

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tempe merupakan salah satu produk hasil olahan kedelai dari hasil fermentasi kapang *rhizopus*. Rata-rata konsumsi tempe per orang per tahun sebesar 7,55 kg pada tahun 2018 (BPS, 2019). Tingginya tingkat konsumsi tempe disebabkan oleh kandungan protein yang tinggi, murah, tersedia di pasaran dan mudah dimasak. Namun, para pengrajin tempe Indonesia dalam produksi tempe masih bergantung pada kedelai impor. Hal ini disebabkan produksi kedelai dalam negeri belum mampu untuk mencukupi kebutuhan nasional. Dibuktikan dengan data 2,7 juta ton produk hasil olahan kedelai berasal dari kedelai impor (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2019).

Kedelai impor dipilih produsen olahan kedelai karena harganya yang lebih murah dibanding kedelai lokal dan melimpah dipasaran. Tempe yang beredar di pasaran sebagian besar berasal dari kedelai impor transgenik atau *Genetically Modified Organism* (GMO). Kedelai GMO merupakan kedelai yang telah mengalami modifikasi atau rekayasa genetika dengan cara menyisipkan gen dari satu spesies. Konsumsi kedelai GMO dikhawatirkan dapat menyebabkan kehilangan nutrisi, memunculkan racun baru, menimbulkan alergi dan memberikan efek samping (Mahrus, 2014).

Selain penggunaan kedelai impor GMO, kebersihan proses pengolahan tempe juga perlu diperhatikan terkait masalah kesehatan konsumen. Industri tempe di

Indonesia didominasi oleh produsen kecil dan menengah. Produsen terkadang kurang memperhatikan faktor kebersihan dalam proses produksi. Prinsip higienis perlu diterapkan produsen tempe, agar tempe yang dihasilkan terbebas dari kontaminasi bakteri. Prinsip higienis yaitu melakukan dua kali pemanasan dalam proses produksi, kebersihan, kesehatan pekerja serta kebersihan alat yang digunakan dan lingkungan sekitar (Bintari dan Maskar, 2012).

Kepedulian masyarakat terhadap pentingnya kesehatan dan lingkungan diperlukan pada kondisi saat ini. Perlakuan tersebut diperlukan seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan budaya hidup sehat. Menurut Linnarto *et al.* (2019) terjadi peningkatan kesadaran dan perubahan sikap konsumen Indonesia terkait pemilihan makanan atau minuman yang sehat. Masyarakat mulai menyadari pentingnya kebersihan atas makanan yang dikonsumsi. Namun, berbanding terbalik dengan produsen tempe di Indonesia belum banyak menerapkan prinsip kebersihan dalam proses produksi. Salah satu penyebab penyakit yang menyerang berasal dari makanan yang dikonsumsi. Sehingga, konsumen diharapkan memiliki keamanan pangan yaitu jaminan makanan yang dikonsumsi tidak memiliki dampak buruk bagi konsumen.

Salah satu upaya dalam memenuhi keamanan pangan pada produk pertanian dari olahan kedelai adalah membuat tempe yang berbahan dasar kedelai lokal non GMO dan diolah dengan higienis. Menurut Elisabeth *et al.* (2018) tempe yang menggunakan kedelai lokal non GMO memiliki keunggulan yaitu kandungan protein yang tinggi yaitu 20,39%, ukuran biji yang lebih besar dan warna biji yang lebih kuning dari kedelai impor.

Rumah Kedelai Grobogan telah memproduksi tempe dengan menggunakan kedelai lokal varietas Grobogan non GMO dan diolah melalui proses yang higienis. Rumah Kedelai Grobogan adalah usaha yang bergerak dalam pengolahan kedelai Varietas Grobogan dari hulu sampai hilir. Tempe yang diproduksi di Rumah Kedelai Grobogan diberi nama tempe hygiene. Tempe hygiene memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dari pada tempe biasa. Sehingga tempe hygiene termasuk pangan yang sehat dan bergizi bagi masyarakat.

Harga yang ditetapkan untuk tempe hygiene di Rumah Kedelai Grobogan adalah Rp 6.000 per kemasan dengan netto kedelai 350 gram. Harga tersebut relatif mahal jika dibandingkan dengan tempe dipasaran yang menggunakan kedelai impor yaitu Rp 2.000 per kemasan dengan netto 350 gram. Namun, tempe hygiene di Rumah Kedelai Grobogan memiliki kelebihan yaitu menggunakan bahan baku kedelai non transgenik, terjamin kebersihannya, memiliki izin usaha dan kandungan gizinya lebih tinggi. Berbeda dengan tempe dipasaran yang menggunakan kedelai impor GMO, tidak ada jaminan kebersihan pekerja dan alat produksi, serta tidak terdapat izin usaha.

Setiap konsumen memiliki cara pandang yang berbeda terhadap suatu produk tergantung pada karakteristiknya. Perbedaan cara pandang konsumen dapat disebabkan oleh karakteristik produk dan karakteristik konsumen. Karakteristik yang dimiliki produk seperti harga produk dan kualitas produk. Sedangkan yang berkaitan dengan karakteristik konsumen antara lain usia, tingkat pendidikan, pendapatan dan jumlah anggota keluarga.

Konsumen yang memiliki usia produktif akan lebih baik dalam bertindak dan berfikir. Konsumen yang memiliki tingkat pendidikan dan pendapatan tinggi akan

memperhatikan manfaat yang diperoleh dari mengkonsumsi suatu produk. Jumlah anggota keluarga konsumen akan mempengaruhi dalam pengambilan keputusan pembelian terutama biaya pengeluaran. Selain itu, perbedaan harga yang ditawarkan antara tempe hygiene dengan tempe biasa menjadi pertimbangan konsumen untuk memutuskan membeli.

Konsumen yang telah mengetahui manfaat produk tempe hygiene menginginkan kualitas produk sesuai dengan harga yang dikeluarkan untuk membeli produk. Sehingga, konsumen mampu membayar lebih tinggi jika dibandingkan dengan harga normal produk. Konsumen juga akan dihadapkan pada nilai maksimal yang mampu dibayarkan. Besarnya nilai maksimal yang bersedia dibayarkan konsumen produk tempe hygiene perlu diketahui agar dapat menjadi pertimbangan harga yang sesuai.

Berdasarkan fenomena tersebut, Rumah Kedelai Grobogan perlu mengetahui berapa harga yang sesuai untuk tempe hygiene dilihat dari sisi konsumen dan faktor utama yang mempengaruhi kesediaan membayar sehingga perlu melakukan penelitian analisis kesediaan membayar (*willingness to pay*) konsumen pada produk tempe hygiene Rumah Kedelai Grobogan di Kabupaten Grobogan. *Willingnes to pay* (WTP) digunakan sebagai metode untuk mengetahui nilai maksimum yang bersedia dibayarkan konsumen dari peningkatan kualitas tempe hygiene.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Beberapa rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik konsumen Tempe hygiene di Kabupaten Grobogan ?

2. Berapakah nilai maksimal yang bersedia dibayarkan konsumen untuk memperoleh produk Tempe hygiene ?
3. Apa faktor yang mempengaruhi kesediaan membayar (*willingness to pay*) konsumen tempe hygiene di Kabupaten Grobogan ?

### **1.3. Tujuan dan Manfaat**

Berdasarkan latar belakang serta rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mendeskripsikan karakteristik konsumen produk tempe hygiene di Kabupaten Grobogan.
2. Menganalisis nilai rata-rata maksimum kesediaan membayar konsumen terhadap tempe hygiene di Kabupaten Grobogan.
3. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi nilai kesediaan membayar tempe hygiene di Kabupaten Grobogan.

Manfaat Penelitian yaitu :

1. Bagi akademisi hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya.
2. Bagi pihak produsen atau Rumah Kedelai Grobogan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan harga jual yang tepat bagi tempe hygiene.
3. Bagi masyarakat umum, penelitian ini dapat memberikan rasa sadar tentang pentingnya mengkonsumsi pangan yang sehat.
4. Bagi pemerintah, dapat dijadikan masukan dalam pengambilan keputusan dibidang pangan dan memberikan gagasan terkait promosi atau penjualan tempe hygiene.

#### **1.4. Hipotesis**

Hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Usia, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, pendapatan, harga dan kualitas produk berpengaruh secara serempak terhadap kesediaan membayar konsumen produk tempe hygiene.
2. Usia, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, pendapatan, harga dan kualitas produk berpengaruh secara parsial terhadap kesediaan membayar konsumen produk tempe hygiene.
3. Usia, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, pendapatan, harga dan kualitas produk berpengaruh secara positif terhadap kesediaan membayar konsumen produk tempe hygiene.