

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam dengan hasil laut yang berlimpah. Diantaranya adalah berbagai jenis ikan, udang, kerang, dan rumput laut. Rumput laut adalah salah satu sumber daya hayati yang terdapat di wilayah pesisir dan laut. Rumput laut mengandung zat-zat nutrisi penting yang diperlukan bagi tubuh manusia, seperti protein, karbohidrat, energi dan serat kasar, kandungan lemaknya yang rendah dan serat kasarnya yang tinggi. Hal tersebut menyebabkan rumput laut baik dikonsumsi sehari-hari. Rumput laut bukanlah suatu hal yang asing lagi bagi masyarakat yang bermukim di daerah pesisir, masyarakat telah mengenal dan memanfaatkan rumput laut dalam kehidupan sehari-hari, baik diolah sebagai bahan obat tradisional maupun bahan makanan yang berupa dodol, manisan dan minuman (Soenardjo, 2011).

Pengolahan dodol rumput laut sangat sederhana yaitu dengan menggunakan bahan dasar tepung beras, gula merah, santan kelapa, dan rumput laut. Alat yang digunakan yaitu wajan, tampah, ayakan, baskom, parut kelapa, sendok, dan telenan. Dodol rumput laut merupakan makanan yang relatif lebih tahan lama dibandingkan dengan puding, cendol, dan manisan. Cara pengolahan dodol rumput laut dapat diterapkan sebagai usaha rumah tangga atau industri rumah tangga (Handayani *et al.*, 2010).

Salah satu industri rumah tangga (UKM) yang memproduksi dodol rumput laut adalah Puspa Marina. Puspa Marina merupakan salah satu UKM yang berada di Desa Padelegan Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan. Dodol rumput laut yang diolah di UKM Puspa Marina memiliki ciri khas tersendiri, yaitu memiliki warna sesuai dengan rasa dan bentuk. Rasa dari dodol rumput laut bervariasi ada rasa nanas, mangga, nangka, blewah, melon, leci, dan jahe. Sedangkan bentuk dodol rumput laut memanjang. Rumput laut sebagai bahan baku dodol rumput laut memiliki nilai keuntungan yang tinggi karena masih jarang UKM maupun sektor industri besar yang memanfaatkan rumput laut.

Dodol rumput laut belum terkenal seperti dodol yang lain. Untuk lebih memperluas jangkauan pemasaran, UKM. Puspa Marina perlu melakukan inovasi

agar diminati konsumen salah satu upaya untuk meningkatkan jangkauan pasar perlu dilakukan preferensi konsumen. Preferensi konsumen bertujuan untuk mengetahui atribut-atribut yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam pembelian produk dodol rumput laut.

Teknik untuk menganalisa preferensi konsumen adalah metode kano, Metode Kano adalah metode yang bertujuan untuk mengkategorikan atribut-atribut dari produk maupun jasa berdasarkan seberapa baik produk/ jasa tersebut mampu memuaskan kebutuhan pelanggan. Keuntungan menggunakan metode Kano dapat membantu untuk mengklasifikasikan kebutuhan-kebutuhan dari pelanggan apakah itu *One-dimensional*, ataukah *Attractive*. Dengan mengklasifikasikan kebutuhan tersebut, maka dapat membantu dalam membuat konsep produk dan layanan yang berkualitas dan bisa berfokus pada atribut *One-dimensional* dan *Attractive* supaya pelanggan memperoleh kepuasan tinggi (Suciandani, 2011).

Perlu dilakukan penelitian terhadap produk dodol rumput laut tentang preferensi konsumen dengan menggunakan metode kano, supaya bisa mengetahui atribut-atribut mana yang perlu dipertahankan dan tidak. Parameter yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah atribut rasa, kekenyalan/kualitas, label halal, tanggal kadaluarsa, harga, pemasaran, desain kemasan, dan tampilan dari dodol rumput laut. Atribut yang digunakan diharapkan dapat memberikan gambaran terhadap tingkat kepuasan/kesukaan konsumen/pelanggan.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Parameter apa saja yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam pembelian produk dodol rumput laut di UKM Puspa Marina?
2. Apa saja atribut produk dodol rumput laut UKM. Puspa Marina yang harus diperbaiki dan dipertahankan?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui parameter yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam pembelian produk dodol rumput laut di UKM. Puspa Marina.
2. Mengetahui atribut-atribut produk dodol rumput laut di UKM Puspa Marina yang harus diperbaiki dan dipertahankan.

1.4. Manfaat penelitian

1. Bagi Peneliti
Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi upaya aplikatif terhadap ilmu yang telah peneliti peroleh selama di bangku kuliah ke dalam dunia praktek.
2. Bagi Perusahaan
Memberikan bantuan berupa informasi sekaligus sebagai bahan pertimbangan dalam rangka menghadapi masalah dan memberikan solusi dari masalah yang timbul.
3. Bagi Pembaca
Menambah pengetahuan dan referensi bagi pembaca yang ingin melanjutkan penelitian serupa.

1.5. Batasan Masalah

1. Responden pada penelitian ini adalah konsumen dodol rumput laut UKM. Puspa Marina Pamekasan.
2. Atribut yang digunakan meliputi rasa, kekenyalan/kualitas produk, label halal, (tanggal kadaluarsa), harga, pemasaran, desain kemasan, dan tampilan dari dodol rumput laut.