

INVENTARISASI PENGETAHUAN, PREFERENSI, SIKAP, NIAT MENCOBA DAN BERPINDAH KONSUMSI BAHAN PANGAN ALTERNATIF SELAIN BERAS DAN GANDUM

by Marliana Junaedi

Submission date: 08-Jun-2022 09:35AM (UTC+0700)

Submission ID: 1852651969

File name: 8p-Inventarisasi_pengetahuan_(Marly-fb).pdf (25.02M)

Word count: 5029

Character count: 34344

INVENTARISASI ² PENGETAHUAN, PREFERENSI, SIKAP, NIAT MENCoba DAN BERPINDAH KONSUMSI BAHAN PANGAN ALTERNATIF SELAIN BERAS DAN GANDUM

Oleh:

Christofera Marlina Junaedi

Fakultas Ekonomi, Unika Widya Mandala Surabaya

Email: marliana_junaedi@yahoo.com

¹
Licen Indahwati Darsono

Fakultas Ekonomi, Unika Widya Mandala Surabaya

Email: licendarsono@yahoo.com

Abstraksi

This research has long term purpose to determine government policies dan food industries to reach national food security. The main purposes that want to reach are to find the pattern of knowledge, preference, attitude, intention to try, and intention to switch to alternative food, except rice and flour. The concept for this reseach is the consumer behavior theory.

The method is survey. Respondents are 207 persons who responsible to prepare food in family. The analysis use descriptive statistics and qualitative analysis. The result show that the pattern of knowledge is high enough, the first preference is corn and the last is kelapa sawit. Respondents like singkong and ubi jalar. Respondents also have intention to try singkong and ubi jalar. Nonetheless, respondents doubt to switch to singkong and do not have intention to switch to ubi jalar.

Keyword: knowledge, preference, attitude, intention to try, intention to switch consumption

⁵ I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap manusia. FAO (*Food and Agriculture Organization*) mengungkapkan bahwa sekitar 777 juta penduduk dunia mengalami kelangkaan pangan, dan tinggal selangkah lagi masuk kategori menderita kelaparan. Selain itu, di sebagian besar Negara berkembang, angka kematian anak-anak sangat fantastis. Sebesar 55% dari 12 juta anak-anak meninggal setiap tahun akibat kekurangan gizi (Nasution, 2007). Fenomena tersebut menandakan bahwa pada masa yang akan datang kehidupan masyarakat dunia akan semakin bergantung pada kelestarian sumber pangan.

Fenomena pangan di atas juga melanda Indonesia yang memiliki jumlah penduduk lebih dari 210 juta jiwa. Permasalahan pangan sepertinya tidak pernah lepas dari kehidupan bangsa Indonesia. Salah satu masalah krusial adalah ketergantungan terhadap bahan pangan tertentu, misalnya beras dan gandum (Sawit, 2003; Nasution, 2007). Pangan di Indonesia sangat identik dengan beras, karena selama ini beras merupakan makanan utama sebagian besar bangsa ini. Indonesia dikenal sebagai Negara agraris, tetapi akhir-akhir ini Indonesia lebih dikenal sebagai salah satu Negara pengimpor beras terbesar di dunia. Pada tahun 2001 tercatat impor beras sebesar 1,35 juta ton atau setara dengan 319 juta US Dollar. Angka ini hampir selalu meningkat setiap tahunnya. Demikian pula dengan gandum. Jumlah impor gandum tahun 2001 sebesar 4 juta ton memposisikan Indonesia sebagai Negara importir gandum terbesar di dunia. Jumlah ini pun diperkirakan terus melonjak dari tahun ke tahun (Nasution, 2007).

Kondisi ini, apabila terus dibiarkan tentu saja akan sangat mempengaruhi ketahanan pangan nasional. Berbagai program pembangunan di bidang pangan, gizi dan kesehatan, serta pelayanan sosial telah diupayakan sejak masa krisis ekonomi, namun status ketahanan pangan dan gizi masyarakat Indonesia saat ini masih belum lebih baik dari kondisi sebelum krisis. Ketersediaan pangan secara makro telah mencukupi rata-rata kebutuhan per kapita, namun masih banyak rumah tangga yang tidak mampu mengakses pangan dalam jumlah dan gizi cukup. Oleh sebab itu, diperlukan suatu telaah dan perbaikan atas program-program yang telah berjalan untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional (Pribadi dan Tjahjadi, 2004).

Rapuhnya kondisi ketahanan pangan Indonesia tidak akan terjadi jika pangan masyarakat Indonesia tidak tergantung hanya pada beras atau gandum saja. Indonesia sebagai Negara agraris seharusnya dapat membangun suatu sistem usaha agroindustri yang tidak bergantung pada bahan-bahan impor seperti beras atau gandum. Masih banyak potensi sumber pangan yang dapat dimanfaatkan. Menurut Nasution (2007), Indonesia memiliki 77 jenis tanaman pangan sumber karbohidrat, 75 jenis sumber lemak/minyak, 26 jenis kacang-kacangan, 389 jenis buah-buahan, 228 jenis sayuran, 40 jenis bahan minuman, dan 110 jenis rempah-rempah dan bumbu-bumbuan. Dengan memanfaatkan potensi sumber bahan pangan lokal tersebut, sebenarnya Indonesia dapat menciptakan ketahanan pangan yang tangguh. Ketahanan pangan secara luas dapat diartikan sebagai kemampuan untuk memenuhi kecukupan pangan masyarakat dari waktu ke waktu. Kecukupan pangan dalam hal ini mencakup segi kuantitas, kualitas, dan distribusinya yang aman, merata serta terjangkau.

Ketahanan pangan sangat tergantung pada keberadaan dan kemampuan industri pangan. Selanjutnya, kemampuan industri pangan dipengaruhi oleh riset dan teknologi di bidang pangan. Hasil riset yang dikembangkan oleh lembaga penelitian dan pengembangan di Indonesia sebenarnya sudah cukup banyak, hanya saja belum banyak diketahui dan dimanfaatkan industri pangan di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh riset yang dikembangkan oleh lembaga penelitian dan pengembangan terkadang tidak sesuai dengan kebutuhan industri, masing-masing berjalan sendiri-sendiri. Riset bidang pangan kebanyakan fokus pada satu masalah spesifik, khususnya tentang teknologi, gizi, dan kebijakan, misalnya: komposisi gizi makanan fermentasi (Rukmini, 2002); kebijakan gandum/terigu (Sawit, 2003); pola pemasaran gabah dan beras (Mardianto, Supriatna, dan Agustin, 2005). Namun, masalah sosialisasi teknologi serta gizi bahan pangan alternatif kepada masyarakat luas dan petani luput dari perhatian peneliti. Padahal sosialisasi teknologi serta gizi bahan pangan alternatif memiliki peran penting dalam mengedukasi masyarakat tentang keragaman bahan pangan di Indonesia. Edukasi mengakibatkan masyarakat memiliki cukup pengetahuan untuk mengevaluasi, sehingga diharapkan preferensi dan sikap positif masyarakat terhadap bahan pangan alternatif selain beras dan gandum dapat diciptakan. Seperti yang dinyatakan oleh *Theory of Reasoned Action* (TRA), sikap dihasilkan oleh evaluasi atau pengetahuan seseorang terhadap obyek sikap. Pengetahuan diperoleh dari pembelajaran kognitif dan pembelajaran berperilaku, dalam hal ini melalui pengalaman. Selanjutnya, sikap berpengaruh terhadap niat berperilaku (Darsono, 2005).

Berdasarkan TRA, preferensi dan sikap positif masyarakat terhadap bahan pangan alternatif selain beras dan gandum mendorong masyarakat memiliki niat untuk mencoba bahan pangan alternatif selain beras dan gandum. Selanjutnya, jika perilaku mencoba dievaluasi masyarakat memiliki dampak positif, maka niat mencoba akan berubah menjadi niat untuk mengadopsi. Niat untuk mengadopsi berarti masyarakat telah merubah/modifikasi perilakunya, khususnya dalam perilaku makan bahan pokok, semula harus beras atau gandum, menjadi bahan pangan alternatif. Jadi, dalam konteks meningkatkan ketahanan pangan nasional, dapat dimulai dari edukasi masyarakat tentang bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

1.2. Tujuan Penelitian

Dari uraian tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Menginventarisasi pengetahuan masyarakat tentang keragaman bahan pangan masyarakat selain beras dan gandum, termasuk diversifikasi, dan hasil olahan lanjutan, kualitas yang diinginkan, dan kisaran harga yang masih dapat dijangkau.
2. Memetakan preferensi, sikap, serta niat mencoba dan niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Penganekaragaman Pangan

Riset di bidang penganekaragaman pangan banyak dilakukan oleh berbagai pihak. Institut Pertanian Bogor telah melakukan riset yang menggali potensi berbagai tanaman pangan, ada seribu buah hasil riset mulai dari masalah budi daya, teknologi pengolahan pasca panen hingga perencanaan bisnis dan pendirian industri pangan (Nasution, 2007). Riset tentang pengembangan makanan tradisional juga dilakukan oleh Rukmini (2003) dan (Djuwardi, 2007). Selain itu, tercatat enam riset penganekaragaman pangan yang disponsori oleh Bogasari Nugraha tahun 2003, antara lain: tingkat kesukaan terhadap produk tiwul konvensional dan produk tiwul instan; identifikasi pola konsumsi karbohidrat dalam upaya menuju keanekaragaman pangan; perilaku masyarakat menuju keanekaragaman pangan pada beberapa strata pendapatan; pemanfaatan tepung komposit dari ubi jalar dan kecambah kacang hijau sebagai substituen parsial tepung terigu; analisis persepsi mahasiswa di perguruan tinggi Surakarta terhadap konsumsi makanan pokok berbahan tepung sebagai alternatif makanan selain beras; pergeseran pola konsumsi pangan masyarakat di pedesaan (www.bogasariflour.com).

Riset penganekaragaman pangan lebih menekankan pada pengamatan salah satu dari dua variabel berikut: (1) perilaku (pola konsumsi), dan (2) variabel kesikapan (persepsi dan tingkat kesukaan). Dharmmesta (1999) berargumen bahwa penggunaan variabel keperilakuan dikritik lebih bersifat operasional, bukannya teoritis. Oleh karena itu, ukuran keperilakuan masih belum memadai untuk menjelaskan bagaimana dan mengapa perilaku dikembangkan dan/atau dimodifikasi. Tetapi, O'Malley (1998) menyatakan bahwa ukuran kesikapan adalah prediktor yang lemah atas perilaku. Jadi, penggunaan satu ukuran saja mengandung kelemahan. Oleh karena itu, penelitian ini menggabungkan variabel kesikapan dan keperilakuan untuk menginvestigasi perilaku masyarakat terhadap penganekaragaman pangan. Variabel kesikapan direpresentasikan oleh preferensi, sikap, niat mencoba dan niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum. Variabel keperilakuan direpresentasikan oleh tingkat konsumsi (usage) dan frekuensi konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

2.2. Sikap dan Preferensi

Engel, Blackwell, dan Miniard (1995) seperti dikutip oleh Dharmmesta dan Khasanah (1999) mendefinisikan sikap sebagai hasil evaluasi komprehensif terhadap sesuatu. Dalam konteks perilaku konsumen, Schiffman & Kanuk (1997) seperti dikutip oleh Dharmmesta dan Khasanah (1999) berpendapat bahwa sikap sebagai konsistensi *like* (suka) atau tidak suka (*dislike*) individu terhadap suatu obyek. Obyek yang dievaluasi oleh individu bisa berupa suatu kegiatan, orang tertentu, produk, merek, dll, tetapi yang menjadi fokus penelitian ini adalah bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, sehingga sikap yang dikaji adalah spesifik, *attitudes towards behavior* (sikap terhadap perilaku konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum).

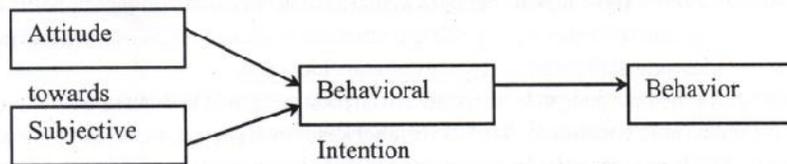
3
Sikap disusun oleh tiga komponen, yaitu:

1. Komponen kognitif, berkaitan dengan proses pembelajaran atau proses berpikir individu tersebut.
2. Komponen afektif, berkaitan dengan perasaan individu, merepresentasikan evaluasi keseluruhan individu terhadap suatu obyek. Hasil evaluasi individu terhadap obyek bisa positif atau negatif. Evaluasi keseluruhan individu inilah yang disebut dengan sikap.
3. Komponen konatif, berkaitan dengan perilaku, merepresentasikan niat (*intention*) individu untuk berperilaku.

Pada saat individu melakukan evaluasi terhadap lebih dari satu obyek, maka hasil evaluasi individu memiliki derajat kesukaan yang berbeda. Derajat kesukaan terhadap suatu obyek sering disebut sebagai *preferensi* (Assael, 1998). Dalam konteks penelitian ini, obyek preferensi adalah perilaku konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

2.3. Theory of Reasoned Action (TRA)

9
Salah satu teori tentang sikap yang banyak dijadikan rujukan adalah *Theory of Reasoned Action* (TRA) yang dikembangkan oleh Fishbein & Ajzen (1975). Berdasarkan TRA (lihat Gambar 1), *beliefs* (keyakinan) individu akan mempengaruhi sikap individu. Keyakinan mencerminkan komponen kognitif individu, yang selanjutnya membentuk komponen afektif, yaitu sikap. Kemudian, sikap individu akan mempengaruhi niat individu tersebut, dan niat pada akhirnya akan mempengaruhi *behavior* (perilaku).



Gambar 1 : Theory of Reasoned Action

Sumber: Dhammesta (2002)

12
Berdasarkan TRA, *intention* dipengaruhi oleh sikap terhadap perilaku (*attitude toward behavior*) dan norma subyektif (*subjective norm*). Sikap terhadap perilaku adalah evaluasi individu atas perilaku tertentu, evaluasi tersebut dapat berupa evaluasi yang *favorable* (positif) atau *unfavorable* (negatif). Norma subyektif adalah tekanan sosial yang dipersepsikan individu untuk berperilaku tertentu.

Dengan demikian, sikap dapat dikonspetualisasikan sebagai evaluasi secara menyeluruh yang dilakukan individu terhadap suatu obyek tertentu/keputusan tertentu, evaluasi tersebut dapat berupa evaluasi positif atau negatif. Evaluasi positif individu akan membentuk sikap yang positif, sikap yang positif akan meningkatkan niat individu (Assael, 1998). Jadi, dalam penelitian ini *sikap* adalah evaluasi positif atau negatif seseorang terhadap konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

III. METODE PENELITIAN

3.1. Data dan Sampel

Sasaran responden adalah individu yang bertanggung jawab untuk mempersiapkan makanan di dalam keluarga di kota Surabaya. Prosedur pemilihan sampel adalah *non-probability sampling* (*purposive sampling*) dengan kriteria minimal 18 tahun dan lulusan minimal SMU.

Metode pengumpulan data untuk kelompok responden pertama menggunakan kuesioner terstruktur. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan survei melalui pembagian kuesioner.

3.2. Definisi Operasional

Pengetahuan tentang bahan pangan alternatif. Pengetahuan responden tentang bahan pangan alternatif diukur dengan 2 indikator; yaitu: (1) hasil olahan lanjutan, termasuk diversifikasi yang pernah dikonsumsi; (2) hasil olahan lanjutan, termasuk diversifikasi yang pernah dibuat, waktu pembuatan, biaya pembuatan. Semua item pertanyaan menggunakan pertanyaan terbuka dan tertutup yang terstruktur.

Kualitas yang diinginkan. Sesuai dengan konseptualisasi kualitas dari Churchill dan Suprenant (1982) seperti dikutip oleh Olsen (2002), kualitas diukur atas dasar evaluasi responden atas kinerja atribut produk. Dengan demikian, dalam penelitian ini kualitas makanan berbahan dasar alternatif akan diukur atas dasar persepsi responden atas dasar atribut-atribut makanan berbahan dasar alternatif yang dianggap penting.

Persepsi terhadap harga bahan pangan alternatif. Diukur atas dasar persepsi responden terhadap tingkat harga jika dibandingkan dengan harga beras atau gandum; harga bahan pangan alternatif dibanding dengan kualitasnya. Dua item tersebut diadaptasi dari Turel dan Serenko (2004). Semua item diukur dengan 7 point *semantic differential scale*, dengan format murah sekali-mahal sekali; tidak sepadan-sepadan.

Preferensi terhadap perilaku konsumsi bahan pangan alternatif. Diukur atas dasar tingkat kesukaan responden terhadap bahan pangan alternatif. Semua item diukur dengan menggunakan skala ordinal.

Sikap terhadap perilaku konsumsi bahan pangan alternatif. Diukur dengan 5 item yang diadaptasi dari Bruner dan Henzel (1992). Semua item menggunakan 7 point *semantic differential scale*, dengan format good-bad, dislike very much-like very much®, pleasant-unpleasant, favorable-unfavorable, worthless-valuable®.

Niat mencoba bahan pangan alternatif. Diukur dengan tingkat kemungkinan mencoba bahan pangan alternatif. Semua item menggunakan 7 point *semantic differential scale*, dengan format sangat tidak mungkin-sangat mungkin sekali.

Niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif. Diukur dengan tingkat kemungkinan berpindah konsumsi bahan pangan alternatif; tingkat kemungkinan berpindah konsumsi bahan pangan alternatif jika tersedia produk instant. Semua item menggunakan 7 point *semantic differential scale*, dengan format sangat tidak mungkin-sangat mungkin sekali.

3.3. Pengujian Instrumen Riset

Instrumen riset akan menguji dua hal berikut:

a. Reliabilitas dan Validitas

Reliability instrumen riset akan diuji lebih dahulu, baru kemudian dilanjutkan dengan pengujian validitas (Hair, et al. 1998). Reliabilitas instrumen riset diukur dengan *item-to-total correlation*, dan *cronbach's alpha*. Jika nilai *item-to-total correlation* lebih besar dari 0,50, dan koefisien *cronbach's alpha* lebih besar atau sama dengan 0,70 maka item tersebut dikatakan *reliable* (Hair, et al, 1998). Tabel 1 menunjukkan bahwa semua item dalam setiap konstruk, kecuali konstruk persepsi terhadap harga memenuhi kriteria yang direkomendasikan oleh Hair et al. (1998), sehingga secara keseluruhan dapat dikatakan instrumen riset cukup *reliable*.

Tabel 1 : Reliabilitas dan Validitas

Variabel	Item	Reliabilitas*	Validitas *	Reliabilitas**	Validitas**
Sikap	1	0.9400	0.849	0.9469	0.866
	2		0.902		0.877
	3		0.908		0.867
	4		0.886		0.899
	5		0.874		0.889
Niat Pindah Konsumsi	1	0.89906	0.929	0.8862	0.880
	2		0.928		0.910
Niat Mencoba	1	-	-	-	-
Persepsi terhadap Harga	1	0.5035	0.824	0.1170	0.944
	2		0.799		0.365

Keterangan : * singkong ** ubi jalar

Sebuah indikator atau item pengukuran suatu dimensi dikatakan memenuhi kriteria validitas jika setiap indikator atau item yang mengukur suatu konstruk memiliki nilai *loadings* setiap item atau indikator terhadap konstruk yang diukurnya lebih besar dari 0,4 (Hair, et al, 1998). Semua *factor loadings* tabel 1 dapat dikatakan signifikan secara statistik sebab dengan ukuran sample 207, *factor loadings*-nya di atas 0,40 kecuali untuk konstruk persepsi terhadap harga, khususnya untuk kelompok bahan pangan ubi jalar (Hair, et al., 1998).

18 b. Teknik Analisis Data

Untuk menjawab perumusan masalah utama, khususnya masalah inventarisasi pengetahuan tentang keanekaragaman pangan, kualitas yang diinginkan, persepsi terhadap harga, dan pola konsumsi akan digunakan statistik deskriptif (distribusi frekuensi, mean, dan modus). Sedangkan untuk masalah memetakan preferensi, sikap, niat mencoba, dan niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif digunakan teknik analisis kluster.

Untuk menjawab masalah tambahan, akan digunakan analisis kualitatif.

IV. HASIL dan PEMBAHASAN

4.1. Profil Responden

Dari 500 kuesioner yang disebar, hanya 287 yang merespon. Dari 287 responden, ditemukan 30 responden yang menjawab tidak lengkap, dan 25 responden salah menjawab pertanyaan sehingga hanya 232 responden yang dapat digunakan oleh peneliti. Berdasarkan analisis, dari 232 responden ditemukan 25 responden yang memiliki pola jawaban monoton dan ekstrem, sehingga hanya 207 responden yang digunakan dalam analisis selanjutnya.

Kebanyakan responden yang dijumpai berjenis kelamin perempuan dengan persentase 80,2%, sisanya 19,8% berjenis kelamin laki-laki. Rata-rata usia responden adalah lebih dari 35 tahun. Mayoritas responden (63,3%) memiliki pengalaman menyiapkan makanan lebih dari 5 tahun, sedangkan tingkat pendidikan tertinggi responden kebanyakan tingkat SMU (34,8%) dan sarjana (34,3%). Rata-rata responden berpenghasilan 1-2 juta rupiah. Mayoritas responden (44%) bertempat tinggal di perumahan-perumahan yang ada di Surabaya.

4.2. Hasil Analisis Deskriptif

a. Pengetahuan Responden Terhadap Keragaman Bahan Pangan

Pengetahuan responden terhadap keragaman bahan pangan selain beras dan gandum cukup tinggi. Sembilan puluh satu koma tiga persen responden mengaku pernah makan singkong, dan 84,5% responden pernah makan ubi jalar. Namun, hanya 80,7% pernah membuat makanan berbahan dasar singkong dan 72% pernah membuat makanan berbahan dasar ubi jalar. Hal ini juga didukung oleh kemampuan responden untuk menyebutkan bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, termasuk diversifikasi, hasil olahan lanjutan, bahkan waktu, bahan, serta biaya yang dibutuhkan. Bahkan, ada responden yang mampu menyebut nama-nama makanan berbahan pangan selain beras dan gandum yang jarang didengar lagi saat ini, seperti blondo, lempeng, kapuru, utri, balung kethek, dll. Kemampuan responden untuk mengolah bahan pangan alternatif juga cukup tinggi. Hal ini ditunjukkan dengan kemampuan responden untuk memasak makanan berbahan pangan selain beras dan gandum yang jarang didengar lagi saat ini, seperti blondo, lempeng, kapuru, utri, balung kethek, popeda, sinole, dll. Rata-rata responden menyatakan butuh waktu sekitar 30 menit untuk mengolah bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, tercepat 15 menit, paling lama 2 jam. Bahan pendamping yang banyak disebutkan oleh responden untuk mengolah bahan pangan alternatif adalah telur, tepung terigu, minyak, santan, gula dan garam. Kisaran biaya yang dibutuhkan oleh responden untuk mengolah bahan pangan alternatif antara 5000 rupiah sampai 15000 rupiah, namun biaya terendah yang disebutkan oleh responden adalah 300 rupiah dan tertinggi adalah 50000 rupiah.

Mayoritas responden (dengan persentase di atas 75 persen) mengungkapkan bahwa makanan berbahan pangan alternatif selain beras dan gandum disebut berkualitas jika memenuhi 3 kriteria bergizi, enak rasanya, dan menyehatkan. Selain 3 kriteria tersebut, kriteria lain yang banyak disebut responden adalah murah dan mudah didapat.

b. Preferensi terhadap Bahan Pangan Alternatif

Responden juga diminta mengurutkan manakah dari 6 bahan pangan alternatif selain beras dan gandum (jagung, pisang, singkong, kelapa sawit, singkong, ubi jalar, dan sagu) yang paling disukai sampai dengan yang paling tidak disukai, dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 2 : Urutan Preferensi Terhadap Bahan Pangan Alternatif

	Paling Disukai	Disukai	Agak Disukai	Biasa Saja	Tidak Suka	Paling Tidak Suka
Jagung	29%	22,2%	8,7%	10,6%	15,5%	14%
Pisang	23,2%	22,2%	14%	11,6%	15%	14%
Kelapa Sawit	22,7%	3,9%	6,3%	8,2%	10,6%	48,3%
Singkong	7,7%	18,4%	30,9%	27,1%	12,1%	3,9%
Ubi jalar	7,2%	13,5%	29,5%	30,9%	15,5%	3,4%
Sagu	10,1%	19,3%	11,1%	11,1%	31,9%	16,4%

Sumber: Data olahan

Scperti terlihat dalam Tabel 2, bahan pangan alternatif paling disukai adalah jagung, kemudian untuk kategori disukai adalah pisang, agak disukai adalah singkong, biasa saja adalah ubi jalar, tidak disukai adalah sagu, dan terakhir paling tidak disukai adalah kelapa sawit.

c. Sikap, Niat Mencoba dan Niat Berpindah Konsumsi

Rata-rata sikap responden terhadap konsumsi berbahan singkong adalah 4,75; sedangkan rata-rata sikap responden terhadap konsumsi berbahan ubi jalar adalah 4,56. Rata-rata niat

responden untuk mencoba bahan pangan singkong adalah 4,73, sedangkan rata-rata niat responden untuk mencoba bahan pangan ubi jalar adalah 4,61. Rata-rata niat responden untuk berpindah konsumsi bahan pangan singkong adalah 3,63, sedangkan rata-rata niat responden untuk berpindah konsumsi bahan pangan ubi jalar adalah 3,50.

Oleh karena itu, dapat diinterpretasikan bahwa sikap responden terhadap konsumsi bahan pangan singkong dan ubi jalar adalah suka. Responden juga berniat untuk mencoba bahan pangan singkong dan ubi jalar. Responden ragu-ragu untuk berpindah konsumsi bahan pangan singkong, sedangkan untuk bahan pangan ubi jalar responden tidak berniat untuk berpindah konsumsi.

d. Hasil Analisis Kluster Berdasarkan Sikap, Niat Mencoba, dan Niat Pindah Konsumsi

Analisis kluster dilakukan dengan teknik 2 tahap. Tahap pertama dilakukan dengan menggunakan *hierarchical clustering*, sedangkan tahap kedua dilakukan dengan *K-means clustering*. Teknik 2 tahap ini dipilih karena Sharma (1996), menyatakan bahwa *hierarchical clustering* sebaiknya dilakukan lebih dahulu untuk menentukan jumlah kluster yang paling ideal. Hal ini terutama sangat bermanfaat jika peneliti tidak memiliki gambaran dan asumsi kuat tentang jumlah kluster yang akan dibentuk. Hasil solusi dari *hierarchical clustering* akan digunakan dalam *K-means clustering* (*non-hierarchical clustering*) untuk menentukan konstrain jumlah kluster yang akan dibentuk.

Hasil analisis *hierarchical clustering* dengan metode *centroid* dan penentuan *distance* dengan *Squared Euclidean Distance* berturut-turut untuk 2, 3, dan 4 kluster menunjukkan bahwa solusi 4 kluster adalah yang paling ideal. Hal ini ditunjukkan dengan kriteria RMSTD (*Root Mean Square Total Sample Standard Deviation*) dan RS (*R-square*) yang paling baik dengan solusi 4 kluster (lihat Tabel 4.2). RMSTD diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{RMSTD} = \sqrt{\text{Pooled Variance}}$$

Dimana:

$$\text{Pooled Variance} = \frac{\text{Pooled Sum Squares utk semua variabel}}{\text{Pooled degree of freedom utk semua variabel}}$$

Sedangkan untuk RS, diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{RS} = \frac{\text{SS}}{\text{SS}_t^b}$$

Dimana:

SS = Sum Squares between cluster

SS_t^b = Total Sum of Squares

Tabel 2 : RMSTD dan RS Hasil *Hierarchical Clustering*

Kriteria	Nilai Yang Direkomendasikan (Sharma, 1996)	Solusi 2 kluster	Solusi 3 kluster	Solusi 4 kluster
RMSTD	Semakin kecil	5,8376	4,450	3,120
RS	Semakin besar	0,5304	0,7677	0,8791

Berdasarkan kriteria RMSTD, solusi 4 kluster adalah yang paling ideal, karena nilai RMSTD solusi 4 kluster adalah yang terkecil dibanding solusi 2 dan 3 kluster. Semakin kecil nilai RMSTD, semakin homogen kluster yang terbentuk (Sharma, 1996). Demikian juga halnya dengan kriteria RS,

solusi 4 kluster juga yang paling ideal, karena nilai RS solusi 4 kluster adalah yang terbesar dibanding solusi 2 dan 3 kluster. Semakin besar nilai RS, mendekati 1, menunjukkan semakin besar perbedaan antar kluster. Oleh karena itu, solusi 4 kluster adalah yang paling ideal.

Tabel 3 : Rata-Rata Sikap, Niat Mencoba, dan Niat Pindah Konsumsi

Variabel	Kluster 1	Kluster 2	Kluster 3	Kluster 4
Sikap terhadap Konsumsi Singkong	5,06	5,70	4,62	3,58
Sikap terhadap Konsumsi Ubi Jalar	4,85	5,69	4,35	3,31
Niat Coba Singkong	5,33	6,28	4,61	2,71
Niat Coba Ubi Jalar	5,08	6,30	4,25	2,73
Niat Pindah Konsumsi Singkong	1,76	5,17	4,29	2,65
Niat Pindah Konsumsi Ubi Jalar	1,76	5,16	3,95	2,51

Kluster 2 terdiri dari responden yang suka sekali mengonsumsi singkong dan ubi jalar, karena rata-rata sikap terhadap konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval ke-6. Selain itu, responden pada kluster 2 sangat berniat sekali mencoba singkong dan ubi jalar, karena rata-rata niat mencoba singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 7. Namun, untuk niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar, responden baru berada pada tataran berniat pindah, karena rata-rata niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 5.

Kluster 4 dibentuk oleh responden yang tidak suka mengonsumsi singkong dan ubi jalar, karena rata-rata sikap terhadap konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval ke-3. Selain itu, responden pada kluster 4 tidak berniat sekali mencoba singkong; serta tidak berniat mencoba ubi jalar, karena rata-rata niat mencoba singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 2 dan 3. Namun, untuk niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar, responden berada pada tataran tidak berniat sekali untuk pindah konsumsi, karena rata-rata niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 2.

Pada kluster 3, responden suka mengonsumsi singkong, tetapi untuk ubi jalar responden memiliki sikap biasa saja, karena rata-rata sikap terhadap konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval ke-5 dan 4. Selain itu, responden pada kluster 3 berniat mencoba singkong, tetapi untuk ubi jalar responden masih ragu-ragu untuk mencoba, karena rata-rata niat mencoba singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 5 dan 4. Namun, untuk niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar responden masih ragu-ragu, karena rata-rata niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 4.

Kluster 1 mencerminkan responden yang suka mengonsumsi singkong dan ubi jalar, karena rata-rata sikap terhadap konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval ke-5. Selain itu, responden pada kluster 1 berniat sekali mencoba singkong, tetapi untuk ubi jalar baru sampai pada tahap berniat, karena rata-rata niat mencoba singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 6 dan 5. Namun, untuk niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar, responden sangat tidak berniat sekali untuk pindah konsumsi, karena rata-rata niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 1.

4.4. Pembahasan

Pengetahuan responden terhadap keragaman bahan pangan selain beras dan gandum cukup tinggi (lihat Lampiran C). Selain pernah makan, membuat makanan berbahan singkong dan ubi jalar, 98,6% responden pernah mengonsumsi makanan berbahan dasar jagung dan 93,2% pernah mengonsumsi makanan berbahan pisang, serta 64,7% pernah mengonsumsi makanan berbahan dasar sagu. Hal ini

juga didukung oleh kemampuan responden untuk menyebutkan bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, termasuk diversifikasi, hasil olahan lanjutan, bahkan waktu, bahan, serta biaya yang dibutuhkan. Bahkan, ada responden yang mampu menyebut nama-nama makanan berbahan pangan selain beras dan gandum yang jarang didengar lagi saat ini, seperti blondo, lempeng, kapuru, utri, balung kethek, dll. Kemampuan responden untuk mengolah bahan pangan alternatif juga cukup tinggi. Hal ini ditunjukkan dengan kemampuan responden untuk memasak makanan berbahan pangan selain beras dan gandum yang jarang didengar lagi saat ini, seperti blondo, lempeng, kapuru, utri, balung kethek, popeda, sinole, dll. Rata-rata responden menyatakan butuh waktu sekitar 30 menit untuk mengolah bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, tercepat 15 menit, paling lama 2 jam. Bahan pendamping yang banyak disebutkan oleh responden untuk mengolah bahan pangan alternatif adalah telur, tepung terigu, minyak, santan, gula dan garam.

Khusus untuk preferensi terhadap 6 bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, seperti jagung, pisang, singkong, kelapa sawit, singkong, ubi jalar, dan sagu, ternyata bahan pangan paling disukai adalah jagung, dan yang paling tidak disukai adalah kelapa sawit.

Sikap responden terhadap konsumsi berbahan singkong, niat mencoba dan niat pindah konsumsi berbahan dasar singkong secara sistematis lebih tinggi dari ubi jalar. Namun, standar deviasi sikap, niat mencoba, dan niat pindah konsumsi cukup tinggi berkisar 0,9 sampai dengan 1,68. Hal ini menunjukkan responden memiliki variasi respon yang cukup besar. Oleh karena itu, hal ini perlu diwaspadai.

Hasil analisis kluster menemukan 4 kluster sebagai solusi yang paling ideal. Jika 4 kluster tersebut dicermati lebih lanjut, maka terlihat bahwa kluster 2 terdiri dari responden yang memiliki profil positif terhadap bahan pangan alternative, karena semua rata-rata sikap, niat dan niat pindah konsumsi tinggi sekali. Kluster 3 menduduki urutan kedua dalam hal positivisme terhadap bahan pangan alternatif, karena rata-rata sikap, niat dan niat pindah konsumsi berada pada tataran tinggi. Kluster 1 sebenarnya berada pada urutan ketiga, namun ada sedikit ketidakkonsistenan pada kluster 1. Responden memiliki sikap, niat mencoba cukup tinggi, namun niat pindah konsumsinya sangat rendah sekali. Oleh karena itu, kluster 4 berada pada urutan ketiga dalam hal positivisme terhadap bahan pangan alternatif, karena rata-rata sikap, niat dan niat pindah konsumsi berada pada tataran moderat. Sedangkan kluster 1 mencerminkan profil spesifik sekelompok responden, yaitu memiliki sikap dan niat mencoba positif, tetapi untuk niat berpindah konsumsi yang relatif lebih permanen dan jangka panjang sifatnya tingkatnya sangat rendah sekali.

Ditinjau dari segi jumlah keanggotaan¹⁰ kluster, kluster 1 terdiri dari 40 responden, kluster 2 terdiri dari 61 responden, kluster 3 terdiri dari 51 responden, kluster 4 terdiri dari 55 responden. Secara umum, jumlah keanggotaan tiap kluster cukup proporsional, dengan anggota terbanyak berturut-turut kluster 2, 4, 3, dan 1. Urutan jumlah anggota ini ternyata konsisten dengan urutan positivisme terhadap bahan pangan alternative yang telah dibahas sebelumnya. Hal yang cukup menggembirakan adalah kluster 1 yang mencerminkan profil spesifik yaitu memiliki sikap dan niat mencoba positif, tetapi niat berpindah konsumsi sangat rendah sekali, jumlahnya juga paling sedikit.

V. PENUTUP

5.1. Simpulan

1. Inventarisasi pengetahuan masyarakat tentang keragaman bahan pangan masyarakat selain beras dan gandum (singkong dan ubi jalar) cukup tinggi, kebanyakan dari responden pernah makan dan memasak (mengolah lebih lanjut) singkong dan ubi jalar. mereka juga beranggapan bahwa singkong dan ubi jalar memiliki kualitas yang diinginkan dan harga yang masih dapat dijangkau.
2. Bahan pangan alternatif mulai dari yang paling disukai hingga tidak disukai adalah jagung, pisang, singkong, ubi jalar, sagu, dan kelapa sawit.

3. sikap responden terhadap konsumsi berbahan singkong dan ubi jalar adalah suka. Responden juga berniat untuk mencoba bahan pangan singkong dan ubi jalar. Responden ragu-ragu untuk berpindah konsumsi bahan pangan singkong, sedangkan untuk bahan pangan ubi jalar responden tidak berniat untuk berpindah konsumsi.

5.2. Implikasi Hasil Penelitian

Meningkatnya harga beras dan menurunnya pasokan beras menuntut **masyarakat** pada umumnya untuk wajib sadar bahwa *sense "semego"* harus mulai dikurangi, dan mencoba beralih pada bahan pangan alternatif pengganti beras dan gandum.

Pemerintah juga wajib memikirkan jalan keluar untuk mencapai ketahanan pangan dengan tidak selalu mengimpor beras dari luar negeri. Selain itu penghargaan pada petani juga harus ditingkatkan, misal dengan memberi beasiswa pada anak petani hingga sarjana pertanian sehingga regenerasi petani terus berjalan.

5.3. Keterbatasan Penelitian dan Penelitian Mendatang

Keterbatasan pertama penelitian ini terletak pada penentuan sampel. Penelitian ini tidak mengontrol gaya hidup dan kelas sosial responden, sehingga sangat mungkin hasilnya berbeda untuk kelompok gaya hidup dan kelas sosial yang berbeda. Selain itu, area penelitian dibatasi di Surabaya, sehingga tingkat generalisasinya relatif rendah.

Keterbatasan kedua adalah pada saat mengisi kuesioner, individu tidak hanya menjawab atas dasar *psychological set* yang permanen. Lynch, Chakravarti, dan Mitra (1991) seperti dikutip oleh Laroche, Hui, dan Zhou (1994) berargumen bahwa evaluasi konsumen sifatnya relatif, dan sangat dipengaruhi oleh konteks yang ada di sekitarnya pada saat evaluasi dilakukan. Oleh karena itu, respon individu cenderung tergantung pada apa yang ada dalam pikiran mereka pada saat mengisi kuesioner tersebut. Apa yang ada dalam pikiran mereka sangat dipengaruhi oleh apa yang ditanyakan dan bagaimana cara menanyakannya. Konsekuensinya, item pengukuran memiliki kemungkinan untuk gagal memprediksi tingkat atau kondisi konstruk atau fenomena tertentu. Konstruk persepsi terhadap harga tidak memenuhi criteria reliabilitas, sehingga tidak digunakan dalam analisis selanjutnya. Oleh karena itu, penelitian mendatang harus menaruh perhatian besar pada: (1) Penentuan item untuk mengevaluasi persepsi terhadap harga; (2) Urutan pertanyaan, mengingat adanya *question-order effect* (Malhotra, 2002); (3) Skala pengukuran yang digunakan, mengingat ada banyak alternatif skala komparatif yang dapat digunakan, seperti *ranking, paired comparison, constant-sum scales*, dll. Poin ketiga ini memberikan peluang besar untuk mereplikasi penelitian ini dengan menggunakan skala pengukuran yang berbeda.

Keterbatasan yang ketiga, desain penelitian ini *cross-sectional*. Penelitian yang *cross-sectional* merupakan penelitian yang pengambilan datanya hanya dilakukan satu kali dan mewakili satu titik waktu tertentu. Oleh karena konsumsi terhadap bahan pangan alternatif kemungkinan dapat berubah dari waktu ke waktu, terlebih saat ini ada himbauan untuk makan 1 kali dengan bahan pangan alternatif dalam sehari, ini dapat menyebabkan pola konsumsi yang berbeda. Penelitian mendatang sebaiknya didisain dalam bentuk penelitian *longitudinal*, karena penelitian *longitudinal* mengikuti perubahan dari waktu ke waktu.

DAFTAR REFERENSI

- Assael, H. (1998). *Consumer Behavior and Marketing Action*. 6th ed. Cincinnati, OH: South-Western College Publishing.
- Bruner II, G.C., & P.J. Hensel. (1992). *Marketing Scales Handbook – A Compilation of Multi Item Measures*. Chicago, Illinois USA: American Marketing Association.

- Darsono, L.I. (2005). Examining Information Technology Acceptance by Individual Professionals. *Gadjah Mada International Journal of Business*, Vol. 7 (2), pp. 155-178.
- Dharmmesta, B.S. (1999). Loyalitas Pelanggan: Sebuah Kajian Konseptual Sebagai Panduan Bagi Peneliti. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, Vol. 14 (3), h. 73-88.
- Dharmmesta, B.S. (2002). Trying To Act: An Empirical Study of Investigating Higher Education Consumers. *Gadjah Mada International Journal of Business*, Vol. 4, (1), pp. 45-66.
- Dick, A.S., & K. Basu. (1994). Customer Loyalty: Toward an Integrated Conceptual Framework. *Journal of the Academy of Marketing Science*, Vol. 22 (2), pp. 99-113.
- Djuwardi, A. (2007). Stop Mengolok-olok tiwul... Kompas, Rabu, 3 Januari 2007, hal. 16.
- Fishbein, M., & J. Ajzen. (1975). *Belief, Attitude, Intention and Behavior: An Introduction to Theory and Research*, Reading, MA: Addison-Wesley.
- Hair, J.F., R.E. Anderson, R.L. Tatham, W.C. Black. (1998). *Multivariate Data Analysis*. 5th ed. Upper Saddle River, NJ: Prentice-Hall International, Inc.
- Laroche, M., M. Hui, & L. Zhou. (1994). A Test of The Effects of Competition on Consumer Brand Selection Processes. *Journal of Business Research*, Vol. 31, pp. 171-181.
- Malhotra, Naresh. (2000). *Basic Marketing Research*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall, Inc.
- Mardianto, S., Y. Supriatna., N.K. Agustin. (2005). Dinamika Pola Pemasaran Beras dan Gabah di Indonesia. Forum Penelitian Agro Ekonomi, Vol. 23 (2), hal. 116-131.
- Nasution, M.A. (2007). Membangun Ketahanan Pangan, Menciptakan Lapangan Kerja dan Kemandirian Nasional. www.mma.ipb.ac.id, diakses tanggal 3 Januari 2007.
- O'Malley, L. (1998). Can loyalty schemes really build loyalty? *Marketing Intelligence & Planning*, January, pp. 47-55.
- Olsen, S.O. (2002). Comparative Evaluation and The Relationship Between Quality, Satisfaction, and Repurchase Loyalty. *Journal of The Academy of Marketing Science*, Vol. 30 (3), pp. 240-249.
- Pribadi, N., D. Tjahjadi. (2004). Laporan Studi Banding Pembangunan Ketahanan Pangan Republik Brazilia 13-24 Maret 2004. Departemen Pangan.....
- Rukmini, A. (2003). Komposisi Gizi Beberapa Makanan Fermentasi Tradisional Yogyakarta. Dipresentasikan dalam Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Yogyakarta, 22-23 Juli.
- Sawit, M.H. (2003). Kebijakan Gandum/Terigu: Harus Mampu Menumbuhkembangkan Industri Pangan Dalam Negeri. *Analisis Kebijakan Pertanian*, Vol.1 (2), hal. 57-66.
- Turel, O & Alexander S, (2004). User Satisfaction with Mobile Services in Canada. *Proceedings of the Thrid International Conference n mobile Business, M-Buiness*. Pp.1-20.
- Yoyo. (2006). Peta industri makanan dan minuman tahun 2006. www.kadin-indonesia.or.id, diakses tanggal 22 Desember 2006.

INVENTARISASI PENGETAHUAN, PREFERENSI, SIKAP, NIAT MENCoba DAN BERPINDAH KONSUMSI BAHAN PANGAN ALTERNATIF SELAIN BERAS DAN GANDUM

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	pt.scribd.com Internet Source	1%
2	repository.unri.ac.id Internet Source	1%
3	bengkulu.litbang.pertanian.go.id Internet Source	1%
4	m.atmajaya.ac.id Internet Source	1%
5	repositori.usu.ac.id Internet Source	1%
6	preventconflict.org Internet Source	1%
7	Submitted to Universitas Andalas Student Paper	1%
8	www.kompas.com Internet Source	<1%

9

Internet Source

<1 %

10

Submitted to Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia

Student Paper

<1 %

11

Submitted to Pasundan University

Student Paper

<1 %

12

Submitted to Sriwijaya University

Student Paper

<1 %

13

ppkdt.bppt.go.id

Internet Source

<1 %

14

studentjournal.petra.ac.id

Internet Source

<1 %

15

Submitted to Universitas Pelita Harapan

Student Paper

<1 %

16

adoc.pub

Internet Source

<1 %

17

Tri Wijayani, Bono Prambudi. "PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN BRAND IMAGE TERHADAP LOYALITAS PELANGGAN (Studi Empiris Pada Konsumen Wardah di Gerai Pusat Grosir Cililitan)", Jurnal Ekobis : Ekonomi Bisnis & Manajemen, 2020

Publication

<1 %

18

issuu.com

Internet Source

<1 %

19

digilib.unila.ac.id
Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 10 words

Exclude bibliography On