

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pertanian merupakan salah satu mata pencaharian utama masyarakat Indonesia. Dengan seiring berjalannya waktu, perkembangan ilmu pengetahuan manusia mengenai jenis-jenis tanaman pangan dan cara penanamannya sangatlah pesat. Terdapat beberapa jenis tanaman pangan yang ditanam oleh masyarakat guna menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri atau sumber energi dan berguna untuk mengolah lingkungan hidupnya. Tanaman pangan sendiri terbagi menjadi 3 yaitu : sereal, biji-bijian dan umbi-umbian. Contoh tanaman sereal yaitu padi dan gandum lalu untuk contoh tanaman biji-bijian yaitu jagung, kacang tanah dan kedelai lalu untuk contoh tanaman umbi-umbian yaitu ubi kayu, ubi jalar dan talas. Pertanian merupakan faktor yang sangat mempengaruhi dalam perekonomian di Indonesia. Dilihat dari luas lahan dan keanekaragaman agroekosistem yang dimiliki oleh Indonesia peluang untuk mengembangkannya pun relatif besar dan beranekaragam tetapi hingga saat ini sektor dalam pertanian sendiri belum bisa mensejahterakan para petani, memenuhi kebutuhan individu, menghasilkan devisa guna meningkatkan perekonomian dan belum dapat menarik investasi dari luar negeri (Sianturi & Hasibuan, 2019).

Salah satu tanaman pangan yang familiar dan ditanam oleh petani di Indonesia adalah Ubi kayu. Ubi kayu sendiri memiliki nama latin (*Manihot utilissima*). Indonesia sendiri memiliki berbagai macam varietas ubi kayu, antara lain ubi kayu yang sering dibudidayakan oleh petani di Indonesia yaitu ADIRA 1, ADIRA 2, MALANG 1, MALANG 2, UJ-3 dan UJ-5 (Sundari, 2010). Dari masing-masing varietas yang dibudidayakan tersebut memiliki kelebihan dan kekurangan.

Salah satu kelebihan yang dimiliki oleh varietas ubi kayu yaitu unggul dalam produktivitasnya dan kekurangannya jangka waktu yang digunakan untuk panen lama dan begitu pula sebaliknya. Ubi kayu sendiri merupakan salah satu jenis tanaman pangan yang berkarbohidrat dan ubi kayu dapat tumbuh subur Indonesia.

Ubi kayu sendiri memiliki peran untuk menunjang kebijakan yang dibuat oleh pemerintah Indonesia dalam bidang pangan yaitu guna meningkatkan keberagaman pola konsumsi pangan masyarakat agar mengurangi ketergantungan akan mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok, oleh sebab itu manfaat dari umbi-umbian salah satunya ubi kayu menjadi penting (Hidayat et al., 2009). Untuk menambah nilai ekonomis dari ubi kayu itu sendiri, sari pati yang terdapat di ubi kayu dapat dimanfaatkan menjadi pembuatan tepung tapioka atau yang sering juga kita sebut dengan tepung kanji.

Tepung tapioka atau tepung kanji memang terdengarnya tidak asing di telinga. Banyak manfaat serta kegunaan tepung tapioka atau tepung kanji mulai dari keperluan masak memasak setiap hari untuk menu harian keluarga sampai untuk keperluan industri makanan. Tak heran jika sekarang banyak petani bertanam ubi kayu untuk di jadikan tepung yang dikirim pada pabrik pembuatan tepung. Tapi itu semua pada dasarnya cara membuat tepung tapioka itu sangat mudah dan sederhana, juga bisa di praktekkan sendiri dirumah.

Tepung kanji banyak dimanfaatkan oleh ibu rumah tangga, perusahaan industri makanan untuk dijadikan berbagai macam makanan olahan yang bervariasi baik itu makanan olahan kering maupun basah. Beberapa makanan khas yang olahannya berasal dari tepung kanji tersebut contohnya seperti : baso aci Bandung, kue, cireng khas Bandung dan geblek khas Kulon Progo. Geblek sendiri merupakan

makanan khas Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Suatu kesempatan yang baik jika pengunjung bertandang ke Yogyakarta bisa menemukan makanan khas yang bisa dicicipi dan belum punah. Karena seiring berkembangnya zaman, ada beberapa makanan tradisional yang mulai tergerus dengan olahan kekinian yang keberadaannya lebih digemari daripada makanan tradisional. Jika menilik Kulon Progo, Kulon Progo menggambarkan sebuah kabupaten dengan wisata alam di perbukitan Menoreh. Namun tidak hanya wisata alamnya saja, ada makanan khas Kulon Progo yang wajib dicoba oleh pengunjung yaitu geblek. Geblek adalah makanan yang sering dibilang seperti cireng. Persamaannya mungkin ada pada bahan baku yang digunakan. Namun keduanya juga memiliki perbedaan yakni dibentuk dan ukurannya. Apabila cireng yang biasanya diolah dengan beragam rasa seperti rasa pedas atau lainnya. Geblek ini hanya memiliki rasa khas asli dari aci yang digoreng. Uniknya, makanan ini menggunakan bentuk angka delapan.

Sejak dahulu makanan menempati urutan teratas dalam pemenuhan kebutuhan manusia, sehingga masalah pangan dikategorikan ke dalam kebutuhan primer atau kebutuhan pokok. Dengan alasan itu, manusia tidak dapat melepaskan kebutuhannya untuk makan karena hanya dengan makan manusia dapat terus melangsungkan hidupnya. Dalam menikmati makanan atau hidangan, setiap orang mempunyai cara yang berbeda untuk memenuhinya. Cara tersebut bisa dengan memilih rumah makan yang indah dengan pelayanan mewah, dengan harapan bahwa konsumen akan merasa puas setelah ia mengorbankan sejumlah uang yang cukup besar di rumah makan yang bagus itu. Disamping itu, ada pula yang lebih cenderung memilih rumah makan yang biasa tetapi memberikan kepuasan dalam rasa makanan yang disantapnya. Sebagian konsumen ada yang beranggapan

daripada makan makanan yang mewah serta mahal tetapi tidak cukup lezat rasanya, lebih baik memilih rumah makan biasa namun menghadirkan menu yang lezat sesuai dengan selera mereka (Danny & Chandra, 2011).

Kopi Ampirono merupakan salah satu rumah makan dan tempat ngopi yang memiliki konsep dengan latar belakang pedesaan yang menampilkan pemandangan area persawahan luas di daerah Girimulyo Kulon Progo. Kopi Ampirono beralamat di Jalan Raya Kaligesing, dusun Tileng, desa Pendowoharjo, kecamatan Girimulyo, kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kopi Ampirono sendiri merupakan rumah makan yang dikemas dengan penataan sebagian tempat duduk modern dan penataan area yang kekinian. Sehingga pengunjung yang datang ke Kopi Ampirono menasar pada anak-anak muda akan tetapi tidak menutup kemungkinan semua kalangan usia juga dapat berkunjung ke Kopi Ampirono agar dapat bersantai sambil menikmati hidangan khas pedesaan Kulon Progo.

Menu yang ditawarkan Kopi Ampirono adalah sajian kopi dan teh khas perbukitan Menoreh. Selain menyediakan kopi dan teh khas perbukitan menoreh, Kopi Ampirono menyediakan menu masakan khas desa yang disediakan ada sayur brongkos, sayur lodeh, sayur daun ketela, dan sop sayur. Lauk yang disediakan juga ada telur dadar goreng, cakar bacem, tahu bacem, dan ikan pindang. Tidak ketinggalan camilan seperti pisang goreng, tempe goreng, dan geblek khas Kulon Progo.

Seiring berjalannya waktu sampai sekarang ini perkembangan popularitas geblek kurang dikenal oleh masyarakat secara luas padahal geblek sendiri merupakan makanan khas Kulon Progo. Karena untuk penjualan dan pemasarannya masih berada di daerah Kulon Progo. Selain itu, geblek memiliki bentuk yang

membentuk angka delapan dan memiliki rasa yang gurih apabila disajikan masih hangat. Permasalahan tersebutlah yang melatarbelakangi saya untuk meneliti kepuasan geblek di Kopi Ampirono. Pada awalnya ditemukan geblek, geblek digunakan sebagai peranan penting untuk ekonomi masyarakat Kulon Progo akan tetapi pada kenyataannya saat ini jumlah industri rumah tangga yang memproduksi geblek semakin berkurang di Kulon Progo. Selain itu, geblek juga hanya dapat ditemui atau dapat dibeli di daerah Kulonprogo saja (Mulyana & Yulianto, 2018). Latar belakang dilakukannya penelitian bertempat di Kopi Ampirono karena banyaknya pengunjung dari berbagai kalangan sehingga nantinya bisa didapatkan kepuasan geblek di Kopi Ampirono. Berdasarkan pengalaman saat observasi ke berbagai tempat kuliner di Kulon Progo yang menjual menu makanan geblek adalah Kopi Pari, Kopi Ingkar Janji, Kopi Klothok Menoreh, Geblek Pari dan Kopi Ampirono. Pada tempat di Kopi Pari dan Kopi Ingkar janji menu makanan geblek penyajiannya tidak menggunakan bumbu tambahan, sehingga saat menikmati geblek tidak ada sentuhan untuk cita rasa yang bervariasi. Kemudian, untuk tempat di Kopi Klothok Menoreh dan Geblek Pari menu makanan geblek yang disajikan terasa hambar dan tidak panas ketika dinikmati sehingga tekstur geblek terasa lebih keras. Namun, dari tempat-tempat tersebut Kopi Ampirono memiliki kelebihan seperti menjual geblek dengan tekstur yang renyah dan rasa yang gurih walaupun sudah dalam keadaan dingin. Selain itu, penyajian geblek diberi bumbu tambahan kecap sambel dan konsumen juga bisa melihat proses pembuatan geblek dengan dapur yang terbuka, sehingga antusias konsumen lebih besar dalam membeli geblek di Kopi Ampirono. Selain itu, geblek kopi ampirono disajikan dalam keadaan yang masih hangat sehingga rasa geblek yang gurih dapat dinikmati oleh konsumen.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk :

1. Mengetahui profil konsumen geblek di Kopi Ampirono Kecamatan Girimulyo Kabupaten Kulon Progo.
2. Menganalisis kepuasan konsumen terhadap geblek di Kopi Ampirono Kecamatan Girimulyo Kabupaten Kulon Progo.

C. Kegunaan Penelitian

1. Bagi Konsumen

Sebagai sumber informasi bagi konsumen mengenai rasa, higienitas, penyajian, porsi, bentuk, harga, kesesuaian harga, kemudahan pemesanan, kesigapan karyawan, kecepatan karyawan dan keramahan karyawan geblek di Kopi Ampirono.

2. Bagi Produsen

Sebagai sumber informasi terkait kepuasan konsumen terhadap geblek Kopi Ampirono yang dapat menjadi bahan evaluasi Kopi Ampirono sehingga dapat menjadi bahan pertimbangan untuk mengembangkan usahanya.