

BAB I

PENDAHULUAN

Bab pendahuluan ini berisikan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, serta sistematika dari penulisan.

1.1 Latar Belakang

Perkembangan sektor industri berperan penting dalam memajukan perekonomian di Indonesia, oleh karena itu sering dikatakan bahwa sektor industri memiliki hubungan dengan pertumbuhan perekonomian suatu negara. Salah satu sektor industri yang selalu mengalami peningkatan adalah industri pangan. Menurut Yuliawati (2017), perkembangan industri pangan di Indonesia merupakan salah satu cabang industri yang memiliki tren pertumbuhan positif hal ini dikarenakan di Indonesia memiliki potensi pasar yang besar dengan berbagai macam produk makanan dan minuman yang ditawarkan. Perkembangan industri makanan dan minuman merupakan salah satu industri yang paling berpengaruh terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Sehingga dapat dikatakan bahwa sektor industri makanan dan minuman memberikan sumbangan terbesar pada PDB di Indonesia. Menurut data BPS, laju pertumbuhan industri makanan dan minuman selalu meningkat. Laju pertumbuhan industri makanan dan minuman dari tahun 2016-2020 dapat dilihat pada **Gambar 1.1** berikut.



Gambar 1.1 Persentasi Laju Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman
(Sumber: BPS diolah)

Umumnya industri pangan menawarkan produk yang hampir serupa, sehingga hal ini memaksa pemilik usaha untuk tetap bertahan serta memiliki konsep strategi bisnis. Salah satu cara dalam menghadapi persaingan, pemilik usaha harus dapat memutar otak dengan melakukan inovasi produk. Menurut Kojo (2018), inovasi produk merupakan hasil dari pengembangan produk baru ataupun sudah ada yang dilakukan oleh perusahaan atau industri. Pengembangan produk sangat berguna dalam mempertahankan bisnis dan juga membentuk loyalitas pelanggan. Sehingga produk lama yang sudah mencapai titik jenuhnya perlu dilakukan *update* atau inovasi untuk mengganti produk yang menjadi lebih *up to date* sehingga dapat terus meningkatkan keinginan konsumen dalam memperoleh produk tersebut.

Sasaran utama dalam melakukan inovasi produk adalah agar dapat memberikan manfaat bagi konsumen. Seiring perkembangan zaman, masyarakat umumnya lebih memilih makanan yang berbahan alami. Hal ini dikarenakan tidak jarang ditemui orang-orang berusia muda yang memiliki permasalahan dalam kesehatannya. Tidak sedikit dari mereka terserang penyakit serius hingga meninggal dunia. Oleh karena itu, pentingnya makanan sehat dan bergizi agar kesehatan tidak mudah terganggu dan tidak rentan terkena penyakit. Salah satu bahan alami yang sangat berguna bagi kesehatan ialah sorgum.

Sorgum ialah salah satu bahan pengganti beras yang berbahan dasar tanaman sereal. Sorgum dapat dikatakan sebagai salah satu bahan pangan pendamping beras yang memiliki keunggulan lebih dibanding jagung, gandum, dan beras. Menurut Suarni (2016) mengatakan bahwa sorgum memiliki kandungan gizi yang tinggi serta mengandung unsur pangan fungsional dibanding sereal lainnya. Biji sorgum memiliki kandungan di antaranya 73% karbohidrat, 3,5% lemak, dan 10% protein. Sedangkan unsur pangan fungsional memiliki manfaat yaitu untuk mencegah penyakit yang terkait dengan sistem kekebalan tubuh, endokrin, saraf, sistem pencernaan sistem sirkulasi, dan lainnya. Dimana unsur fungsional yang terdapat pada biji sorgum ialah berbagai macam antioksidan, unsur mineral seperti besi, serat pangan, oligosakarida, β .

Suarni (2016) juga mengatakan kedudukan sorgum di Indonesia merupakan tanaman sereal pangan ketiga setelah padi dan jagung. Variasi sorgum cukup banyak dengan potensi yang besar. Menurut Sumarno dan Karsono (1996) tanaman sorgum dapat beradaptasi di iklim tropis-kering dan juga basah sehingga tanaman ini lebih tahan terhadap kekeringan dibandingkan dengan tanaman sereal lainnya. Pemerintah Indonesia juga berupaya dalam mengembangkan sorgum melalui Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, pakan, dan juga energi alternatif. Namun sorgum sangat jarang digunakan sebagai bahan pangan maupun industri terbatas, sehingga pengembangan yang berbahan baku sorgum ini sangat jarang ditemukan karena banyak masalah yang dihadapi seperti aspek sosial, budaya, dan psikologis.

Pemanfaatan sorgum sebagai bahan baku pangan belum maksimal, padahal nutrisi yang terdapat pada sorgum sangat memadai sebagai bahan pangan. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat terkait tepung sorgum karena masyarakat umumnya masih bergantung kepada tepung terigu. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Riyanto tahun 2020, diperoleh hasil dengan persentase 50% konsumen menyukai substitusi tepung sorgum putih pada pembuatan camilan sehingga dapat dikatakan bahwa produk camilan dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai produk makanan sehat yang kekinian.

Produk roti sorgum merupakan produk inovasi yang dilakukan oleh tim dosen *Science Techno Park* Universitas Andalas. Produk roti ini berbahan dasar tepung sorgum dan dadih sebagai isian roti. Inovasi produk ini berawal dari penelitian yang dilakukan oleh Ibu Helmizar dosen di Fakultas Kesehatan Masyarakat, dimana beliau melakukan penelitian terhadap dadih. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh bahwa dadih dapat berpotensi mencegah stunting. Dadih merupakan makanan tradisional Minangkabau hasil fermentasi susu kerbau yang didiamkan selama dua hari di batang bambu hingga mengental. Menurut Ibu Helmizar, dadih memiliki bakteri yang baik dan kaya akan gizi diantaranya zat gizi yang kompleks, serta asam emino esensial yang sangat baik dicerna. Untuk pencegahan stunting dadih dapat dikonsumsi di awal masa kehamilan agar dadih

yang dikonsumsi dapat disalurkan kepada janin. Berdasarkan penelitian tersebut maka dilakukan inovasi produk Roti Sorgum Vla Dadih. Contoh produk Roti Sorgum Vla Dadih dapat dilihat pada **Gambar 1.2** berikut.



Gambar 1.2 Roti Sorgum Vla Dadih
(Sumber: Instagram @mf_stunting)

Roti Sorgum Vla Dadih sangat kaya akan gizi hingga memiliki banyak manfaat. Tidak hanya mencegah stunting, produk ini juga bermanfaat untuk menurunkan berat badan dan mencegah kadar gula darah, hal ini dikarenakan tepung sorgum tidak memiliki kandungan gula atau *gulten free*. Sehingga tepung sorgum cukup ampuh untuk menurunkan berat badan serta mencegah kadar gula darah. Produk awal Roti Sorgum Vla Dadih diproduksi pada bulan Agustus 2021 di Ruang Pusat Produksi Hasil Riset STP yang berada di dekat Fakultas Pertanian Unand. Proses produksi produk ini hampir sama dengan produksi roti pada umumnya, namun perbandingan tepung sorgum dengan tepung terigu adalah sebesar 85:15. Produk ini hanya memiliki satu varian yaitu roti sorgum yang di dalamnya terdapat vla dadih.

Keinginan setiap konsumen dapat berbeda yang disebabkan oleh pengalaman sebelumnya atau bisa juga disebabkan oleh kepercayaan turun temurun. Pemilahan yang dilakukan oleh konsumen sebagai bentuk suka atau tidak sukanya seseorang terhadap produk (barang atau jasa) yang dikonsumsinya. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa permintaan konsumen bersifat dinamis

yaitu berbeda seiring berjalannya waktu. Sehingga perlu dilakukannya pengembangan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen agar dapat memenuhi keinginan pasar. Namun keinginan setiap konsumen tentu berbeda sehingga akan sulit dipahami karena perusahaan tidak dapat memenuhi semua keinginan konsumen. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan produk yang fleksibel untuk dapat memperoleh produk yang sesuai dengan preferensi konsumen.

Menurut Saliq (2017), pengembangan produk baru penting dilakukan karena sangat erat kaitannya akan keberlangsungan bertahannya produk tersebut. Dengan melakukan pengembangan produk berdasarkan preferensi konsumen, peluang produk bertahan lama akan lebih besar. Sehingga minat pelanggan akan semakin meningkat begitu pula dengan penjualan yang semakin tinggi. Hal ini dikarenakan produk yang dijual sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen. Oleh karena itu, penting dilakukannya pengembangan produk baru yang sesuai dengan keinginan konsumen agar produk yang dihasilkan dapat bersaing dan diterima pasar.

Penelitian mengenai pengembangan produk baru berdasarkan preferensi konsumen sudah pernah dilakukan oleh beberapa peneliti. Salah satunya ialah penelitian yang dilakukan oleh Lestiyorini (2015) yang berjudul “Model Analisis Pengembangan Produk Baru Obat Herbal di Indonesia dengan Mempertimbangkan Preferensi Konsumen”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi konsumen berdasarkan atribut dan level terhadap obat herbal dan juga mengetahui seberapa besar keinginan konsumen dalam membeli produk baru tersebut. Hasilnya dari penelitian tersebut diperoleh beberapa kombinasi atribut yang diinginkan konsumen dan juga diperoleh besar persentase kemungkinan responden untuk membeli produk tersebut. Penelitian selanjutnya juga sudah pernah dilakukan oleh Klaus, dkk (2014) yang berjudul “*Virtual Reality based Conjoint Analysis for Early Customer Integration in Industrial Product Development*”. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan perangkat lunak yang memungkinkan perusahaan untuk mengintegrasikan kepada pelanggan

mengenai pengembangan produk dengan bantuan prototipe virtual untuk memfasilitasi imajinasi pelanggan tentang inovasi produk tersebut. Penelitian ini menggunakan metode *Conjoint Analysis*, dimana hasilnya diperoleh dapat diketahui kebutuhan pasar, mengamankan keberhasilan pasar, dan mencegah pengembangan produk yang gagal.

Berdasarkan penelitian terdahulu dan tujuan dari permasalahan tersebut, maka perlu dilakukannya pengembangan produk baru yang mempertimbangkan preferensi konsumen pada produk Roti Sorgum Vla Dadih. Hal ini dikarenakan produk Roti Sorgum Vla Dadih memiliki potensi yang besar dalam pasar sehingga juga dapat mengetahui besarnya keinginan konsumen dalam membeli produk Roti Sorgum Vla Dadih. Peneliti berharap, penelitian ini dapat menjadi salah satu kontribusi yang besar pada pengembangan produk roti pada umumnya dan juga pada perusahaan khususnya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat dikembangkan berdasarkan latar belakang tersebut adalah “Bagaimana mengembangkan produk baru dengan mempertimbangkan preferensi konsumen serta memprediksi keinginan konsumen untuk membeli produk Roti Sorgum Vla Dadih?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Membuat beberapa alternatif konfigurasi yang dapat dirancang sesuai dengan preferensi konsumen pada Roti Sorgum Vla Dadih.
2. Mengetahui kombinasi atribut dan level berdasarkan preferensi konsumen pada produk Roti Sorgum Vla Dadih.

3. Mengetahui seberapa besar keinginan konsumen membeli produk Roti Sorgum Vla Dadih.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Produk yang dikembangkan ialah produk baru yaitu Roti Sorgum Vla Dadih
2. Pengembangan produk yang akan dilakukan tidak mempertimbangkan biaya.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab pendahuluan menjelaskan hal yang melatar belakangi penelitian, rumusan masalah, tujuan dari penelitian, batasan penelitian, serta sistematika penulisan laporan penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan mengenai teori yang mendukung penyelesaian masalah pada topik penelitian yang dilakukan. Teori ini berasal dari berbagai sumber seperti jurnal, internet, dan buku. Teori yang berkaitan dengan penelitian yaitu mengenai pengembangan produk, preferensi konsumen, metode menentukan preferensi konsumen yaitu *Conjoint Analysis*, *Crosstab*, dan pengujian statistika (uji validitas dan uji reliabilitas).



BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan mengenai tahapan dalam penelitian antara lain tinjauan pustaka, penelitian pendahuluan, pengumpulan data, pengolahan data, serta kesimpulan dan rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan mengenai pengumpulan data yang dibutuhkan, pengolahan data sesuai metode yang digunakan, serta analisis terhadap hasil yang diperoleh pada pengolahan data yang dilakukan.

BAB V KESIMPULAN

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil pengolahan data yang dilakukan serta saran yang diberikan kepada peneliti selanjutnya.

