

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara tropis yang kaya akan berbagai jenis tanaman dan dikenal sebagai negara yang memiliki kekayaan alam melimpah, salah satunya tanaman sayuran yang mampu tumbuh dan berkembang dengan baik. Salah satu aspek yang mencolok adalah keberagaman jenis sayuran yang mempunyai bentuk dan ciri masing-masing (Priyambodo et al., 2019). Seiring berjalannya waktu, kesadaran masyarakat Indonesia terhadap gaya hidup sehat semakin meningkat, terutama di kalangan masyarakat modern yang kini cenderung meninggalkan makanan berkalori tinggi dan rendah serat. Beberapa orang bahkan menetapkan kriteria khusus dalam memilih makanan untuk dikonsumsi, salah satunya dalam mengonsumsi sayuran. Bahkan, saat ini banyak individu yang menjadi lebih selektif dalam memilih sayuran untuk dikonsumsi, harapannya makanan yang dikonsumsi mampu memberikan manfaat maksimal bagi kesehatan tubuh (Fajarani et al., 2021).

Upaya yang dilakukan untuk mewujudkan ketahanan pangan salah satunya dapat dengan cara meningkatkan konsumsi sayuran sebagai substitusi pangan karbohidrat. Negara yang mempunyai tingkat pendapatan tinggi, diversifikasi pangan dapat ditunjukkan dengan perubahan pola pangan yang semula biji-bijian sebagai sumber karbohidrat berubah menjadi daging, telur, buah, serta sayuran yang dikonsumsi sebagai sumber protein, vitamin, dan mineral. Sejak pandemi *covid-19*, pola konsumsi masyarakat Indonesia cukup mengalami perubahan dalam mengonsumsi makanan. Sebagian besar masyarakat dapat mengonsumsi sayuran dan buah sebanyak 2 – 4 kali dalam sehari guna kewaspadaan masyarakat dalam menjaga imun tubuh untuk mencegah virus *covid-19* (Choirunnisa & Arifin, 2021).

Sayuran merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia karena termasuk bahan makanan yang mempunyai kandungan gizi tinggi. Sayuran dapat dibudidayakan menggunakan sistem organik maupun anorganik. Berbeda dengan pertanian konvensional atau anorganik yang masih menggunakan bahan kimia dalam budidaya, pertanian organik sudah tidak

menggunakan bahan kimia sehingga semua yang dibutuhkan berasal dari bahan-bahan organik. Perubahan lahan dari sistem anorganik menuju sistem organik harus dilakukan konversi lahan untuk menghilangkan residu kimia pada lahan anorganik. Pemeliharaan yang dilakukan pada sistem organik tidak boleh bergantian dengan sistem anorganik. Proses produksi tanaman organik harus diperhatikan karena tidak boleh tercampur dengan bahan anorganik. Berbeda dengan tanaman sayuran anorganik yang dilakukan pengobatan dengan bahan kimia seperti pestisida, tanaman sayuran organik lebih mendahulukan pencegahan daripada pengendalian terhadap organisme pengganggu tanaman (OPT). Pengendalian terhadap OPT pada tanaman sayuran organik yang dapat dilakukan berupa rotasi tanaman serta penanaman dengan cara tumpang sari (Imani et al., 2018).

Sayuran organik merupakan bahan makanan yang mengandung zat gizi yang diperlukan bagi tubuh, seperti vitamin, protein, mineral, serat, karbohidrat, air, serta tidak mengandung bahan berbahaya yang bagi kesehatan manusia (Astuti et al., 2019). Salah satu gaya hidup sehat yang dapat dilakukan oleh manusia dengan memilih bahan pangan organik untuk dikonsumsi, salah satunya dengan pemilihan sayuran organik. Tingginya gaya hidup sehat akan mempengaruhi keputusan pembelian sayuran organik yang semakin tinggi pula (Widyastuti, 2018). Keunggulan dari teknologi pertanian organik terletak pada kemampuannya untuk mengurangi atau bahkan menghilangkan residu pestisida dan bahan kimia lainnya. Melalui kemajuan ini, masyarakat dapat dengan lebih mudah menemukan sumber pangan yang aman dikonsumsi dan bersahabat dengan lingkungan (Fajarani et al., 2021).

Konsumsi sayuran organik oleh masyarakat Indonesia masih cukup rendah sehingga pengembangan budidaya sayuran organik belum terlalu banyak. Alasan rendahnya masyarakat dalam mengonsumsi sayuran organik salah satunya karena harga sayuran organik yang lebih mahal dibandingkan sayuran anorganik sehingga hanya beberapa kalangan yang sadar kesehatan dan akan mengonsumsinya (Devi & Hartono, 2016). Apabila masyarakat semakin sadar untuk mengonsumsi makanan yang sehat dan terhindar dari bahan kimia, salah satu contohnya sayuran

organik, maka petani sayuran organik akan semakin banyak sehingga kebutuhan sayuran organik masyarakat dapat terpenuhi dengan baik.

Sebelum sayuran organik belum banyak muncul dipasaran, banyak masyarakat yang tetap mengonsumsi sayuran anorganik. Sayuran anorganik ditanam dan dirawat dengan menggunakan bahan-bahan anorganik, seperti pupuk dan pestisida kimia. Kedua hal tersebut membedakan antara sayuran organik dengan anorganik. Meskipun sayuran mempunyai gizi yang tinggi, namun sayuran yang ditanam dengan sistem anorganik dapat mengandung bahan berbahaya bagi tubuh. Seringkali masyarakat tidak memperhatikan apakah bahan pangan yang dipilih mengandung bahan berbahaya atau tidak. Sayuran anorganik mempunyai harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan sayuran organik. Hal itu menjadi salah satu penyebab sayuran anorganik lebih banyak diminati oleh masyarakat. Selain itu, pemahaman masyarakat akan pentingnya konsumsi sayuran organik juga masih kurang sehingga banyak masyarakat yang tetap mengonsumsi sayuran anorganik (Sadewo, 2021). Namun, seiring perkembangan informasi mengenai sayuran organik, sedikit demi sedikit masyarakat beralih mengonsumsi sayuran anorganik atau konvensional menuju sayuran organik yang aman dari zat berbahaya (Devi & Hartono, 2016).

Salah satu pasar modern di Kabupaten Sleman yang menjual sayuran organik dan anorganik yaitu Super Indo Monjali yang berada di Jalan Palagan Tentara Pelajar No.120, Waras, Sariharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.. Super Indo tersebut menjual cukup banyak sayuran organik maupun anorganik. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari *website* superindo.co.id (2023), Super Indo termasuk salah satu supermarket yang menyediakan berbagai macam produk kebutuhan sehari-hari yang berkualitas, lengkap, mempunyai harga yang terjangkau, serta lokasi toko yang mudah dijangkau. Salah satu produk yang dijual di Super Indo yaitu sayuran. Terdapat berbagai macam sayuran yang ada di Super Indo Monjali, baik itu sayuran organik maupun anorganik.

Alasan penelitian ini dilakukan salah satunya dikarenakan saat ini sudah banyak produk organik yang beredar di pasaran, tetapi masih cukup sedikit

masyarakat yang mau mengonsumsi atau berpindah dari produk anorganik menuju produk organik. Meskipun beberapa masyarakat sudah mau beralih mengonsumsi sayuran organik, namun tidak dapat dipungkiri bahwa masih banyak juga masyarakat yang mengonsumsi produk sayuran anorganik sehingga dipertanyakan terkait dengan masyarakat yang masih enggan memilih produk sayuran organik. Padahal sayuran organik sendiri lebih aman apabila dikonsumsi dalam jangka panjang dibandingkan dengan sayuran anorganik.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan peneliti, sayuran organik dan anorganik yang dijual di Super Indo Monjali mempunyai perbedaan dalam beberapa aspek, contohnya pada kemasan, label, serta tempat peletakan sayuran. Kemasan yang membedakan sayuran organik dan anorganik yaitu pada sayuran organik semua sayuran sudah dikemas menggunakan plastik, baik itu plastik untuk sayuran maupun plastik *wrap*. Sayuran organik yang dikemas menggunakan plastik *wrap* diletakkan pada wadah yang terbuat dari anyaman bambu, lalu dikemas menggunakan plastik *wrap*. Sementara itu, pada sayuran anorganik beberapa sudah dikemas menggunakan plastik sayuran, *ziplock*, maupun plastik *wrap*, baik secara langsung maupun dengan tatakan *sterofoam*. Beberapa sayuran anorganik bahkan belum dikemas langsung, namun sudah disediakan plastik untuk mengemas sayuran tersebut.

Perbedaan lainnya terdapat pada label sayuran yang cukup membedakan antara sayuran organik dengan anorganik. Semua sayuran organik diberikan label pada kemasannya. Label tersebut berisi logo Super Indo dan logo organik, nama produsen sayuran organik beserta alamat, media sosial produsen, nomor sertifikat sayuran organik yang disertai kode *QR*. Sementara itu, sayuran anorganik beberapa tidak diberikan label dan beberapa diberikan label yang berisi nama sayuran, produsen, berat sayuran, kode produksi, dan *barcode*. Perbedaan selanjutnya yaitu penempatan sayuran organik dan anorganik. sayuran organik ditempatkan pada suhu ruangan Super Indo dan diletakkan dalam tatakan berupa keranjang yang sudah disusun dengan tinggi sekitar 1 meter dengan lebar kurang lebih 1 meter dan panjang 2 meter sehingga kurang mampu memuat sayuran yang banyak. Tempat sayuran organik juga diberikan penanda berupa tulisan “bio organik” dimana hal

itu dapat mempermudah konsumen menemukan bahwa di tempat tersebut merupakan tempat sayuran organik. Sementara itu, sayuran anorganik diletakkan dalam suhu ruangan dan *chiller*. Sayuran yang dimasukkan dalam *chiller* biasanya sudah di kemas dengan plastik, yaitu berupa brokoli, bunga kol, kol, jagung manis kupas, dan edamame. Sedangkan sayuran yang diletakkan dalam suhu ruangan seperti kangkung, bayam, pakcoy, umbi-umbian, kentang, bawang, serta cabai.

Jenis sayuran anorganik yang dijual di Super Indo Monjali lebih banyak dibandingkan dengan sayuran organik. Sayuran anorganik yang dijual di antaranya wortel, daun bawang, jagung manis, kentang, buncis, kol, jamur, terong, dan lain-lain. Sementara itu, sayuran organik yang dijual diantaranya sawi putih, wortel, buncis, jagung manis, aloevera, dan lain-lain. Baik sayuran organik maupun anorganik yang dijual di Super Indo Monjali mempunyai kesegaran yang terbilang bagus sehingga menarik konsumen untuk membelinya.

Perbedaan jumlah jenis sayuran yang dipasarkan dapat membuat konsumen sayuran organik tidak mempunyai banyak pilihan sayuran yang akan dibeli. Harga yang ditawarkan oleh sayuran organik juga lebih mahal dibandingkan sayuran anorganik. Akan tetapi, sayuran organik lebih sehat daripada sayuran anorganik karena tidak mengandung bahan kimia. Masing-masing sayuran tersebut mempunyai kelebihan dan kekurangan sehingga dapat mempengaruhi konsumen dalam memilih sayuran untuk dibeli dan dikonsumsi.

Pemilihan Super Indo Monjali sebagai tempat penelitian dikarenakan Super Indo tersebut menjual sayuran organik dan anorganik yang beragam jenisnya, baik itu sayuran daun, bunga, buah, umbi, polong, serta jamur. Selain itu, Super Indo Monjali termasuk salah satu supermarket yang ramai akan konsumen sehingga konsumen yang membeli sayuran organik dan anorganik juga banyak. Banyaknya jenis sayuran yang dijual membuat konsumen membeli berbagai macam sayuran yang berbeda-beda. Selain itu, harga sayuran organik maupun anorganik masih terjangkau dan terdapat banyak promo sehingga dapat menarik konsumen dalam membeli sayuran organik maupun anorganik di Super Indo Monjali.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti maka menimbulkan beberapa pertanyaan antara lain bagaimana karakteristik konsumen di Super Indo

Monjali? Apakah sayuran organik atau anorganik yang menjadi preferensi konsumen Super Indo Monjali? Apa atribut yang paling dipertimbangkan dalam preferensi konsumen di Super Indo Monjali?

B. Tujuan

1. Mendeskripsikan karakteristik konsumen Super Indo Monjali.
2. Menganalisis preferensi konsumen terhadap sayuran organik dan anorganik di Super Indo Monjali.
3. Menganalisis atribut sayuran organik dan anorganik yang paling dipertimbangkan dalam preferensi konsumen di Super Indo Monjali.

C. Kegunaan

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi pihak lain, diantaranya:

1. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan mengenai preferensi konsumen sayuran organik dan sayuran anorganik.
2. Bagi pembaca, dapat menambah informasi serta dapat dijadikan sebagai referensi untuk melakukan penelitian lebih lanjut.
3. Bagi pelaku usaha sayuran dapat memberikan informasi dan masukan mengenai preferensi konsumen supaya mampu memproduksi sayuran sesuai dengan kebutuhan konsumen.