

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perekonomian Indonesia menunjukkan ketergantungan yang signifikan pada sektor pertanian sebagai pendorong utama pertumbuhan ekonomi. Dalam upaya meningkatkan kontribusi sektor pertanian, fokus diberikan pada pengembangan pertanian sebagai sektor yang tangguh, mampu memberikan dukungan penting bagi sektor industri. Dukungan ini tidak hanya mencakup aktivitas budidaya (*on-farm agribusiness*) semata, tetapi juga melibatkan proses pengolahan lebih lanjut atau kegiatan di sektor hilir (*off-farm agribusiness*). Langkah ini bertujuan menghasilkan berbagai produk olahan pertanian dengan nilai tambah yang lebih tinggi (Triputra, 2011)

Industri pengolahan pangan merupakan komponen penting dari sistem pangan, yang menghubungkan sisi produksi dan sisi konsumsi. Peran utama industri pengolahan pangan ini adalah mengelola dan mengubah bahan baku dari sisi produksi, mentransportasikan dan mendistribusikan secara efisien ke sisi konsumsi, sehingga setiap individu mendapatkan akses pangan aman, bergizi secara cukup, untuk memungkinkan hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan. Indonesia dikenal dengan produk pangan berbahan baku lokal yang diolah baik secara modern maupun tradisional, menciptakan keragaman produk yang melimpah (Hariyadi, 2023).

Kedelai sebagai salah satu hasil pertanian utama yang menjadi fokus dalam pengembangan sektor agroindustri. Kedelai bukan hanya menjadi komoditas pangan penting, tetapi juga bahan baku utama dalam industri pangan. Posisi strategis kedelai dalam perdagangan internasional membuatnya menjadi salah satu komoditas pangan utama di Indonesia setelah padi dan jagung. Sebagai sumber protein nabati utama, permintaan kedelai terus meningkat setiap tahun, memberikan kontribusi dalam upaya meningkatkan kualitas SDM Indonesia (Muchtadi, 2010).

Produk olahan kedelai yang populer di Indonesia adalah tahu. Masyarakat Indonesia sudah terbiasa mengonsumsi tahu sebagai protein pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati karena rasanya yang enak dan harganya yang relatif murah. Proses pembuatan tahu

melibatkan pengolahan kedelai menjadi bubur, yang kemudian diolah menjadi berbagai masakan. Keistimewaan tahu tidak hanya terletak pada cita rasanya yang lezat, tetapi juga pada kandungan gizinya yang tinggi, termasuk beberapa asam amino esensial (Hadiyanti, 2014).

Data konsumsi per-kapita tahu perminggu dari tahun 2018 hingga 2022, menurut (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2022), menunjukkan tren konsumsi yang stabil, dengan rata-rata sebagai berikut:

Tabel 1. Rata-rata konsumsi tahu per-kapita perminggu tahun 2018-2022

No	Tahun	Konsumsi Tahu/kg
1	2018	0,157
2	2019	0,151
3	2020	0,152
4	2021	0,158
5	2022	0,148

Sumber: BPS 2022

Berdasarkan Tabel 1, menunjukkan jumlah konsumsi tahu per minggu dalam kilogram. Selama rentang waktu 2018 hingga 2021, konsumsi tahu mengalami fluktuasi yang relatif stabil, namun terjadi penurunan pada tahun 2022.

Di sisi lain, di tingkat lokal terdapat dinamika menarik dalam industri tahu seperti di Kelurahan Aek Pining. Terdapat tiga industri rumah tangga yang memproduksi tahu dari kedelai di kelurahan ini. Jumlah produksi tahu perhari di Kelurahan Aek Pining dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah produksi tahu perhari industri tahu di kelurahan Aek Pining

	Bahan Baku/Kg	Produksi/Potong
Industri Tahu H. Basri	100	3000
Industri Tahu Miyar	50	1500
Industri Tahu Warno	20	600

Sumber: Data primer, diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa Industri Tahu H. Basri memiliki kapasitas produksi tertinggi, dengan menggunakan 100 kg bahan baku, menghasilkan 3.000 potong tahu per hari. Sementara itu, Industri Tahu Warno memiliki kapasitas produksi paling rendah, dengan menggunakan 20 kg bahan baku dan menghasilkan 600 potong tahu per hari.

Industri Tahu Warno merupakan salah satu usaha tahu yang sudah berdiri sejak tahun 2004, yang terletak di Kelurahan Aek Pining Kecamatan Batang Toru Kabupaten Tapanuli Selatan Sumatera Utara. Adapun jumlah produksi Tahu Warno selama 5 tahun terakhir terdapat pada tabel berikut:

Tabel 3. Jumlah produksi tahu warno tahun 2018-2022

No	Tahun	Bahan baku/produksi (kg)	Jumlah Produksi/hari (potong)
1	2018	50	1500
2	2019	40	1200
3	2020	30	900
4	2021	20	600
5	2022	20	600

Sumber: Data primer, diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan bahwa sejak tahun 2018 hingga 2022 produksi Tahu Warno telah mengalami penurunan yang signifikan, terutama sejak pandemi Covid-19 melanda. Sebelum pandemi, Tahu Warno dikenal memiliki permintaan yang tinggi, namun kini produksinya terpaksa menurun drastis. Selain dipengaruhi oleh pandemi, penurunan produksi ini juga disebabkan oleh berkurangnya jumlah pengecer yang sebelumnya menjadi langganan tetap. Akibatnya, hingga saat ini jumlah produksi Tahu Warno hanya mencapai 20 Kg per hari, jauh di bawah kapasitas produksi sebelum pandemi. Hal ini menunjukkan betapa besar dampak pandemi dan perubahan pasar terhadap industri tahu lokal seperti Tahu Warno.

Adapun yang menjadi penyebab Industri Tahu Warno mempertahankan jumlah produksi karena ingin menjaga kualitas tahu yang di produksinya dengan fokus pada manajemen produksi yang terkelola dengan baik. Selain itu, Industri Tahu Warno juga menyadari bahwa dengan meningkatkan jumlah produksi secara berlebihan, ada risiko tahu yang diproduksi tidak habis terjual. Hal ini dapat menyebabkan penurunan kualitas karena tahu yang tidak laku mungkin tidak akan segar lagi, sehingga bisa merusak reputasi usaha. Mengingat adanya persaingan dari industri tahu lain di Kelurahan Aek Pining, Industri Tahu Warno memilih untuk mempertahankan jumlah produksi yang stabil untuk menjaga daya saing dan memastikan setiap tahu yang diproduksi dapat terjual dengan baik.

Meningkatnya persaingan dalam pemasaran mendorong produsen dan pemasar untuk menyusun strategi pemasaran yang efektif dan tepat dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Seorang konsumen dapat dipengaruhi oleh pemahaman yang memadai mengenai sifat konsumen tersebut. Produsen dan pemasar perlu mengetahui selera konsumen ketika memutuskan apakah mereka menyukai suatu produk atau tidak. Hal ini dikarenakan sebelum melakukan pembelian terhadap suatu produk, konsumen mempertimbangkan dan

memperhatikan ciri-ciri fisik (atribut) yang berhubungan dengan produk tersebut sesuai dengan kesukaan mereka untuk memperoleh kepuasan (Wijayanti, 2011).

Preferensi konsumen merupakan pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap produk yang akan dikonsumsi dari berbagai pilihan produk yang ada, dengan mengkaji preferensi konsumen, dapat diketahui segala informasi yang berhubungan dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Hal ini sangat penting bagi pelaku agribisnis dalam menanggapi permintaan produk yang dihasilkan (Hariyani, 2005). Preferensi konsumen dapat membantu suatu usaha untuk mengetahui atribut-atribut apa saja yang menjadi kebutuhan dan keinginan konsumen, ini karena berkaitan dengan pilihan seseorang untuk menetapkan pilihannya dalam mengkonsumsi suatu produk (Putri, 2017).

Preferensi konsumen terhadap produksi Industri Tahu Warno mencerminkan dinamika unik dalam pasar lokal. Meskipun kapasitas produksinya lebih rendah dibandingkan dengan industri tahu lainnya, preferensi konsumen terhadap Tahu Warno dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor tertentu. Keunggulan produk, baik dari segi harga maupun karakteristik khusus menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen dalam memilih produk tersebut. Selain itu, kualitas produk juga menjadi elemen penting yang dapat memperkuat preferensi konsumen, seperti rasa, tekstur, ukuran dan daya tahan tahu. Beberapa keunggulan tersebut akan membantu Industri Tahu Warno tetap bersaing di pasar lokal.

Interaksi langsung dengan konsumen dan penerapan strategi pemasaran yang cerdas sangatlah penting. Industri Tahu Warno dapat memanfaatkan masukan konsumen untuk meningkatkan kualitas produknya. Membangun citra positif dan mengkomunikasikan nilai produk secara efektif akan memperluas basis konsumen meskipun ada kendala produksi dan persaingan lokal.

Berdasarkan latar belakang diatas yang sudah dijelaskan, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Preferensi Konsumen Terhadap Industri Tahu Warno di Kelurahan Aek Pining Kecamatan Batang Toru Kabupaten Tapanuli Selatan Sumatera Utara”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Atribut apa saja yang menjadi preferensi konsumen terhadap Tahu Warno?
2. Atribut manakah yang paling dipertimbangkan konsumen dalam pembelian Tahu Warno?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan dari rumusan masalah diatas, tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengidentifikasi atribut apa saja yang menjadi preferensi konsumen terhadap Tahu Warno.
2. Untuk mengidentifikasi atribut mana yang paling dipertimbangkan konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian Tahu Warno.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi penulis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah ilmu pengetahuan tentang preferensi konsumen terhadap tahu di Kelurahan Aek Pining Kecamatan Batang Toru.
2. Bagi pemilik usaha tahu, penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai atribut produk yang menjadi preferensi konsumen terhadap tahu.
3. Bagi akademisi dan peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumber informasi yang berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap tahu.