

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang Penelitian

Industri makanan selalu berkembang dan berubah seiring dengan perkembangan zaman. Hal ini mendorong para pelaku usaha untuk melakukan inovasi yang kreatif agar tetap dapat bersaing dan berkembang. *Bakery* merupakan salah satu bidang pada industri makanan yang diminati dan mulai mendominasi di pasar Indonesia. *Bakery modern* merupakan produk *bakery* yang memiliki banyak varian rasa dan keunikan tersendiri pada produknya. Produk *bakery* dapat dikonsumsi oleh anak-anak hingga orang tua. Beberapa contoh produk *bakery* yaitu *cake*, *cookies*, dan kue. Bolen juga termasuk ke dalam produk *bakery*.

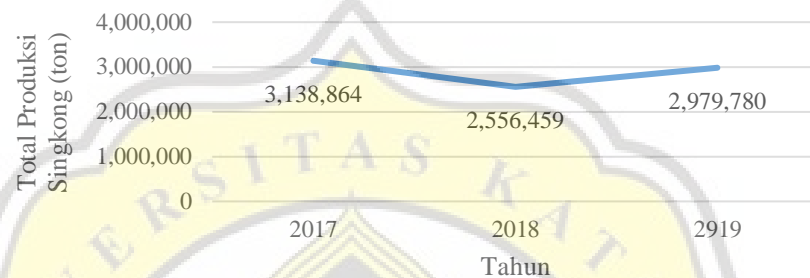
Pada dasarnya, bolen lebih terkenal dengan isian pisang sehingga disebut sebagai bolen pisang. Pisang merupakan salah satu jenis buah yang memiliki banyak jenis di Indonesia seperti pisang ambon, pisang kepok, pisang raja, pisang susu, dan masih banyak lagi dilihat dari rasa, bentuk, dan sifatnya (Wahyuni & Sulistyani, 2021). Pisang dapat dikonsumsi secara langsung, namun memiliki umur simpan yang singkat sehingga pisang dimanfaatkan dengan cara diolah menjadi makanan yang lebih tahan lama. Jenis pisang yang biasa digunakan pada pembuatan bolen yaitu pisang raja.

Fukurou.id merupakan *brand* yang dikenal dengan menjual bolen di Semarang. Fukurou didirikan pada pertengahan tahun 2020 di tengah-tengah meledaknya kasus Covid-19 di Indonesia. Saat itu banyak sekali karyawan yang harus bekerja dari rumah dan bahkan dikeluarkan dari perusahaan. Tak sedikit juga perusahaan yang harus gulung tikar akibat pandemi ini. Sejak itu, Fukurou menawarkan camilan produk *bakery* bolen yang biasanya lebih dikenal sebagai oleh-oleh khas Bandung. Fukurou menjamin keamanan pangan bolen dengan mengemas secara *double* agar bolen yang diterima oleh konsumen tetap aman dari kontaminasi saat pengiriman. Fukurou saat ini masih dalam tahap *home*

*industry* karena masih dibuat sesuai pesanan (*made by order*). Varian pisang bolen yang ditawarkan Fukurou yaitu coklat, keju, coklat keju, *chocolate nougat*, dan *chocolate cashew*. Fukurou juga menawarkan bolen dengan isian tape singkong yang diberi tambahan coklat atau keju. Ada beberapa konsumen yang meminta isian hanya pisang saja. Ternyata hal itu disebabkan oleh konsumen memiliki penyakit dimana mereka harus membatasi asupan makan namun mereka tetap ingin menikmati bolen juga.

Bolen Fukurou.id menerima pesanan yang dijual per box dengan isi 10 pcs bolen. Hingga saat ini, bolen Fukurou.id sudah pernah dikirim ke berbagai kota di Indonesia seperti Jakarta, Tangerang, Bandung, Tasikmalaya, Solo, Pemalang, dan Jember. Agar bolen diterima dalam keadaan *fresh* maka biasanya pelayanan yang dikirim yaitu pelayanan dengan satu hari sampai. Bolen Fukurou.id juga saat ini sudah memiliki kemasan dus sendiri yang tertera logo, nama, nomor telepon, dan sosial media dari Fukurou.id. Untuk pengiriman dalam kota, bolen Fukurou.id juga bekerja sama dengan *driver* yang menggunakan tarif *flat* Rp 10.000,- sehingga meringankan biaya pengiriman bagi pelanggan yang memiliki alamat cukup jauh dengan lokasi Fukurou.id. Karena masih diproduksi *made by order* maka saat ini Fukurou.id belum memiliki karyawan tetap untuk membantu proses pengolahan. Apabila ada pesanan yang cukup banyak seperti untuk *souvenir* acara ulang tahun maka kerabat terdekat akan membantu proses produksi. Pembuatan bolen tergolong membutuhkan waktu yang cukup lama dan ketersediaan bahan baku seperti pisang membutuhkan waktu yang pas agar matang dan dapat mengeluarkan madu ketika di goreng. Untuk pemesanan biasanya disarankan H-2 sebelum waktu pengambilan. Namun untuk pemesanan diatas 10 box disarankan H-7 sebelum waktu pengambilan. Apabila jumlah pemesanan kurang dari 2 box maka akan dicarikan pembeli lain agar jumlah produksi sesuai. Waktu pengambilan biasanya sekitar jam 11 karena biasanya proses produksi dilakukan bersamaan dengan waktu kuliah. Namun konsumen dapat *request* apabila ingin diambil pagi atau sore maka waktu produksi dapat disesuaikan.

Singkong merupakan bahan lokal yang sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat Indonesia. Singkong sering dijadikan olahan makanan tradisional. Contoh makanan tradisional yang terbuat dari singkong yaitu getuk, lemet, sawut, combro, tiwul, dan sebagainya. Singkong atau ubi kayu tergolong ke dalam umbi akar



Gambar 1. Data produksi ubi kayu pada tahun 2017-2019 di Provinsi Jawa Tengah

Berdasarkan data pada Gambar 1., dapat dilihat bahwa total produksi singkong mengalami penurunan pada tahun 2018 namun kembali mengalami peningkatan pada tahun 2019. Hal ini bisa jadi disebabkan karena tingkat konsumsi singkong yang menurun dan kurang diminati apabila tidak diolah menjadi makanan lain (Sulistiyani & Rachmawati, 2021). Untuk meningkatkan konsumsi singkong dapat dilakukan dengan mengolahnya menjadi makanan yang menarik seperti bolen.

Prebiotik merupakan karbohidrat yang tidak dapat dicerna oleh tubuh namun dapat dicerna oleh mikroorganisme yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh. Okra (*Abelmoschus esculentus*) merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Berdasarkan penelitian Thammarutwasik *et al.* (2009), okra memiliki kandungan polisakarida yang cukup banyak dan terbukti memiliki sifat prebiotik. Okra dapat dibuat dalam bentuk tepung dengan cara dikeringkan hingga kering dan di haluskan.

Sejauh yang penulis ketahui, hingga saat ini belum ada data pasti jumlah produksi dan tingkat konsumsi okra di Indonesia. Hal ini bisa jadi disebabkan

oleh masih minimnya minat masyarakat terhadap okra. Sangat disayangkan mengetahui bahwa tanaman yang kaya akan nutrisi dan baik bagi kesehatan tubuh ini belum banyak diminati oleh masyarakat. Oleh sebab itu sangat diperlukan adanya peningkatan nilai okra dengan mengolahnya menjadi makanan yang mudah dikonsumsi dan juga *modern* seperti bolen. Untuk menambah nutrisi dari bolen pisang pada umumnya, maka okra yang sudah dalam bentuk tepung ditambahkan pada adonan kulit bolen. Produk menjadi inovasi bolen dengan substitusi tepung okra dan isian tape singkong.

Keputusan pembelian konsumen pada suatu produk merupakan tindakan dimana konsumen mau membeli atau tidak. Hal ini didasarkan pada persepsi mereka terhadap produk dan kemampuan produk untuk memenuhi kebutuhan mereka. Kebanyakan orang akan memilih terlebih dahulu produk sesuai kebutuhan dan kesukaannya. Namun masyarakat saat ini juga cenderung lebih memperhatikan rasa dan gizi yang terkandung, baru kemudian harga produk tersebut. Menurut Kotler & Armstrong (2012) dalam Sahputra & Nurlatifah (2020), indikator keputusan pembelian konsumen yaitu pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan pembelian, dan perilaku setelah pembelian. Masyarakat cenderung akan membeli apa yang mereka ketahui dan pahami. Menurut Mendrofa (2012) dalam Sahputra & Nurlatifah (2020), indikator *knowledge* pada masyarakat yaitu pengetahuan produk, perbedaan produk, informasi produk, dan kualitas produk. Menurut Nitisusatro (2012) dalam Hanjaya (2016), hal yang berhubungan dengan pengetahuan produk yaitu karakteristik produk, manfaat produk, resiko mengkonsumsi, dan kepuasan setelah mengkonsumsi. Dengan adanya inovasi baru seperti bolen okra tape singkong, maka seharusnya konsumen yang memiliki pengetahuan lebih mengenai bahan lokal ini memiliki minat yang lebih tinggi.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka ditemukan beberapa poin permasalahan yang dapat diidentifikasi, yaitu:

- Bagaimana penerimaan inovasi bolen dengan substitusi tepung okra isian tape singkong?
- Apakah ada hubungan antara tingkat pengetahuan konsumen terhadap minat pembelian produk bolen okra tape singkong?
- Formula bolen dengan substitusi tepung okra manakah yang terbaik?
- Apa saja yang perlu diperbaiki dari produk bolen okra tape singkong?

### 1.3. Hipotesis Penelitian

Hipotesis pada penelitian ini yaitu:

- Terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan konsumen terhadap minat pembelian produk bolen okra tape singkong

### 1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu :

- Untuk mengetahui penerimaan inovasi bolen dengan substitusi tepung okra isian tape singkong
- Untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara tingkat pengetahuan konsumen terhadap minat pembelian produk bolen okra tape singkong
- Untuk mengetahui formula bolen dengan substitusi tepung okra yang terbaik
- Untuk mengetahui hal-hal yang perlu diperbaiki dari produk bolen okra tape singkong

### 1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

- Mengembangkan makanan dengan menggunakan bahan pangan yang masih jarang dikonsumsi masyarakat menjadi produk yang *modern* dan lebih bergizi
- Diharapkan mampu menjadi referensi dan sumber dalam pengembangan ilmu teknologi pangan khususnya pada pemanfaatan okra pada produk *bakery*