

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Yogyakarta merupakan daerah yang tidak hanya dikenal dengan keistimewaan sejarahnya, namun dikenal juga sebagai salah satu destinasi favorit tujuan wisata karena memiliki banyak objek pariwisata yang disajikan. Pembangunan pariwisata di Yogyakarta terus mengalami peningkatan seiring dengan kebutuhan berwisata yang menjadi salah satu kebutuhan pokok bagi sebagian wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta.

Dalam melengkapi berbagai produk-produk pariwisatanya Yogyakarta memiliki beraneka macam jenis kuliner dengan kualifikasi, ciri dan cita rasa yang khas. Wisata kuliner khas ini dapat disajikan dengan dinikmati langsung di tempat objek wisata tersebut atau dijadikan sebagai oleh-oleh yang merupakan salah satu pemenuh kebutuhan untuk menunjang atraksi di sekitar objek wisata. Namun demikian, tidak semua objek wisata yang berada di Yogyakarta telah memiliki produk kuliner khas untuk dijadikan oleh-oleh sebagai pelengkap dari berbagai atraksi wisata yang tersedia. Kurangnya pemahaman masyarakat yang berada di daerah tujuan wisata dalam memanfaatkan sumber daya yang ada sebagai oleh-oleh merupakan salah satu penyebab belum tersedianya oleh-oleh atau kenang-kenangan untuk wisatawan di daerah tujuan wisata tersebut. Padahal oleh-oleh merupakan salah satu bagian dari daya tarik sebuah objek wisata yang juga dapat mengembangkan citra sebuah objek wisata tersebut.

Seperti di wilayah Sleman, Yogyakarta terdapat industri sentra pengerajin tahu yang merupakan *home industry* yang memiliki limbah padat berupa ampas tahu yang dapat dimanfaatkan menjadi produk-produk makanan yang berdaya jual tinggi. Ampas tahu adalah limbah padat yang berasal dari proses akhir pengolahan tahu yaitu proses penyaringan sari kedelai. Karakteristik ampas tahu memiliki berbagai macam kelebihan

diantaranya memiliki kandungan protein tinggi, memiliki kandungan tinggi serat, serta memiliki harga yang terjangkau dan mudah didapat. Dengan beberapa kelebihan tersebut maka ampas tahu dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan dasar untuk sebuah ikon produk oleh-oleh di daerah tersebut karena ampas tahu biasanya hanya digunakan sebagai pakan ternak yang memiliki nilai jual rendah selain itu, pemanfaatan ampas tahu ini juga dilakukan untuk mengatasi masalah pencemaran lingkungan dan meningkatkan pendapatan atau penghasilan bagi masyarakat sekitar. Terlebih dengan dibangunnya beberapa desa wisata di sekitar daerah tersebut akan menambah atraksi dalam objek wisata tersebut berupa oleh-oleh untuk para wisatawan yang berkunjung dan dapat di jadikan sebagai produk yang berciri khas dari daerah tersebut.

Desa Krapyak Margoagung, Seyegan, Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan daerah sentra pengolahan industri tahu yang lokasinya berada dekat dengan beberapa desa wisata di daerah Kabupaten Sleman. Industri tersebut memiliki limbah padat ampas tahu yang berpotensi untuk dibuat sebagai *cookies* yang diharapkan dapat mendukung salah satu aspek sapta pesona yaitu kenangan karena oleh-oleh merupakan bagian dari kenangan. *Cookies* yang berasal dari Eropa atau di Prancis dikenal dengan sebutan *biscuit* merupakan kue kering yang terbuat dari adonan lunak berkadar lemak tinggi, memiliki *teksture* yang renyah, rasanya manis dan berbentuk kecil. Dengan potensi yang terdapat dalam ampas tahu tersebut penulis termotivasi untuk dapat mengangkatnya dalam bentuk artikel ilmiah dengan judul **“KAJIAN *COOKIES* BERBAHAN DASAR AMPAS TAHU SEBAGAI OLEH-OLEH BAGI WISATAWAN”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis merumuskan permasalahan yang harus dikaji yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengolahan ampas tahu menjadi produk cookies?

2. Bagaimana kelayakan cookies berbahan dasar ampas tahu sebagai oleh-oleh?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penulisan ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan ampas tahu menjadi produk cookies
2. Untuk mengukur kelayakan produk cookies berbahan dasar ampas tahu sebagai oleh-oleh

D. Manfaat Penelitian

Adapun penulisan Artikel Ilmiah ini diharapkan dapat bermanfaat bagi beberapa pihak seperti sebagai berikut:

a. Bagi Peneliti

Menambah pembendaharaan wawasan dan pengetahuan bagi Peneliti mengenai studi kelayakan dalam melakukan penelitian secara langsung dengan bereksperimen dan menganalisis kelayakan cookies berbahan dasar ampas tahu sebagai oleh-oleh bagi wisatawan

b. Bagi Akademis

Sebagai bahan tambahan referensi informasi dan wawasan dalam proses penelitian khususnya mengenai eksperimen produk kuliner. Penulisan ini juga dapat bermanfaat sebagai bahan materi perkuliahan.

c. Bagi Industri Pariwisata

Sebagai bahan pertimbangan atau evaluasi dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan pengembangan ataupun inovasi produk kuliner baru dalam melengkapi sebuah objek ataupun destinasi wisata.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang penulis paparkan dan rumusan masalah yang akan dikaji oleh penulis, maka penelitian ini terfokus pada pembahasan mengenai kelayakan dari sebuah produk eksperimen ampas

tahu yang dijadikan sebagai *cookies* untuk buah tangan dalam meningkatkan atraksi wisata pada beberapa objek wisata di Sleman Yogyakarta.

F. Linieritas Penelitian

Selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta mahasiswa/i program strata satu jurusan pariwisata diwajibkan untuk melakukan penelitian dibidang pariwisata dalam negeri maupun luar negeri dalam sebuah Jurnal Ilmiah, tulisan ini berupa yang pertama Jurnal Ilmiah *Domestic Case Study (DCS)* yaitu meneliti mengenai produk pariwisata dalam negeri dengan judul “Mie Pentil dan Mie Des Sebagai Warisan Kuliner Tradisional Khas Pundong Kabupaten Bantul Yogyakarta”. Dalam jurnal ilmiah tersebut penulis membahas mengenai produk kuliner khas dari daerah Bantul, Yogyakarta yang berbahan dasar dari singkong dengan pengolahan dan bahan baku yang sama menghasilkan 2 macam mie, hanya saja dalam proses pencetakan memiliki perbedaan yaitu diiris dan dipres menggunakan mesin, jika diiris disebut mie des dan jika dicetak disebut mie pentil. Mie pentil dan mie des merupakan kuliner warisan turun-temurun yang menjadikan produk tersebut sebagai salah satu pelengkap atraksi wisata dan menjadi salah satu wilayah wisata kuliner yang khas dari daerah Bantul, Yogyakarta.

Kedua adalah Jurnal Ilmiah *Foreign Case Study (FCS)* yang merupakan penelitian mengenai produk-produk pariwisata luar negeri dengan judul “Produk Pastry La Cigale Hotel Traiteur dalam La Cigale Hotel Doha Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Doha, Qatar” Penulis membahas mengenai produk-produk pastry internasional yang berupa produk dari berbagai macam daerah di dunia yang disajikan dalam sebuah hotel dan dijadikan sebagai tempat wisata kuliner produk pastry yang terkenal di Doha, Qatar. Dalam penyusunan Jurnal Ilmiah *Foreign Case Study (FCS)* tersebut, penulis terinspirasi berdasarkan pengalaman bekerja selama di La Cigale Hotel Qatar. La Cigale Traiteur juga merupakan

tempat kunjungan para wisatawan untuk menikmati produk mulai dari Arabic, Asian, Western dan internasional produk lainnya. Dengan kata lain tempat ini juga termasuk bagian dari pelengkap atraksi wisata yang berada di wilayah Doha, Qatar. Dan terakhir mahasiswa/i juga diwajibkan menyusun tugas akhir yang berupa Artikel Ilmiah. Dalam Artikel Ilmiah ini penulis mengangkat judul “Kajian Cookies Berbahan Dasar Ampas Tahu Sebagai Oleh-oleh Bagi Wisatawan”.

Linieritas dalam penyusunan Artikel Ilmiah ini dengan Judul yang telah penulis tulis dalam Jurnal-jurnal Ilmiah tersebut adalah mengenai produk kuliner yang disajikan sebagai salah satu pelengkap atraksi wisata pada suatu objek atau destinasi wisata. Dalam Artikel Ilmiah ini penulis akan membuat produk baru berbahan dasar ampas tahu yang masih dapat dimanfaatkan untuk pengolahan produk-produk unggul yang akan disajikan kepada wisatawan yang berkunjung di beberapa objek wisata di Kabupaten Sleman Yogyakarta. Pemanfaatan Ampas tahu yang penulis fokuskan adalah untuk produk *Cookies* yang diharapkan akan menjadi salah satu daya tarik wisatawan yang berupa produk kenangan.

G. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam Artikel Ilmiah ini adalah sebagai berikut:

a. BAB I PENDAHULUAN

Pada bagian bab ini membahas mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian, linieritas penelitian dan sistematika penulisan.

b. BAB II KAJIAN LITERATUR DAN KAJIAN TEORI

Pada bagian bab ini berisi pembahasan mengenai landasan teori yang dipakai dalam penelitian dan kajian-kajian penelitian terdahulu sebagai acuan saat melakukan penelitian.

c. **BAB III METODOLOGI DAN DATA**

Pada bagian bab ini berisi pembahasan mengenai metode yang digunakan saat melakukan penelitian serta waktu dan tempat, variable penelitian serta prosedur analisis data.

d. **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada bagian bab ini berisi pembahasan mengenai analisis dari hasil pengelolaan data dan pembahasan mengenai kajian cookies berbahan dasar ampas tahu sebagai produk oleh-oleh bagi wisatawan

e. **BAB V PENUTUP**

Pada bagian bab ini berisi mengenai beberapa kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan.