

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan manusia akan pangan merupakan hal yang sangat mendasar karena berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup setiap manusia, baik dipandang dari segi kualitas dan kuantitasnya. Mengingat kadar kepentingan yang demikian tinggi, pada dasarnya pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sepenuhnya menjadi hak azasi setiap rakyat Indonesia. Akan tetapi pada kenyataannya, hanya sebagian masyarakat yang berasal dari keluarga mampu yang dapat memenuhi kebutuhan pangan yang melebihi kebutuhan, sedangkan bagi keluarga yang tidak mampu pada masa-masa tertentu sering mengalami kurang pangan.

Permasalahan akan gizi merupakan masalah yang ada di setiap negara, baik negara berkembang maupun negara maju. Untuk negara berkembang, cenderung yang ada adalah masalah gizi kurang, yang akhirnya berhubungan dengan penyakit infeksi. Pada negara maju kecenderungan masalah gizi yang ada adalah gizi lebih (Soekirman, 2000). Indonesia yang termasuk dalam salah satu negara berkembang menghadapi permasalahan gizi ganda, karena perubahan gaya hidup dan pola makan yang terjadi di masyarakat.

Pada dasarnya permasalahan gizi kurang disebabkan oleh kemiskinan, persediaan pangan yang kurang, baiknya kualitas lingkungan yang kurang, serta pengetahuan masyarakat tentang gizi masih kurang. Masalah gizi lebih disebabkan oleh kemajuan ekonomi pada lapisan masyarakat tertentu yang disertai dengan kurangnya pengetahuan tentang gizi (Azrul,2004).

Industri pangan di Indonesia dari tahun ke tahun semakin berperan penting dalam pembangunan industri nasional sekaligus dalam perekonomian keseluruhan. Hal tersebut dibuktikan dengan banyaknya industri yang telah berkembang dalam hal mengolah bahan baku yang berasal dari sektor pertanian, salah satunya adalah industri kecap yang menggunakan bahan dasar kedelai.

Kedelai merupakan salah satu macam makanan dari kelompok biji-bijian yang banyak mengandung gizi yang berguna bagi tubuh. Kedelai merupakan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kehidupan. Zat-zat gizi yang terkandung dalam kedelai adalah energi, air, protein, lemak, serat kasar dan karbohidrat. Komposisi zat-zat gizi yang terkandung dalam kedelai dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi zat-zat gizi yang terkandung dalam 100 gram kedelai

Bahan	Energi (kal)	Kadar air (%)	Protein (%)	Lemak (%)	Serat kasar (%)	Karbohidrat (%)
Kedelai biji hitam	385	12,3	33,3	15,6	4,3	35,4
Kedelai biji kuning	400	10,2	35,1	17,7	4,2	32,0

Sumber : Ginting, 2010

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa kedelai mempunyai komposisi zat gizi yang sangat diperlukan dalam tubuh. Kandungan gizi kedelai biji hitam dan biji kuning tidak jauh berbeda. Kandungan tertinggi yang terkandung dalam kedelai adalah protein dan karbohidrat. Kandungan protein dalam kedelai sangat tinggi berkisar antara 33,3 % hingga 35,1 % dan kandungan karbohidratnya berkisar antara 32 % hingga 35,4 % dalam takaran 100 gram. Zat-zat gizi yang terkandung dalam kedelai tersebut sangat bermanfaat sebagai zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh.

Kedelai dapat diolah menjadi berbagai macam makanan seperti tempe, tahu, oncom, kecap dan susu. Menurut Sediaoetama (1988), sebelum dikonsumsi, sebagian besar bahan makanan diolah dahulu di dapur, sehingga menjadi hidangan yang bercita rasa lezat. Salah satu produk olahan kedelai yang mempunyai aroma dan cita rasa yang khas serta dapat dijadikan bahan pelengkap dalam pola konsumsi masyarakat sehari-hari adalah kecap.

Industri kecap adalah salah satu industri pangan yang cukup pesat perkembangannya di Indonesia. Kecap merupakan salah satu bahan makanan yang banyak digunakan oleh masyarakat karena mengandung protein, vitamin, dan mineral. Selain itu, kecap juga berfungsi sebagai penyedap makanan dan sebagian masyarakat menjadikan kecap sebagai bagian dari menu makanan harian, karena dapat memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan atau masakan.

Kecap merupakan salah satu produk yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat, baik menengah ke bawah, hingga menengah ke atas. Selain harganya murah, kecap juga memiliki kandungan gizi yang sangat diperlukan oleh tubuh. Oleh karena itu, permintaan kecap terbilang cukup besar, karena industri yang mengolah kecap di Indonesia memproduksi mencapai 81.709.271 liter pada tahun 2010 (BPS, 2011). Hal tersebut menunjukkan bahwa tingkat konsumsi kecap di Indonesia cukup tinggi.

Pemahaman terhadap permintaan konsumen merupakan cara yang dilakukan untuk mengetahui adanya masalah yang berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen terhadap suatu produk, misalkan kecap. Permintaan kecap dapat dipengaruhi oleh harga kecap itu sendiri, harga barang lain, jumlah anggota keluarga, jumlah pendapatan dan pendidikan konsumen. Kecap yang dipilih dalam penelitian ini adalah kecap manis. Penetapan kecap manis sebagai produk yang diteliti karena kecap manis merupakan kecap yang paling banyak dikonsumsi oleh kalangan rumah tangga dibandingkan dengan kecap asin.

Dalam era globalisasi, perkembangan industri kecap yang cukup pesat mengakibatkan adanya persaingan yang semakin ketat antar masing-masing merek, guna merebut pasar. Produsen kecap manis berlomba untuk memenuhi keinginan dari para konsumen. Tersedianya berbagai merek kecap manis yang ditawarkan oleh produsen di pasaran dengan citra rasa, kemasan, ukuran dan harga yang bervariasi, bertujuan agar masyarakat dapat memilih produk kecap manis yang sesuai dengan selera dan keinginan dari konsumen.

Merek dari kecap manis yang paling diminati untuk dikonsumsi oleh konsumen rumah tangga di Bandar Lampung adalah merek Bango, ABC, Indofood, Sedaap dan Hoki (Dewi, 2013). Dengan adanya persaingan antara industri kecap tersebut, maka setiap industri perlu mengetahui tingkat kepuasan konsumen terhadap produknya.

Tingkat kepuasan konsumen sangat bergantung pada kualitas dan mutu suatu produk tersebut, apabila kualitas produk yang ditawarkan oleh produsen melebihi atau sama yang diharapkan oleh konsumen maka akan terjadi kepuasan konsumen. Namun apabila kualitas yang ditawarkan produsen dibawah harapan konsumen maka konsumen akan merasa tidak puas. Dengan adanya kepuasan dari konsumen maka dapat menyebabkan konsumen akan melakukan pembelian ulang (Supranto, 2006).

Bandar Lampung merupakan sentra kegiatan pemerintahan dan perekonomian di Provinsi Lampung. Jumlah penduduk Kota Bandar Lampung pada tahun 2012 mencapai 1.251.642 jiwa (13,18% dari jumlah keseluruhan penduduk Provinsi Lampung sebesar 9.541.492 jiwa) (BPS, 2012). Bandar Lampung merupakan kota dengan jumlah penduduk terbesar di Provinsi Lampung. Jumlah penduduk yang tinggi ini dapat menjadi pertimbangan bahwa terdapat banyak rumah tangga yang mengonsumsi kecap di kota Bandar Lampung.

Bandar Lampung sebagai sentra kegiatan perekonomian memiliki berbagai aksesibilitas dan sarana prasarana yang baik. Adanya aksesibilitas, pertumbuhan penduduk, peningkatan penghasilan dan kesadaran penduduk terhadap pemenuhan gizi diperkirakan akan berpengaruh positif terhadap

peningkatan konsumsi masyarakat terhadap kecap karena kecap merupakan bahan pelengkap menu hidangan serta memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh.

Kecap merupakan salah satu produk yang hampir ditemui di setiap rumah karena kecap digunakan ibu rumah tangga sebagai salah satu pelengkap masakan dan mengolah hidangan makanan yang biasa disajikan sehari-hari di rumah. Kecap memberikan tampilan dan aroma yang khas serta rasa manis terhadap masakan. Hal tersebut dijadikan alasan mengapa ibu rumah tangga menggunakan kecap dalam hidangan mereka. Ibu rumah tangga dalam mendapatkan kecap sangat mudah, kecap tersedia dalam banyak kemasan dari yang sachet hingga botol yang berukuran besar, sehingga hal tersebut memudahkan konsumen dalam membeli sesuai dengan kebutuhannya.

Berdasarkan uraian sebelumnya, penelitian ini akan mengkaji tentang permintaan kecap dan kepuasan konsumen rumah tangga terhadap kecap di Kota Bandar Lampung. Masalah penelitian dapat diidentifikasi adalah :

- 1) bagaimanakah permintaan kecap tingkat rumah tangga serta faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan kecap di Bandar Lampung?
- 2) bagaimanakah tingkat kepuasan konsumen rumah tangga dalam mengkonsumsi kecap dan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi kecap di Bandar Lampung?

B. Tujuan Penelitian

Penelitian bertujuan untuk :

- 1) mengetahui permintaan kecap dan faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan kecap tingkat rumah tangga di Bandar Lampung.
- 2) mengetahui tingkat kepuasan dan faktor faktor apa saja yang mempengaruhi kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi kecap di Bandar Lampung

C. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

- 1) pelaku usaha, hasil penelitian diharapkan berperan sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam pengambilan keputusan sehingga dapat meningkatkan kinerja dan usaha sehingga tetap dapat bersaing dalam rangka memperluas pangsa pasar
- 2) pemerintah dan instansi terkait, sebagai bahan pertimbangan dalam merumuskan kebijakan untuk mengembangkan industri kecap manis dalam negeri.
- 3) peneliti lain, sebagai informasi dan bahan referensi dalam melakukan penelitian lain yang sejenis.