

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman yang semakin pesat membuat arus informasi saat ini menjadi mudah untuk didapatkan dengan menggunakan teknologi yang ada. Hal ini disebabkan karena keberadaan teknologi yang ada saat ini dirancang sedemikian canggih, agar manusia mudah dalam penggunaannya. Selain itu keberadaan teknologi yang semakin canggih memberikan pengaruh peluang usaha pada setiap aspek. Salah satu aspek yang berpengaruh yaitu dibidang kuliner.

Hal ini terbukti dengan kemudahan dalam mendapatkan informasi tentang kuliner melalui teknologi, sehingga menjadikan banyak orang yang membuka peluang usaha di bidang kuliner. Saat ini bisnis kuliner yang diciptakan oleh pengusaha makanan atau minuman menjadi bervariasi. Hal ini disebabkan karena pengusaha kuliner ingin memberikan hal yang berbeda dari yang telah ada sebelumnya, yaitu dengan berinovasi pada bisnis kulinernya.

Inovasi memiliki kontribusi atau peran penting untuk membuat keberhasilan suatu usaha, kinerja, dan kelangsungan hidup karena dalam kegiatan inovasi, dinilai mampu memberikan dorongan bagi para pengusaha dalam mendapatkan ide atau gagasan baru untuk menciptakan produk baru yang berbeda dan dapat diterima masyarakat. Dalam berinovasi, pengusaha kuliner tidak hanya

menciptakan produk makanan atau minuman yang belum pernah ada, akan tetapi dapat mengembangkan dan memperbaiki jenis makanan atau minuman yang telah masyarakat ketahui. Proses pengembangan dan perbaikan produk juga dapat menjadi bagian dari keberhasilan usaha. Perbaikan produk dilakukan untuk mengurangi kekurangan hasil produk sebelumnya sehingga, hasil yang di dapatkan setelah perbaikan menjadi berkualitas.

Pengembangan produk dapat mencegah kebosanan konsumen, dalam memenuhi kebutuhan konsumen terhadap produk dan memberikan varian baru yang berbeda tanpa mengurangi kualitas pada produk yang sudah ada. Pada saat ini banyak pengusaha kuliner yang menawarkan hasil pengembangan makanan atau minuman, yang telah mereka kembangkan.

Makanan atau minuman yang di tawarkan kepada konsumen di restaurant, cafe, pasar tradisional maupun pasar modern banyak mengalami modifikasi dan pengembangan baik dari segi isi, rasa, warna, dan bentuk. Hal ini disebabkan karena selera konsumen dan tren pasar yang berubah saat ini. Konsumen menjadi lebih tertarik untuk mengkonsumsi dan membeli makanan atau minuman yang memiliki warna berbeda dari sebelumnya, serta memiliki cita rasa yang unik. Varian warna dan cita rasa pada makanan atau minuman tersebut diperoleh dari bahan tambahan makanan.

Bahan Tambahan Makanan (BTM) atau dikenal dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP) merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam proses pembuatan makanan sehingga bahan tambahan pangan tersebut mempengaruhi

sifat ataupun bentuk makanan (Yuliarti, 2007). Bahan tambahan tersebut dapat berupa pengawet, pewarna, pengatur keasaman, penyedap rasa, dan pemanis. Dalam penggunaannya bahan tambahan pangan harus sesuai dengan standar yang berlaku, karena apabila pemakaian tidak sesuai dengan standar yang berlaku dapat membahayakan kesehatan manusia. Dari semua bentuk bahan tambahan tersebut, salah satu yang sering dipakai atau digunakan dalam pengolahan makanan yaitu zat pewarna makanan.

Penggunaan zat pewarna makanan dinilai dapat memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen terhadap produk makanan (Woodman,1941). Dalam penggunaannya, zat pewarna makanan tidak hanya dapat digunakan pada pengolahan produk makanan, tetapi juga dapat digunakan pada produk minuman. Zat pewarna hijau merupakan zat pewarna makanan yang paling sering dijumpai pada minuman dawet.

Dawet adalah minuman tradisional yang terbuat dari tepung beras yang sekarang ini masih eksis keberadaanya. Dawet merupakan minuman yang disajikan dengan es parut, santan, dan gula jawa. Di daerah Jawa Barat minuman dawet dikenal sebagai sebutan cendol, sedangkan di daerah Jawa Tengah dikenal dengan nama dawet. Cendol (ʈʈendɔl) dapat pula dijumpai berbagai negara yaitu Malaysia, Singapura, Vietnam, Filipina dan Thailand Selatan (<http://www.intipsejarah.com/2014/11/sejarah-minuman-es-cendol.html>)

Di Indonesia olahan minuman dawet cukup dikenal oleh masyarakat, karena mudah dijumpai di setiap restaurant, cafe, pasar tradisional maupun pasar

modern. Peminat minuman dawet ini pun terdiri dari semua kalangan maupun segala usia. Rasa minuman dawet yang manis dan gurih, menjadi hal yang di minati dan di cari oleh semua kalangan dan segala usia.

Minuman dawet cukup populer ketika memasuki bulan puasa karena sebagai minuman pembuka saat bulan puasa. Hal ini di karenakan isi dari minuman dawet yang memiliki berbagai macam pelengkap, yaitu santan, gula jawa, nangka, alpukat, tape ketan, maupun durian. Minuman dawet yang ditawarkan saat ini dipasaran umumnya memiliki rasa pandan, plain, dan disajikan dengan pelengkap kuah santan, nangka, tape, dan sirup gula jawa. Berikut tabel observasi rasa dawet dan isi pada minuman dawet di lingkungan sekitar

Tabel 1.1

Observasi Rasa dan Isi pada Minuman Dawet di Lingkungan Sekitar Semarang Tengah dan Semarang Timur

Tempat Makan	Bahan pewarna pada dawet	Rasa Dawet	Keterangan
Istana Mie Jl.Simpang Lima No.1, Pekunden,Semarang	Pewarna buatan makanan hijau	Plain	Penyajian isi es dawet terdiri dari: dawet hijau, air santan, nangka, kelapa, tape,
Dawet Kampung Kali Jl. Mayjen Sutoyo 69	Dari sari wortel	Plain	Penyajian isi es dawet terdiri dari: dawet, , air santan, nangka, durian, gula jawa

Psr. Bugangan Jl. Bugangan	Dari agar – agar warna plain	Plain	Penyajian isi es dawet terdiri dari: dawet putih, air santan, nangka, tape, alpukat gula jawa.
Food Court Nasi Liwet Solo Jl Simpang Lima No.1, Pekunden,Semarang Tengah	Pewarna makanan buatan hijau	Plain	Penyajian isi es dawet: dawet hijau, air santan, mutiara, bubur sumsum, ketan, gula jawa

Sumber : Observasi penelitian (2016)

Selain melakukan pengamatan di lingkungan sekitar, peneliti juga melakukan pengamatan bahan baku penggunaan zat pewarna pada dawet di internet

Tabel 1.2

Pengamatan Bahan Baku Penggunaan Zat Pewarna pada Dawet yang Dilakukan Peneliti melalui media Internet

No	Bahan tambahan pewarna yang digunakan pada dawet yang ada di internet
1.	Daun pandan
2.	Daun suji
3.	Arang merang
4.	Zat pewarna makanan buatan

Sumber: <https://cookpad.com/id/cari/resep%20dawet>

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, bahwa penggunaan zat pewarna pada dawet umumnya menggunakan zat pewarna alami dari sari daun pandan, arang dan zat pewarna makanan buatan. Selanjutnya dari segi isi minuman dawet terdiri dari, kuah santan, nangka, tape dan sirup gula jawa.

Dari kesimpulan tersebut peneliti mempunyai ide untuk melakukan inovasi pada penambahan zat pewarna dawet dengan menggunakan bahan tambahan baru yaitu bubuk teh hijau (matcha) yang memiliki kandungan zat antioksidan, dan mengganti kuah santan pada minuman dawet dengan menggunakan kuah krimer. Dengan penggunaan bubuk teh hijau akan dapat memberikan rasa baru pada dawet, sedangkan penggunaan krimer sebagai kuah santan dapat menjadikan minuman dawet yang menyehatkan.

Teh hijau adalah teh yang berasal dari daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) yang dipetik dan mengalami proses pemanasan untuk mencegah oksidasi. Teh hijau menjadi minuman populer di daratan Asia. Di Indonesia perkembangan teh hijau berawal dari pemerintahan belanda yang saat itu sedang menjajah Indonesia. Teh hijau memiliki banyak kandungan yang baik bagi kesehatan tubuh manusia. Salah satunya yaitu kandungan zat antioksidan yang dikenal dengan polifenol katein.

Kandungan katein didalam teh hijau terdapat enam jenis salah satunya adalah epigallocatechin gallate (EGCG). Kandungan EGCG yang terdapat dalam teh hijau dapat membantu meningkatkan metabolisme pada tubuh manusia, sehingga dapat mengintensifkan tingkat oksidasi lemak dan mengubahnya

menjadi kalori yang akhirnya dapat membantu menurunkan berat badan. Selain berperan untuk menurunkan berat badan, kandungan zat antioksidan pada teh hijau juga dapat mencegah penyakit kanker pada manusia.

Dalam perkembangannya, teh hijau tidak hanya diolah dalam bentuk minuman saja, melainkan kini teh hijau menjadi bahan tambahan yang digunakan pada proses pembuatan makanan atau minuman modern saat ini. Olahan pada makanan atau minuman modern yang menggunakan teh hijau diantaranya terang bulan isi teh hijau, susu rasa teh hijau, ice cream rasa teh hijau, coklat rasa teh hijau, roti bakar selai teh hijau.

Sehingga pada penelitian ini, peneliti ingin mengkaji inovasi pada dawet dengan varian isi dan rasa yang baru dan belum pernah ada yaitu dengan menggunakan krimer sebagai pengganti kuah santan dan menggunakan bubuk teh hijau (matcha) untuk memberikan rasa pada dawet.

1.2. Perumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana proses inovasi dawet dari segi isi dan rasa?”

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untk mengetahui bagaimana proses inovasi dawet dari segi isi dan rasa

1.4. Manfaat Penelitian

a. Bagi Akademis

Dapat dijadikan sebagai sumbangan referensi bacaan dan informasi bagi penelitian lainya yang terkait dengan inovasi produk pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis

b. Bagi wirausaha

Dapat dijadikan sumber informasi baru dan pengetahuan dalam pengembangan dawet dari segi varian isi dan rasa baru yang berguna bagi produsen maupun konsumen.