

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang dan Masalah

Pembangunan pertanian merupakan bagian integral dari pembangunan ekonomi nasional. Pembangunan pertanian memberikan sumbangsih yang cukup besar bagi perekonomian Indonesia baik secara langsung maupun tidak langsung. Sumbangsih pertanian terhadap perekonomian negara diantaranya penyerapan tenaga kerja, menyediakan sumber pangan dan bahan baku industri/biofuel, pemicu pertumbuhan ekonomi di pedesaan, salah satu sumber perolehan devisa dan PDB. Dengan demikian, pembangunan pertanian memiliki peran penting dan strategis bagi perekonomian Indonesia.

Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah untuk membangun ekonomi nasional melalui pembangunan pertanian adalah program ketahanan pangan. Ketahanan pangan merupakan agenda penting di dalam pembangunan ekonomi Indonesia. Dalam undang-undang RI Nomor 18 tahun 2012 disebutkan bahwa ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau.

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian 14/Permentan/Ot.140/3/2012, program ketahanan pangan merupakan prioritas pembangunan nasional. Ketahanan pangan memiliki peran yang strategis bagi negara yaitu untuk menjamin hak atas pangan bagi masyarakat, untuk membentuk sumber daya manusia berkualitas, dan merupakan pilar ketahanan nasional.

Ketahanan pangan umumnya menghendaki adanya kemandirian pangan. Kemandirian pangan dapat dicapai dengan pemenuhan kebutuhan pangan dari sumber pangan domestik. Kemandirian pangan atau yang biasa disebut kedaulatan pangan memberikan jaminan pemenuhan pangan bagi masyarakat. Pemenuhan pangan merupakan bagian dari hak hidup manusia sebab pangan merupakan kebutuhan dasar untuk kelangsungan hidup setiap manusia. Oleh karena pemenuhan pangan merupakan hak hidup manusia yang dijamin oleh negara, maka pangan merupakan komoditas yang memiliki peranan sangat penting dan strategis.

Pangan diartikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari nabati dan hewani yang diperuntukkan untuk kegiatan konsumsi baik dalam bentuk olahan maupun tidak diolah. Pangan diperlukan tubuh atas fungsinya sebagai triguna makanan untuk pemenuhan gizi dan sumber energi. Pada dasarnya tidak ada satupun jenis pangan yang mempunyai kandungan gizi yang lengkap dan cukup sehingga pangan perlu dikonsumsi secara beragam, berimbang, dan bergizi (3B) sesuai dengan pola pangan harapan yang dianjurkan sehingga tercapai status gizi baik. Berdasarkan gizi yang terkandung, pangan digolongkan sebagai sumber protein,

vitamin, mineral, dan karbohidrat. Salah satu sumber karbohidrat adalah golongan serealia. Jenis tanaman pangan golongan serealia contohnya yaitu padi-padian yang dikonsumsi dalam bentuk beras.

Beras merupakan pangan pokok bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Menurut Sumodiningrat (2001) dilihat dari aspek konsumsi, pemahaman bahwa konsumsi beras merupakan indikator masyarakat maju menyebabkan perubahan kebiasaan dan ketergantungan konsumsi pangan terhadap beras. Selanjutnya, Sumodiningrat (2001) mengatakan bahwa bangsa Indonesia dapat dikategorikan sebagai pengonsumsi beras terbesar di dunia setelah India. Diperkirakan sekitar 96 persen penduduk negeri ini bergantung pada beras (Rozi, 2006). Total permintaan kebutuhan beras terus meningkat sejalan dengan pertumbuhan penduduk yang masih tinggi, yaitu sebesar 1,49 persen per tahun (Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian RI, 2012). Menurut Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Lampung (2011), jumlah impor beras pecah mencapai 205.496 kilogram pada tahun 2011. Ketergantungan yang tinggi terhadap beras menyebabkan Indonesia menjadi negara pengimpor beras. Meskipun demikian, dalam hal pola pangan pokok, Indonesia sudah terjadi kecenderungan penurunan konsumsi beras. Menurut BKP Kementerian Pertanian RI (2012) Indonesia mengalami penurunan konsumsi beras yang cukup berarti. Dalam jangka waktu delapan tahun telah terjadi penurunan sebesar 9,69 kg berarti telah terjadi penurunan lebih dari satu kilo per tahun. Meskipun telah mengalami penurunan, namun konsumsi beras sebesar 97,63 kg/kapita/tahun

masih dikategorikan cukup tinggi. Penurunan konsumsi beras tersebut tidak diimbangi dengan peningkatan konsumsi pangan lokal, namun justru beralih ke pengonsumsi makanan dari gandum dan terigu yang merupakan komoditas impor. Hal tersebut merupakan salah satu indikasi masalah ketahanan pangan karena tidak terpenuhinya ketersediaan pangan bagi penduduk Indonesia yang semakin meningkat. Selain itu, ketergantungan yang begitu tinggi terhadap pangan impor adalah salah satu indikasi dari masalah keberdaulatan pangan.

Dalam mengatasi masalah ketahanan pangan, ada dua jalan yang harus ditempuh yaitu dengan cara meningkatkan produksi beras dan mengurangi konsumsi beras rumah tangga maupun industri (Deptan, 2002 dalam Yusty, 2013). Untuk mengurangi konsumsi beras upaya yang dilakukan adalah dengan program diversifikasi konsumsi pangan. Diversifikasi konsumsi pangan pada dasarnya hanya terbatas pada pangan pokok, yaitu beras sehingga diversifikasi konsumsi pangan diartikan sebagai pengurangan konsumsi beras yang dikompensasi oleh penambahan konsumsi bahan makanan non beras. Dari sisi konsumsi, adanya upaya diversifikasi pangan selain beras diharapkan dapat mengurangi ketergantungan pangan khususnya beras. Diversifikasi pangan juga akan mengurangi beban daerah dalam memacu penyediaan pangan karena diversifikasi pangan berbasis pada potensi sumber daya lokal (Sumodiningrat, 2001). Diversifikasi pangan adalah suatu proses pemanfaatan dan pengembangan suatu bahan pangan sehingga penyediaannya semakin beragam

dan mengacu pada pencapaian pola pangan harapan (PPH) agar tercapai status gizi yang baik.

Diversifikasi konsumsi pangan harus berbasis sumber daya lokal dikarenakan setiap daerah memiliki potensi sumber daya alam yang berbeda. Bahan pangan yang diproduksi secara lokal sudah sesuai dengan sumberdaya dan iklim daerah setempat, sehingga mudah dibudidayakan dan ketersediaannya dapat diupayakan secara optimal. Dengan kemampuan lokal tersebut, maka ketahanan pangan masyarakat lokal di daerah tidak mudah terpengaruh oleh masalah pasokan pangan yang terjadi di luar wilayah atau bahkan luar negeri. Selain itu, pangan berbasis lokal juga sudah pasti dikenal oleh masyarakat.

Salah satu pangan lokal yang mudah ditemukan adalah jenis pangan dari golongan umbi-umbian. Sebagai salah satu sumber karbohidrat, umbi-umbian memegang peranan penting sebagai alternatif pengganti pangan pokok beras. Umbi-umbian adalah bahan pangan nabati yang diperoleh dari dalam tanah, misalnya ubi kayu. Ubi kayu dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti beras karena kandungan gizi pada ubi kayu yang cukup baik bagi tubuh. Komposisi kandungan gizi ubi kayu dan nasi dapat dilihat pada Tabel 1.

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa ubi kayu memiliki kandungan lemak, kalsium, fosfor dan vitamin C yang lebih banyak dibandingkan dengan nasi. Ubi kayu juga lebih rendah kalori dibandingkan dengan nasi. Meskipun dalam hal kandungan gizi protein lebih rendah, namun ubi kayu mengandung karbohidrat

kompleks. Ubi kayu memiliki ikatan polisakarida yang panjang sehingga lebih lama dicerna usus dan tidak mudah lapar.

Tabel 1. Komposisi gizi ubi kayu dan nasi (per 100 g)

Komposisi Gizi	Ubi Kayu	Nasi
Energi (kal)	146,00	178,00
Karbohidrat (g)	34,70	40,60
Protein (g)	1,20	2,10
Lemak (g)	0,30	0,10
Besi (mg)	1,00	1,00
Kalsium (mg)	33,00	5,00
Fosfor (mg)	40,00	22,00
Vitamin A (SI)	0,00	0,00
Vitamin B1 (mg)	0,06	0,20
Vitamin C (mg)	30,00	0,00

Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan dalam Suyatno (2010)

Selain memiliki kelebihan dalam zat gizi, ubi kayu juga kaya serat. Ubi kayu dapat dikatakan sebagai pangan fungsional (*functional food*) atau pangan sehat. Makanan fungsional tidak hanya berfungsi mengenyangkan perut, tetapi juga memberikan kontribusi kepada kesehatan dan kebugaran bagi tubuh. Ubi kayu tidak mudah diubah menjadi gula dan memiliki indeks glikemik (IG) yang rendah sehingga cocok untuk penderita Diabetes Mellitus serta tidak mengandung gluten sehingga cocok untuk penderita autis. Oleh karena hal tersebut, selain ubi kayu dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti beras, ubi kayu juga bermanfaat untuk kesehatan.

Ubi kayu dapat tumbuh dengan baik di Indonesia. Ubi kayu mudah tumbuh di lahan yang kurang subur atau lahan marginal, tidak memerlukan persiapan lahan secara intensif, tahan terhadap kekeringan dan OPT, biaya usahatani yang cukup rendah, dan seluruh bagian tanaman memiliki nilai ekonomis (akar, batang, daun). Komoditas ini memiliki potensi nilai ekonomi dan sosial sebagai bahan pangan masa depan yang berdaya guna, bahan baku industri, dan pakan ternak seperti di Lampung (Suhardi, dkk, 2002). Ubi kayu merupakan komoditas andalan di Provinsi Lampung. Menurut BPS (2012^b) pada tahun 2011, Provinsi Lampung menyumbang 38,23 persen dari total produksi Indonesia. Berdasarkan hal tersebut, maka ubi kayu memegang peranan potensial dalam menungjung perekonomian Provinsi Lampung. Luas areal, produksi, dan produktivitas ubi kayu Provinsi Lampung dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Luas areal, produksi, dan produktivitas ubi kayu di Provinsi Lampung tahun 2006-2011.

Tahun	Luas Areal (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
2006	283.430	5.499.403	19,40
2007	316.806	6.394.906	20,19
2008	318.969	7.721.882	24,21
2009	309.047	7.555.063	24,45
2010	346.217	8.637.594	24,95
2011	368.096	9.193.676	24,98

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2012^b

Pada Tabel 2 dapat dilihat bahwa luas lahan, produksi, dan produktivitas ubi kayu di Provinsi Lampung cenderung meningkat pada tahun 2006 sampai dengan

tahun 2011. Luas areal ubi kayu yang meningkat berbanding lurus terhadap produksi dan produktivitas. Produksi ubi kayu pada tahun 2011 mampu mencapai 9.193.676 ton. Lampung memiliki potensi tinggi dalam budidaya ubi kayu. Dengan kemampuan produksi ubi kayu tersebut, Provinsi Lampung memiliki ketersediaan ubi kayu yang tinggi untuk konsumsi.

Ketersediaan ubi kayu yang tinggi di Provinsi Lampung ternyata tidak berbanding lurus dengan konsumsi masyarakat terhadap ubi kayu itu sendiri. Ubi kayu merupakan salah satu bahan makanan lokal Provinsi Lampung yang memiliki surplus sebesar 8.871 ton atau 9,4 persen (Badan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung, 2011). Pada tahun 2012 konsumsi umbi-umbian di Provinsi Lampung belum mencapai harapan yaitu sebesar 22,8 kg/kapita/tahun atau setara ubi kayu 21,1 kg/kapita/tahun. Skor PPH golongan umbi-umbian pada tahun 2012 hanya mencapai 2,0 (Badan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung, 2013). Hal tersebut diakibatkan karena bergesernya pola konsumsi masyarakat yang beragam ke pola konsumsi tunggal, yaitu beras. Pola pangan pokok yang beragam sebenarnya ada sejak dahulu, seperti sagu banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Papua dan Maluku, serta jagung dikonsumsi oleh masyarakat di NTT. Namun saat ini, pangan pokok masyarakat Indonesia sudah bergeser ke pola tunggal yaitu beras sehingga peran umbi-umbian tidak lagi sebagai pangan pokok. Oleh karena hal tersebut, maka upaya peningkatan konsumsi ubi kayu dapat ditempuh terutama dengan meningkatkan peran ubi kayu melalui berbagai jenis olahannya.

Salah satu jenis olahan ubi kayu adalah tiwul. Saat ini, kebanyakan orang cenderung tidak lagi mengonsumsi tiwul sebagai makanan pokok. Namun, beberapa daerah di Provinsi Lampung masih menyediakan tiwul sebagai menu pokok alternatif pengganti nasi di beberapa rumah makan. Seseorang mengonsumsi tiwul bergantung pada preferensi masing-masing terhadap produk tersebut. Setiap orang memiliki kriteria yang berbeda mengenai karakteristik suatu produk yang diinginkan sesuai dengan preferensi yang mereka miliki. Tiwul dapat difungsikan sebagai makanan utama, makanan penela, atau sebatas jajanan saja.

Preferensi seseorang terhadap makanan menimbulkan perilaku mengonsumsi atau kebiasaan makan. Kebiasaan makan disebut juga pola pangan (Indriani, 2007). Pola pangan adalah susunan beragam pangan yang dikonsumsi dalam waktu tertentu yang tercermin dalam jumlah, frekuensi, dan jenis pangan. Kebiasaan makan atau pola pangan dipengaruhi oleh faktor fisiologis dan psikologis seseorang serta dipengaruhi oleh faktor sosial dan budaya. Pola konsumsi pangan seseorang akan menentukan mutu gizi konsumsi pangan dan tingkat keragaman konsumsi pangan seseorang yang dicerminkan dalam skor pola pangan harapan (PPH). Menurut Harper, Deaton, dan Driskel (1986) ketersediaan pangan, pola sosial budaya, dan faktor pribadi merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi kebiasaan makan atau pola pangan baik individu pada tingkat masyarakat maupun rumah tangga. Dari segi ekonomi, faktor yang mempengaruhi pembentukan suatu pola perilaku konsumen dalam mengonsumsi

tiwul meliputi harga tiwul itu sendiri, harga pangan lain yang berkaitan, dan pendapatan. Selain itu, faktor sosial, topografi, maupun pola karakteristik rumah tangga merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi pola perilaku konsumen (Nurfarma, 2005).

Pola konsumsi atau kebiasaan makan seseorang terhadap tiwul mencerminkan adanya permintaan tiwul itu sendiri. Potensi dan ketersediaan ubi kayu yang tinggi di Lampung memberikan peluang usaha bagi agroindustri maupun industri rumah tangga dalam mengolah ubi kayu guna mendapatkan nilai tambah ubi kayu dan mencapai keuntungan maksimum. Agroindustri maupun industri rumah tangga dalam pengolahan ubi kayu di Provinsi Lampung berkembang cukup pesat. Beberapa agroindustri tersebut mengolah tiwul menjadi tiwul instan dengan tambahan beberapa jenis makanan seperti kedelai guna menambah nilai gizi tiwul instan tersebut. Namun, tiwul tidak hanya dijual dalam bentuk kemasan tiwul instan saja. Tiwul matang juga dijual di beberapa warung makan ataupun rumah makan yang sederhana.

Saat ini terdapat beberapa Rumah Makan di Provinsi Lampung menyediakan tiwul atau nasi tiwul sebagai menu pokok pengganti nasi beras.

Pengonsumsian sama dengan nasi dari beras pada umumnya, yaitu dikonsumsi bersamaan dengan sayur dan lauk pauk. Hal tersebut menunjukkan adanya penawaran tiwul dari sisi produsen. Oleh karena itu, maka perlu diteliti pula mengenai permintaan tiwul oleh konsumen di beberapa rumah makan yang menjual menu tiwul atau nasi tiwul di Provinsi Lampung.

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

1. Bagaimana preferensi konsumen rumah makan terhadap tiwul di Provinsi Lampung ?
2. Bagaimana pola konsumsi tiwul konsumen rumah makan di Provinsi Lampung ?
3. Faktor-faktor apa yang mempengaruhi permintaan tiwul konsumen rumah makan di Provinsi Lampung ?

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis preferensi konsumen rumah makan terhadap tiwul di Provinsi Lampung
2. Menganalisis pola konsumsi tiwul oleh konsumen rumah makan di Provinsi Lampung
3. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tiwul oleh konsumen rumah makan di Provinsi Lampung

C. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk:

1. Produsen tiwul, sebagai bahan masukan dalam pengembangan agroindustri ataupun industri rumah tangga dalam mengolah ubi kayu menjadi tiwul sehingga mampu memenuhi dan meningkatkan kepuasan konsumen ataupun pasar.
2. Pemerintah dan instansi terkait, sebagai informasi dan bahan pertimbangan dalam penentuan kebijakan yang berkenaan dengan pengembangan diversifikasi konsumsi pangan olahan berbasis pangan lokal.
3. Peneliti lain, sebagai bahan pembanding dan bahan informasi dalam penelitian sejenis atau penelitian lebih lanjut di masa yang akan datang.