

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini, kuliner mancanegara lebih digandrungi oleh masyarakat milenial saat ini. Namun bukan berarti makanan nusantara kehilangan kepopuleritasannya di masyarakat Indonesia. Banyak makanan nusantara yang sulit digantikan posisinya dihati masyarakat Indonesia. Makanan nusantara memiliki ciri khas dimana bahan dasarnya terbuat dari komoditas yang tersedia di daerah tersebut dengan jumlah yang melimpah, mulai dari makanan yang terbuat dari bahan hewani seperti rendang yang berbahan dasar daging sapi, urap yang berbahan dasar bermacam sayur sayuran, hingga manisan yang terbuat dari buah seperti carica.

Salah satu buah yang kerap digunakan sebagai bahan dasar dalam kuliner di Indonesia adalah nangka. Selain karena banyaknya komoditi nangka di Indonesia, nangka juga digunakan sebagai bahan dasar karena buah ini memiliki rasa yang unik. Nangka yang sudah masak banyak digunakan sebagai pelengkap dalam es cendol, es kelapa dsb. Nangka yang masih muda juga kerap digunakan sebagai bahan dasar membuat masakan seperti gudeg dan megono. Bahkan bijinyapun bisa dimanfaatkan menjadi sayur lodeh.

Nangka dimanfaatkan karena banyak mengandung nutrisi dan vitamin seperti vitamin A, thiamin, riboflavin, kalsium, kalium, zat besi, natrium, *zinc*, niasin dan berbagai jenis nutrisi lainnya. Manfaat lain dalam mengkonsumsi nangka ialah terdapat vitamin Cnya yang mana dapat membantu dalam melindungi tubuh dari radikal bebas dan juga memperkuat imunitas. (Swami et al., 2012).

Salah satu daerah yang memanfaatkan nangka sebagai bahan dasar dalam kuliner tradisionalnya adalah Pekalongan. Daerah yang terdapat di pesisir pantai utara jawa ini memanfaatkan nangka yang masih muda untuk membuat makanan yang bernama megono.

Nangka muda dipakai karena teksturnya yang padat dan rasanya yang netral sehingga ketika dipadukan dengan beberapa bumbu dapur membuat megono sangat digandrungi oleh masyarakat pekalongan. Kandungan vitamin dan mineral yang terdapat dalam nangka muda

juga cukup kompleks. Dalam 100gr nangka muda terdapat 57 kalori dengan 11,3gr karbohidrat dan 2gr protein. Selain itu terdapat juga vitamin C, B1, B2, dan lain sebagainya.

Table 1 Komposisi mineral dan vitamin dalam 100gram nangka muda

NO	KOMPOSISI	KANDUNGAN
1.	Air (g)	85.4
2.	Energi (Kal)	57
3.	Protein (g)	2.0
4.	Lemak (g)	0.4
5.	Karbohidrat (g)	11.3
6.	Serat (g)	8.3
7.	Abu (g)	0.9
8.	Kalsium (mg)	45
9.	Fosfor (mg)	29
10.	Besi (mg)	0.5
11.	Natrium (mg)	1
12.	Kalium (mg)	246.5
13.	Tembaga (mg)	0.04
14.	zinc (mg)	0.1
15.	B-Karoten (mcg)	21
16.	Karoten total (mcg)	25
17.	Thiamin/vitamin b1 (mg)	0.07
18.	Riboflavin/vitamin b2 (mg)	0.06
19.	Niasin (mg)	0.7
20.	Vit C (mg)	9

Sumber : (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018)

Megono sebagai makanan khas daerah Pekalongan, terbuat dari nangka muda yang kemudian dicacah kasar dan dimasak dengan berbagai macam bumbu. Hampir setiap warung makan di setiap daerah di Pekalongan menyediakan megono sebagai *condiment* dalam menunya, bahkan banyak warung makan yang hanya khusus menjual nasi dan megono yang disajikan dengan mendoan sebagai menunya. Walaupun terdapat banyak variasi rumah makan dari berbagai daerah seperti warung tegal yang dengan lauk pauk yang beragam, warung lamongan dengan pecel lelenya, warung nasi padang yang identik dengan rendangnya, bahkan angkringan yang dikenal dengan nasi kucingnya masih terdapat megono yang melengkapi dalam penjualan di warung warung tersebut. Nasi megono memiliki cita rasa yang dominan gurih, biasanya nasi megono dihidangkan bersama sambal dan gorengan sebagai pelengkap. Dengan nangka muda sebagai bahan dasar pembuatannya, nasi megono selalu habis diburu tiap harinya.

Nangka muda dipakai karena buah tersebut memiliki rasa yang netral dan cocok untuk dicampurkan dengan berbagai bumbu megono.

Pedagang nasi megono kerap mengeluhkan tentang harga nangka muda yang *fluktuatif* dan terkadang sulit untuk menemukan nangka muda di pasaran, Padahal penjualan nasi megono hampir setiap hari dilakukan, dan setiap hari itu pula masyarakat Pekalongan membeli nasi megono. Hal itu membuat pedagang nasi megono harus beradaptasi dengan pasar yang *fluktuatif*, beberapa kali pedagang nasi megono harus membeli nangka muda dengan harga yang tidak sesuai dengan harga penjualan nasi megono, perburuan nangka muda tentunya tidak luput dari aktifitas pedagan nasi megono tiap harinya, bahkan dikala nangka muda sulit ditemui terkadang pedagang nasi megono terpaksa harus menyesuaikan resep megono yang digunakan.

Permintaan nangka muda oleh warung nasi megono merupakan salah satu contoh dari permintaan input oleh produsen. Permintaan input oleh produsen dalam hal ini permintaan nangka muda oleh pedagang nasi megono sebagai produsen megono, dipengaruhi oleh beberapa faktor yang mempengaruhi pedagang nasi megono dalam memutuskan pembelian nangka muda. Perilaku pembelian nangka muda oleh warung nasi megono juga memberi informasi mengenai bagaimana permintaan nangka muda oleh pedagang nasi megono. Kotler dan Amstrong (2010) menyebutkan bahwa faktor faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam melakukan pembelian antara lain budaya, sosial, pribadi, dan psikologi.

Melihat permasalahan yang ada, peneliti tertarik untuk mencari tahu lebih lanjut tentang berapa jumlah permintaan nangka muda yang dibutuhkan oleh pedagang nasi megono untuk memenuhi permintaan konsumen megono dan faktor faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan nangka muda oleh pedagang nasi megono dalam melakukan pembelian nangka muda sebagai bahan pokok pembuatan megono di kabupaten Pekalongan, khususnya desa karangsari kecamatan karanganyar tiap bulannya.

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui jumlah permintaan nangka muda oleh pelaku usaha warung nasi megono di Kecamatan Karanganyar Kabupaten Pekalongan.
2. Untuk mengetahui faktor faktor yang mempengaruhi permintaan nangka muda oleh pedagang nasi megono di Kecamatan Karanganyar Kabupaten Pekalongan.

C. Kegunaan:

1. Penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam membuat keputusan terkait pengembangan usaha angka muda terutama pedagang nasi megono.
2. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi acuan oleh pemerintah daerah pekalongan dalam meningkatkan dan mengembangkan makanan tradisional dalam hal ini pelaku usaha warung nasi megono.
3. Dan semoga penelitian ini juga dapat bermanfaat sebagai referensi untuk para peneliti yang akan melakukan penelitian serupa.

