

BAB I

PENDAHULUAN

Bab pendahuluan ini menyajikan penjelasan terkait latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, serta sistematika dari penulisan.

1.1 Latar Belakang

Setiap sektor industri tentunya memiliki peran penting dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Salah satu sektor industri yang selalu mengalami peningkatan adalah industri makanan dan minuman. Hal ini terbukti dari data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2016 hingga 2020 menunjukkan pertumbuhan industri makanan dan minuman setiap tahunnya terus meningkat (BPS, 2020). Yuliawati (2017) mengatakan bahwa perkembangan industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami tren pertumbuhan positif karena adanya berbagai inovasi produk makanan dan minuman. Produk makanan dan minuman yang ada di Indonesia tentunya memiliki nilai dan keunggulan masing-masing. Salomon (2019) mengatakan bahwa produk makanan dan minuman harus terus diinovasikan. Hal ini disebabkan agar produk tersebut bisa menghadapi persaingan bisnis yang ada dimasyarakat.

Perkembangan dunia usaha semakin lama, semakin menunjukkan adanya persaingan yang semakin tinggi, yang disebabkan persaingan bisnis yang terjadi. Semakin banyaknya pesaing maka akan memberikan peluang konsumen untuk memilih produk yang sesuai dengan dengan harapannya. Wedowati dkk. (2015) menyebutkan ketatnya persaingan dalam dunia bisnis akan membuat pelaku bisnis selalu mengembangkan produknya. Oleh karena itu, untuk menghadapi persaingan bisnis makanan dan minuman ini, perlu dilakukan pengembangan produk.

Pengembangan produk memiliki peranan penting dalam mempertahankan suatu bisnis dan meningkatkan kualitas dari produk. Hal ini membuktikan bahwa produk yang lama dapat mencapai titik jenuh, sehingga perlu dilakukan *update* untuk mengganti produk menjadi lebih *up to date*, agar meningkatkan daya tarik serta keinginan konsumen pada produk (Rahmah, 2017).

Bisnis makanan saat ini berkembang dengan sangat baik, sehingga banyak pengusaha terjun dalam bisnis makanan. Setiap bisnis tersebut tentunya memiliki berbagai inovasi dan menawarkan produk makanan yang berbeda-beda pada konsumennya. Pengusaha berupaya memanfaatkan berbagai peluang yang ada, seperti memanfaatkan peluang potensi produksi ubi jalar.

Data Badan Pusat Statistik Sumatera Barat tahun 2021 menunjukkan produksi ubi jalar meningkat signifikan dari tahun 2014 hingga 2015, begitupun tahun 2019 hingga 2020. Produksi ubi jalar tahun 2019 hingga 2020 memiliki perbedaan sebesar 12.441,88 ton. Selain dari tingkat produksi ubi jalar meningkat, data juga menunjukkan produktivitas ubi jalar juga meningkat dari tahun 2014 hingga 2015, begitupun 2018 hingga 2020 juga meningkat. Tahun 2019 produktivitas produksi ubi jalar sebesar 340,86 kuintal/hektar, untuk tahun 2020 mengalami peningkatan sebesar 25,53 kuintal/hektar. Berikut data Produksi Ubi Jalar Sumatera Barat dari Badan Pusat Statistik di **Tabel 1. 1** (BPS, 2021).

Tabel 1. 1 Produksi Ubi Jalar Sumatera Barat dari Data BPS

Produksi Ubi Jalar Sumatera Barat							
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Produksi (Ton)	159865	160922	139944	112919	138066	121518	133930
Nilai produksi per hektar	296,38	313,87	303,97	303,87	296,45	340,86	330,39

Sumber: BPS, 2021

Lestari (2019) mengatakan ubi jalar merupakan salah satu tanaman dikotil yang masuk pada kelompok keluarga *convol-vulaceae*. Ubi jalar adalah tumbuhan semak bercabang yang mempunyai daun berbentuk segitiga berlekuk-lekuk dengan bunga berbentuk payung dan mempunyai umbi yang besar. Ubi jalar salah satu kelompok tanaman yang banyak dibudidayakan sebagai komoditas pertanian sumber karbohidrat setelah beras. Keunggulan dari ubi jalar ini yakni tanamannya relatif mudah tumbuh, tahan hama dan penyakit. Ubi jalar juga dimanfaatkan sebagai makanan pokok, karena 100 gram ubi jalar mengandung karbohidrat 17,7 gram, 76 kilo kalori, 1,37 protein, 0,72 gram zat besi dan 12,8 miligram vitamin C.

Berdasarkan manfaat dan data produksi pada ubi jalar tersebut, seharusnya memberikan peningkatan ketertarikan masyarakat terhadap ubi jalar. Namun hal tersebut tidak terjadi karena harga dari ubi jalar semakin rendah. Hal tersebut dapat dilihat dari harga ubi jalar hanya Rp. 5.000 per kilogram di pasaran. Angka ini cukup kecil, jika dibandingkan dengan potensi ubi jalar tersebut. Hal ini terjadi karena tingkat konsumsi masyarakat terhadap ubi jalar cukup rendah. Lestari (2019) mengatakan bahwa rendahnya nilai jual ubi jalar ini terjadi karena para petani kesulitan dalam mengembangkan daya tarik masyarakat terhadap ubi jalar. Meskipun manfaat dan potensi kebaikan yang diperoleh dari ubi jalar sangat banyak, namun harganya tidak sebanding dengan kualitasnya.

Sehingga tindakan tersebut memerlukan inovasi pada ubi jalar untuk meningkatkan daya tarik dan minat masyarakat terhadap produk ubi jalar tersebut. Salah satu bentuk inovasi pada ubi jalar yakni adanya *patty* roti burger ubi jalar. *Patty* roti burger ubi jalar terbuat dari tepung dan campuran ubi jalar. Roti burger ubi jalar sangat kaya akan gizi dan memiliki banyak manfaat. Roti burger ubi jalar menjadi inovasi terbaru dan terbaik dalam mengembangkan minat dan ketertarikan orang dalam mengkonsumsi ubi jalar. Saat ini, roti burger ubi jalar ini diperjual belikan di usaha burger cinta.

Usaha burger cinta merupakan salah satu usaha makanan roti burger yang tersebar di tiga lokasi kota Padang. Usaha ini berada di Lubuk Minturun, Pasar Baru Universitas Andalas dan Jalan Cendrawasih UNP. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2020, diawali dengan sistem *pre-order*, lalu dilanjutkan dengan cabang pertama di Lubuk Minturun. Usaha burger cinta ini sudah memiliki nomor induk berwirausaha (NIB), dan sertifikat halal yang sedang dalam proses pengusulan.

Produk yang dijual pada usaha burger cinta ini yakni roti burger ubi jalar. Roti burger ubi jalar dibuat dari bahan utama roti dan ubi jalar. Ubi jalar dijadikan sebagai *patty* di roti burger tersebut. Proses produksi diawali dengan membersihkan dan memotong ubi jalar berbentuk *patty* roti burger, setelah itu dilanjutkan dengan mengukus ubi jalar tersebut selama 3 menit. Kemudian hasil kukusan ubi jalar tersebut dilemuri tepung, dan di goreng. Barulah ubi jalar tersebut diisikan di roti burger. Setelah itu dilanjutkan pemberian *topping*, dan pemberian sayur lainnya seperti tomat, salada dan saus.

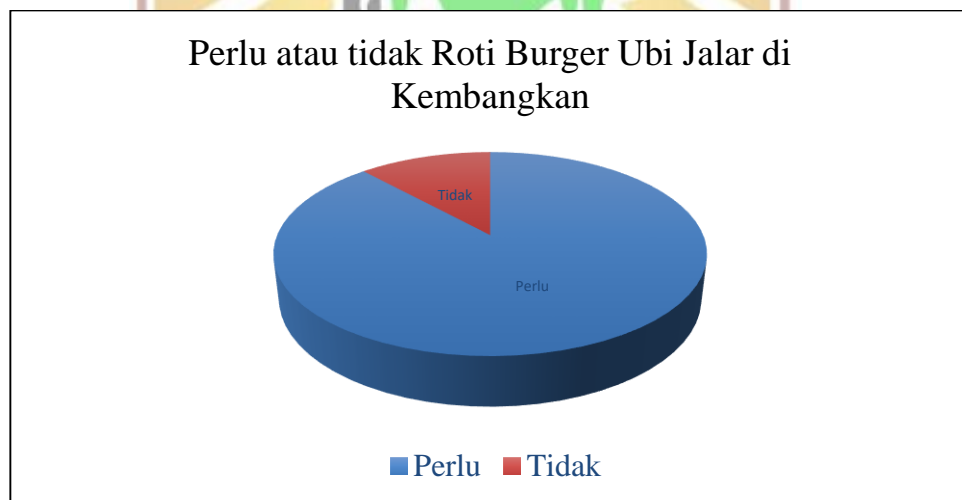
Roti burger ubi jalar ini memiliki segmentasi pasar pada remaja dan masyarakat vegetarian. Akan tetapi, banyak dari masyarakat yang bukan vegetarian juga membeli produk roti burger ubi jalar ini. Hal ini disebabkan daya tarik roti burger ubi jalar ini cukup baik. Sehingga usaha ini juga ditargetkan pada semua umur dan dijual dengan harga yang terjangkau. Lokasi usahanya juga sesuai dengan target pasarnya.

Menu dari roti burger ubi jalar ini hanya menawarkan satu varian roti burger ubi jalar. Hal itulah membuat pelanggan yang ingin membeli roti burger ubi jalar dengan varian lain dan memesan makanan dengan rasa yang diinginkan tidak bisa dilakukan, sebab roti burger ubi jalar tidak menyediakan pilihan tersebut. Sedangkan untuk bisnis roti burger ubi jalar sudah dikenal oleh masyarakat di Kota Padang.

Aufa (2022) mengatakan bahwa keinginan konsumen dalam melakukan pemilihan produk tentunya bersifat dinamis. Hal ini terjadi karena kepercayaan dan

penilaian suka atau tidak suka dari konsumen terhadap produk yang mereka konsumsi. Permintaan konsumen yang terus mengalami perkembangan dan bersifat dinamis tentunya selalu berbeda seiring dengan berjalannya waktu. Sehingga perlu dilakukan pengembangan produk yang fleksibel dalam memperoleh produk sesuai dengan preferensi konsumen. Preferensi konsumen merupakan pemilihan suka atau tidak konsumen terhadap suatu produk yang dipilih.

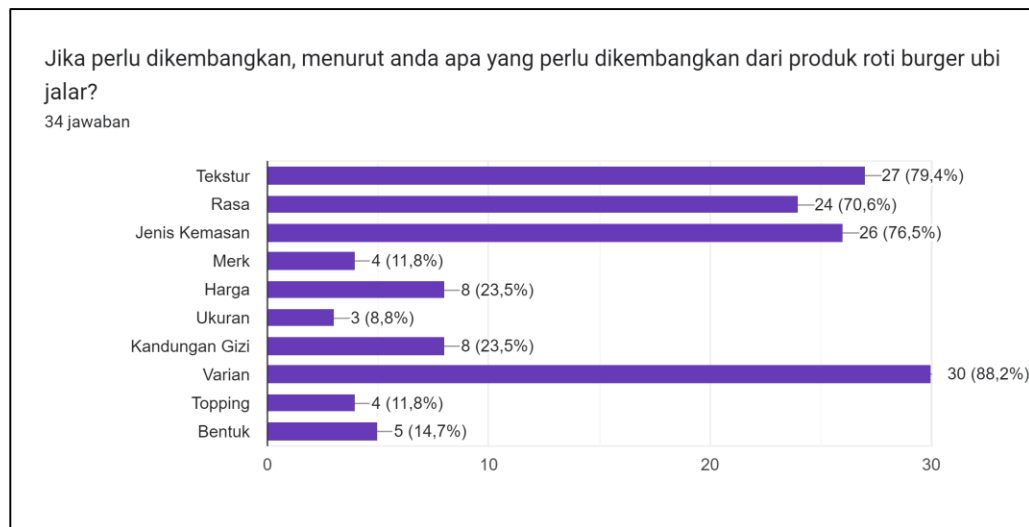
Studi pendahuluan terkait produk roti burger ubi jalar ini perlu dikembangkan atau tidak telah dilakukan. Studi pendahuluan ini dikembangkan secara mandiri. Kuesioner dibagikan kepada setiap konsumen dari usaha burger cinta pada tanggal Jumat, 10 Februari 2023. Berdasarkan hasil kuesioner studi pendahuluan pada konsumen roti burger ubi jalar menunjukkan bahwa 88,2% responden ingin produk ini dikembangkan secara keseluruhan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa roti burger ubi jalar ini perlu dikembangkan. Gambar diagram dari pengembangan produk ini dapat dilihat pada **Gambar 1.1**



Gambar 1. 1 Pengembangan Produk Roti Burger Ubi Jalar

Kuesioner yang diberikan dalam bentuk *open ended question*, sehingga responden dapat memilih opsi yang diberikan. Kuesioner studi pendahuluan ini juga menunjukkan hal apa yang perlu dikembangkan dari produk roti burger ubi jalar, yang

mana ini menjadi atribut yang perlu dikembangkan pada produk roti burger ubi jalar. Hasil kuesioner pendahuluan menunjukkan bahwa varian merupakan atribut yang paling penting untuk dikembangkan sebesar 88,2%, dilanjutkan dengan tekstur 79,4%, jenis kemasan 76,5%, rasa 70,6%, dan harga 23,5%. Sehingga dari hasil kuesioner pendahuluan tersebut, tekstur, rasa, jenis kemasan, dan harga produk roti burger ubi jalar ini harus dikembangkan, agar bisnis ini tidak kehilangan konsumen nantinya. Gambar diagram dari pengembangan produk ini dapat dilihat pada **Gambar 1.2**



Gambar 1. 2 Kekurangan Produk Roti Burger Ubi Jalar

Penelitian pengembangan produk baru dengan preferensi konsumen memiliki peluang dan potensi besar untuk membuat produk bertahan lama dipasaran. Hasil dari penelitian ini dapat meningkatkan minat pelanggan dan meningkatkan penjualan produk. Penelitian pengembangan produk berdasarkan preferensi konsumen sudah dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya diantaranya Muthia (2021) pengembangan produk terhadap *Chocolate Changer*. Selanjutnya Aufa (2022), Pengembangan Produk Roti Sorgum Via Dadih. Melalui pengembangan produk dapat meningkatkan kualitas dan daya jual beli bisnis.

Berdasarkan penelitian terdahulu dan tujuan dari permasalahan di atas, untuk itu perlu dilakukan pengembangan produk baru yang mempertimbangkan preferensi konsumen pada produk roti burger ubi jalar. Tujuannya dapat memberikan peningkatan

kualitas pada produk Roti Burger Ubi Jalar dan meningkatkan potensi pasar pada produk tersebut. Pengembangan produk roti burger ubi jalar ini nantinya berhubungan dengan atribut rasa, *topping*, varian dan jenis kemasan. Harapannya, penelitian ini dapat memberikan kontribusi besar pada pengembangan produk roti pada umumnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana mengembangkan produk dengan mempertimbangkan preferensi konsumen dalam membeli produk Roti Burger Ubi Jalar?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi tujuan utama dalam penelitian ini yakni “Mengembangkan produk dan merancang alternatif konfigurasi roti burger ubi jalar sesuai dengan preferensi konsumen pada roti burger ubi jalar”

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Responden diambil dari konsumen atau orang yang mengetahui roti burger ubi jalar.
2. Pengembangan produk yang dilakukan tidak mempertimbangkan bentuk roti.

1.5 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab satu pendahuluan ini menjelaskan terkait latar belakang, tujuan, rumusan masalah, batasan masalah dan sistematika penulisan yang baik dan benar. Bab 1 menjelaskan urgensi dalam mengambil topik pengembangan produk roti burger ubi jalar pada usaha burger cinta.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab dua tinjauan pustaka menjelaskan terkait teori yang digunakan. Landasan teori yang digunakan berdasarkan poin-poin kendali mutu. Landasan teori akan membantu dalam melakukan penelitian hingga mendapatkan hasil dari penelitian. Teori yang digunakan berasal dari berbagai sumber baik dari jurnal, internet hingga buku. Teori yang digunakan dalam penelitian ini tentunya mengenai pengembangan produk, preferensi konsumen hingga metode menentukan preferensi konsumen.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab tiga metodologi penelitian menjelaskan terkait tahapan penelitian yang dilakukan diantaranya mengenai studi pendahuluan, identifikasi masalah, rumusan masalah, pemilihan metode, pengumpulan dan pengolahan data hingga kesimpulan dan saran untuk penelitian berikutnya.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab empat ini berisikan hasil pengumpulan data yang telah dilakukan dilanjutkan dengan pengolahan data pada pengembangan produk roti burger ubi jalar.

BAB V ANALISIS

Bab lima ini berisikan analisis karakteristik responden pada setiap kuesioner. Berikutnya juga disajikan analisis deskriptif terkait faktor yang dianggap penting pada

roti, analisis preferensi konsumen terhadap roti burger ubi jalar dengan pendekatan *conjoint analysis* dan analisis ekonomi terhadap produksi roti burger ubi jalar.

BAB VI KESIMPULAN

Bab enam kesimpulan ini berisikan terkait kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya dan disajikan juga saran yang diberikan pada penelitian berikutnya.

