

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada tahun 2012 jumlah penduduk Indonesia mencapai 239.1 juta jiwa dan diperkirakan pada tahun 2025 mencapai 273.2 juta jiwa (data statistik Indonesia, 2013). Dari jumlah tersebut penduduk Indonesia mengonsumsi beras sebagai bahan makanan pokok per kapita per tahun sebesar 139 kg. Menurut Hidayat (2012), Angka tersebut lebih tinggi dibandingkan Thailand dan Malaysia yang konsumsi berasnya berkisar 65 Kg hingga 70 Kg per kapita per tahun. Tingginya jumlah konsumsi beras membuat Indonesia menjadi negara yang memiliki ketergantungan terhadap ketersediaan beras.

Provinsi Lampung merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mengalami perkembangan jumlah penduduk rata-rata sebesar 1,23%/tahun. Pada tahun 2001 jumlah penduduk di Provinsi Lampung sebesar 6,7 juta jiwa dan pada tahun 2011 menjadi sebesar 7,7 juta jiwa. Perubahan jumlah penduduk menunjukkan bahwa Provinsi Lampung memiliki potensi sumber daya manusia yang banyak. Perkembangan jumlah penduduk di Provinsi Lampung tahun 2001-2011 disajikan pada Tabel 20 (Lampiran).

Perkembangan jumlah penduduk mengakibatkan meningkatnya kebutuhan pangan. Pangan adalah bahan-bahan yang dapat dimakan sehari-hari untuk

memenuhi kebutuhan tubuh, terdapat dalam bentuk padat maupun cair. Minuman adalah contoh pangan yang berbentuk cair (Indriani, 2007). Salah satu bahan makanan yang sering dikonsumsi adalah beras, sehingga kuantitas dan kualitasnya harus dapat memenuhi kebutuhan penduduk. Pemenuhan kebutuhan pangan dapat dijadikan sebagai salah satu indikator tingkat kesejahteraan penduduk yang baik dimulai dengan penyediaan pangan yang cukup (Almatsier, 2002). Luas panen, produksi, dan produktivitas padi di Provinsi Lampung tahun 2006 – 2011 disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Luas panen, Produksi, dan produktivitas padi di Provinsi Lampung tahun 2006 – 2011

<b>Tahun</b>	<b>Luas Areal (ha)</b>	<b>Produksi (ton)</b>	<b>Produktivitas (ton/ha)</b>
2006	494,102	2,129,914	4.31
2007	534,955	2,308,404	4.32
2008	506,547	2,341,111	4.62
2009	570,417	2,673,844	4.69
2010	590,608	2,807,676	4.75
2011	606,973	2,940,795	4.85

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung dan Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Lampung, 2011

Tabel 1 menunjukkan bahwa luas panen, produksi dan produktivitas padi di Provinsi Lampung mengalami peningkatan setiap tahunnya agar dapat memenuhi kebutuhan penduduk yang terus meningkat. Akan tetapi menurut data Badan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung tahun (2011) padi masih memiliki gap atau kekurangan sebesar 17.940 ton atau 1,9%. Kekurangan ini harus dapat terpenuhi agar gizi penduduk tidak mengalami penurunan.

Untuk dapat mengurangi gap atau kekurangan beras yang terjadi pemerintah menghimbau masyarakat untuk melakukan diversifikasi pangan agar masyarakat tidak bergantung kepada satu jenis bahan makanan pokok. Pemerintah mengeluarkan Peraturan Gubernur Lampung Nomor 46 Tahun 2009 Tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal Di Propinsi Lampung berdasarkan Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal dan Peraturan Menteri Pertanian No. 43 tahun 2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal dikeluarkan (Badan Ketahanan Pangan, 2013).

Berdasarkan peraturan tersebut Provinsi Lampung menggerakkan diversifikasi pangan berupa beras siger. Beras siger merupakan nama lain dari tiwul atau beras ubi kayu yang berasal dari hasil olahan ubi kayu, nama tersebut hanya digunakan di Provinsi Lampung. Ubi kayu sebagai salah satu bahan makanan lokal karena merupakan bahan makanan lokal dan memiliki surplus sebesar 8.871 ton atau 9,4% (Badan Ketahanan Pangan, 2011). Beras siger memiliki kandungan gizi yang dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi. Adapun perbandingan komposisi gizi antara beras, galek dan beras siger akan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa komposisi gizi tiwul dapat dijadikan bahan makanan pokok pengganti nasi karena memiliki kandungan energi, karbohidrat dan kalsium yang tinggi, namun memiliki kandungan protein

yang rendah dibandingkan dengan kandungan protein beras. Untuk memenuhi kebutuhan protein yang rendah, beras siger dapat ditambahkan tepung tempe dan tepung kacang hijau dalam pembuatannya ataupun dikombinasikan dengan lauk lain seperti ikan, tahu, tempe, telur dan lain sebagainya.

Tabel 2. Perbandingan komposisi gizi beras, gaplek, dan beras siger per 100 gram bahan yang dapat dimakan

<b>Komposisi Gizi</b>	<b>Nasi</b>	<b>Gaplek</b>	<b>Beras Siger</b>
Energi (kal)	178.0	338.0	363.0
Protein (gram)	2.1	1.5	1.1
Lemak (gram)	0.1	0.7	0.5
Karbohidrat (gram)	40.6	81.3	88.2
Kalsium (gram)	5.0	80.0	84.0
Fosfor (gram)	22.0	60.0	125.0
Besi (mg)	0.5	1.9	1.0

Sumber :Dinas Ketahanan Pangan Kab. Lampung Selatan, 1996

Untuk mempercepat diversifikasi pangan, Badan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung memberikan bantuan berupa alat – alat modern dalam pembuatan beras siger. Salah satu desa di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan mendapatkan bantuan alat tersebut karena dinilai masyarakat di daerah tersebut masih mengonsumsi beras siger sebagai bahan makanan pokok. Didukung dengan banyaknya lahan yang digunakan untuk menanam ubi kayu membuat daerah tersebut dapat memenuhi bahan baku dalam pembuatan beras siger.

Masyarakat di daerah tersebut memiliki pola konsumsi atau pola pangan yang berbeda – beda dalam mengonsumsi beras siger. Pola pangan adalah cara seseorang untuk memilih dan memakan makanan sebagai reaksi dari pengaruh fisiologis, psikologis, sosial dan budaya. Pola pangan disebut pula

sebagai pola makan atau kebiasaan makan (Indriani, 2007). Hal ini dapat dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari diri sendiri seperti kebutuhan, kesukaan atau kebiasaan dalam mengonsumsi barang. Faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar pribadi, seperti teman, keluarga dan barang tersebut, karena setiap barang yang dikonsumsi memiliki atribut – atribut tertentu yang disukai oleh konsumen, khususnya untuk konsumsi rumah tangga.

Beras siger merupakan bahan makanan pokok yang diharapkan dapat mengurangi ketergantungan terhadap beras. Beras siger memiliki atribut yang berbeda – beda. Untuk dapat membuat beras siger lebih disukai oleh para konsumen, maka sebaiknya dilakukan penelitian tentang atribut yang diinginkan konsumen rumah tangga, agar produsen dapat membuat kombinasi atribut beras siger sesuai dengan keinginan konsumen rumah tangga.

Berdasarkan uraian tersebut, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini

1. Bagaimana pola konsumsi konsumen rumah tangga dalam mengonsumsi beras siger di Kecamatan Natar?
2. Atribut beras siger apa yang menjadi pertimbangan konsumen rumah tangga di Kecamatan Natar dalam mengonsumsi beras siger?
3. Bagaimana kombinasi atribut beras siger yang diinginkan konsumen rumah tangga di Kecamatan Natar?

## **B. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang disebutkan sebelumnya, maka penelitian ini bertujuan untuk

1. mengetahui pola konsumsi konsumen rumah tangga dalam mengonsumsi beras siger di Kecamatan Natar
2. mengetahui atribut-atribut beras siger yang menjadi pertimbangan konsumen rumah tangga di Kecamatan Natar dalam mengonsumsi beras siger
3. mengetahui kombinasi atribut beras siger yang diinginkan konsumen rumah tangga di Kecamatan Natar

## **C. Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai

1. masukan bagi produsen dalam pengembangan produk beras siger, baik dari segi kualitas maupun kuantitas untuk memenuhi keinginan konsumen (pasar)
2. masukan bagi pemerintah sebagai pembuat kebijakan
3. masukan bahan referensi pustaka dan informasi bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian sejenis.