurt* dan tape singkong di Indonesia, di mana *yoghurt* dinikmati oleh semua kalangan usia, dan tape singkong lebih disukai oleh orang dewasa, inovasi baru dalam varian rasa *yoghurt* dengan memanfaatkan tape singkong sebagai perisa diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis singkong serta menawarkan alternatif rasa baru. Berdasarkan uraian ini, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “PEMANFAATAN TAPE SINGKONG SEBAGAI PERISA *YOGHURT* ”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang peneliti akan bahas sebagai berikut:

1. Bagaimana proses dalam pembuatan *yoghurt* tape singkong?
2. Bagaimana karakteristik akhir pada *yoghurt* tape singkong?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang akan dicapai dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui proses dalam pembuatan *yoghurt* tape singkong.
2. Untuk mengetahui karakteristik akhir *yoghurt* tape singkong.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk penulis yaitu, menambah wawasan dan pengetahuan dalam membuat *yoghurt* tape singkong.
2. Untuk menjadi bahan bacaan atau referensi bagi pembaca, khususnya dibidang kuliner.
3. Menambah wawasan masyarakat dalam pengembangan olahan *yoghurt* tape singkong.