

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikenal karena kekayaan sumberdaya alam yang melimpah termasuk di dalamnya adalah beragamnya jenis buah-buahan dengan citarasa yang khas. Seiring dengan perkembangan jaman mendorong kesadaran masyarakat untuk hidup lebih sehat dengan banyak mengkonsumsi buah-buahan sehingga menyebabkan kebutuhan akan buah-buahan segar semakin meningkat. Tahun 90-an masyarakat lebih berorientasi kepada konsumsi karbohidrat yang tinggi, kini sudah berubah menjadi pangan seimbang dengan penambahan protein, vitamin dan mineral. Perubahan pola konsumsi masyarakat ini berakibat pada peningkatan konsumsi produk hortikultura terutama pada buah-buahan. Peningkatan konsumsi buah ini dibuktikan dengan data dari hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) pada tahun 2018 yang menyatakan bahwa konsumsi buah perkapita per tahun di Indonesia pada tahun 2013 hingga 2017 cenderung mengalami kenaikan. Hal tersebut secara tidak langsung menuntut produsen buah untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Buah yang dapat tumbuh dan berkembang dengan baik di iklim Indonesia antara lain adalah buah nanas. Buah nanas dikenal juga sebagai buah yang kaya manfaat. Buah ini biasanya dikonsumsi dalam bentuk segar. Tanaman nanas cocok tumbuh di berbagai daerah tropis di Indonesia sehingga dapat dibudidayakan secara massal, buah nanas merupakan komoditas bergizi tinggi yang digemari baik di

dalam dan luar negeri. Menurut Harahap *et al.* (2019) tanaman nanas juga merupakan tanaman yang tahan segala macam penyakit dan hama di segala musim. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2018) diketahui bahwa sentra produksi buah nanas di Jawa Tengah adalah di Kabupaten Pemalang tepatnya di Kecamatan Belik dengan jumlah produksi sebanyak 355.818 ku.

Terdapat banyak varietas buah nanas yang ada di pasaran. Varietas yang dibudidayakan secara massal di Kecamatan Belik adalah buah nanas madu. Menurut Mareta (2017) mengatakan bahwa nanas madu merupakan buah nanas yang memiliki ciri berukuran lebih kecil dibandingkan dengan nanas pada umumnya, tetapi memiliki rasa yang manis. Buah nanas madu juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Menurut United States Department of Agriculture (USDA) National Nutrient (2008) dalam 100 gr buah nanas madu mengandung 16,9 mg *ascorbic acid*, 1,76 g glukosa, 1,94 g fruktosa, 4,59 sukrosa, 130 SI vitamin A, 24 mg Vitamin C dan air hingga 85,3 g.

Pusat produksi buah nanas madu di Kabupaten Pemalang berada di Kecamatan Belik. Buah nanas madu yang diproduksi di Kecamatan Belik dikonsumsi oleh masyarakat secara luas. Buah nanas madu dapat dengan mudah dijumpai di pasar maupun di pedagang atau kios buah di tepi jalan. Penelitian mengenai buah nanas madu sudah banyak dilakukan namun sebagian besar masih berfokus di sisi *on farm* padahal pada kenyataannya nanas madu yang dihasilkan harus sesuai dengan keinginan konsumen yang merupakan sumber pendapatan bagi petani. Berdasarkan hal tersebut diperlukan juga suatu penelitian mengenai bagaimana keinginan konsumen buah nanas madu.

Konsumen buah nanas madu tidak hanya berasal dari Kecamatan Belik itu sendiri namun juga dari wilayah di luar Kecamatan Belik yang rela datang ke tempat ini untuk membeli atau mencicipi buah yang menjadi ciri khas dari Kabupaten Pemalang. Mareta (2017) menyatakan bahwa buah nanas madu juga memiliki harga yang relatif murah yaitu berkisar antara Rp2.500 – Rp5.000 untuk setiap buah tergantung dari ukuran dan kualitasnya sehingga cukup terjangkau untuk semua kalangan. Konsumen yang bervariasi tersebut akan menimbulkan perbedaan selera pada tiap individu terhadap buah nanas madu. Penelitian dari Bansir (2018) menyatakan bahwa karakteristik konsumen yang bermacam-macam menyebabkan suatu perbedaan selera pada tiap-tiap konsumen terhadap buah nanas madu yang dipasarkan. Karakteristik konsumen meliputi jenis kelamin, usia, pendidikan, pendapatan dan jumlah anggota keluarga.

Karakteristik atau atribut yang melekat pada buah nanas madu juga memiliki peranan penting dalam pertimbangan preferensi oleh konsumen. Produsen dan pedagang buah nanas madu di Kecamatan Belik perlu mengetahui bagaimana selera atau preferensi konsumen terhadap keputusan suka atau tidaknya produk buah nanas madu. Priyambodo *et al.* (2019) dalam penelitiannya menyatakan bahwa konsumen biasanya akan memperhatikan terlebih dahulu atribut-atribut yang melekat pada suatu produk dan memutuskan suka atau tidak terhadap kombinasi atribut produk yang tersedia agar sesuai dengan kombinasi atribut yang mereka inginkan. Adanya preferensi konsumen terhadap buah nanas madu dapat memberikan informasi kepada produsen dan pedagang sehingga dapat menerapkan

strategi pemasaran yang lebih tepat dan buah nanas madu yang diperjual belikan dapat memenuhi keinginan dan diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik konsumen buah nanas madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pemalang?
2. Bagaimanakah preferensi konsumen dan atribut manakah yang menjadi pertimbangan utama dalam preferensi konsumen buah nanas madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pemalang?

1.3. Tujuan dan Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis karakteristik konsumen buah nanas madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pemalang.
2. Menganalisis preferensi konsumen dan atribut yang paling dipertimbangkan oleh konsumen dalam membeli buah nanas madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pemalang.

Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain adalah:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan peneliti, mengimplementasikan ilmu yang sudah didapatkan semasa perkuliahan dan menjadi syarat untuk menyelesaikan pendidikan dan

meraih gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang.

2. Bagi produsen dan pedagang, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang preferensi konsumen terhadap buah nanas madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pemalang sehingga dapat menerapkan strategi pemasaran yang tepat.
3. Bagi pihak lain, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan referensi pribadi.