

1. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pancake adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang di dalam adonan boleh ditambah dengan garam, gula, susu atau bubuk susu, lemak, dan bahan-bahan pelezat, seperti coklat, kismis, sukade, dan sebagainya. *Pancake* tersebut memakai tepung terigu sebagai bahan dasar. Hal inilah yang menjadi alasan harga *pancake* yang relatif mahal (Setyawan 2007).

Kebutuhan masyarakat yang besar terhadap tepung terigu akibat dari bertambahnya berbagai usaha pengolahan makanan. Tepung terigu merupakan bahan makanan yang ideal untuk produk mie, roti, makanan ringan sehingga kebutuhan tepung secara nasional terus mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Kenaikan permintaan ini tidak diimbangi oleh ketersediaan tepung terigu sehingga produsen terigu masih mengimpor gandum dari luar negeri karena tanaman padi-padian ini belum bisa dibudidayakan secara besar-besaran di Indonesia. Pada tahun 2009 jumlah impor tepung terigu tercatat 646,7 ribu ton sekitar 14,2% dari total konsumsi tepung terigu nasional sebesar 4,6 juta ton sedangkan produksinya sebanyak 3,9 juta ton. Diperkirakan, permintaan tepung terigu pada 2014 akan mencapai 5,7 juta ton atau tumbuh sekitar 7,4% Kondisi menunjukkan bahwa Indonesia sangat tergantung dari Negara lain dalam hal kebutuhan tepung terigu (Krusdiana 2010).

Salah satu cara untuk mengatasi permasalahan ketergantungan industri tepung nasional terhadap bahan baku impor tersebut yaitu diversifikasi pangan yang akan mendukung ketahanan pangan nasional dengan memanfaatkan bahan pangan alternatif berupa tepung alternatif. Tepung sukun yang berbahan baku lokal merupakan salah satu alternatif untuk mengatasi permasalahan ketergantungan industri tepung nasional sekaligus menambah nilai ekonomis dari sukun.

Menurut Yuliatin (2013), tepung sukun dengan penambahan gum arab serta *yeast* berpengaruh terhadap kadar air, densitas dan volume *pancake*. Kondisi yang disarankan untuk hasil optimum (kadar air 40%, densitas 0,42 gr/cm³, volume 61,4 cm³) dalam pembuatan *pancake* untuk menghasilkan kadar air, densitas dan volume *pancake* yang baik yaitu menggunakan konsentrasi tepung sukun 30%, gum arab 2,7% serta *yeast* 5%. Gum arab

digunakan untuk pengikatan *flavour*, bahan pengental, pembentuk lapisan tipis dan pematap emulsi sedangkan *Yeast* digunakan sebagai bahan pengembang.

Pemasaran merupakan pokok kajian dalam studi kelayakan bisnis. Banyak yang menyatakan bahwa pemasaran merupakan aspek yang paling utama yang harus dilakukan karena tidak akan mungkin suatu bisnis didirikan dan dioperasikan jika tidak ada pasar yang siap menerima produk dari perusahaan. Pemasaran dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan melalui proses pertukaran yang saling menguntungkan. Pemasaran meliputi perencanaan produk, kebijakan harga, melakukan promosi, distribusi, penjualan, membuat strategi pemasaran, dan lain-lain. Salah satu tujuan dari pemasaran adalah untuk mengetahui keinginan konsumen (Angraini 2013).

Metode untuk mengetahui keinginan konsumen salah satunya yaitu preferensi konsumen terhadap *pancake* dari tepung sukun. Preferensi terhadap produk makanan dipengaruhi oleh karakteristik individu (umur, jenis kelamin, pendidikan, pendapatan dan pengetahuan gizi), karakteristik makanan (rasa, rupa, bentuk dan tekstur) serta karakteristik lingkungan (pekerjaan, jumlah keluarga, mobilitas dan musim). Dalam teori preferensi konsumen diasumsikan setiap konsumen mampu membuat daftar urutan atau *rank preference* atas semua komoditas yang dihadapinya. Nilai preferensi dapat dinyatakan dengan nilai utilitas suatu taraf atribut pada analisis konjoin (Pamungkas 2012).

Penelitian mengenai preferensi konsumen pernah dilakukan oleh Pamungkas (2012). Penelitian ini menggunakan metode analisis konjoin dan teknik tabulasi sederhana melalui sebaran frekuensi untuk melihat perilaku dan preferensi konsumen. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa kepuasan konsumen bakso Raja Pentol diharapkan akan semakin meningkat meskipun muncul pesaing baru, konsumen tetap menjatuhkan pilihannya terhadap produk bakso Raja Pentol. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa urutan peringkat yang paling utama untuk atribut pembelian bakso adalah mutu. Parameter mutu yang digunakan adalah rasa, aroma, tekstur, warna dan ukuran. Dengan urutan peringkat mutu bakso raja pentol menurut konsumen adalah rasa, aroma/bau, tekstur, warna dan ukuran.

Efendi (2013) melakukan penelitian “Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Kecap Cap Salak Melalui Analisis Konjoin”. Penelitian ini menggunakan metode analisis konjoin dan teknik tabulasi melalui sebaran frekuensi untuk melihat perilaku dan preferensi konsumen. Hasil yang

diperoleh menunjukkan bahwa Aroma kecap, rasa kecap, kekentalan kecap dan warna kecap merupakan pertimbangan pertama, kedua, dan ketiga bagi konsumen dalam mengkonsumsi kecap cap salak Bangkalan dengan nilai persentase secara berurutan 32,41%, 25,28%, 24,05% dan 18,26%.

Penelitian yang dilakukan penulis adalah preferensi konsumen terhadap *pancake* dari tepung sukun dengan menggunakan metode analisis konjoin. Atribut yang digunakan adalah menentukan atribut dan level atribut terhadap *pancake* dan meminta responden untuk memberikan/ menentukan preferensi terhadap produk *pancake*.

1.2 PERUMUSAN MASALAH

Nilai utilitas taraf atribut *pancake* dari tepung sukun yang manakah yang lebih disukai atau menjadi preferensi konsumen berdasarkan atribut (tekstur, rasa, warna dan aroma *pancake* dari tepung sukun).

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Menentukan atribut penilaian preferensi konsumen.
2. Mengetahui urutan preferensi konsumen terhadap *pancake* tepung sukun.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka manfaat penelitian ini adalah:

1. Sebagai bahan informasi yang dapat menjelaskan tentang analisis konjoin dalam mengukur preferensi konsumen *pancake* dari tepung sukun.
2. Sebagai tambahan referensi terhadap peneliti, terutama penelitian yang berkaitan dengan analisis conjoin.