

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pembangunan pertanian melihat adanya 2 pilar inti yang saling terintegrasi antara satunya dan lain. Satu diantaranya yaitu pilar tersebut ialah pertanian sekunder (*down-stream agriculture/agribusiness*) sebagai acara mengembangkan nilai tambahan pada barang hasil dari pertanian (Baroh, 2007). Negara Indonesia banyak macam jenis komoditas pertanian yang bisa dijadikan produk olahan berkelanjutan menjadi produk yang berkualitas serta memiliki nilai tinggi satu diantaranya ialah komoditas buah salak. Salak adalah salah satu tumbuhan yang berbuah banyak miniatur dan memiliki prospek bagus untuk dijadikan usaha. Salak (*Salacca edulis* L) adalah buah tropik yang berasal di Indonesia yang sudah beredar diseluruh Kepulauan Nusantara.

Macam-macam salak yang berada di Indonesia mempunyai kelebihan tersendiri. diantaranya varietas salak ialah salak pondoh. Salak pondoh (*Salacca edulis reinw*) mempunyai kelebihan dari bentuk rasa yang manis serta tidak sepet pada salak yang masih muda. Menurut Hartanto *et al* (2000) paling banyak yang terkandung pada buah salak dalam keadaan segar ialah sukrosa, gula/glukosa dan fruktosa. Salak mempunyai kegiatan antioksidan yaitu salah satu yang unggul dari jenis buah tropis dari pada buah yang lain oleh karena itu lebih tinggi dari manggis, jeru, alpukat, mangga, kiwi, pepaya, pomelo, lemon, nanas, apel, rambutan, pisang, melon dan semangka (Aralas *et al* 2009).

Tabel 1.1 Kandungan Gizi dari Salak Pondoh tiap 100 g ialah berikut ini:

No	Kandungan Gizi	Proporsi
1	(kal) Kalori	77,00
2	(g) Protein	0,40
3	(g) Karbohidrat	20,90
4	(mg) Kalsium	28,00
5	(mg) Fosfor	18,00
6	Zat Besi (mg)	4,20
7	Vitamin B (mg)	0,04
8	(mg) Vitamin C	2,00
9	Air (mg)	78,00
10	Bagian yang dimakan (%)	50,00

Sumber: Rukmana, 1999.

Menurut Mardiah 2009 buah salak bisa dijadikan konsumsi sebagai alternatif nasi karena kandungan zat yang ada pada buah salak 100mg. Buah salak bisa dijadikan sebagai pengganti nasi pada tubuh manusia dikarenakan kandungan gizinya yang begitu lengkap. Oleh karena itu manfaat mengkonsumsi buah salak segar dan salak yang sudah dimasak baik berbentuk minuman atau makanannya yaitu adalah merendahkan kolesterol pada badan, menurunkan kadar gula dalam darah, menjaga kelembaban kulit, memperkuat bagian tulang dan menaikkan ketahanan badan terhadap serangan penyakit (antibodi).

Salak Madura yang juga bisa dikatakan salak senase (*Salacca Zalacca* (Gert) Voss) yaitu yang berada di Kabupaten Bangkalan mempunyai bermacam variasi rasa, rasa manis, asam, dan lumayan sepat. Tanaman salak adalah satu diantaranya unggulan produk dari bidang pertanian di Bangkalan Madura (Tjahjadi, 2012). Banyak kalangan telah menginovasi buah salak menjadi makanan dan minuman. Hal tersebut dilakukan mengingat prospek dari buah salak sangat baik dan tentunya mempunyai nilai tambah bagi produsen dibandingkan hanya dijual buah segarnya saja. Salah satu inovasi dari buah salak adalah membuat permen jelly salak. Pada pengolahan manisan jelly memerlukan bahan yang bisa membentuk gel semogayang bisa membuat tekstur kenyal terhadap barang manisan seperti karagenan, gelatin dan pektin. Pektin yang dibutuhkan pada proses pengolahan manisan jelly antara 0,75-1,5%. Salak mempunyai kadar pektin kecil namun tingkat keasaman begitu cukup untuk pembentukan gel untuk manisan jelly (Albrecht, 2010). Oleh karena itu perlu adanya penambahan bahan pembentuk gel untuk yang bisa menjadi manisan jelly. Adapun bahan-bahan yang biasa dipakai pada manisan jelly adalah agar, gelatin, pektin, gum arab dan karagenan.

Keistimewaan permen jelly salak adalah dapat memberikan poin tambah yaitu hasil pada perajin balas jasa bagi faktor-faktor produksi dan penghasilan pada karyawan. Nilai tambah paling besar diperoleh dari produk olahan permen salak yaitu Rp. 10.443,23/kg dan produk jenang salak adalah Rp. 326.579,16 atau proses produksi. Menurut penelitian yang dikerjakan oleh Hepsari *et al* (2008) usaha produksi salak mempunyai $R/C > 1$ dapat diartikan layak untuk melakukan lanjutan.

Peluang usaha dalam pengolahan buah salak sangat baik dalam prospek kedepan. Hal itu dikarenakan permintaan buah salak di internal negeri sendiri begitu baik dikarenakan tarif yang berlaku pada buah salak bisa dikategorikan murah dan dapat dijangkau oleh semua kalangan. Menurut data BPS Tahun 2008 buah salak yang dikeluarkan rata-rata per kapita dalam satu bulan kepada golongan buah-buahan skala nasional bertambah dari th 2005 sebanyak Rp. 6.203- Rp. 9.055 pada tahun 2007. Sedangkan konsumsi per kapita dalam negeri untuk buah salak meningkat dari 1,04 kg/tahun pada 2005 menjadi 1,09kg/tahun untuk tahun 2006 (Departemen Pertanian Direktorat Jenderal Bina Produk Hortikultura, 2006). Secara keseluruhan pengolahan salak merupakan usaha yang layak untuk dikembangkan. Seperti penelitian yang dikerjakan oleh Hepsari *et al*, 2008 menunjukkan semua nilai R/C lebih 1 bisa diartikan usaha tersebut layak adanya perlakuan lebih lanjut. Berikut yaitu tabel yang menerima bantuan setiap melakukan pengolahan dan R/C bisnis produksi salak di UKM Binangkit pada tahun 2008.

Tabel 1.2 Penerimaan Biaya Pengolahan Salak di UKM Binangkit Tahun 2008

Jenis Produk	Produksi (kg)	Penerimaan (Rupiah)	Biaya Produksi (Rupiah)	Pendapatan (Rp)	R/C
Salak Dodol	37,5	750.000	423.420,84	362.579,16	1,77
Manisan Salak	16,0	320.000	151.135,42	168.864,58	2,12
Keripik Salak	2,0	130.000	104.053,32	25.946,68	1,25

Berdasarkan tabel dapat disimpulkan bahwa peluang usaha dalam permen jelly salak sangat menguntungkan dibanding olahan yang lain. Hal tersebut dapat dilihat pada nilai R/C yang tinggi yaitu 2,12.

Asesoris produk adalah sifat atau sektor terdapat dalam suatu produk yang pada akhirnya akan dijadikan pertimbangan pembeli untuk menyukainya serta membelik produk olahan tersebut. Pembeli akan memilih suatu barang berdasarkan terhadap ciri khas atau asesoris dari barang tersebut. Pekerja yang ditempatkan pada pemasaran harus mengetahui

yang diinginkan oleh pembeli atribut apa saja yang harus ada pada barang yang dimaksud atribut mana bisa dianggap penting dan tidak terlalu penting oleh konsumen. Hal itu dilakukan agar mempengaruhi pengambilan keputusan pembeli dalam membeli. Semakin banyak informasi atribut pada produk maka akan memudahkan konsumen untuk membeli produk tersebut (Sumarwan, 2003).

Pada penelitian ini akan diukur atribut mana dapat berpengaruh terhadap keputusan pembeli dalam membeli dan mengonsumsi permen jelly salak dengan memakai analisis sifat Multiatribut *Fishbein*. Model sikap Multiatribut *Fishbein* dipakai untuk mengidentifikasi gimana pembeli dapat berimajinasi kepercayaan mereka kepada asesoris suatu barang/produk sehingga membuat sikap tentang macam objek. Model ini menitikberatkan pada kepercayaan konsumen terhadap atribut suatu produk dengan kata lain konsumen pada umumnya mempunyai sikap menyukai suatu barang yang diyakini mempunyai tolak ukur atribut tertentu yang positif dan juga negatif. Maka perlu diukur atribut mana yang diyakini berpengaruh dalam keputusan konsumen dalam pembelian permen jelly salak.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini yaitu bagaimana tingkat nilai kepercayaan atribut permen jelly salak yang berpengaruh terhadap pembelian konsumen?

1.3. Tujuan Skripsi

Tujuan dari Penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat nilai kepercayaan atribut permen jelly salak yang berpengaruh terhadap pembelian konsumen.

1.4. Manfaat

Selesai penelitian yang dilakukan semoga bisa mengasih manfaat seperti berikut:

1. Bisa memberikan keterikatan pada usaha permen jelly salak dalam hal merumuskan serta melanjutkan cara pemasaran khususnya pada sektor perilaku konsumen yaitu sikap konsumen.
2. Bisa memberi bantuan bagi peneliti di bidang ilmu penjualan dan menambah pengetahuan dalam uji coba segala bentuk ilmu penjualan

khususnya dibidang perilaku konsumen yaitu teori sikap multiatribut *fishbein*.

Dalam penelitian sangat penting untuk melihat atau mengambil acuan dari penelitian terdahulu yang berhubungan dengan judul yang saya ambil berikut adalah penelitian terdahulu:

No	Penelitan/Tahun	Judul	Hasil
1	Wiwik Widiyati. 2019.	Sikap konsumen Terhadap multiatribut Produk Domain pizza Dengan Metode Fishbein di Depok	Sebagai besar konsumen lebih mempertimbangkan tekstur dalam produk Domain Pizza
2	Dedin Finastiyatull Rosida dan Arumsaka Arina Taqwa. 2019.	Kajian pengembangan produk salak Sanae (<i>salacca zalaca</i> (Geart.)Voss) Bangkalan Madura Sebagai Permen Jelly	Pada salak sanesa lebih menguasai dengan rasa asam. Tota kadar asam didapatkan 0,72%.
3	Aniswatul dan Novitasari 2017	Pemanfatan Sawi Dalam Pembuatan Permen Jelly Untuk Meningkatkan Nilai Tambah	Pengunaan Berbagai Macam Konsentrasi Keragenan Berpengaruh Terhadap Tingkat Kekuatan Gel Permen Jelly Sawi