

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Fenomena food waste yang kerap terjadi, sebagaimana diamati selama proses observasi di hotel oleh peneliti. Food waste adalah salah satu permasalahan yang ada di industri kuliner yang pasti mempunyai solusi. Jenis food waste salah satunya adalah limbah buah (fruit waste). Hidangan buah sangatlah lazim disajikan di restoran ataupun hotel, maka banyak terjadi fruit waste. Menurut FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) 30% buah terbuang setelah diolah (M. Lucarini, 2021).

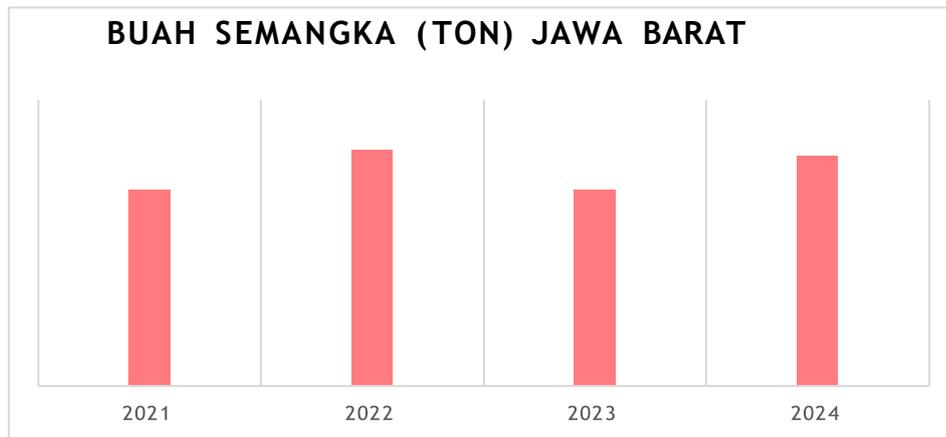
Salah satu buah yang sering dihidangkan di industri kuliner adalah buah semangka, dikarenakan sifatnya yang mudah diolah dan bisa menjadi hidangan yang sangat variatif seperti, puding semangka, sorbet semangka, jus semangka, dan lain sebagainya. Namun seringkali sisa buah semangka yang masih bisa terpakai itu terbuang karena terlihat tidak layak disajikan, sedangkan kulit semangka pun tetap bisa diolah, contohnya seperti, permen kulit semangka dan manisan kulit semangka.

Buah semangka sangat digemari oleh masyarakat, menurut Aimpont Research, pada tahun 2019 46% konsumen sering berbelanja buah semangka dan 79%- 86% konsumen yang berbelanja di supermarket senang dengan rasa buah semangka (Winter Consumer Research Findings, 2019).

Data produksi buah semangka tahun 2021, 2022, 2023, dan 2024:

Tabel 1.1
Produksi Buah Semangka

Buah Semangka (Ton)					
No.	Wilayah	2021	2022	2023	2024
1.	Jawa Barat	6.841	8.232	6.821	8.030
2.	Indonesia	414.242	367.816	408.115	462.946



Gambar 1.1
Grafik Buah Semangka (Ton) Jawa Barat

Jawa Barat Pada tahun 2021 ke 2022 produksi buah semangka mengalami kenaikan 20,3%, tetapi tahun 2022 ke 2023 produksi buah semangka mengalami penurunan sejumlah 17.1% dan pada tahun 2024 mengalami kenaikan kembali sekitar 17,72%.



Gambar 1.2
Grafik Buah Semangka (Ton) Indonesia

Pada tahun 2021 ke 2022 produksi buah semangka di Indonesia menurun 11,2%, tetapi pada tahun 2022 ke 2023 mengalami penurunan sejumlah 11% dan pada tahun 2024 mengalami kenaikan sekitar 13,44%.

Masyarakat Indonesia tidaklah asing dengan hidangan berbahan dasar sayuran mentah, budaya memakan sayuran mentah sudah menjadi salah satu contoh tradisi yaitu Adat Sunda, seperti lalapan (hidangan sayur mentah) yang dijadikan pendamping hidangan utama. Karedok juga menjadi salah satu makanan tradisional yang berbahan dasar sayuran mentah dan diberi saus kacang untuk menambah rasa atau karakteristik yang kuat. Industri kuliner sering menyajikan salad dari mengadaptasi lidah masyarakat Indonesia, yang sudah terbiasa memakan sayur-sayuran mentah, kondimen penting salad adalah dressing (saus), banyak berbagai jenis dressing, salah satunya adalah vinaigrette.

Saus Vinaigrette adalah saus berbahan dasar minyak dan cuka, biasanya saus ini disebut sebagai French dressing. Sebaiknya Vinaigrette sauce dibuat sesaat sebelum dikonsumsi, dan aduk sebelum digunakan. Turunan Venaigrette Sauce yaitu, Fisherman's Sauce, Norwegian Sauce dan Ravigote Sauce (Pauli, 1979) dalam (Adnan, 2025). Dressing vinaigrette sangatlah cocok dipadukan dengan berbagai salad, karena rasanya yang segar memungkinkan untuk bisa dipakai disemua macam salad.

Pemanfaatan buah semangka sebagai salah satu bahan watermelon vinaigrette, membuat inovasi ini menjadi salah satu solusi dari permasalahan "fruit waste" yang marak terjadi di industri kuliner. Jurnal Ilmiah Kedokteran Gigi, 2016 mengatakan bahwa dalam semangka terkandung kadar air yang cukup tinggi yaitu 91,45 g, maka dari itu tekstur dari buah semangka sempurna untuk menjadi dressing.

Salad di Indonesia sudah menjadi hidangan yang mainstream dikarenakan banyak hidangan khas Indonesia yang berbasis olahan sayuran seperti, asinan Betawi, gado - gado, karedok, dan lain sebagainya, maka dari itu ketika hidangan salad yang berasal dari romawi dan Yunani kuno, Masyarakat Indonesia tidak heran dengan olahan tersebut, dikarenakan kebiasaan memakan sayuran mentah sudah menjadi budaya Masyarakat Indonesia.

Rasa masam dari vinaigrette tidak asing bagi Masyarakat Indonesia, banyaknya macam rempah atau bumbu Indonesia yang menghasilkan rasa masam tidaklah dikit contohnya seperti, asam gelugur, asam jawa, asam kandis, jeruk nipis, dan lain sebagainya. Banyak juga hidangan Indonesia yang didominasi dengan rasa masam contohnya seperti sayur asem, rujak cingur, cuko pempek, lempah kuning, Garang asem, dan lain sebagainya.

Hal ini membuat peneliti mempunyai ketertarikan dalam meneliti inovasi ini, tidak hanya dapat menyelesaikan masalah "fruit waste" tetapi juga layak diminati karena rasanya yang tidak asing bagi lidah Masyarakat Indonesia. Campuran dari buah semangka yang memiliki rasa segar dan manis, dengan

vinaigrette yang masam dan wangi, akan menciptakan produk yang belum pernah dikembangkan sebelumnya.

Saat peneliti mengobservasi ada beberapa contoh mengenai fruit waste, sisa buah yang disajikan untuk breakfast, dan jika buah tersebut tetap disimpan akan cepat terjadinya pembusukan dan buah tidak layak lagi disajikan, walaupun buah tersebut belum membusuk tetapi secara fisik buah tersebut tidak layak disajikan.

Inovasi ini membuka jalan agar dapat mendatangkan inovasi baru yang memakai bermacam macam buah selain buah semangka, yang bisa menghasilkan olahan produk dari bahan sisa dan terjadi minimnya food waste dan fruit waste. Urgensi penelitian ini didasarkan pada menemukan solusi agar meminimalisir terjadinya fruit waste. Berdasarkan pemaparan diatas, penulis bermaksud membuat penelitian yang berjudul “Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Salad Berbasis Dressing Buah Semangka”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang peneliti paparkan, maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep inovasi dressing vinaigrette berbasis buah semangka.
2. Bagaimana daya terima konsumen pada inovasi Salad Berbasis Dressing Buah.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan peneliti mengangkat judul inovasi *dressing vinaigrette* berbasis buah semangka adalah sebagai berikut:

1. Tujuan yang ingin dicapai dari dilakukannya penelitian yaitu untuk Mengetahui formulasi resep inovasi dressing vinaigrette berbasis buah semangka.
2. Tujuan yang ingin dicapai dari dilakukannya penelitian untuk Mengetahui daya terima konsumen pada Inovasi Salad Berbasis Dressing Buah.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Mengedukasi Industri perhotelan bahwa fruitwaste bisa dijadikan bahan tambahan atau utama bagi sebuah produk.

- 2 Dapat dijadikan referensi untuk penelitian yang sejenis atau yang besersangkutan.
- 3 Diharapkan menjadi ide Inovasi produk berbahan dasar buah.

1.4.2 Manfaat Praktis

Inovasi ini memberikan solusi alternatif bagi industri kuliner untuk memanfaatkan fruitwaste yang masih layak untuk konsumen makan, tetapi secara fisik sudah tidak layak disajikan.