

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai keanekaragaman hasil pertanian. Pisang (*Musa, sp.*) sebagai salah satu hasil pertanian harus terus dimanfaatkan. Pisang merupakan buah yang banyak mengandung zat gizi yang penting bagi tubuh manusia. Pisang mempunyai kandungan gula buah (fruktosa) yang tinggi, jumlah fruktosa berkisar 30-40%. Pisang terdapat senyawa fruktooligosakarida sekitar 0,3 %, senyawa ini merupakan sumber prebiotik (Herry *et al.*, 2016). Pisang merupakan buah kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan vitamin yang terkandung yaitu C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter untuk melancarkan fungsi otak. Pisang juga bisa membantu mengatasi anemia, tekanan darah, sembelit, sakit jantung, gangguan saraf, depresi, dan dapat mensuplai energi dalam otak (Adhayanti *et al.*, 2018)

Ketersediaan pisang di Indonesia pertahunnya semakin meningkat. Produksi buah pisang pada tahun 2016 sebesar 1.865.772 ton, sedangkan pada tahun 2017 produksi buah pisang sebesar 1.960.129 ton. Tahun 2018 sebanyak 7.264.379 ton dan meningkat menjadi 7.280.659 ton pada tahun 2019 (BPS, 2019). Pisang di daerah Bojonegoro menduduki posisi pertama sebagai komoditas unggulan pertanian dengan produktivitas di tahun 2017 dan 2018 berturut-turut mencapai 1.228.180 dan 2.496.386 ton (BPS, 2019).

Menurut Mufidah (2021) menjelaskan bahwa pisang merupakan salah satu buah yang menghasilkan serat pangan potensial. Buah pisang ini juga merupakan buah yang tidak tahan lama sehingga perlu upaya untuk memperpanjang umur simpan. Menurut Sudirman (2021) pisang merupakan buah yang mudah berubah warna, selain itu pisang merupakan buah yang membusuk menjadi masalah ketika jumlah panen melimpah. Oleh karena itu, pengolahan pisang menjadi produk olahan perlu dilakukan untuk menambah nilai jual buah pisang.

Ketersediaan pisang yang melimpah dapat dimanfaatkan dalam bentuk segar dan olahan. Selama ini pemanfaatan pisang selain dikonsumsi secara langsung setelah pisang masak, juga dapat diolah menjadi aneka makanan seperti dodol pisang, keripik pisang, ledre dan lain-lain (Aryani *et al.*, 2018). Menurut penelitian Aryani (2018), menjelaskan bahwa pengolahan pisang menjadi produk inovasi yang menarik. Penelitian tersebut mengolah kulit pisang

menjadi tepung kulit pisang, dalam pemberdayaan khususnya ibu rumah tangga dapat meningkatkan nilai tambah dari pisang

Pemanfaatan pisang dalam bentuk olahan ini salah satunya berupa ledre yang merupakan salah satu makanan jajanan wilayah Kabupaten Bojonegoro. Ledre memiliki bentuk seperti lembaran yang digulung dengan aroma khas pisang raja yang manis. Bahan baku ledre yaitu buah pisang raja yang sudah matang. Pengolahan ledre dilakukan dengan proses manual dan tradisional. Secara umum, proses pembuatan ledre menggunakan wajan khusus dengan adonan yang ditekan menjadi tipis (Mufidah *et al.*, 2021). Usaha ledre ini menjadi tumpuan sebagian masyarakat dalam memperoleh pendapatannya yang diusahakan melalui *home industry* (Diana dan Laila 2021).

Faktor yang perlu diperhatikan dalam pengembangan usaha yaitu strategi pemasaran yang tepat agar produk ledre ini memiliki daya saing yang tinggi dengan mengetahui kesukaan konsumen dengan memperhatikan atribut-atribut yang menyertai produk ledre ini. Hal ini agar ledre mampu meraih pasar dan pengembangan usaha lebih lanjut dapat terus dilakukan (Sedyastuti, 2018)

Evaluasi industri untuk mengukur kinerja industri yang sudah ada dibutuhkan metode yang tepat. Kepuasan konsumen merupakan hal penting dalam meningkatkan kinerja dalam sistem pemasaran suatu usaha. Kepuasan yang dirasakan pelanggan dapat meningkatkan pembelian dari konsumen. Pengukur kepuasan konsumen terdapat beberapa metode diantaranya yaitu metode *Costumer Satisfaction Index* (CSI), *Importance Performance Analysis* (IPA) dan metode Kano. Dengan adanya tingkat kepuasan konsumen yang optimal maka daya saing juga akan meningkat (Anggraini *et al.*, 2020).

Sutoni dan Ramadian (2019), menggunakan metode Kano untuk mengetahui atribut-atribut guna menganalisis kepuasan pelanggan di UMKM Bakso Kulub. Penelitian tersebut menyebutkan bahwa perusahaan tersebut memiliki banyak pesaing sehingga melakukan analisis kepuasan konsumen mengetahui urutan prioritas atribut yang harus dikembangkan yang dapat memberikan nilai tambah bagi perusahaan.

Umam (2018), menggunakan metode *Costumer Satisfaction Index* (CSI), *Importance Performance Analysis* (IPA) dalam menganalisis kepuasan konsumen, akan tetapi dalam metode yang digunakan hanya memprioritaskan atribut yang perlu diperbaiki dan hanya melakukan analisis terhadap pelayanan atau jasa dalam menentukan kepuasan pelanggan. Penggunaan metode Kano

diharapkan dapat memberikan kepuasan konsumen atas produk dan jasa tertentu.

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Atribut apa yang berpengaruh pada konsumen untuk terus membeli produk ledre?
2. Atribut apa yang perlu dipertahankan dan diperbaiki dari produk ledre sehingga mampu bersaing di pasar?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui atribut yang berpengaruh pada konsumen untuk terus membeli produk ledre dan atribut yang perlu dipertahankan dan diperbaiki dari produk ledre.
2. Untuk melakukan kategorisasi tingkat kepuasan konsumen produk ledre pisang berdasarkan atribut dengan menggunakan metode Kano.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh yaitu :

1. Penelitian ini dapat memberikan sejumlah pertimbangan dan informasi bagi *home industry* ledre dalam mengembangkan produknya terkait dengan atribut yang berpengaruh pada konsumen untuk terus membeli produk ledre.
2. Penelitian ini akan dapat merekomendasikan suatu strategi untuk memuaskan konsumen terhadap yang perlu dipertahankan dan diperbaiki dari produk ledre sehingga mampu bersaing di pasar.