

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat mulai meningkat terutama pada masyarakat urban. Pola makan tinggi kalori dan rendah serat mulai ditinggalkan untuk alasan kesehatan. Hal ini terlihat dari nilai konsumsi kalori dan protein penduduk Indonesia yang memperlihatkan adanya penurunan dari tahun 2007 ke 2013. Menurut data dalam Buletin Konsumsi Pangan Pusdatin tahun 2014, rata-rata konsumsi kalori penduduk Indonesia pada tahun 2007 adalah sebesar 2.014,91 kkal, kemudian pada tahun 2013 menjadi 1.842,75 kkal atau turun sebesar 172,16 kkal. Penurunan konsumsi kalori tertinggi terjadi pada kelompok padi-padian yaitu sebesar 76,58 kkal. Adapun konsumsi protein masyarakat Indonesia pada tahun 2013 adalah 53,108 gram/hari, jumlah ini menurun sebanyak 4,58 gram/hari jika dibandingkan konsumsi tahun 2007 yaitu 57,66 gram/hari. Penurunan konsumsi protein tertinggi per hari juga terjadi pada kelompok padi-padian sebesar 1,86 gram dan diikuti kacang-kacangan sebesar 1,58 gram. Dari data hasil survei SUSENAS – BPS diketahui konsumsi beras per kapita masyarakat Indonesia cenderung menurun yakni dari 107,71 kg/kapita/tahun pada tahun 2002 menjadi 97,65 kg/kapita/tahun pada tahun 2012.

Pergeseran pola konsumsi dari tinggi kalori ke tinggi serat terlihat dari tingkat konsumsi sayuran masyarakat Indonesia yang menunjukkan peningkatan setiap tahunnya. Menurut data yang dirilis Kementerian Pertanian dalam Andilla (2011) konsumsi sayuran masyarakat Indonesia dari tahun 2008 hingga 2010

adalah 36,50 kg per kapita per tahun, 40,10 kg per kapita per tahun, dan 41,90 kg per kapita per tahun. Jumlah tersebut menunjukkan adanya peningkatan konsumsi sayur meskipun masih berada dibawah nilai yang ditetapkan oleh FAO yaitu 73 kg per kapita per tahun.

Sayuran merupakan bahan makanan yang dikonsumsi karena kesadaran manusia akan pentingnya kandungan yang terdapat di dalamnya. Dengan kata lain, manusia memiliki harapan-harapan tertentu ketika mengkonsumsi sayuran. Seperti misalnya pada sayuran hijau yang dipercaya memiliki kandungan antioksidan dan serat alami yang tinggi sehingga baik untuk menjaga kesehatan tubuh dan melancarkan pencernaan. Selain itu diketahui pula bahwa dalam sayuran terdapat kandungan seperti mineral dan vitamin kompleks yang tidak bisa didapat dari bahan pangan lainnya.

Pada masa ini sebagian masyarakat menjadi semakin selektif dalam memilih sayuran yang akan dikonsumsi dengan harapan agar mendapat manfaat terbaik bagi tubuh. Peningkatan pengetahuan terhadap pentingnya keamanan pangan, mengakibatkan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi pangan yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan ramah lingkungan. Pola hidup sehat yang ramah lingkungan kemudian menjadi tren baru di masyarakat. Sebagian kalangan bahkan menerapkan syarat tertentu ketika memilih bahan pangan yang akan dikonsumsi, salah satunya adalah bebas dari residu kimia dan pestisida, atau disebut organik.

Menurut Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitbangtan) tahun 2002, pertanian organik adalah teknik budidaya pertanian yang

mengandalkan bahan-bahan alami tanpa menggunakan bahan-bahan kimia sintetis. Tujuan utama pertanian organik adalah menyediakan produk-produk pertanian, terutama bahan pangan yang aman bagi kesehatan produsen dan konsumennya serta tidak merusak lingkungan. Menurut berbagai riset, diketahui bahwa sayuran organik memiliki kandungan nutrisi yang lebih baik dibandingkan sayuran non-organik. Sayuran organik memiliki 50 % lebih banyak antioksidan daripada sayuran non-organik, yang dapat menurunkan risiko penyakit kanker dan jantung. Sayuran organik juga mengandung lebih banyak vitamin dan mineral seperti besi dan zink. Kelebihan lain dari sayuran organik adalah kandungan mineral tinggi, rasa lebih renyah, lebih manis, tahan disimpan dan terhindar dari residu kimia (pestisida dan pupuk kimia) yang dapat menyebabkan penyakit berbahaya seperti kanker (BPTP Jateng, 2013). Kandungan yang lebih baik ini diharapkan akan memberi manfaat yang lebih baik bagi tubuh jika dikonsumsi.

Konsumen produk organik, termasuk sayuran organik cenderung lebih selektif dalam menentukan produk yang akan dibeli. Konsumen produk organik mensyaratkan jaminan bahwa produk pertanian yang akan dibeli harus beratribut aman dikonsumsi (*food safety attributes*), kandungan nutrisi tinggi (*nutritional attributes*), dan ramah lingkungan (*eco-labelling attributes*). Konsumen jenis ini cenderung tidak mempermasalahkan meskipun harga sayuran organik lebih mahal daripada sayuran non organik.

Kini tempat yang menyediakan sayuran organik di Yogyakarta semakin banyak, adapun sayuran organik yang banyak tersedia di supermarket adalah merek Tani Organik Merapi (TOM) dan Tani Organik Seraphine (TOS). Salah

satu supermarket penyedia sayuran organik di Yogyakarta adalah Super Indo. Super Indo telah dikenal oleh masyarakat dan menjadi pilihan bagi masyarakat yang ingin berbelanja produk kebutuhan sehari-hari. Kelebihan dari supermarket Super Indo adalah lokasinya yang tersebar di banyak lokasi di Yogyakarta dan kelengkapan dari produk yang disediakan. Saat ini terdapat 7 cabang supermarket Super Indo di Yogyakarta yang semuanya menyediakan sayuran organik sehingga Super Indo banyak dituju oleh konsumen yang menginginkan produk sayuran organik di Yogyakarta. Salah satu cabang Super Indo yang paling banyak didatangi konsumen sayuran organik adalah Super Indo di Jalan Sultan Agung No. 10 Yogyakarta atau biasa disebut dengan Super Indo Sultan Agung. Hal ini terlihat dari stok sayuran organik yang lebih banyak dibandingkan dengan Super Indo cabang lainnya di Yogyakarta.

Sayuran organik merupakan produk yang semakin diminati oleh masyarakat meskipun ketersediaannya masih sangat terbatas jika dibandingkan sayuran non-organik. Berdasarkan permasalahan tersebut perlu dilakukan sebuah analisis mengenai konsumen dan atribut-atribut pada sayuran organik. Dengan mengetahui preferensi konsumen terhadap sayuran organik, maka akan diketahui atribut apa yang menjadi dasar pemilihan produk sayuran organik oleh konsumen dan produk sayuran organik seperti apa yang diharapkan oleh konsumen. Hasil penelitian ini dapat dijadikan dasar pertimbangan bagi pelaku usahatani maupun calon pelaku usahatani sayuran organik dalam melakukan strategi manajerial untuk memasarkan produknya di Yogyakarta.

Berdasarkan uraian di atas, maka permasalahan penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik konsumen sayuran organik?
2. Bagaimana proses keputusan pembelian konsumen dalam memilih sayuran organik?
3. Bagaimana preferensi konsumen terhadap sayuran organik?

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang dikemukakan, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui karakteristik konsumen sayuran organik.
2. Untuk mengetahui proses keputusan pembelian sayuran organik oleh konsumen.
3. Untuk mengidentifikasi preferensi konsumen terhadap sayuran organik di Superindo Sultan Agung Yogyakarta.

C. Kegunaan Penelitian

1. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan penulis tentang preferensi konsumen pada proses pembelian produk khususnya sayuran organik.
2. Bagi produsen sayuran organik, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk pengembangan produk dan promosi.
3. Bagi pengelola supermarket, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi tentang penyediaan sayuran organik yang diharapkan masyarakat.

4. Bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengembangan pertanian sayuran organik.
5. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan informasi mengenai karakteristik konsumen, proses keputusan pembelian dan preferensi konsumen terhadap atribut sayuran organik serta sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya.