

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe adalah salah satu makanan olahan yang menyediakan protein nabati dengan harga lebih murah dibandingkan sumber protein hewani seperti daging, susu, dan telur. Selain harganya yang relatif murah, proses pembuatannya juga simpel dan mudah, serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Tempe tidak hanya terkenal karena kemudahan dalam pengolahan, tetapi juga memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan (Qolbi *et al.*, n.d, 2025)

Di Indonesia tempe merupakan salah satu produk makanan dari kedelai yang telah populer karena memiliki harga terjangkau dan kandungan gizi yang tinggi. Dengan nilai nutrisi yang terkandung di dalamnya, kedelai memiliki potensi yang sangat besar sebagai sumber protein nabati utama. Kondisi ini mengakibatkan permintaan kedelai di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya akibat bertambahnya jumlah penduduk. Berikut merupakan tabel konsumsi dan impor kedelai Indonesia tahun 2017-2021.

Tabel 1. Konsumsi dan Impor Kedelai Indonesia Tahun 2017-2021

Tahun	Konsumsi (ton/tahun)	Pertumbuhan (%)	Impor (ton/tahun)	Pertumbuhan (%)
2017	2,565,992	-	2,671,914	-
2018	3,050.214	15,87	2,585,809	-3.22
2019	3,186,612	4,47	2,670,086	3.25
2020	3,224,888	1,2	2,475,286	-7.29
2021	3,255,365	0,94	2,480,000	19
Rata-rata	3,056,614,2	5,62	2.576.619	2.935

Sumber : Badan Pusat Statistik (2022)

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa perkembangan konsumsi kedelai di Indonesia dari tahun 2017-2021 mengalami peningkatan cukup signifikan. Konsumsi kedelai cenderung meningkat, konsumsi kedelai terendah pada tahun 2017 yaitu sebesar 2.565.992 Ton/Tahun dan konsumsi tertinggi pada tahun 2021 sebesar 3.255.365 Ton/Tahun. Rata-rata konsumsi kedelai dari tahun 2017-2021 adalah sebesar 3.056.614,2 Ton/Tahun dengan tingkat rata-rata pertumbuhan sebesar 5,62% yang terus meningkat, namun tidak diiringi oleh peningkatan

produksi kedelai lokal, sehingga pemerintah memilih melakukan impor, terlihat pada Tabel 1 bahwa peningkatan impor kedelai cenderung berflukstasi setiap tahun. Rata-rata impor kedelai dari tahun 2017-2021 yaitu Sebesar 2.576.619 dengan rata-rata pertumbuhan yaitu 2,935%. Kondisi ini menunjukkan bahwa kedelai memiliki prospek pengembangan yang baik. Perkembangan manfaat kedelai selain sebagai sumber protein juga diyakini sebagai antioksidan dalam pencegahan penyakit. Dengan demikian, kebutuhan akan kedelai diperkirakan akan terus tumbuh dengan kesadaran masyarakat akan manfaat dari kedelai serta peningkatan pendapatan (Badan Pusat Statistik, 2022)

Kondisi ini berdampak pada Provinsi Sumatera Utara yang merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi pertanian, termasuk dalam produksi kedelai yang mengalami fluktuasi signifikan selama periode 2019 hingga 2022. Berikut ini data statistik perkembangan produksi kedelai di provinsi sumatera utara dari tahun 2019-2022

Tabel 2. Perkembangan Produksi Dan Luas Panen Kedelai Tahun 2019-2022 di Sumatera Utara

Tahun	Produksi (ton)	Luas Panen (Ha)
2019	9.626,70	5.563,00
2020	4.003,00	2.559,00
2021	1.463,00	854,00
2022	8.214,00	5.195,00

Sumber : BPS Sumatera Utara, 2023

Berdasarkan pada Tabel 2 menunjukkan bahwa produksi kedelai mengalami penurunan dari Tahun 2019-2021. Namun pada tahun 2022 produksi mengalami peningkatan, dikarenakan perkembangan luas lahan, hal ini memberi dampak positif terhadap perkembangan sektor pertanian dan agroindustri pengolahan makanan. Sehingga banyak pelaku usaha di sektor agroindustri termasuk industri pengolahan makanan ringan yang berbasis pada hasil pertanian lokal seperti keripik tempe.

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan industri yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Agroindustri merupakan

cabang dari industri yang berbasis pada pemanfaatan hasil pertanian sebagai bahan baku utama (Rente, 2016). Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian, industri diartikan sebagai kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku, bahan setengah jadi, dan/atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri.

Berdasarkan jumlah tenaga kerjanya, industri dapat dibedakan menjadi empat yaitu: Industri rumah tangga, industri rumah tangga adalah usaha skala kecil dengan tenaga kerja kurang dari 4 orang. Industri kecil, industri kecil mempekerjakan sekitar 5 hingga 19 orang. Industri sedang adalah industri yang menggunakan tenaga kerja sekitar 20 hingga 99 orang. Industri besar mempekerjakan lebih dari 100 orang dengan modal besar (Badan Pusat Statistik, 2017)

Berikut data mengenai banyaknya industri menurut jenisnya di setiap desa/kelurahan yang terdapat di Kecamatan Padang Tualang pada tahun 2023. Tabel ini memberikan gambaran nyata mengenai sebaran industri besar/sedang, industri kecil, dan industri rumah tangga di wilayah tersebut.

Tabel 3. Banyaknya Industri Dirinci Menurut Jenisnya dan Desa/ Kelurahan di Kecamatan Padang Tualang, 2023

Desa/Kelurahan	Industri Besar/Sedang	Industri Kecil	Industri Rumah Tangga	Jumlah Total
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Sukaramai	-	8	9	17
Tebing.Tj Selamat	-	-	-	-
Tanjung Putus	1	7	17	25
Tanjung Selamat	3	6	3	12
Besilam	-	-	5	5
Padang Tualang	-	-	2	-
Serapuh ABC	-	5	13	18
Kwala Pesilam	-	-	-	-
Buluh Telang	1	5	7	13
Jati Sari	1	26	32	59
Banjaran Raya	1	-	-	1
Bukit Sari	-	-	5	5
Kecamatan Padang Tualang	7	57	93	155

Sumber: BPS Kabupaten Langkat, 2024

Berdasarkan data yang tercantum dalam tabel diatas menunjukkan bahwa aktivitas industri tersebar cukup bervariasi di setiap wilayah. Secara keseluruhan, terdapat 155 unit industri yang terbagi menjadi tiga kategori utama yaitu industri besar/sedang, industri kecil, dan industri rumah tangga. Industri rumah tangga merupakan kategori terbanyak dengan jumlah 93 unit, disusul oleh industri kecil sebanyak 57 unit, dan industri besar/sedang sebanyak 7 unit.

Berdasarkan data seluruh desa dan kelurahan yang tercatat, Kelurahan Jati Sari merupakan wilayah dengan jumlah unit industri terbanyak, yaitu sebanyak 59 unit. Sementara itu, beberapa desa seperti Tebing Tanjung Selamat dan Kwala Pesilam tercatat tidak memiliki aktivitas industri sama sekali. Adapun Kelurahan Tanjung Selamat menunjukkan struktur industri yang cukup seimbang, terdiri atas 3 unit industri besar/sedang, 6 unit industri kecil, dan 3 unit industri rumah tangga.

Industri rumah tangga yang memproduksi keripik tempe di Kelurahan Tanjung Selamat memiliki beberapa pelaku usaha dengan karakteristiknya masing-masing yaitu Usaha keripik tempe milik bu lely dan usaha keripik tempe milik bu sari. Usaha keripik tempe bu lely terletak di jalan sidomukti telah berdiri sejak tahun 2021. Usaha ini memproduksi keripik tempe dengan kapasitas 20-30 kg perhari, produk keripik tempe yang dihasilkan memiliki dua varian rasa, yaitu rasa balado dan rasa original, dimana rasa original yang menjadi favorit konsumen. Pemasaran dilakukan secara online melalui WhatsApp dan Facebook, serta secara offline melalui penjualan langsung dari rumah, penitipan di kedai-kedai, dan melalui reseller. Sementara itu, usaha keripik tempe milik ibu sari yang terletak di jalan sidosari telah berdiri sejak tahun 2015, dengan kapasitas produksi 15-20 kg perhari. Selain itu usaha ini tidak hanya memproduksi keripik tempe, tetapi juga menjadikan produksi tempe sebagai usaha utamanya. Pemasaran pada usaha keripik tempe bu sari dilakukan secara online dan offline melalui WhatsApp dan Facebook, Bu Sari tidak melakukan pemasaran dengan menitipkan produk keripik tempe ke kedai-kedai.

Namun demikian, kedua usaha ini masih menghadapi kendala dalam hal pemasaran, terutama terkait dengan keterbatasan jangkauan distribusi ke wilayah yang lebih jauh. Permasalahan ini disebabkan oleh karakteristik produk keripik

tempe yang mudah rapuh dan rentan pecah selama proses pengiriman. Tidak adanya sistem pengemasan yang memadai untuk melindungi produk dari kerusakan fisik yang menjadi hambatan utama dalam memperluas pasar. Akibatnya, pelaku usaha mengalami kesulitan dalam menentukan target pasar secara spesifik dan terfokus, karena risiko kerusakan produk menurunkan tingkat kepercayaan konsumen di luar wilayah distribusi lokal.

Dalam menghadapi permasalahan yang dialami oleh kedua usaha, penerapan segmentasi pasar menjadi upaya penting untuk memastikan bahwa produk yang ditawarkan sesuai dengan karakteristik dan kebutuhan target konsumen. Penelitian sebelumnya umumnya membahas segmentasi pasar secara umum dengan fokus pada satu usaha saja, belum ditemukan penelitian yang mengkaji segmentasi pasar dengan membandingkan segmentasi pasar dua pelaku usaha secara menyeluruh berdasarkan geografis, demografis, psikografis, dan tingkah laku. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai segmentasi pasar produk keripik tempe di Kelurahan Tanjung Selamat Kabupaten Langkat, yang mencakup aspek segmentasi geografis, demografis, psikografis, dan tingkah laku. Dengan segmentasi yang terarah pemilik usaha dapat menentukan sasaran pasar secara lebih jelas dan fokus, sehingga strategi segmentasi pemasaran menjadi lebih efektif dalam mencapai target penjualan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini ialah bagaimana segmentasi pasar produk keripik tempe di Kelurahan Tanjung Selamat Kabupaten Langkat?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis bagaimana segmentasi pasar produk keripik tempe berdasarkan geografis, demografis, psikografis dan tingkah laku di Kelurahan Tanjung Selamat Kabupaten Langkat.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Bagi pihak agroindustri, penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai segmentasi pasar produk keripik tempe sehingga dapat di jadikan sebagai dasar pertimbangan untuk penentuan segmentasi pasar keripik tempe yang tepat pada usaha agroindustri keripik tempe.
2. Bagi penulis, untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik mengenai segmentasi pasar produk keripik tempe.
3. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumber atau bahan referensi untuk penelitian mengenai segmentasi pasar produk keripik tempe.