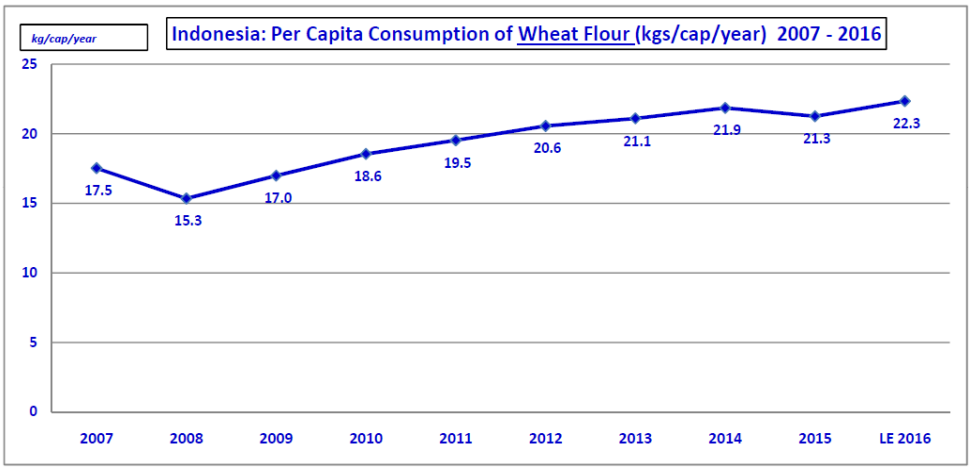
I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gandum merupakan salah satu bahan pangan utama yang digunakan dalam pembuatan tepung terigu. Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (PUSDATIN), volume impor gandum periode januari 2015 adalah sebesar 513.900.217 kg, kedelai menempati urutan kedua sebesar 453.379.266 kg dan jagung menempati urutan ketiga sebesar 355.950.509 kg. Berdasarkan data diatas dapat diambil data bahwa gandum merupakan kebutuhan impor yang paling tinggi dibandingkan dengan kedelai, jagung dan padi pada tahun 2015. Hal ini menandakan bahwa permintaan impor gandum di Indonesia sangat dibutuhkan seiring dengan berkembanganya industri tepung terigu.

Tepung terigu di Indonesia merupakan salah satu industri yang berbasis impor, sehingga produksi tepung terigu di Indonesia sangat bergantung pada besarnya impor gandum Indonesia. Tepung terigu merupakan salah satu bahan pangan bebahan dasar gandum yang paling dibutuhkan untuk konsumsi rumah tangga. Prospek gandum cukup besar untuk dikembangkan di Indonesia sebagai komoditi alternatif karena tingkat kebutuhan tepung terigu dalam negeri setiap tahun cenderung meningkat sedangkan untuk memenuhi kebutuhan tersebut Indonesia mengimpor dari negara lain (Baga & Puspita, 2013). Namun pada periode 2009-2013 impor tepung terigu di Indonesia cenderung terus mengalami penurunan karena Indonesia memiliki kemampuan untuk menghasilkan tepung terigu domestik (Hastuti, 2016).



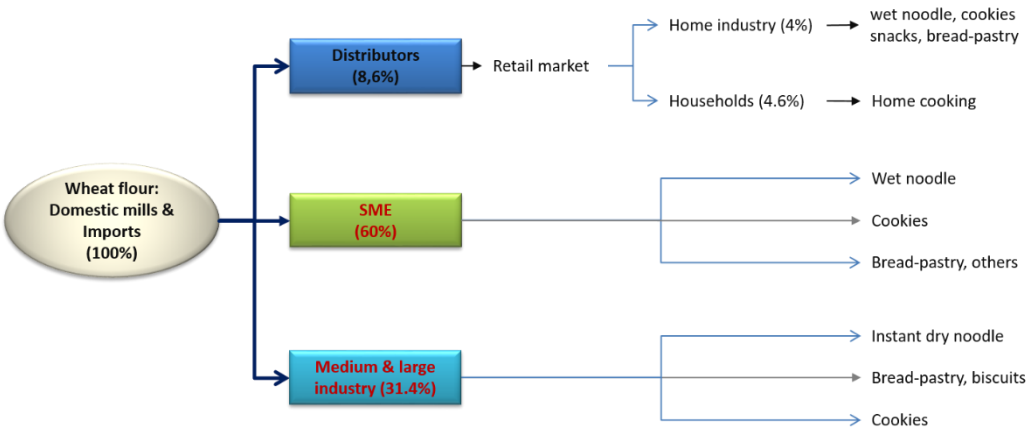
Sumber : Aptindo 2016

Gambar 1.Konsumsi Perkapita Tepung Terigu di Indonesia

Menurut data Aptindo 2016, tingkat konsumsi perkapita tepung terigu di Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan. Menurut survey yang dilakukan CDMI (Central Data Mediatama Indonesia), saat ini kebutuhan tepung terigu di Indonesia mencapai 6,2 juta ton pertahun yang dipenuhi oleh sekitar 22 perusahaan tepung terigu di Indonesia, namun hanya 14 perusahaan yang rutin melakukan produksi, diantaranya adalah PT. Bogasari Flour Mills, PT. Eastern Pearl Flour Mills, PT. Sriboga Ratu Raya, PT. Fugui Flour & Grain Indonesia, PT. Pangan Mas Inti Persada, PT. Purnomo Sejati, PT. Asia Raya, PT. Berkat Indah Gemilang, PT. Jakaranatama, PT. Pakindo Jaya Perkasa, PT. Pundi Kencana, PT. Lumbung Pangan Nasional PT. Cerestas Flour Mills dan PT. Halim Sari Gandum.

Permintaan tepung terigu akan selalu berbanding lurus dengan peningkatan impor gandum dimana gandum merupakan bahan pokok utama produksi tepung terigu. Permintaan tepung terigu sekaligus gandum akan meningkat jika semakin banyak diversifikasi produk tepung terigu menjadi berbagai olahan. Diversifikasi produk dari tepung terigu menandakan bahwa meningkatnya permintaan tepung

terigu disebabkan oleh semakin banyak diversifikasi produk olahan berbahan dasar tepung terigu.



Gambar 2. Struktur Pasar Tepung Terigu

Tepung terigu menjadi bahan utama yang diolah menjadi berbagai macam olahan pangan seperti biskuit, mie, dan roti. Berdasarkan bagan diatas dari Aptindo 2016, bahan pangan tepung terigu memiliki banyak diversifikasi produk antara lain mie, biskuit, roti dan lain-lain.

Permintaan tepung terigu dapat dibagi menjadi dua model permintaan yaitu permintaan langsung dan turunan. Permintaan tepung terigu sebagian besar merupakan permintaan turunan (*derived demand*) karena yang dikonsumsi sebagian besar dalam bentuk pangan hasil olahan atau produk dimana barang dan jasa tersebut digunakan dalam produksi berbagai macam olahan. Menurut beberapa studi, penggunaan terigu pada garis besarnya adalah untuk industri (besar, menengah, kecil, dan rumah tangga) (Gafar, 2009).

Tepung terigu merupakan bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan gorengan. Pada tahun 2010-2016, harga tepung terigu cenderung meningkat disebabkan karena beberapa hal seperti perubahan harga gandum internasional dan

naik turunnya volume permintaan tepung terigu dari konsumen. Hal ini menjadi bahan yang dijelaskan dalam konsep permintaan yang menyatakan bahwa semakin tinggi harga maka permintaan akan semakin menurun.

Gorengan merupakan makanan yang komposisi bahannya rata-rata adalah tepung terigu. Selain tepung terigu, gorengan pun memerlukan bahan pendukung lainnya seperti minyak goreng dan telur. Bahan dasar pembuatan gorengan adalah tepung terigu. Selain tepung terigu, bahan tepung lain yang digunakan adalah tepung beras, tapioka, dan maizena. Penggunaan berbagai jenis komposisi tepung untuk gorengan berbeda-beda sesuai dengan keinginan pedagang. Gorengan menjadi salah satu menu favorit karena harga yang tidak mahal dan tidak menguras kantong. terutama untuk usaha seperti warung angkringan.

Terdapat banyak industry makanan yang menjadikan tepung terigu sebagai kebutuhan utama dalam usaha, salah satunya adalah usaha angkringan. Angkringan merupakan industri kecil yang menyediakan berbagai macam menu makanan dan minuman dengan harga yang terjangkau. Biasanya angkringan identik dengan usaha gerobak atau tenda. Namun, dewasa ini usaha angkringan terus mengalami perkembangan pesat. Terdapat berbagai angkringan modern dengan pengembangan tempat atapun menu. Angkringan selalu menyediakan gorengan sebagai salah satu menu makanan wajib dalam menu angkringan.

Usaha warung angkringan ini mengalami perkembangan cukup pesat dan diminati sebagai mata pencaharian masyarakat karena memiliki profit yang cukup baik. Dimana usaha ini sudah merebak perkembangannya diberbagai daerah seperti

Solo, Kota Yogyakarta sebagai ikon pertama dan wilayah lainnya. Dapat dilihat juga di berbagai daerah terutama di Kecamatan Wangon.

Kecamatan Wangon merupakan pertemuan jalur utama nasional yang menghubungkan empat daerah yaitu Yogyakarta, Tegal, Purwokerto dan Ajibarang. Kecamatan Wangon juga memiliki 4,58 % bagian wilayah dari total semua Kabupaten Banyumas. Berkembang pesatnya perdagangan terutama kuliner untuk warung/ kedai makan ini memiliki dampak positif terhadap naiknya minat konsumsi masyarakat terhadap kuliner terutama kuliner dalam usaha angkringan.

Salah satu garis besar tepung terigu merupakan kebutuhan yang digunakan untuk usaha angkringan. Bertambahnya permintaan pada Angkringan yang disebabkan pertumbuhan perdagangan dan kuliner Kecamatan Wangon serta peningkatan harga tepung terigu akan mempengaruhi permintaan terhadap tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan gorengan. Kebutuhan tepung terigu ini akan memudahkan pengambilan seberapa banyak permintaan atau pembelian gorengan di angkringan. Permintaan gorengan ini mengindikasikan seberapa banyak permintaan terhadap bahan utama gorengan yaitu tepung terigu. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang permintaan tepung terigu pada Angkringan di Kecamatan Wangon.

B. Tujuan

Adapun tujuan diadakannya penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan profil Angkringan di Kecamatan Wangon
2. Menggambarkan Perilaku Pembelian Tepung Terigu oleh Angkringan di Kecamatan Wangon

3. Menganalisis faktor-faktor yang berhubungan terhadap permintaan tepung terigu oleh Angkringan di Kecamatan Wangon

C. Kegunaan

1. Bagi pemerintah, sebagai informasi dalam pertimbangan pembuatan kebijakan harga, impor maupun produksi tepung terigu.
2. Bagi peneliti lain, sebagai bahan acuan untuk dijadikan penelitian selanjutnya atau sebagai bahan referensi.
3. Bagi perusahaan tepung terigu, sebagai pertimbahan dan acuan dalam mengetahui permintaan kebutuhan akan tepung terigu.