

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daerah Istimewa Yogyakarta adalah salah satu provinsi di Indonesia yang dikenal dengan sebagai tempat wisata terbesar kedua setelah Bali, yang terdiri dari empat kabupaten dan satu kota madya. Menurut Dinas Pariwisata DIY, pada tahun 2015 jumlah wisatawan yang datang ke Yogyakarta sebanyak 3.346.180 orang, meningkat dari tahun 2014 sebanyak 2.837.967 orang. Pada tahun 2015 tingkat kunjungan wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Daerah Istimewa Yogyakarta mengalami peningkatan kunjungan sebesar 7,77%. Tingkat kunjungan wisatawan nusantara ke DIY pada tahun 2014 mengalami kenaikan sebesar 18,83%. Meningkatnya jumlah orang atau wisatawan yang datang ke Yogyakarta, tentunya berdampak pada industri makanan.

Yogyakarta dikenal sebagai salah satu daerah yang memiliki makanan tradisional sebagai ciri khas dengan harga yang sangat terjangkau. Salah satu makanan yang sering dijadikan oleh-oleh dari kota Yogyakarta adalah bakpia. Bakpia sebenarnya berasal dari negeri Cina, dengan nama asli Tou Luk Pia, yang artinya adalah kue pia dengan campuran kacang hijau (Anonim, 2010). Bakpia merupakan makanan yang terbuat dari campuran tepung dan gula dengan beragam isi sebagai perasa didalamnya. Awalnya, bakpia yang dijual di daerah Yogyakarta secara eceran hanya dikenal sebagai makanan biasa dengan kemasan yang sederhana. Namun, seiring berjalannya waktu banyak pengrajin bakpia mulai menjual bakpia dengan

kemasan kardus yang lebih baik sehingga dikenal menjadi salah satu makanan khas Yogyakarta, khususnya di wilayah Sanggrahan Pathuk. Perkembangan industri bakpia menjadi semakin besar karena permintaan konsumen yang semakin tinggi, dan hal inilah yang membuat banyak pengrajin bakpia mulai bertambah dan melakukan inovasi terhadap bakpia yang dihasilkan, misalnya dengan penambahan jenis rasa.

Berdasarkan data asosiasi pengrajin bakpia Pathuk pada tahun 2017, jumlah pengrajin bakpia yang ada di wilayah Sanggrahan Pathuk adalah 75 pengrajin yang terbagi ke dalam dua asosiasi. Seluruh industri bakpia tersebut memiliki merek dagang yang berbeda. Produk dengan cita rasa kacang hijau merupakan produk cikal bakal yang sampai saat ini paling banyak di produksi. Permasalahannya adalah jenis bakpia dengan isi kacang hijau yang paling banyak diminati oleh konsumen memiliki cara pengolahan yang berbeda dari masing-masing industri. Formula pembuatan dari masing-masing industri tidak sama. Hal ini akan menyebabkan karakteristik mutu bakpia yang dihasilkan juga berbeda, seperti kadar air kulit dan isi, tebal kulit dan utuh, serta tekstur bakpia. Perbedaan karakteristik bahan inilah yang akan mengakibatkan tingkat kesukaan dan daya simpan bakpia juga menjadi bervariasi.

Menurut Juanda (2011), preferensi konsumen secara umum dapat diartikan sebagai suatu pilihan yang disukai konsumen. Preferensi konsumen digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk dibandingkan dengan produk lain. Pemilihan tingkat kesukaan terhadap suatu produk oleh konsumen didasarkan pada banyak hal, salah satunya bergantung pada cara produsen

memperkenalkan produk ke konsumen. Penilaian tingkat kesukaan konsumen tidak hanya didasarkan pada kondisi dan kualitas produk, tetapi juga bergantung pada segmentasi pasar yang digunakan produsen. Berdasarkan penelitian Muzdalifah (2012) mengenai tingkat kesukaan pada buah lokal, preferensi digunakan untuk menganalisis tingkat kepuasan bagi konsumen yaitu dengan menggunakan produk dan memilih alternatif untuk mencapai nilai guna produk yang optimal .

Menurut Venicreta (2011), daya simpan bakpia adalah 3 hari dan kondisi kritis ditentukan oleh ada tidaknya jamur berdasarkan *Total Plate Count*. Menurut petunjuk pemeriksaan mikrobiologi makanan dan minuman oleh Depkes RI tahun 2009 dalam Dirjen POM No.HK 00.06.1.52.4011, ditetapkan bahwa batas maksimal cemar kapang dalam tepung dan hasil olahannya adalah 10^4 cfu/g. Oleh karena itu perlu dilakukan evaluasi karakteristik mutu bakpia yang dibuat oleh para pengrajin di Daerah Pathuk dan evaluasi terhadap tingkat kesukaan dan daya simpan bakpia tersebut.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara tindakan selama proses pengolahan yang dilakukan pengrajin bakpia dengan karakteristik mutu dan tingkat kesukaan bakpia di Daerah Pathuk.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Mengevaluasi tindakan pengolahan pengrajin bakpia berdasarkan karakteristik jenis kelamin, usia, pendidikan dan pendapatan.
- b. Mengevaluasi tingkat kesukaan terhadap bakpia yang dihasilkan oleh pengrajin di daerah Sanggrahan Pathuk, Yogyakarta.
- c. Mengevaluasi kadar air yang terdapat pada kulit dan isi bakpia.
- d. Mengevaluasi tekstur, ketebalan kulit dan ketebalan utuh bakpia.
- e. Mengevaluasi daya simpan bakpia berdasarkan total mikrobia yaitu angka lempeng total pada masing-masing bakpia.