

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia dapat diakui sebagai negara agraris, dengan mayoritas penduduknya bekerja di sektor pertanian. Keberhasilan ini dapat ditarik dari kondisi subur lahan pertanian di Indonesia, terbantu oleh iklim tropis dan proses pelapukan batuan yang sempurna. Faktor ini menghasilkan tanah yang sangat subur. Dengan memiliki lebih dari 17.508 pulau dan luas daratan mencapai 1.922.570 km², Indonesia menjadi negara kepulauan terbesar di dunia. Keadaan ini memungkinkan Indonesia untuk menjadi salah satu negara agraris terbesar di dunia. Dalam konteks negara agraris seperti Indonesia, sektor pertanian memiliki peran krusial dalam mendukung perekonomian dan memenuhi kebutuhan pokok masyarakat, terutama mengingat peningkatan jumlah penduduk yang terus meningkat sehingga menimbulkan peningkatan kebutuhan akan pangan. (Ikamah, 2023).

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa produksi jamur di Indonesia pada tahun 2022 sebanyak 63,16 ton, mengalami penurunan sebesar 30,15% dibandingkan dengan tahun sebelumnya yang mencapai 90,42 ton. Produksi jamur di Indonesia mengalami fluktuasi sejak tahun 2014 hingga 2022. Puncak produksi jamur tercatat pada tahun 2016, mencapai 40.914,33 ton, sementara produksi terendahnya terjadi pada 2022.

Dari segi wilayah, Jawa Barat mendominasi sebagai penghasil jamur terbesar pada tahun 2022 dengan jumlah produksi mencapai 20,18 ton. Disusul oleh Jawa Timur dengan produksi jamur sebesar 17,45 ton, dan Jawa Tengah dengan produksi sebanyak 11,48 ton. Sementara di Bengkulu dan Nusa Tenggara Barat (NTB), produksi jamur masing-masing mencapai 4,13 ton dan 3,2 ton.

Tabel 1 Produksi Jamur Tiram di D.I. Yogyakarta 2018-2022 (kwintal)

Kabupaten	Tahun				
	2018	2019	2020	2021	2022
Kulon Progo	18.949	17.681	20.372	66	3.507
Bantul	16.851	15.250	41	5.545	2.487
Gunung Kidul	300	27.744	0	36	8
Sleman	353.819	234.144	174.794	5.385	5853
Yogyakarta	2,497	1.689	1.054	6	133

Sumber: Badan Pusat Statistika Provinsi D.I. Yogyakarta 2022.

Berdasarkan pada Tabel 1 mengenai produksi jamur Tiram di D.I. Yogyakarta 2018-2022. Menunjukkan bahwa produksi jamur Tiram mengalami penurunan setiap tahunnya. Di karenakan banyak tenaga kerja dan tempat produksi diberhentikan di saat pandemi covid-19. Dari data diatas Kabupaten Sleman merupakan produksi Jamur Tiram terbanyak di D.I. Yogyakarta setiap tahunnya kecuali tahun 2021 yaitu menempati peringkat 2 setelah kabupaten Bantul.

Kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat menjadi pertimbangan utama dalam memilih sumber protein, membuat produsen jamur selalu dicari oleh konsumen. Pilihan positif ini perlu dikembangkan lebih lanjut untuk membentuk pola makan yang sehat. Jamur, yang dikenal sebagai sumber protein nabati tinggi, telah lama menjadi bagian dari pola makan masyarakat Indonesia. Selain digunakan sebagai bahan pangan, jamur juga terkenal dalam pembuatan obat tradisional dan modern. Pemenuhan protein melalui sumber tanaman seperti jamur tiram menjadi fokus kajian, agar pemenuhan ini sesuai dengan tujuan dan fungsi, dan tidak menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan masyarakat. Keunggulan kandungan protein yang tinggi membuat jamur tiram menjadi pilihan unggul dibandingkan dengan sayuran lainnya (Mulyatun, 2019).

Jamur, yang telah lama dikenal oleh masyarakat sebagai salah satu bahan pangan, dapat dianggap sebagai bagian dari pertanian organik karena penanamannya tidak memerlukan bahan kimia tambahan. Kelebihan ini membuat jamur menjadi makanan favorit masyarakat. Namun, penting untuk dicatat bahwa tidak semua jenis jamur dapat dikonsumsi karena beberapa di antaranya mengandung racun, seperti jamur Amanita, psalliota, dan pholiota. Jamur

konsumsi yang dibudidayakan, seperti jamur Shitake, jamur tiram, jamur Kuping, dan Lingzhie, umumnya aman untuk dikonsumsi. Jamur biasanya tumbuh pada sisa makhluk lain yang sudah mati, seperti tumpukan sampah, serbuk gergaji kayu, atau pada batang kayu yang sudah lapuk (E. S. Putri dkk., 2014).

Jamur (fungi), telah lama dikenal dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Keunggulannya terletak pada proses budidayanya yang organik, tanpa memerlukan bahan kimia. Hal ini menjadikan jamur sebagai pilihan makanan yang disukai masyarakat. Namun, perlu diingat bahwa tidak semua jamur aman dikonsumsi. Ada beberapa jenis yang mengandung racun, seperti jamur Amanita, Psalliota, dan Pholiota. Di sisi lain, jamur konsumsi yang dibudidayakan seperti jamur Shitake, Tiram, Kuping, dan Lingzhie aman dan memiliki beragam manfaat kesehatan. Jamur umumnya tumbuh pada sisa-sisa makhluk hidup yang telah mati, seperti tumpukan sampah, serbuk gergaji kayu, atau batang kayu lapuk. Jamur merupakan pilihan bahan pangan yang sehat dan organik. Beragam jenis jamur konsumsi yang aman dan bermanfaat dapat dibudidayakan dan diolah menjadi berbagai hidangan lezat (Sunarmi dkk., 2018).

Jamur tiram menawarkan banyak manfaat kesehatan. Kandungan protein nabati (27%) dan karbohidratnya tinggi, sedangkan lemaknya (1,6%) lebih rendah dibandingkan daging sapi (5,5%). Manfaat Jamur Membantu penyakit hati. Menstabilkan gula darah pada diabetes. Meningkatkan kadar hemoglobin pada anemia. Melawan virus dan kanker. Menurunkan kolesterol. Jamur tiram membantu penurunan berat badan karena kaya serat dan melancarkan pencernaan. Jamur tiram adalah pilihan tepat untuk menu makanan sehat. Nutrisi tinggi, khasiat obat, dan manfaatnya untuk diet menjadikannya pilihan ideal (Kamelia et al., 2018).

Jamur tiram merupakan komoditas pertanian yang memiliki potensi ekonomi tinggi untuk dikembangkan di Pekanbaru. Perbedaan tingkat ekonomi masyarakat di kota ini memengaruhi perilaku konsumen dalam membeli produk, termasuk jamur tiram. Mutu dan harga menjadi prioritas utama bagi konsumen saat ini. Mereka menginginkan produk berkualitas dengan harga yang bersaing. Kepuasan

konsumen terhadap kualitas dan nilai produk akan meningkatkan kemungkinan mereka menjadi pelanggan setia. Peluang bagi Petani Jamur Tiram Petani jamur tiram di Pekanbaru memiliki peluang untuk meningkatkan keuntungan dengan Meningkatkan mutu jamur tiram. Menawarkan harga yang bersaing. Membangun loyalitas pelanggan. Budidaya jamur tiram di Pekanbaru memiliki potensi ekonomi yang tinggi. Petani yang mampu memenuhi permintaan konsumen akan mutu dan harga produk akan mendapatkan keuntungan yang optimal (Rini, 2019).

Konsumsi jamur tiram tidak hanya dipengaruhi oleh jumlah produksi. Baik produsen maupun penjual perlu memahami perilaku konsumen untuk mengetahui apa yang mereka inginkan. Salah satu faktor penting yang memengaruhi perilaku konsumen adalah sikap mereka terhadap produk. Sikap ini dibentuk oleh persepsi konsumen terhadap atribut-atribut produk yang mereka yakini penting. Atribut produk adalah karakteristik yang menentukan nilai produk bagi konsumen. Konsumen umumnya memiliki sikap positif terhadap produk yang memiliki atribut-atribut yang positif, dan sebaliknya. Memahami atribut produk dan bagaimana mereka memengaruhi sikap konsumen adalah kunci untuk meningkatkan konsumsi jamur tiram (Ernawati, 2016).

Secara umum setiap konsumen jamur mempunyai pandangan yang berbeda-beda terhadap atribut jamur yang dianggap penting, sehingga pada akhirnya dapat mempengaruhi konsumen dalam mengambil keputusan pembelian. Selain itu, bervariasinya tingkat pendidikan dan pendapatan rumah tangga konsumen, serta kebutuhan yang harus dipenuhi oleh setiap rumah tangga mempengaruhi perilaku konsumen dalam melakukan aktivitas ekonomi dalam berbelanja. Pola hidup sehat dengan kembali ke alam dengan mengonsumsi makanan yang diproduksi secara alami sedang menjadi tren baru di masyarakat. Perubahan konsumsi dapat mengubah pola pembelian dari segi perilaku konsumen (Suarsih, 2020).

Di zaman sekarang ini banyak sekali masyarakat yang membudidayakan jamur tiram putih, budidaya jamur tiram putih selain untuk meningkatkan perekonomian para petani, ternyata jamur tiram putih bermanfaat bagi tubuh karena banyak mengandung vitamin dan asam amino (Alam & Al Farizi, 2021)

Budidaya jamur tiram putih cukup mudah, tidak memerlukan media yang sulit, cukup serbuk gergaji sebagai media utamanya. Budidaya jamur merupakan teknologi tepat guna yang tidak memerlukan biaya besar dan penerapannya tidak terlalu rumit sehingga dapat dilakukan oleh masyarakat lokal. Budidaya jamur tiram memerlukan waktu panen hanya 1,5 bulan, tidak memerlukan pupuk, tidak mengenal musim, dapat dilakukan dalam skala industri rumahan dan oleh siapa saja. Sisa hasil produksi jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai kompos dan pakan ikan, serta dapat juga digunakan sebagai media perkembangbiakan cacing (Zulfarina dkk., 2019).

Sanggar Tani Media Agro Merapi atau yang juga sering disebut ST. Media Agro Merapi dikenal sebagai pusat pengembangan, pelatihan, dan magang khususnya dalam cara membudidayakan jamur bagi petani yang berorientasi ke arah agribisnis dan agro industri yang lebih baik dan tepat guna. Sanggar tani media agro Merapi juga menjual berbagai macam jenis jamur seperti jamur tiram, Lingzhi, Shitake, dan jamur kuping. Jamur tiram sendiri banyak sekali peminatnya (Desiyanti & Sujarwadi, 2018).

Menurut produsen jamur tiram segar di Sanggar Tani Media Agro Merapi ini, konsumen jamur tiram segar banyak yang berasal dari dusun grogol yaitu ibu rumah tangga. Dimana setiap harinya para pembeli jamur tiram segar konsumen akhir ini ialah berjumlah kurang lebih 2 sampai 5 orang, yang berasal dari dusun grogol setiap harinya membeli jamur tiram segar di Sanggar Tani Media Agro, dan konsumen akhirnya setiap harinya selalu berbeda.

Jamur Tiram segar di Sanggar Tani Media Agro Merapi ini di jual dengan harga Rp 15.000 per Kilogram nya. Keistimewaan jamur tiram Segar di Sanggar Tani Media Agro Merapi yaitu: 1. Jamur tiram di sanggar tani media Agro Merapi sudah pasti lebih segar tidak layu. Karena jamur tiram di Penen dihari yang sama saat konsumen membeli jamur tiram. 2. Jamur tiram segar di Sanggar Tani Media Agro Merapi terhindar dari yang namanya bahan kimia. Karena di Sanggar Tani Media Agro Merapi untuk perawatan baglog (media) jamur sampai pemanenannya tidak sama sekali menggunakan bahan kimia.

Di daerah Yogyakarta banyak yang memproduksi jamur tiram akan tetapi untuk kualitasnya mungkin berbeda-beda, dengan adanya penelitian yang saya lakukan mengenai jamur tiram yang diproduksi oleh PT Sanggar Tani Media Agro Merapi apakah sudah dapat memberikan jamur tiram berkualitas dengan harga yang masih terjangkau dikalangan masyarakat. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian sikap konsumen terhadap jamur tiram segar Di PT Sanggar Tani Media Agro Merapi.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui Karakteristik Konsumen jamur tiram segar di Sanggar Tani Media Agro Merapi.
2. Mengetahui Sikap konsumen terhadap jamur tiram segar di Sanggar Tani Media Agro Merapi.

C. Manfaat Penelitian

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat kepada para Pembaca. Adapun manfaat tersebut antara lain:

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam memberikan Manfaat terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang Agribisnis, khususnya dalam hal menganalisis perilaku konsumen terhadap jamur tiram.
2. Bagi peneliti, penulisan ini diharapkan berguna untuk melatih di dalam Mengamati gejala yang terjadi dalam petani jamur dan kemudian Menghubungkan dengan teori yang didapat selama masa perkuliahan.
3. Bagi PT Sangagr Tani Media Agro Merapi, Sebagai bahan evaluasi untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk jamur tiram.