

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Peningkatan populasi penduduk Indonesia dari tahun ke tahun menyebabkan kenaikan kebutuhan pangan, termasuk kebutuhan pangan pokok. Namun konsumsi pangan pokok penduduk Indonesia mempunyai kecenderungan hanya pada satu komoditi saja, yaitu beras. Makanan pokok beras yang dikonsumsi dalam bentuk nasi menjadi bagian yang tak terpisahkan dengan pola makan. Hal tersebut menyebabkan kebutuhan beras nasional sangat tinggi.

Kecenderungan konsumsi masyarakat terhadap nasi menyebabkan sumber makanan pokok lain dari kelompok sereal dan umbi-umbian kurang dimanfaatkan secara optimal. Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah melalui diversifikasi pangan pengganti beras yaitu mie yang berbahan dari umbi-umbian.

Mie merupakan salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yang dijadikan sebagai pengganti karbohidrat. Konsumen mie berkembang dengan cepat sebagai salah satu jenis makanan alternatif selain nasi. Mie berkembang dari waktu ke waktu dalam segi jumlah maupun variasinya. Pada umumnya, mie dibuat dari tepung terigu akan tetapi mie juga dapat dibuat dari bahan-bahan lain, salah satunya adalah tepung tapioka. Mie yang berbahan baku tepung tapioka ini dapat dijumpai di Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul, Yogyakarta. mie tersebut yaitu mie des dan mie pentil.

Para produsen mie des dan mie pentil ini menjual mie mentah pada warung ataupun penjual mie olahan. Pemasaran mie sudah tersebar di berbagai

daerah Kabupaten Bantul seperti di wilayah kecamatan Imogiri, Pandak, Bambanglipuro dan Pundong. Warung penjual mie des di Kecamatan Pundong terdapat kurang lebih 7 warung atau rumah makan yang berlokasi di sepanjang jalan Pundong, Hal tersebut dikarenakan lokasinya berdekatan dengan para produsen mie mentah. Warung penjual mie des buka waktu malam hari mulai dari jam 18.00 sampai habis. Untuk konsumen mie des sendiri yaitu anak-anak muda dimana banyak anak muda yang makan sembari kumpul bersama teman-temannya, selain itu juga para keluarga yang dijadikan momen untuk berkumpul sekaligus makan bersama. Konsumen mie des juga para ibu yang biasanya membeli mie des untuk makan keluarga pengganti nasi. Sedangkan untuk mie pentil tempat penjualan terdapat di pasar tradisional seperti Pasar Angkrusari yang berada di Kecamatan Kretek Bantul dan Pasar Pundong yang berada di Kecamatan Pundong Bantul. Pasar tradisional tersebut setiap harinya untuk transaksi jual beli masyarakat. Penjual mie pentil mulai berjualan pagi hari dari jam 06.00 sampai habis. Konsumen mie pentil yaitu kebanyakan ibu-ibu yang sedang berbelanja, anak-anak SD atau orang yang sedang berbelanja dipasar serta para pembeli yang sekedar hanya ingin mengetahui rasa mie pentil.

Atribut produk adalah karakteristik dari suatu produk yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli suatu produk. Perilaku konsumen akan sangat terkait dengan atribut produk Sumarwan (2004)

Para konsumen melakukan pembelian mie des ataupun mie pentil, biasanya terlebih dahulu mempertimbangkan karakteristik dan menyesuaikan dengan kesukaan konsumen terhadap produk mie. Konsumen memiliki kesukaan yang berbeda pada tiap produk, hal ini sesuai dengan informasi yang mereka terima

tentang kriteria ideal suatu produk. Salah satu atribut yang dipertimbangkan oleh konsumen terhadap produk mie adalah faktor atribut yang dimiliki oleh mie itu sendiri. Mie des dapat diolah bervariasi yaitu mie des goreng dan kuah, sedang mie pentil hanya diolah dengan cara di goreng saja.

Harga dari mie des dan mie pentil juga cukup terjangkau oleh konsumen, di mana harga mie des per porsi Rp 8.000 sedangkan harga mie pentil tidak ada patokan, harga termurah biasanya Rp 2.000 per bungkus. Untuk atribut porsi mie des dan mie pentil tersebut. Hasil observasi mie des dan mie pentil mempunyai warna kuning yang saat pembuatan warna kuning berasal dari bahan alami yaitu kunyit, namun mie pentil juga terdapat mie yang berwarna putih yang tanpa campuran kunyit. Selain itu konsumen juga mempertimbangkan keamanan konsumsi, salah satunya mie des dianggap lebih higienis karena mie des diolah secara langsung lalu dihidangkan, sedangkan mie pentil diolah dengan jumlah banyak baru di jual sehingga banyak kontaminasi dan bungkus mie pentil menggunakan daun sehingga konsumen beranggapan kurang bersih. Dengan mengetahui atribut-atribut mie des ataupun mie pentil tersebut dapat menjadi pertimbangan konsumen untuk melakukan pembelian mie khususnya di Kabupaten Bantul sehingga dapat mengetahui konsumen prefer mie des atau mie pentil. Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Seperti apa karakteristik konsumen yang membeli olahan mie des dan mie pentil di Kabupaten Bantul?
2. Produk manakah yang menjadi preferensi konsumen antara olahan mie des atau mie pentil?

3. Atribut apa saja yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian olahan mie des dan mie pentil di Kabupaten Bantul?
4. Atribut apa saja yang paling dominan untuk dipertimbangkan dalam pembelian olahan mie des dan mie pentil di Kabupaten Bantul?

## **B. Tujuan**

Penelitian tentang preferensi konsumen terhadap olahan mie berbahan tepung tapioka memiliki beberapa tujuan, antara lain:

1. Untuk mengetahui karakteristik konsumen mie des dan mie pentil.
2. Untuk mengetahui produk yang menjadi preferensi konsumen antara olahan mie des atau mie pentil
3. Untuk mengetahui atribut preferensi konsumen dalam pembelian mie des dan mie pentil di Kabupaten Bantul.
4. Untuk mengetahui atribut yang paling dominan untuk dipertimbangkan pembelian mie des dan mie pentil di Kabupaten Bantul.

## **C. Kegunaan**

Penelitian tentang preferensi konsumen terhadap olahan mie berbahan tepung tapioka memiliki beberapa kegunaan, antara lain :

1. Bagi penulis penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan peneliti tentang preferensi konsumen, serta salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
2. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan informasi mengenai preferensi konsumen terhadap mie des dan mie pentil .

3. Bagi produsen agar mengetahui segmen pasar dan memberikan masukan tentang preferensi konsumen agar produsen mampu memproduksi sesuai keinginan konsumen.