

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan adalah kebutuhan dasar yang diperlukan manusia dalam berkehidupan di bumi ini karena pangan adalah sumber energi bagi manusia dalam beraktivitas. Menurut Undang-undang (UU) No. 18 Tahun 2012, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Bawang merah termasuk kedalam salah satu jenis pangan yang tergabung dalam kelompok sub sektor pertanian yaitu hortikultura.

Bawang merah merupakan salah satu komoditi hortikultura yang berfungsi sebagai bumbu penyedap makanan serta bahan obat tradisional. Bawang merah adalah makanan yang padat nutrisi dan rendah kalori serta tinggi nutrisi bermanfaat seperti vitamin, mineral dan antioksidan. Folat juga ditemukan dalam bawang merah, bermanfaat untuk membantu depresi dengan mencegah kelebihan homosistein dari pembentukan di dalam tubuh yang dapat mencegah darah dan nutrisi lain untuk mencapai otak. Masyarakat Indonesia dengan beragam kuliner nusantara sangat banyak menggunakan racikan bumbu tradisional yang tidak lepas dari penggunaan bawang merah sebagai penyedap rasa alami. Bawang merah merupakan komoditas pertanian yang sudah banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia. Produksi bawang merah di Indonesia sendiri konsisten mengalami kenaikan dari tahun 2016-2020, lebih jelasnya disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi Bawang Merah Nasional per – tahun

<b>No</b>	<b>Tahun</b>	<b>Produksi(ribu ton)</b>
1	2016	1.446,86
2	2017	1.470,15
3	2018	1.503,44
4	2019	1.580,24
5	2020	1.815,45

(Sumber: Badan Pusat Statistik: Statistik Hortikultura 2020)

Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2020 mencatat, Produksi bawang merah menunjukkan tren yang terus meningkat sepanjang lima tahun terakhir. Produksi bawang merah tertinggi di Indonesia ada pada tahun 2020 yakni mencapai 1,81 juta ton. Jumlah itu meningkat 14,88 persen dari tahun sebelumnya dengan jumlah produksi 1,58 ton.

Kemudian ditahun 2020 produksi bawang merah pun mengalami fluktuasi dan mencapai angka tertinggi pada bulan Agustus. Data produksi bawang pada tahun 2020 lebih jelasnya disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Data Produksi Bawang Merah (Ribun Ton)

(Sumber: Badan Pusat Statistik: Statistik Hortikultura 2020)

Pada tahun 2020, produksi bawang merah tertinggi terjadi di bulan Agustus yaitu mencapai 203,02 ribu ton dengan luas panen 21,37 ribu hektar. Provinsi dengan produksi bawang merah terbesar adalah Provinsi Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Nusa Tenggara Barat. Jawa Tengah berkontribusi sebesar 33,86 persen terhadap produksi nasional dengan produksi mencapai 611,17 ribu ton dan luas panen 65,41 ribu hektar. Jawa Timur berkontribusi sebesar 25,04 persen dengan produksi mencapai 454,58 ribu ton dan luas panen 47,5 ribu hektar. Nusa Tenggara Barat berkontribusi sebesar 10,4 persen dengan produksi mencapai 188,74 ribu ton dan luas panen 17,57 ribu hektar (Badan Pusat Statistik, 2020).

Data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021 mencatat, rata-rata konsumsi per kapita perhari bawang merah dari tahun 2016 sampai 2021 mengalami fluktuasi. Data konsumsi bawang merah per kapita perhari lebih rincinya disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata Konsumsi per Kapita Perhari Bawang Merah dari Tahun 2016-2021

No	Tahun	Konsumsi (ons)
1	2016	0,077
2	2017	0,070
3	2018	0,075
4	2019	0,076
5	2020	0,074
6	2021	0,080

(Sumber: Badan Pusat Statistik 2021: Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2021.)

Dilihat dari Tabel 2 dapat diketahui konsumsi akan bawang merah dari tahun ke tahun cukup fluktuatif dan angka tertinggi ada pada tahun 2021 dengan angka 0,080 ons per hari. Kenaikan konsumsi bawang merah kemudian akan berdampak pada meningkatnya permintaan terhadap produk bawang di pasar.

Kebutuhan bawang merah di Kota Tasikmalaya lebih besar daripada kebutuhan bawang putih. Perbandingan kebutuhan bawang merah dan bawang putih lebih jelasnya disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 3. Kebutuhan Bawang Merah dan Bawang Putih per Bulan (Ton) tahun 2021

No	Komoditas	Kebutuhan Per Bulan (Ton)
1.	Bawang Merah	153
2.	Bawang Putih	95

(Sumber: Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kota Tasikmalaya)

Dilihat dari Tabel 3 di Tasikmalaya sendiri jumlah kebutuhan bawang merah lebih besar daripada kebutuhan bawang putih, angka kebutuhan bawang merah di Tasikmalaya mencapai angka 153ton lebih besar dari bawang putih dengan angka sebesar 95ton perbulan. Kemudian ditengah kebutuhan yang memang cukup banyak, Kota Tasikmalaya masih minim produksi bawang merah. Pada Tahun 2021 total produksi Bawang Merah di Kota Tasikmalaya yakni 892 kuintal, jelas hal tersebut masih jauh dari angka kebutuhan Kota Tasikmalaya yang mencapai angka 153 Ton Per Bulan. Komoditas bawang memiliki prospek sangat baik bagi produsen dan pelaku usaha bawang lainnya apabila dikembangkan secara intensif, mengingat kebutuhan bawang yang memang cukup banyak. Hal tersebut dapat menjadi peluang pasar bagi produsen untuk kemudian dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Menurut Kotler dan Amstrong (2008), sikap merupakan evaluasi, perasaan, dan kecenderungan seseorang yang secara konsisten menyukai atau tidak menyukai

suatu objek atau gagasan. Tingkat konsumsi bawang merah segar merupakan volume bawang merah yang di konsumsi oleh konsumen dalam satuan per waktu. Beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi seseorang yaitu: faktor ekonomi (tingkat pendapatan, kekayaan (warisan) yang dimiliki, harga) (Suparmono,2004). Keragaman karakteristik yang melekat pada produk bawang merah segar menimbulkan beragam preferensi dari konsumen sebagai pengambil keputusan akhir untuk membeli. Perbedaan status sosial, daya beli, dan motivasi menciptakan perilaku konsumen yang berbeda beda dalam hal mengkonsumsi bawang merah. Hal ini secara bersamaan menciptakan peluang bagi para produsen untuk menyediakan produk bawang merah dengan berbagai pilihan produk bawang merah segar seperti harga, tingkat kelembaban, ukuran, dan kesegaran yang bervariasi sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen serta segmen pasar yang dituju oleh pedagang. Maka daripada itu perlu dilihat preferensi konsumen terhadap bawang merah yang menjadi pilihan akhir konsumen untuk memutuskan mengkonsumsi bawang merah, agar tepat dan sesuai dengan kebutuhannya.

## **1.2 Identifikasi masalah**

- 1) Bagaimana preferensi konsumen terhadap atribut bawang merah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya?
- 2) Apakah terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut bawang merah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya
- 3) Atribut manakah yang paling dipertimbangkan oleh konsumen dalam keputusan pembelian bawang merah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis :

- 1) Preferensi konsumen berdasarkan sikap konsumen terhadap atribut bawang merah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
- 2) Perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut bawang merah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya
- 3) Atribut yang paling dipertimbangkan oleh konsumen dalam keputusan pembelian bawang merah Di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Bagi penulis, penelitian ini berguna untuk menambah pengetahuan yang berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap atribut dalam pembelian bawang merah Di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
- 2) Bagi produsen serta pemasar bawang merah, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang preferensi konsumen terhadap bawang merah di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya., yang nantinya dapat dijadikan sebagai pedoman dan sarana untuk mempermudah pemasaran yang sesuai dengan selera konsumen.
- 3) Bagi pembaca, diharapkan penelitian ini dapat menjadi salah satu sumber informasi, wawasan dan pengetahuan serta sebagai referensi untuk penelitian yang sejenis