

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan serta teknologi, masyarakat Indonesia saat ini telah mengalami peningkatan gaya hidup yang lebih mengutamakan kesehatan, maka terdapat banyak produk kesehatan yang menjadi bahan pangan bagi masyarakat saat ini, tidak terkecuali dalam memilih produk garam. Garam merupakan padatan yang berbentuk kristal, berwarna putih yang sebagian besar terdiri dari *Sodium Chlorida* (NaCl) sebanyak >80%, serta senyawa-senyawa lain seperti *Magnesium Chlorida* (MgCl₂), *Magnesium Sulfat* (MgSO₄), dan *Calcium Chlorida* (CaCl₂). Garam memiliki karakteristik higroskopis yang dapat diartikan bahwa garam dapat dengan mudah menyerap air, dengan tingkat kepadatan sebesar 0,8-0,9 dan titik lebur pada tingkat suhu 801°C (Subiyantoro 2001).

Pemanfaatan garam selama ini hanya berkonsentrasi pada tiga bidang yaitu sebagai bahan pangan, industri (sebagai bahan baku atau bahan bantu), dan bahan pengawet (Prasetyaningsih 2008). Garam terdiri dari ion *Sodium* dan *Chlorida* (NaCl), yang merupakan elektrolit yang penting bagi tubuh manusia. Fungsi elektrolit sendiri adalah untuk menjaga keseimbangan asam basa dan volume cairan tubuh. Rasa asin yang dimiliki oleh garam dimanfaatkan sebagai penyedap rasa dalam makanan. Selain itu garam juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengawet bagi makanan (Caldwell 2004).

Fortifikasi pangan diartikan sebagai upaya untuk meningkatkan mutu gizi melalui makanan dengan menambahkan satu atau lebih zat gizi mikro tertentu pada bahan makanan atau makanan (Soekirman 2008). Tujuan dari diadakannya fortifikasi adalah untuk mengatasi masalah zat gizi mikro utama yang telah diidentifikasi secara nasional yaitu gangguan akibat kekurangan iodium (GAKI), anemia gizi besi (AGB) dan kurang vitamin A (KVA).

Upaya untuk mengatasi kekurangan zat gizi mikro yaitu gangguan akibat kekurangan iodium (GAKI) adalah dengan melakukan fortifikasi garam (Untoro 2004). Pemerintah telah mewajibkan fortifikasi iodium pada garam membentuk garam beriodium sesuai dengan Kepres. RI. No.69/1994 tentang Pengadaan Garam Beriodium. Garam memang merupakan komoditi yang potensial untuk

dijadikan sebagai bahan pangan pembawa fortifikan. Dasar pertimbangan adalah garam dikonsumsi setiap hari oleh setiap orang, seluruh lapisan masyarakat dalam jumlah yang tidak jauh berbeda antara satu orang dengan yang lainnya.

Pada perkembangan selanjutnya mulai difikirkan untuk melakukan pembuatan garam yang difortifikasi tidak hanya menggunakan kalium iodit saja melainkan menggunakan zat gizi mikro lainnya. Terdapat banyak bahan tambahan yang dapat digunakan dalam fortifikasi antara lain kedelai yang diketahui bahwa fortifikasi ini bertujuan untuk meningkatkan zat besi yang ada pada produk pangan (Fauzan *et.al* 2017), rumput laut (*Gracillaria sp.*) dimana rumput laut merupakan sumber iodium yang dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam melakukan fortifikasi pangan (Rahayu 2003). Dengan penambahan zat gizi mikro lain untuk pembuatan garam fortifikasi, diharapkan garam fortifikasi ini dapat mengatasi kekurangan zat gizi mikro lainnya yaitu anemia gizi besi (AGB) dan kurang vitamin A (KVA).

Salah satu yang menjadi bahan tambahan dalam pembuatan garam fortifikasi adalah kelor. Menurut Krisnadi (2010) daun kelor mengandung vitamin A, B dan C, kalium, kalsium, besi dan protein dalam jumlah yang sangat tinggi. Kelor juga diketahui mengandung lebih dari 40 antioksidan antara lain vitamin A, vitamin C, vitamin E, vitamin K, vitamin B (*Cholin*), vitamin B1 (*Thiamin*), vitamin B2 (*Riboflanin*), vitamin B3 (*Niacin*), vitamin B6, alanin, alfa-karoten, arginin, beta-karoten, beta-sitosterol, asam kafeoilkuinat, kampesterol, karotenoid, klorofil, kromium, delta-5-avenasterol, delta-7-avenasterol, glutation, histidin, asam asetat indo, indoleaaitonitril, kaempferol, leucine, lutein, metionin, asam miristat, asam palmitat, prolamin, prolin, kuersetin, rutin, selenium, treonin, tritofan, xantin, xantofil, zeatin, zeasantin, zink, dll (Kurniasih 2013). Pembuatan garam fortifikasi kelor ini diharapkan tidak hanya bermanfaat dalam mengatasi kekurangan zat gizi mikro tetapi juga sebagai antioksidan dalam melawan radikal bebas dalam tubuh.

Garam fortifikasi kelor belum banyak dikenal oleh masyarakat, hal ini karena garam yang banyak beredar dan dikonsumsi oleh masyarakat adalah garam beriodium. Sehingga untuk mengetahui apakah konsumen mau melakukan pembelian terhadap produk garam fortifikasi kelor ini adalah dengan melakukan analisis preferensi konsumen. Analisis preferensi konsumen adalah suatu analisis

bertujuan untuk mengetahui apa yang disukai dan tidak disukai konsumen, serta untuk menentukan urutan kepentingan dari atribut-atribut yang melekat pada suatu produk. Dengan digunakannya analisis preferensi konsumen ini maka akan didapatkan urutan kepentingan atribut-atribut produk yang paling penting atau yang disukai oleh konsumen (Oktaviani 1996). Atribut yang menjadi preferensi dari penelitian ini adalah preferensi terhadap produk dan kemasan garam fortifikasi kelor.

Metode Analisis Multiatribut *Fishbein* digunakan untuk mengukur sikap konsumen terhadap berbagai atribut suatu produk. Model *fishbein* dikatakan multiatribut karena banyak atribut yang akan dievaluasi. Alat yang dipakai dalam metode analisis multiatribut *fishbein* adalah dengan menggunakan Analisis *chi square*, merupakan metode yang digunakan untuk menganalisa atribut-atribut yang menjadi preferensi konsumen dalam melakukan suatu pembelian produk.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan latar belakang diatas dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah, yaitu :

1. Atribut-atribut yang manakah yang menjadi preferensi konsumen terhadap produk garam fortifikasi kelor?
2. Atribut manakah yang paling dipertimbangkan konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk garam fortifikasi kelor?

1.3 Batasan Penelitian

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Penelitian hanya difokuskan pada analisis preferensi yang ada dimasyarakat tanpa melakukan pengolahan terhadap garam fortifikasi kelor.
2. Penelitian ini mengidentifikasi atribut-atribut yang paling dipertimbangkan konsumen dalam melakukan pembelian terhadap garam fortifikasi kelor.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui atribut-atribut garam fortifikasi kelor yang menjadi preferensi konsumen.

2. Mengetahui urutan atribut yang paling menjadi pertimbangan konsumen dalam melakukan keputusan membeli garam fortifikasi kelor.

1.5 Manfaat

1. Bagi penulis penelitian ini berguna untuk menambah pengetahuan preferensi konsumen terhadap garam fortifikasi kelor.
2. Bagi produsen, penelitian ini dapat memberikan pengetahuan mengenai garam fortifikasi yang menjadi preferensi konsumen dan sebagai dasar pertimbangan untuk penentuan strategi pemasaran.
3. Bagi akademisi dan peminat masalah pemasaran, penelitian ini dapat memberikan sumber informasi yang berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap garam fortifikasi kelor.