

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang artinya pertanian memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Pertanian juga menjadi salah satu sektor yang sangat dominan dalam pendapatan masyarakat di Indonesia karena mayoritas penduduk Indonesia bekerja sebagai petani. Sektor pertanian merupakan sektor yang sangat penting dalam membentuk Produk Domestik Bruto (PDB) di Indonesia setiap tahunnya. Diketahui pada tahun 2021 sektor pertanian telah berhasil berkontribusi secara signifikan dengan rata-rata sebesar 13,22 % terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) di Indonesia (Lampiran 1). Sektor pertanian meliputi subsektor tanaman bahan makanan, subsektor hortikultura, subsektor perikanan, subsektor peternakan, dan subsektor kehutanan.

Subsektor hortikultura merupakan subsektor yang ikut memberikan kontribusi terhadap pembangunan ekonomi secara nasional dan mampu menyerap tenaga kerja. Subsektor hortikultura menempati posisi yang strategis dalam pembangunan pertanian. Subsektor hortikultura mampu memberikan kontribusi 1,58 % dari total PDB sektor pertanian (Badan Pusat Statistik, 2021). Hortikultura terdiri atas empat kelompok yaitu buah-buahan, sayuran, florikultura dan tanaman biofarmaka. Secara umum jumlah produksi hortikultura pada tahun 2020 – 2022 terus mengalami kenaikan. Dari data yang telah didapatkan produksi hortikultura unggulan Tahun 2022 lebih tinggi dari pada Tahun 2021 dan 2020. Hal ini disebabkan karena adanya peningkatan produksi florikultura yang cukup tinggi (Dikjend Hortikultura, 2022).

Berdasarkan Lampiran 2 diketahui bahwa terdapat dua kelompok hortikultura yang terus mengalami kenaikan jumlah produksi. Tanaman buah mengalami kenaikan tingkat produksi pada tahun 2022 sebesar 12% dari tahun 2021 dalam satuan ton. Sedangkan tanaman florikultura mengalami kenaikan tingkat produksi pada tahun 2022 sebesar 7% dari tahun 2021 dalam satuan tangkai. Data tersebut menunjukkan bahwa subsektor hortikultura memiliki stabilitas tingkat

produksi yang baik. Hal ini dibuktikan dari adanya kenaikan persentase pada kelompok tanaman florikultura, sehingga menunjukkan kelompok tanaman florikultura memiliki peluang untuk terus diusahakan serta memiliki potensi untuk terus dikembangkan baik dalam skala kecil maupun skala besar.

Florikultura atau tanaman hias memiliki fungsi utama sebagai penghias. Menurut Widyastuti (2018), fungsi penghias diartikan sebagai pemberi keindahan yang dapat dinikmati secara visual karena memiliki keindahan dan daya tarik suatu objek. Menurut BBPP Lembang (2017), tanaman hias selain indah dipandang mata, beberapa jenis bunga juga dapat dikonsumsi. Tanaman hias yang dapat dikonsumsi biasanya disebut dengan *edible flowers*.

Edible flowers merupakan bagian tumbuhan yakni berupa bunga yang dapat dimakan oleh manusia. Ada beberapa bunga yang juga memiliki kandungan nutrisi baik untuk kesehatan tubuh dan sebagai bahan tambahan atau bumbu makanan. Menurut Guine, Santos dan Correia (2017), *edible flower* adalah bunga yang ditambahkan ke dalam makanan dan memberikan tambahan flavour, aroma dan warna. Saat ini persepsi beberapa orang mengenai *edible flower* masih merupakan bagian kecil dari sayuran yang hanya digunakan sebagai garnish. Padahal banyak bagian bunga dari sebuah tanaman yang dapat dikonsumsi dan diolah dalam menu masakan.

Pada umumnya usaha di pertanian komoditas pangan, hortikultura maupun perkebunan umumnya masih bergantung pada penggunaan pestisida, pupuk sintesis, dan penggunaan benih unggul serta dari hasil rekayasa genetika. Berbeda pada tanaman *edible flowers* dimana penggunaan bahan kimia berbahaya seperti pestisida sangat dihindari pada proses budidaya tanamannya. Beberapa tanaman *edible flowers* dapat tumbuh secara liar dan mudah untuk dibudidayakan baik di lahan pertanian maupun di pekarangan rumah. Pemanfaatan taman atau pekarangan rumah tidak hanya berfungsi untuk meningkatkan nilai estetika rumah tapi juga pemenuhan kebutuhan tanaman obat. Salah satu tanaman *edible flowers* yang dapat tumbuh secara liar, mudah di budidayakan dan menjadi tanaman obat-obatan adalah Bunga telang (*Clitoria ternatea*).

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) merupakan tumbuhan merambat yang umumnya ditemukan dipekarangan atau dipinggir hutan, namun bunga telang pada

saat ini sudah banyak ditanam untuk hiasan. Proses pembudidayaan tanaman ini dapat terbilang cukup mudah yaitu hanya dengan menaburkan bijinya pada tanah dan menyiramnya agar menjaga kelembapan tanah maka bunga telang akan tumbuh dengan baik, selain itu bunga telang ini juga memiliki manfaat terhadap kesehatan seperti menunjang kesehatan kulit, meningkatkan kesehatan rambut, menjaga kesehatan otak dan lain sebagainya. Berdasarkan hasil penelitian etnobotani tumbuhan yang berpotensi sebagai *edible flowers* di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung bunga telang dengan nama ilmiah *Clitoria ternatea* termasuk tanaman yang memiliki potensi sebagai *edible flowers* dan dapat dimanfaatkan sebagai minuman kesehatan (Lampiran 3).

Bunga telang ini sudah banyak dimanfaatkan dalam bidang pangan terutama sebagai bahan pewarna alami. Banyak masyarakat yang memanfaatkan untuk memberi warna pada kue seperti kue pie susu berwarna ungu, kue dadar gulung, kue klepon, dan lainnya, bahkan di Negara Malaysia digunakan untuk mewarnai nasi ketan yang dikenal dengan nasi Kerabu. Di Negara Thailand bunga telang dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada sirup (Wahyuni et al., 2019). Penelitian terbaru juga menjelaskan bahwa penambahan bunga telang pada produk pangan dapat bermanfaat sebagai antibakteri, hal ini dikarenakan bunga ini mengandung senyawa kimia berupa flavonoid, antosianin, tanin, flavon dan flavanol, asamfenolat, serta alkaloid. Pemanfaatannya sebagai antibakteri telah dilakukan pada beberapa produk pangan seperti muffin dan yougurt (Nabila et al., 2022).

Di Indonesia pemanfaatan dan konsumsi *edible flowers* khususnya bunga telang masih belum maksimal, hal berkaitan dengan pengetahuan masyarakat yang terbatas terkait produk olahan dan manfaat dari bunga telang apabila dikonsumsi. Dalam menjalankan bisnis pengolahan komoditas *edible flowers*, pelaku bisnis harus mengamati dan mengikuti perubahan tren karena sangat berpengaruh terhadap pembelian produk. Produsen harus memiliki strategi pemasaran yang tepat agar mampu bersaing. Menganalisis terkait perilaku konsumen dilakukan agar produsen dapat mengetahui kebutuhan konsumen serta mampu memberikan dan menyampaikan produk sesuai dengan kebutuhan pasar. Selain itu perekonomian Indonesia sebagian besar didorong oleh peningkatan konsumsi rumah tangga dan salah satu industri yang berkembang pesat adalah industri makanan dan minuman.

Perubahan gaya hidup di pusat-pusat perkotaan Indonesia sebagian besar mengikuti tren pasar, bahkan berdasarkan data Industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2020 ke 2021 sebesar 2,54 % menjadi Rp775,1 triliun (BPS, 2021). Badan Pusat Statistik (BPS) juga melaporkan produk domestik bruto (PDB) industri makanan dan minuman nasional atas dasar harga berlaku (ADHB) sebesar Rp1,12 kuadriliun pada 2021. Nilai tersebut persinya sebesar 38,05 % terhadap industri pengolahan nonmigas atau 6,61% terhadap PDB nasional yang mencapai Rp16,97 kuadriliun. Maka berdasarkan hal ini alasan konsumen dalam melakukan pembelian suatu produk perlu diketahui oleh pengusaha untuk memajukan bisnisnya. Menurut Sumarwan (2011) kemampuan pemahaman mengenai perilaku konsumen akan membuat konsumen lebih memahami dirinya sendiri sehingga dapat menjadi konsumen yang kritis dan melindungi dirinya dari pelaksanaan bisnis yang merugikan mereka. Sehingga dengan memahami sikap konsumen produsen atau pengusaha dapat bersaing di pasaran baik itu dalam mempertahankan konsumen lama maupun menarik konsumen baru.

B. Rumusan Masalah

Pemanfaatan bunga telang dalam dunia kuliner akhir-akhir ini cukup berkembang dengan sangat pesat. Hal ini dibuktikan dari banyaknya produsen minuman ataupun makanan yang memilih bunga telang sebagai salah satu bahan dalam menu minumannya, sebagai pewarna alami dan penghias hidangan. Saat ini konsumen sudah mulai selektif dalam pemilihan produk yang akan dikonsumsi, salah satunya adalah dengan mulai mengkonsumsi produk yang berbahan dasar alami dan bermanfaat bagi kesehatan. Pada dasarnya untuk mengkonsumsi bunga telang ini sangatlah mudah yaitu dengan menyeduh bunga telang bersama air hangat hingga air berubah warna menjadi biru dan rasa yang dihasilkan cenderung hambar. Berkembangnya inovasi dibidang kuliner dibuktikan dengan salah satunya memanfaatkan bunga telang sebagai bahan pewarna makanan dan minuman lalu menambahkan beberapa bahan tambahan lainnya untuk menambah cita rasa dan tampilan menarik bagi konsumen, sehingga terdapat berbagai pilihan cara bagi konsumen untuk mengkonsumsi minuman kesehatan bunga telang ini, karena selain konsumen dapat membuat sendiri minuman bunga telang hanya dengan menyeduh

bunganya, konsumen juga dapat membeli minuman dengan komposisi utama bunga telang pada beberapa usaha minuman ataupun cafe khususnya di Kota Padang.

Maraknya tempat-tempat semacam kafe di Kota Padang juga berpengaruh pada gaya hidup masyarakat perkotaan. Beberapa usaha minuman di kota padang sudah mulai menjual menu minuman berbahan dasar bunga telang yang disajikan dengan tampilan menarik (Lampiran 4), namun kesadaran konsumen masih rendah terhadap produk olahan bunga telang. Berdasarkan penelitian mengenai komposisi bunga telang sebagai antioksidan alami pada produk pangan, Antosianin pada bunga telang stabil selama pengeringan udara panas dan tidak mengalami penurunan intensitas warna yang signifikan pada proses evaporasi dan pasteurisasi, sehingga hal ini menunjukkan bahwa ekstrak bunga telang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami lokal dan sumber antioksidan alami yang dapat ditambahkan pada pembuatan berbagai jenis produk pangan seperti minuman, es krim, sirup, roti, dan cookies (Dody et al., 2022). Berdasarkan data badan pusat statistik (BPS) 2020-2022 Lampiran 2 memaparkan bahwa tingkat produksi florikultura mengalami peningkatan produksi pada tahun 2022 sebesar 7% dari tahun 2021 dalam satuan tangkai, *edible flowers* merupakan bagian dari florikultura yang dapat dikonsumsi namun di Indonesia pemanfaatan dan tingkat konsumsi *edible flowers* masih rendah termasuk pada konsumsi bunga telang, padahal bunga telang telah terbukti menjadi minuman kesehatan yang aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan hasil dari penelitian (Ikhwan et al., 2022) mengenai pemanfaatan teh bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai minuman kesehatan dan Meningkatkan UMKM di Masa Pandemi Covid 19 kepada Masyarakat di Desa Simonis Kecamatan Aek Natas yang melakukan *pretest* dan *posttest* untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta sosialisasi terhadap bunga telang membuktikan bahwa pada tahap *pretest* hanya 20% peserta yang mengetahui tanaman bunga telang dan hanya 5% peserta yang memiliki pengetahuan terkait manfaat teh bunga telang. Berdasarkan hasil dari *posttest* dimana kegiatan sosialisasi terkait manfaat bunga telang telah dilakukan menunjukkan hasil meningkatnya pengetahuan peserta terkait bunga telang menjadi 80% dan pengetahuan terkait manfaat dari teh bunga telang menjadi 70%, sehingga hal ini membuktikan bahwa rendahnya tingkat pengetahuan masyarakat terhadap tanaman bunga telang maupun

produk olahan teh bunga telang akan berdampak pada tingkat konsumsi masyarakat pada minuman kesehatan berbahan dasar bunga telang, sehingga upaya untuk mengenalkan bunga telang dan juga produk olahannya perlu dilakukan. Selain itu berdasarkan survei pendahuluan, peneliti juga melakukan wawancara pada produsen bunga telang di Kota Padang yang menyampaikan bahwa saat ini komoditi bunga telang masih belum sepenuhnya dikenal oleh masyarakat di Kota Padang sebagai bahan untuk minuman kesehatan. Hal ini disebabkan oleh terbatasnya informasi terkait khasiat dan cara mengkonsumsi bunga telang.

Di Kota Padang terdapat 3 produsen bunga telang yang menjual produknya dalam bentuk bunga segar maupun bunga kering (Lampiran 5), umumnya bunga telang segar digunakan sebagai penghias hidangan makanan atau minuman. Bunga telang kering umumnya digunakan sebagai bahan dasar minuman teh bunga telang. Oleh karena adanya kendala yang dihadapi dalam pengembangan usaha agribisnis bunga telang ini mengenai persepsi masyarakat terhadap bunga yang masih terbatas bahwa bunga adalah sesuatu yang indah yang diperuntukkan sebagai hiasan saja dan masih rendahnya pengetahuan masyarakat terhadap komoditi bunga telang maupun minuman bunga telang maka tentunya akan berakibat pada penjualan bunga telang segar dan kering. Tercatat dari beberapa produsen bunga telang yang ada di Kota Padang terjadi fluktuasi penjualan bahan baku bunga telang dari bulan Januari – Agustus 2023 (Lampiran 6) bahwa kecenderungan konsumen pada umumnya memilih untuk mengkonsumsi bunga telang kering dibandingkan bunga telang segar yang dibuktikan bahwa penjualan perbulan untuk bunga telang kering lebih tinggi dibandingkan bunga telang segar. Hal ini juga dikarenakan daya tahan dan kualitas bunga telang kering lebih baik dibandingkan bunga telang segar. Umumnya bunga telang segar hanya dapat bertahan selama 2-3 hari dilemari pendingin, sedangkan bunga telang kering dapat bertahan hingga 1-2 bulan dan dapat disimpan pada suhu ruangan dengan kemasan tertutup.

Berdasarkan data penjualan bahan baku bunga telang (Lampiran 6), penjualan produk tertinggi terdapat pada bunga telang kering, dimana umumnya bunga telang kering langsung dikonsumsi menjadi olahan minuman, Konsumen memiliki pertimbangan dan alasan tersendiri dalam membeli dan mengkonsumsi minuman bunga telang. Keunggulan bunga telang yang dirasakan oleh konsumen

yaitu kandungan gizinya yang tinggi sehingga dapat mengobati berbagai macam penyakit. Selain itu tanaman bunga telang ini juga mudah di temui karna bunga telang juga menjadi tanaman liar dan dapat berbunga setiap harinya sehingga karena tingkat produksi bunga yang cukup tinggi ini yang dapat menjadikan bunga telang sebagai tanaman yang berpotensi untuk dikembangkan dan dimanfaatkan secara maksimal.

Berdasarkan data penjualan minuman bunga telang pada salah satu usaha minuman di Kota Padang yaitu D'sruput menunjukkan bahwa penjualan minuman bunga telang pada tahun 2023 mengalami fluktuatif dan cenderung menurun (Lampiran 7). Hal ini membuktikan bahwa minuman bunga telang masih kurang diminati konsumen dikarenakan kurangnya pengetahuan konsumen mengenai produk minuman bunga telang, padahal dari usaha D'sruput sendiri ketika mengeluarkan menu ini telah melakukan iklan dan promosi pada media sosialnya dengan mencantumkan bunga telang sebagai bahan utama minuman. Maka produsen perlu memahami proses keputusan pembelian konsumen dan kebutuhan konsumen yang berbeda-beda. Proses ini sangat penting dalam memahami konsumen secara pasti untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian minuman bunga telang di Kota Padang. Maka perlu adanya identifikasi karakteristik konsumen yang berbeda-beda dan juga menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian minuman bunga telang di Kota Padang.

Dari hasil penjelasan diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana karakteristik konsumen minuman bunga telang di Kota Padang?
2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian minuman bunga telang di Kota Padang?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan karakteristik konsumen minuman bunga telang di Kota Padang
2. Untuk menganalisis faktor-faktor yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian minuman bunga telang di Kota Padang

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi pengusaha, sebagai bahan evaluasi dalam meningkatkan pelayanan produk pada konsumen dan pertimbangan konsumen dalam pengambilan keputusan yang bermanfaat dalam mengembangkan strategi pemasaran minuman bunga telang.
2. Bagi pembaca, dapat dijadikan informasi mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian minuman bunga telang. Penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai penambah ilmu pembaca dan bisa menjadi perbandingan bagi penelitian selanjutnya khususnya pengembangan pada penelitian terkait pemanfaatan *edible flowers* sebagai bahan makanan dan minuman.
3. Bagi penulis, sebagai sarana penambah ilmu pengetahuan serta dapat dijadikan sarana dalam penerapan ilmu yang diperoleh selama kuliah.

