

BAB I

PENDAHULUAN

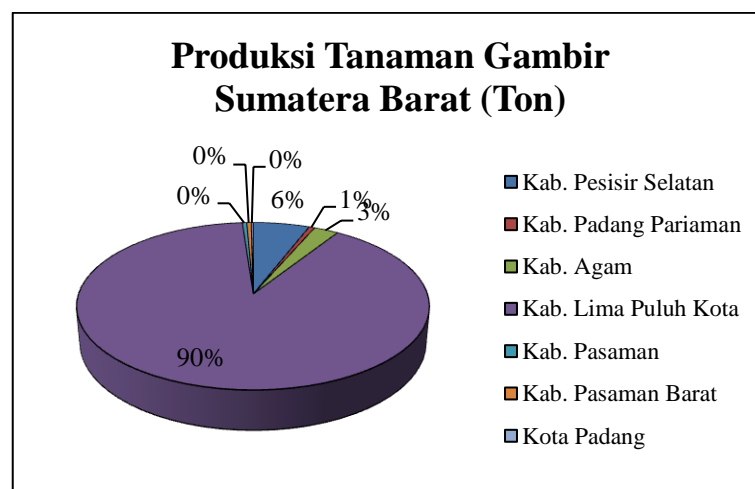
Pada bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan, batasan masalah, dan sistematika penulisan pada penelitian.

1.1 Latar Belakang

Gambir (*Uncaria gambir*, Roxb) adalah tanaman tropis yang biasa ditemukan pada daerah dataran tinggi. Tumbuhan gambir banyak ditemukan hidup di hutan lembab, area terbuka di dalam hutan maupun perladangan dan juga bisa dijumpai di pinggiran hutan yang pada ketinggian 200-900 meter dibawah permukaan laut (Hera *et al.*, 2020). Masa umur produktif dari gambir bervariasi tergantung pemeliharaannya bisa 15-20 Tahun, sedangkan umur panennya bisa dimulai di umur 2,5 tahun, kemudian baru bisa dipanen 2 hingga 3 kali dalam setahun (Sahat *et al.*, 2019). Tanaman gambir juga memiliki banyak manfaat, salah satunya terdapat pada daun gambir.

Daun gambir terdiri dari komponen kimia penyusunnya, yaitu katekin. Manfaat dari katekin dapat menurunkan risiko penyakit diabetes, kardiovaskular, penurunan berat badan, antiinflamasi, antivirus, metabolik, dan antibakteri (Nur, 2020). Kemudian terdapat komponen *asam catechu tannat* yang berkhasiat sebagai astringen, anti diare, antibakteri dan antioksidan (Malangngi *et al.*, 2012). Selanjutnya komponen *pyrocatechol* yang bermanfaat sebagai antiinflamasi atau mengurangi peradangan (Funakoshi *et al.*, 2022). Komponen terakhir yang terdapat dalam daun gambir adalah *alkaloid* bermanfaat melancarkan sistem saraf, menaikkan dan menurunkan tekanan darah dan dapat melawan infeksi mikroba (Susanto *et al.*, 2019).

Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan (2019) ekspor gambir Indonesia sebesar 18 ribu ton. Jumlah ekspor gambir yang dilakukan Indonesia memiliki angka yang cukup besar sehingga produksi gambir yang dihasilkan Indonesia juga memiliki angka yang tinggi. Produksi gambir Indonesia berasal dari beberapa wilayah di Indonesia, salah satunya yaitu Provinsi Sumatera Barat. Sebanyak 50% gambir Indonesia berasal dari Sumatera Barat. Produksi terbesar berasal dari Kabupaten Lima Puluh Kota sebanyak 90%, untuk lebih jelas dapat dilihat pada **Gambar 1.1**.



Gambar 1.1 Produksi Tanaman Gambir Perkebunan Rakyat Di Sumatera Barat (Sumber: BPS, diolah)

Daerah Sumatera Barat memiliki potensi atau peluang yang sangat besar, karena adanya komoditas gambir ini akan membuat peluang usaha baru bagi para peneliti/investor untuk membuat olahan gambir menjadi bernilai jual tinggi. Berdasarkan paparan dari Deputi Bidang Koordinasi Pangan dan Agribisnis Kemenko Perekonomian Musdhalifah Machmud, bahwa ekspor komoditas gambir bisa diarahkan pada hilirisasi produk untuk meningkatkan nilai tambah komoditas dari gambir (Kemenko, 2021). Hilirisasi ini bertujuan agar komoditas yang diekspor bukan hanya bahan baku gambir tetapi bisa menjadi barang setengah jadi atau menjadi produk.

Hilirisasi produk gambir tersebut juga didukung oleh program pemerintah untuk perbaikan iklim investasi yang lebih kompetitif melalui UU Cipta Kerja

mendukung kemudahan berusaha agar dapat memberikan kontribusi pendapatan yang lebih besar untuk negara ataupun berupa imbalan balik yang menarik bagi investor (Kemenko, 2021). Hilirisasi erat kaitannya dengan industri, yaitu industri minuman. Salah satu bentuk partisipasi masyarakat Sumatera Barat dalam program hilirisasi produk olahan gambir, dilakukan pada industri minuman dengan memproduksi teh celup daun gambir.

Upaya hilirisasi produksi teh gambir ini dibina langsung oleh Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sumatera Barat. Terdapat tiga mitra kerja BPTP yang rata-rata dapat memproduksi 400-1750 kotak/bulan (Iswari *et al.*, 2020). Beberapa merek teh gambir celup tersedia seperti sambilan dan afiyah tea berasal dari Lima Puluh Kota, teh daun celup bu kasma berasal dari Padang, dan unca tea yang di produksi oleh *Science Techno Park* (STP). Distribusi dari teh celup daun gambir masih kecil, karena teh celup daun gambir masih sulit ditemui di pasaran. Sehingga banyak dari masyarakat yang belum mengetahui keberadaan teh celup daun gambir. Harga dari teh celup daun gambir lebih tinggi dibandingkan dengan teh celup biasa. Rasa dari teh gambir yang pahit dan tidak memiliki aroma yang khas.

Karena harga teh gambir yang lebih tinggi dibandingkan teh biasa. Maka dilakukan pengembangan produk teh gambir dalam kemasan siap minum. Pentingnya pengembangan produk teh gambir dalam kemasan siap minum agar harga teh gambir bisa bersaing dengan teh kemasan biasa. Bertujuan untuk menarik simpati masyarakat mencoba teh gambir. Rasa teh gambir yang pahit juga bisa dinetralisir dengan melakukan pencampuran antara teh gambir dengan variasi rasa tambahan. Sehingga pentingnya dilakukan pengembangan produk teh gambir dalam kemasan siap minum.

Upaya dari pengembangan produk teh gambir dalam kemasan siap minum juga memberikan variasi produk baru dari olahan gambir. Karena teh gambir juga belum memiliki variasi produk dalam bentuk kemasan siap minum. Padahal ketersediaan dari minuman teh kemasan siap minum tersebut banyak di pasaran.

Dapat dilihat dari rata-rata pengeluaran perkapita masyarakat Indonesia terhadap minuman teh kemasan dari tahun 2018 hingga 2021, dimana pengeluaran masyarakat untuk mengonsumsi teh kemasan semakin meningkat. Berikut merupakan grafik rata-rata pengeluaran perkapita antara teh kemasan yang dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.



Gambar 1.2 Rata-Rata Pengeluaran Perkapita Antara Teh Kemasan (Sumber: BPS, diolah)

Rata-rata pengeluaran perkapita antara teh kemasan dapat mendukung pengembangan produk akan dilakukan pada penelitian ini, yaitu dengan melakukan pengembangan produk teh gambir kemasan siap minum. Selain itu, keuntungan dari produk teh gambir dalam kemasan siap minum lebih praktis untuk dikonsumsi dibandingkan teh celup, karena dapat langsung dikonsumsi tanpa harus diseduh. Kemudian teh gambir dalam kemasan ini juga mudah dibawa kemanapun. Teh gambir juga memiliki banyak kandungan manfaat, sehingga ketika mengonsumsi teh gambir ini tidak hanya melepaskan dahaga tetapi juga memberikan efek kesehatan untuk tubuh. Sehingga jika dikonsumsi secara rutin dapat merubah pola hidup masyarakat menjadi lebih sehat.

Pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk teh gambir dalam kemasan siap minum dengan melibatkan konsumen, agar produk yang dikembangkan sesuai dengan keinginan atau preferensi konsumen. Pengembangan

produk teh gambir dalam kemasan siap minum ini juga menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan nilai jual dari olahan gambir. Preferensi konsumen dibutuhkan untuk menghasilkan rancangan produk teh gambir dan melihat tingkat kepentingan dari atribut penyusunan teh gambir dalam kemasan siap minum. Hasil rancangan pada penelitian dapat digunakan sebagai referensi pengembangan pada produk teh gambir.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan paparan latar belakang diatas dapat diketahui rumusan masalah pada penelitian ini, yaitu “Bagaimana preferensi konsumen terhadap pengembangan produk teh kesehatan berbasis gambir dalam kemasan siap minum?”

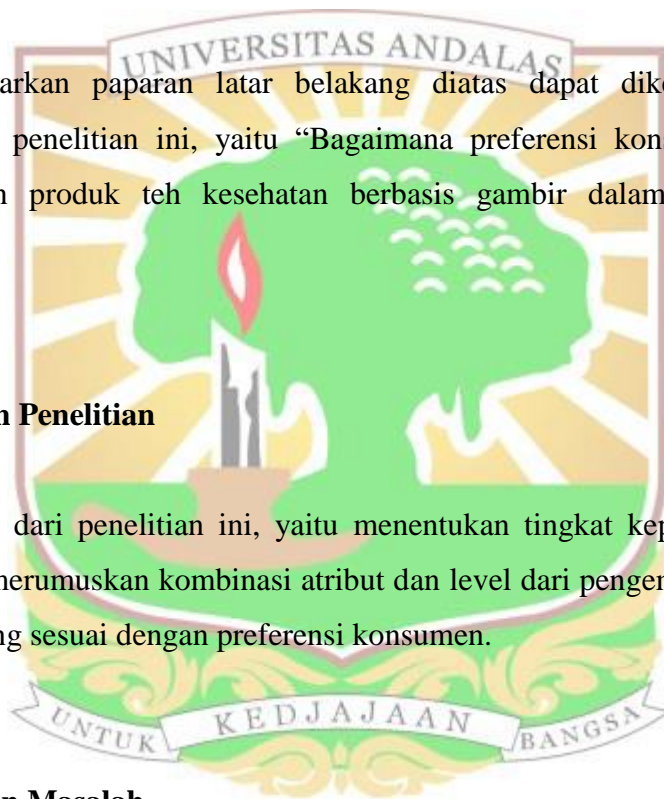
1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini, yaitu menentukan tingkat kepentingan setiap atribut, serta merumuskan kombinasi atribut dan level dari pengembangan produk teh gambir yang sesuai dengan preferensi konsumen.

1.4 Batasan Masalah

Berikut ini merupakan batasan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Responden diambil dari konsumen yang pernah mengonsumsi teh kemasan siap minum.
2. Penelitian yang dilakukan hanya sampai pada konsep pengembangan produk teh gambir dalam kemasan siap minum.



1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini terdiri dari enam bab yang akan diteliti, sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab satu terdiri dari latar belakang, perumusan masalah, tujuan, batasan masalah dan sistematika penulisan mengenai preferensi konsumen mengenai pengembangan produk teh gambir.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab dua terdiri dari teori dasar yang menjelaskan tentang dasar teori terkait penelitian ini, yaitu produk, pengembangan produk, perilaku konsumen, preferensi konsumen, dan *conjoint analysis*.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab tiga terdiri dari langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian, terdiri dari perumusan masalah, pemilihan metode *conjoint analysis*, menentukan dan mendefinisikan atribut dan level, memilih metode presentasi, merancang stimulasi, memilih teknik estimasi, evaluasi model *conjoint*.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab empat terdiri dari hasil pengumpulan data dan pengolahan data yang telah diperoleh dan kemudian diperoleh hasil preferensi konsumen terhadap pengembangan produk teh gambir.

BAB V ANALISIS

Bab lima berisikan analisis karakteristik responden berdasarkan kuesioner I dan II, analisis tingkat kepentingan dan utilitas dari setiap atribut dan setiap level dari produk teh gambir, dan analisis level atribut produk minuman olahan gambir dalam kemasan siap minum yang paling optimal.

BAB VI PENUTUP

Bab enam terdiri dari kesimpulan dari hasil pengolahan dan analisis data kemudian pemberian saran mengenai penelitian selanjutnya.

