

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sayuran adalah makanan nabati yang merupakan sumber zat gizi vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Sandjaja, dkk, 2010). Bagian tumbuhan yang dibuat sayur antara lain daun (sebagian besar sayur adalah daun), batang (wortel adalah umbi batang), bunga (jantung pisang), buah muda, (labu), sehingga dapat dikatakan bahwa semua bagian tumbuhan dapat dijadikan bahan makanan sayur (Sediaoetama, 2012). Sebagaimana hasil penelitian dari (Mohammad & Madanijah, 2015) yang menyatakan bahwa sayuran merupakan sumber pangan yang kaya akan vitamin, mineral, dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan, perkembangan, dan pertumbuhan tubuh.

Sayuran bisa menjadi prospek usaha yang baik karena merupakan komoditas yang selalu dibutuhkan. Sayuran mempunyai nilai komersial yang cukup tinggi, hal ini dapat dipahami karena sayuran banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Konsumen mulai dari masyarakat kelas bawah hingga kelas atas. Hal ini dapat dibuktikan dengan Tabel 1 yang menunjukkan rata – rata pengeluaran per kapita selama seminggu untuk komoditas sayuran tahun 2020 – 2021 di Kabupaten Tasikmalaya.

Berdasarkan Tabel 1, total pengeluaran rata – rata per kapita selama satu minggu untuk komoditas sayuran mengalami kenaikan dari tahun 2020 hingga tahun 2021 di Kabupaten Tasikmalaya, dari Rp6.262,93 menjadi Rp7.598,58. Terdapat 18 jenis sayur yang mengalami kenaikan dan 7 sayur yang mengalami penurunan, cabe rawit adalah komoditas yang paling banyak mengalami peningkatan. Tingkat konsumsi memiliki hubungan dengan jenis sayur yang dibudidayakan (Mardiana et al., 2017).

Teknik budidaya sayuran diketahui dipengaruhi oleh minat dan keinginan konsumen untuk mengkonsumsi. Teknik budidaya dibagi menjadi dua yaitu, sayuran organik dan sayuran non-organik. Sayuran organik adalah sayuran yang dibudidayakan secara alami tanpa menggunakan bahan kimia (Kartika, 2016). Sayuran non-organik dapat didefinisikan sebagai sayuran yang sistem penanamannya masih menggunakan bahan kimia sintetis seperti pupuk dan pestisida kimia yang mana hal itu memberikan dampak yang buruk bagi kesehatan

tubuh (Tobing & J.P.P, 2016). Sayuran non-organik terbagi menjadi dua yaitu, sayuran konvensional dan sayuran hidroponik. Sayuran konvensional adalah sistem penanaman yang menggunakan tanah sebagai media tanam yang umumnya diikuti dengan pemberian pupuk kimia dan pestisida untuk mencegah serangan predator dan mempercepat pertumbuhan tanaman (Agustin, 2020), sedangkan sayuran hidroponik adalah sistem penanaman tanaman tanpa menggunakan media tanam tanah dan menggunakan larutan nutrisi yang mengandung garam organik untuk menumbuhkan perakaran yang ideal (Rosliani, R & N. Sumarni, 2005).

Tabel 1 Rata – Rata Pengeluaran Per Kapita dalam Satu Minggu Menurut Jenis Sayuran Tahun 2020 – 2021 Di Kabupaten Tasikmalaya

Jenis Sayur	Kabupaten Tasikmalaya 2020 (Rp)	Kabupaten Tasikmalaya 2021 (Rp)	Persentase (%)
Cabe rawit	654,05	1.293,57	0,97
Jengkol	261,76	474,50	0,81
Nangka muda	14,02	24,80	0,71
Cabe hijau	73,06	112,01	0,53
Bawang putih	768,62	1.038,02	0,35
Daun ketela pohon / daun singkong	189,03	253,04	0,33
Bayam	314,40	407,58	0,29
Cabe merah	195,33	247,93	0,26
Mentimun	281,91	354,63	0,25
Bawang merah	492,20	601,99	0,22
Bahan sayur asam / lodeh (paket)	113,75	129,09	0,14
Kol/kubis	158,30	176,16	0,11
Labu, labu siam, labu parang	131,23	146,08	0,11
Sawi putih (petsai)	92,57	102,55	0,10
Tomat sayur, tomat ceri	242,76	262,64	0,08
Kangkung	435,32	466,99	0,07
Wortel	307,57	324,16	0,05
Bahan sayur sop/capcay/kimlo (paket)	497,81	505,75	0,01
Buncis	163,3	153,37	- 0,07
Tauge	110,38	100,30	- 0,09
Sawi Hijau	55,05	43,19	- 0,21
Terong	117,92	88,10	- 0,24
Kacang Panjang	220,29	156,63	- 0,41
Pepaya Muda	29,90	14,63	- 0,51
Sayur – Sayuran Lainnya	320,64	120,86	- 0,62
Jumlah Pengeluaran Sayuran	6.262,93	7.598,58	0,21

Sumber : Badan Pusat Statistik Jawa Barat (2021)

Adanya peningkatan pengetahuan masyarakat terhadap pola hidup sehat, mulai dari memahami tentang pestisida dan zat lainnya yang berbahaya membuat produk sayuran sehat mulai diminati untuk dikonsumsi. Nutrisi yang terkandung di dalam sayuran sangat penting bagi tubuh, maka sayuran merupakan salah satu pangan yang sangat penting untuk dikonsumsi setiap kali makan.

Terkait dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tersebut Pasar Singaparna Kabupaten Tasikmalaya perlu memperbaiki persediaan dan ketersediaan sayuran sesuai dengan selera atau preferensi konsumen. Semakin meningkatnya permintaan masyarakat akan sayuran hidroponik, hal ini juga memberikan peluang yang cukup tinggi untuk usaha tani di bidang hidroponik. Dalam melakukan pembelian sayuran hidroponik, konsumen pun memperhatikan kesegaran sayur, fisik daun, rasa, jenis sayuran, harga dan kemasan sebagai atribut yang dipertimbangkan. Konsumen akan memilih sayuran yang memenuhi kriteria atau atribut tersebut (Febrianti et al., 2019).

Preferensi konsumen menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai pilihan produk jasa yang ada (Kotler P. , 2000). Preferensi merupakan kesukaan (kecenderungan hati) kepada sesuatu (Poerdawaminta, 2006). Preferensi juga diartikan sebagai pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap suatu produk, barang atau jasa yang dikonsumsi.

Pasar Singaparna merupakan pasar yang sudah lama berdiri sejak tahun 1970. Masyarakat di sana pada umumnya memanfaatkan Pasar Singaparna dalam memenuhi kebutuhan pangan. Tidak hanya itu, Pasar Singaparna juga merupakan pusat pengumpulan, penyimpanan, dan pusat penyaluran bahan – bahan pangan yang biasa disalurkan kepada grosir maupun kepada pusat pembelian. Produk di Pasar Singaparna terdapat berbagai macam produk salah satunya sayuran, sayuran yang ada di Pasar Singaparna tidak hanya yang di produksi secara konvensional tetapi terdapat juga sayuran yang dibudidayakan secara hidroponik.

Berdasarkan hasil pengamatan, masyarakat yang membeli sayuran pada umumnya memilih sayuran dengan budidaya konvensional. Masih jarang masyarakat yang memilih sayuran hidroponik padahal sayuran hidroponik memiliki keunggulan bebas pestisida, higienis, steril dan bersih. Keputusan pembelian suatu produk oleh konsumen tentu berdasarkan kriteria atau atribut tertentu. Guna memenuhi kebutuhan produk oleh konsumen, maka perlu diketahui kriteria atau atribut yang dimiliki produk yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai preferensi konsumen terhadap sayuran hidroponik di Pasar Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. Penelitian ini penting dilakukan untuk melihat

kecenderungan konsumen dalam memilih sayuran produk hidroponik. Preferensi konsumen penting diketahui oleh pelaku agribisnis, khususnya petani hidroponik agar dapat memenuhi permintaan sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen (Febrianti et al., 2019).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut di atas, inti permasalahan penelitian ini secara rinci dapat disampaikan dengan pertanyaan sebagai berikut :

1. Bagaimana preferensi konsumen terhadap sayuran hidroponik di Pasar Singaparna Kabupaten Tasikmalaya?
2. Apakah terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut sayuran hidroponik
3. Apa saja atribut-atribut sayuran hidroponik yang di anggap penting bagi konsumen di Pasar Singaparna Kabupaten Tasikmalaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui preferensi konsumen terhadap sayuran hidroponik di Pasar Singaparna Kabupaten Tasikmalaya.
2. Menganalisis perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut sayuran hidroponik.
3. Menganalisis atribut – atribut sayuran hidroponik yang dianggap penting bagi konsumen di Pasar Singaparna Kabupaten Tasikmalaya

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat:

1. Bagi Penulis

Mendapatkan informasi serta wawasan tentang preferensi konsumen terhadap sayuran hidroponik.

2. Bagi Pedagang/Produsen

Untuk memberikan informasi mengenai selera konsumen dan atribut – atribut kualitas sayuran.

3. Bagi Pembuat Kebijakan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber informasi yang dapat dijadikan rujukan dalam penetapan kebijakan upaya pengembangan usaha mikro kecil pada sub sektor holtikultura

4. Bagi Pembaca

Dapat menambah wawasan dan pemahaman mengenai preferensi konsumen terhadap sayuran hidroponik