

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah jenis kegiatan atau aktivitas manusia perjalanan yang untuk rekreasi atau liburan yang bersifat sementara dilakukan perorangan maupun berkelompok (Yoeti,1996:118). Menurut undang-undang nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan pasal 14 bahwa dunia pariwisata terdapat daya tarik wisata salah satunya dalam usaha makanan dan minuman dengan adanya penyediaan jasa menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Penyediaan usaha jasa makanan dan minuman baik berupa café, restaurant, ataupun warung pada saat ini semakin berkembang menjadi lebih modern dan unik yang dapat menarik perhatian wisatawan dan menimbulkan kegiatan khususnya wisata kuliner, wisata kuliner didukung melalui kemajuan teknologi media sosial sehingga orang mengunjungi tempat kuliner daerah tersebut hanya untuk menikmati kuliner. Terutama di Indonesia yang memiliki beragam jajanan dan makanan tradisional yang memiliki berbagai cita rasa khas sekaligus menyajikan berbagai pengalaman yang unik. Keberagaman makanan tradisional yang dimiliki oleh Indonesia yang dimana masyarakat menjadikannya sebagai salah satu oleh-oleh yang dibeli oleh wisatawan mancanegara maupun wisatawan lokal. Makanan tradisional ini sendiri, terbuat dari bahan-bahan lokal yang tumbuh di wilayah Indonesia.

Daerah yang memiliki bahan lokal yang dapat dijadikan sebagai makanan atau jajanan tradisional salah satunya terletak di kabupaten Enrekang kecamatan Baraka, Wilayah ini penghasil kacang merah tanaman ini tumbuh di daerah pengunungan selain itu enrekang juga menghasilkan tanaman sayur-sayuran seperti kacang merah , bawang merah , cengkeh dan jagung. Bahan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kacang merah atau yang dikenal oleh masyarakat setempat dengan nama campek. Jumlah hasil

penanaman kacang merah di wilayah Baraka sekitar 26,74 ton (luas panen 13 Ha). Luas wilayah kecamatan baraka sekitar 248,26 km^2 (badan statistik kabupaten enrekang, 2023) Dalam pemanfaatan bahan pangan lokal seperti kacang merah dapat dijadikan dodol.

Dodol merupakan camilan tradisional yang berkadar air menengah (*intermediate moisture food*) (Haryono,1997; agritech vol.18 no .1 halaman 29-33). Dodol umumnya di produksi di kalangan usaha kecil menengah yang dijadikan sebagai aktivitas masyarakat dan untuk menambah pendapatan masyarakat. Salah satu contoh yang ada di Indonesia adalah dodol garut yang berasal dari kota Garut, Jawa Barat. Berdasarkan pengalaman peneliti ketika berkunjung ke wisata di daerah Enrekang, dodol menjadi oleh-oleh khas dari daerah Enrekang. Namun saat ini, masyarakat setempat hanya memproduksi dodol original (Enrekang Berdaya, 2017).

Dodol sendiri biasanya disajikan dalam beberapa upacara adat, keagamaan dan sebagai oleh-oleh khas dari daerah tersebut. Proses pengolahan dodol dilakukan dengan mencampurkan bahan menjadi satu kemudian dilakukan pemanasan pati selama proses pembuatan dodol dilakukan pengadukan terus menerus terhadap produk (Istana UMKM,2022). Proses pemasakan produk dilihat dari tekstur yang kenyal, lengket dan berwarna kecoklatan.

Pada saat ini dodol mulai berkembang dan sudah memiliki variant rasa yang baru dengan memanfaatkan hasil olah bahan pangan dari daerah setempat , contohnya di kabupaten enrekang kecamatan baraka memiliki hasil panen berupa sayur, kacang-kangan dan buah yang dapat dijadikan sebagai salah satu bahan penelitian yaitu kacang merah dan diolah menjadi puree

Kacang merah adalah salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan pati serat yang tinggi dan zat gizi yang baik bagi tubuh , Umum nya masyarakat hanya mengolah kacang merah dengan terbatas dan pemanfaatan konsumsi bahan pangan lokal, maka dari itu untuk memperkenalkan masyarakat bisa dimulai dari mengetahui beberapa jenis kacang merah yang ada di indonesia khusus nya kabupaten enrekang dengan perkembangan pertanian yang baik , jenis sayuran yang di hasilkan yaitu jenis kacang merah campek. Ada beberapa jenis kacang

merah yaitu Kacang merah red bean, kidney bean , kacang adzuki. kacang merah sangat mudah di dapatkan di pasar tradisional , Maka dari itu untuk meningkatkan dan pemanfaatan konsumsi bahan pangan local kacang merah dengan mengembangkan inovasi yang dijadikan sebagai *puree* sebagai bahan utama penelitian yang diolah menjadi dodol.

Puree adalah makanan yang sudah melalui proses penghalusan bahan yang di haluskan menggunakan hand blender atau peralatan yang dapat menghaluskan bahan, untuk menghasilkan *puree* yang baik dilakukan lagi proses penyaringan sehingga menjadi sangat halus partikel yang di hasilkan lembut, *puree* yang berasal dari sayuran dapat menambah kandungan serat dan nilai gizi pada produk yang dicampurkan dengan bahan dodol. Penelitian ini memanfaatkan kacang merah menjadi *puree* yang memberikan tekstur yang lembut dan kental menjadi bahan substitusi dodol. Kacang merah termasuk jenis sayuran mudah mengalami kerusakan setelah dipanen maka dari itu peneliti memilih untuk menjadikan kacang merah *puree* yang dimana penyimpanannya bisa bertahan 2-4 hari di suhu chiller kacang merah mengandung karbohidrat yang menjadi sumber gizi selain itu kacang merah mengandung kandungan pati serat yang tinggi , tanaman ini mudah di dapatkan di indonesia baik itu di pasar tradisional maupun di toko *online*. Dalam hal ini mengapa peneliti mengambil kacang merah yang diolah menjadi *puree* karena memberikan rasa gurih, aroma yang memberikan pengalaman yang menarik sehingga berbeda dari dodol original .

Alasan peneliti memilih kacang merah sebagai penelitian Dengan memanfaatkan kacang merah sebagai bahan untuk membuat dodol bisa menambah nilai ekonomis dan memanfaatkan hasil tanaman masyarakat setempat yang ada di enrekan maupun didaerah penghasil kacang merah sehingga menjadi inovasi baru dalam pembuatan dodol menjadi salah satu makanan tradisional yang sehat . Berdasarkan pernyataan di atas yang telah di jelaskan secara singkat, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“PEMANFAATAN KACANG MERAH DI BARAKA PADA PEMBUATAN DODOL”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan , maka permasalahan yang akan peneliti bahas sebagai berikut:

1. Bagaimana Tahapan Pembuatan dodol dengan penambahan *puree* kacang merah?
2. Bagaimana karakteristik akhir yang dihasilkan dari penambahan *puree* kacang merah dalam pembuatan dodol ?

C. Tujuan Penelitian

Pada penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan dodol dengan penambahan bahan kacang merah yang di olah menjadi *puree*
2. Untuk mengetahui karakteristik tekstur dodol original dengan penambahan *Puree* kacang merah dalam pembuatan dodol

D. Manfaat Hasil Penelitian

1. Hasil penelitian Bagi masyarakat umum

Manfaat penelitian bagi masyarakat diharapkan untuk memanfaatkan kacang merah ,meningkatkan nilai ekonomi masyarakat,memperkenalkan masyarakat inovasi olahan produk seperi peneliti menjadikan kacang merah menjadi olahan dodol sebagai makanan tradisional yang dapat dijadikan oleh-oleh dari daerah terserbut

2. Hasil Penelitian Bagi kampus politeknik pariwisata

Untuk menambah kepustakaan dan memberikan acuan contoh kepada mahasiswa yang akan meneliti selanjutnya , sehingga penelitian ini bisa dikembangkan dan menambah pengetahuan bagaimana mengolah produk yang akan di buat

3. Hasil penelitian bagi penulis

Manfaat penelitian ini untuk mempelajari karakteristik pada produk, mengetahui proses pembuatan produk dan sebagai acuan peneliti untuk membuat inovasi.