

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Beras adalah salah satu bahan makanan sumber energi sekaligus bahan makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Menurut Suryana (2003), beras tetap dominan sebagai bahan makanan pokok karena beras merupakan sumber energi maupun sumber nutrisi yang lebih baik dibandingkan dengan jenis makanan pokok lainnya.

Jumlah konsumsi beras di Indonesia pada tahun 2013 sebesar 97,4 kg per kapita per tahun. Angka tersebut sudah mendekati skor pola pangan harapan golongan padi-padian di Indonesia, namun jumlah tersebut lebih tinggi apabila dibandingkan dengan Thailand dan Malaysia yang konsumsi berasnya hanya berkisar 65 kg hingga 70 kg per kapita per tahun. Kurun waktu 2002 sampai 2013 jumlah konsumsi beras per kapita per tahun cenderung menurun sehingga tingkat pertumbuhan konsumsi beras bernilai negatif dan mengalami penurunan sebesar 0,88 persen per tahun (Badan Pusat Statistik, 2014<sup>a</sup>).

Meskipun dari tahun 2002–2013 jumlah konsumsi bahan makanan yang mengandung beras di Indonesia mengalami penurunan sebesar 0,88 persen, namun Indonesia tetap mengimpor beras untuk menjamin ketersediaan dan pemenuhan kebutuhan beras di Indonesia. Jumlah impor beras pada tahun 2013

mencapai 472.675 ton yang berasal dari Thailand, Vietnam, Tiongkok, Pakistan, dan Amerika Serikat. Volume impor beras dari tahun 2002 hingga 2013 cenderung tidak stabil, volume impor tertinggi terjadi pada tahun 2011 mencapai 2.744.261 ton. Perkembangan konsumsi beras dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perkembangan konsumsi bahan makanan yang mengandung beras pada rumah tangga dan jumlah impor beras di Indonesia, 2002-2013

<b>Tahun</b>	<b>Konsumsi</b>		<b>Pertumbuhan</b>	<b>Volume</b>
	<b>(kg/kapita/minggu)</b>	<b>(kg/kapita/tahun)</b>	<b>(%)</b>	<b>impor</b>
				<b>(Ton)</b>
2002	2,0656	107,7057		1.815.022
2003	2,0789	108,4018	0,65	1.438.103
2004	2,0520	106,9991	-1,29	246.256
2005	2,0190	105,2770	-1,61	195.015
2006	1,9945	103,9980	-1,21	439.782
2007	1,9188	100,0507	-3,80	1.396.598
2008	2,0116	104,8909	4,84	289.274
2009	1,9603	102,2146	-2,55	250.276
2010	1,9321	100,7453	-1,44	687.583
2011	1,9728	102,8661	2,11	2.744.261
2012	1,8727	97,6455	-5,08	1.927.563
2013	1,8680	97,4045	-0,25	472.675
<b>Rata-rata</b>	<b>1,9789</b>	<b>103,1833</b>	<b>-0,88</b>	<b>965.604</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2014<sup>a</sup>

Tingginya jumlah impor beras tersebut karena jumlah penduduk di Indonesia mengalami peningkatan, sehingga kebutuhan akan beras dan sumber pangan lainnya juga meningkat. Badan Pusat Statistik (2012) menyatakan jumlah penduduk pada tahun 2011 mencapai 241 juta jiwa dengan laju pertumbuhan penduduk 1,49 persen per tahun. Tingginya jumlah penduduk akan berbanding lurus dengan konsumsi beras sehingga membuat Indonesia menjadi negara yang memiliki ketergantungan terhadap beras. Hal tersebut menjadi masalah dalam ketahanan pangan dan pemenuhan permintaan pangan di Indonesia.

Langkah- langkah antisipasi diperlukan untuk menghadapi masalah ketahanan dan pemenuhan permintaan pangan di Indonesia. Salah satu langkah tersebut adalah mengurangi konsumsi beras melalui gerakan percepatan diversifikasi konsumsi pangan. Diversifikasi pangan dapat dilakukan melalui pengembangan pangan lokal spesifik wilayah dan pengembangan bisnis pangan berbasis teknologi pangan lokal. Menurut Suyastiri (2008) tujuan diversifikasi pangan adalah mengurangi ketergantungan terhadap impor beras, mencapai pola konsumsi pangan yang tepat, mewujudkan pola pangan harapan, dan dapat memenuhi gizi yang terjangkau oleh semua tingkat pendapatan.

Umbi-umbian adalah salah satu golongan pangan lokal yang mudah ditemukan di Indonesia. Salah satu jenis pangan dari golongan umbi-umbian tersebut adalah ubi kayu. Indonesia adalah negara produsen utama ubi kayu dunia yang menguasai sembilan persen produksi dan 12 persen luas panen dunia dan Provinsi Lampung menjadi sentral produksi ubi kayu di Indonesia.

Badan Pusat Statistik (2013) menyatakan produksi total ubi kayu di Provinsi Lampung pada tahun 2012 mencapai 8.387.351 ton, dengan jumlah produksi tersebut Provinsi Lampung mampu menyumbang 31,90 persen dari total produksi Indonesia.

Tabel 2 menunjukkan jumlah produksi ubi kayu di Lampung dari tahun 2008 hingga 2012 cenderung meningkat. Jumlah produksi ubi kayu yang meningkat tersebut akan menjamin ketersediaan ubi kayu sehingga dapat dijadikan peluang untuk mengolah berbagai bentuk bahan makanan yang berbahan dasar ubi kayu. Semakin banyak bahan makanan yang terbuat dari ubi kayu maka konsumsi

masyarakat terhadap ubi kayu akan meningkat. Produksi ubi kayu di Provinsi Lampung dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Produksi tanaman ubi kayu menurut Kabupaten/Kota (ton), 2008-2012 di Provinsi Lampung

No	Kabupaten/kota	2008	2009	2010	2011	2012
1	Lampung Barat	9.9946	13.298	13.298	14.863	13.680
2	Tanggamus	35.360	19.206	19.206	16.396	12.270
3	Lampung Selatan	126.972	136.602	138.416	283.225	214.730
4	Lampung Timur	932.307	897.411	1.058.097	1.360.303	1.236.925
5	Lampung Tengah	2.766.611	2.793.383	3.287.511	3.183.153	3.371.618
6	Lampung Utara	1.209.858	1.231.960	1.293.039	1.281.005	1.357.275
7	Way Kanan	324.188	389.868	384.706	388.290	373.832
8	Tuang Bawang	2.253.182	2.023.958	844.058	847.575	532.395
9	Pesawaran	55.485	43.460	53.976	76.833	71.001
10	Pringsewu	0	0	26.882	19.125	12.850
11	Mesuji	0	0	322.629	301.219	126.661
12	Tulang Bawang Barat	0	0	1.189.859	1.416.060	1.058.194
13	Bandar Lampung	3.986	3.802	3.802	3.579	3.390
14	Metro	3.987	2.115	2.115	2.050	2.530
<b>Lampung</b>		<b>7.721.882</b>	<b>7.555.063</b>	<b>8.637.594</b>	<b>9.193.676</b>	<b>8.387.351</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2013

Selain dari sisi jumlah produksi ubi kayu yang tinggi, Provinsi Lampung juga memiliki 50 pabrik pengolahan ubi kayu menjadi tepung tapioka yang tersebar di Lampung Timur dan beberapa pabrik yang lainnya tersebar di Lampung Tengah, Tulang Bawang, hingga Lampung Utara. Pabrik ini diharapkan dapat memudahkan masyarakat maupun pelaku industri untuk membuat berbagai bahan makanan yang berbahan dasar dari ubi kayu. Produksi ubi kayu yang relatif stabil dan banyaknya pabrik pengolahan ubi kayu menjadi tapioka merupakan potensi untuk mengolah berbagai jenis bahan makanan-makanan yang berbahan dasar tepung tapioka sehingga konsumsi masyarakat terhadap makanan yang berbahan

dasar tapioka dapat meningkat. Perkembangan konsumsi ubi kayu di Indonesia disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Perkembangan konsumsi ubi kayu pada rumah tangga di Indonesia 2002–2013.

Tahun	Konsumsi Seminggu (kg/kapita/minggu)	Konsumsi Setahun (kg/kapita/tahun)	Pertumbuhan (%)
2002	0,163	8,499	
2003	0,162	8,447	-0,61
2004	0,169	8,812	4,32
2005	0,162	8,447	-4,14
2006	0,141	7,352	-12,96
2007	0,134	6,987	-4,96
2008	0,147	7,665	9,70
2009	0,106	5,527	-27,89
2010	0,097	5,058	-8,49
2011	0,111	5,788	14,43
2012	0,069	3,598	-37,84
2013	0,067 3	3,494	-2,90
<b>Rata-rata</b>	<b>0,127</b>	<b>6,640</b>	<b>-6,49</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2014<sup>b</sup>

Produksi ubi kayu yang tinggi dan jumlah pabrik pengolahan tepung tapioka yang banyak berbanding terbalik dengan jumlah konsumsi masyarakat terhadap ubi kayu maupun produk turunannya. Tabel 3 memperlihatkan konsumsi masyarakat terhadap ubi kayu yang menurun dengan jumlah penurunan konsumsi tertinggi terjadi pada tahun 2012. Penurunan konsumsi ubi kayu tahun 2012 mencapai 37,84 persen, dari yang sebelumnya tingkat konsumsi mencapai 5,78 kg per kapita per tahun menjadi 3,59 kg per kapita per tahun. Pada tahun 2013 konsumsi terhadap ubi kayu juga tidak mengalami kenaikan, tingkat konsumsi rumah tangga hanya mencapai 3,494 kg per kapita per tahun dari ketersediannya yang mencapai 43,81 kg per kapita per tahun.

Menurut BKP (2011) kurun waktu 2007 hingga 2010 Provinsi Lampung sebagai sentral produksi ubi kayu menunjukkan jumlah konsumsi ubi kayu yang stabil yaitu sebesar 8,60 kg per kapita per tahun. Rata-rata konsumsi ubi kayu di Provinsi Lampung ternyata lebih tinggi apabila dibandingkan dengan rata-rata konsumsi ubi kayu nasional.

Konsumsi ubi kayu sebagai pangan alternatif cukup penting dalam mewujudkan penganekaragaman pangan karena ketersediaannya cukup banyak dan mudah dibudidayakan pada lahan subur maupun kurang subur sampai lahan marjinal. Selain itu, ubi kayu memiliki kandungan karbohidrat 34,9 persen per 100 gram berat basah, sehingga dapat dijadikan potensi untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras dalam hal pemenuhan kebutuhan karbohidrat dan energi.

Ditinjau dari sisi teknologi pengolahan pangan, salah satu bentuk pangan olahan adalah bihun. Bihun adalah bahan makanan sejenis mi yang biasanya terbuat dari beras, jagung, dan ubi kayu. Diversifikasi makanan dalam bentuk mi ini diharapkan dapat meningkatkan variasi konsumsi masyarakat untuk mencapai pola pangan harapan yang ideal, mengingat makanan dalam bentuk mi sangat populer dan digemari oleh masyarakat. Konsumsi masyarakat terhadap mi yang berbahan dasar tepung terigu ternyata lebih tinggi bila dibandingkan dengan mi lain yang berbahan dasar non terigu.

Menurut BPS (2012) konsumsi rata-rata rumah tangga terhadap mi instan pada tahun 2011 mencapai 4,90 kg per kapita per tahun sedangkan konsumsi terhadap bihun hanya mencapai 0,052 kg per kapita per tahun. Jumlah konsumsi bahan makanan yang berbahan dasar tepung terigu yang tinggi menyebabkan Indonesia

harus mengimpor tepung terigu sebesar 681.000 ton pada tahun 2011. Tingkat importasi tepung terigu dapat dikurangi dengan cara menciptakan berbagai bahan makanan yang berbahan dasar pangan lokal seperti bihun. Bihun yang terbuat dari tapioka sangat potensial sebagai substitusi mi yang terbuat dari tepung terigu.

Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur adalah salah satu kecamatan yang menyediakan bihun tapioka di pasar tradisionalnya. Konsumen bihun tapioka di pasar tradisional tersebut dibagi menjadi dua yaitu konsumen rumah tangga dan konsumen pedagang. Konsumen rumah tangga biasanya membeli bihun tapioka untuk diolah dan dikonsumsi sendiri namun konsumen pedagang membeli bihun tapioka untuk dijual kembali baik dijual secara langsung kepada konsumen akhir maupun diolah terlebih dahulu menjadi makanan seperti soto.

Konsumen pedagang soto di Kecamatan Purbolinggo menggunakan bihun tapioka sebagai bahan pokok dalam menyajikan soto yang dijual kepada konsumen.

Bihun tapioka merupakan bentuk diversifikasi pangan untuk mengurangi konsumsi beras dan konsumsi mi instan yang terbuat dari tepung gandum.

Konsumen mengkonsumsi bihun tapioka tentunya terlebih dahulu akan memperhatikan atribut-atribut yang melekat pada bihun tapioka tersebut.

Menurut Sumarwan (2004) perilaku konsumen akan sangat terkait dengan atribut produk. Atribut produk adalah karakteristik dari suatu produk yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli suatu produk. Konsumen memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada sebuah produk untuk dijadikan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam melakukan

pembelian. Penggunaan bihun tapioka sebagai bahan pokok soto oleh pedagang akan mencerminkan permintaan dan menimbulkan kepuasan apabila atribut yang diinginkan sesuai dengan harapan konsumen.

Kotler (2000) mengatakan bahwa kepuasan konsumen merupakan tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan antara kinerja produk yang dirasakan dengan harapannya. Seseorang akan dapat memperoleh kepuasan setelah menggunakan suatu produk. Kepuasan yang diperoleh setelah penggunaan bihun tapioka akan menimbulkan loyalitas konsumen.

Loyalitas konsumen adalah komitmen pelanggan terhadap suatu merek, toko atau pemasok berdasarkan sifat yang sangat positif dalam pembelian jangka panjang (Tjiptono, 2000). Loyalitas konsumen ini tidak terbentuk dalam waktu yang singkat, tetapi melalui evaluasi yang panjang. Apabila konsumen tersebut melakukan pembelian secara berulang-ulang, maka konsumen tersebut sudah mulai menimbulkan loyalitasnya terhadap suatu produk. Oleh sebab itu, maka perlu diteliti mengenai pola permintaan dan loyalitas konsumen (pedagang) yang menggunakan bihun tapioka sebagai bahan pokok yang digunakan pada soto yang akan ditawarkan kepada konsumen.

Berdasarkan uraian tersebut, maka permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pola permintaan bihun tapioka oleh pedagang di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur?
2. Bagaimana loyalitas pedagang terhadap bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur?

## **B. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui:

1. Pola permintaan bihun tapioka oleh pedagang di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur.
2. Loyalitas pedagang terhadap bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur.

## **C. Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi:

1. Produsen bihun tapioka, sebagai bahan masukan dalam pengembangan agroindustri bihun tapioka agar mampu memenuhi permintaan sehingga dapat meningkatkan kepuasan serta loyalitas konsumen, baik konsumen rumah tangga maupun konsumen pedagang.
2. Pemerintah dan instansi terkait, sebagai bahan informasi dan pertimbangan untuk menentukan kebijakan yang berhubungan dengan diversifikasi pangan terutama pangan lokal.
3. Peneliti lain, sebagai bahan informasi dan pembandingan dalam penelitian sejenis ataupun penelitian yang lebih lanjut dimasa yang akan datang.