

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berdasarkan visi dan misi Nawa Cita Presiden RI, kedaulatan pangan akan terus diupayakan dengan memanfaatkan sumber daya dalam negeri melalui pengembangan berbasis agro, baik sebagai bahan pangan pokok maupun untuk memenuhi bahan baku dalam industri makanan dan minuman (Komisi Pemilihan Umum, 2014).

Industri makanan dan minuman terus menunjukkan perkembangan yang positif dan memberikan kontribusi yang lebih besar bagi pertumbuhan ekonomi nasional. Pada periode Januari – September 2014, kontribusi industri makanan dan minuman (termasuk tembakau) secara kumulatif terhadap PDB nonmigas sebesar 36,85%, yang merupakan pertumbuhan tertinggi pada cabang industri non-migas dengan persentase pertumbuhan mencapai 8,80%. Selain itu, industri makanan dan minuman dapat menyerap tenaga kerja langsung lebih dari 1,6 juta orang pada tahun 2014. Berdasarkan data Kementerian Perindustrian Republik Indonesia tahun 2014, investasi sektor industri makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 33,3% dari total investasi Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) sektor industri (Kementerian Perindustrian, 2015).

Pengasapan bahan pangan, khususnya ikan, merupakan salah satu dari banyaknya teknologi pengolahan tertua yang dilakukan secara tradisional. Pengasapan dapat didefinisikan sebagai proses penetrasi senyawa volatil pada ikan yang dihasilkan dari pembakaran kayu Palm *et al.*, (2011) yang dapat menghasilkan produk dengan rasa dan aroma spesifik Bower *et al.*, (2009), umur simpan yang lama karena aktivitas anti bakteri Abolagba & Igbinevbo, (2010), menghambat aktivitas enzimatis pada ikan sehingga dapat mempengaruhi kualitas ikan asap Kumolo-Johnson *et al.*, (2010) .Untuk mengatasi fragmentasi kerapuhan pada ikan asap perlu dilakukan pengeringan selama 1 jam pada suhu 25°C dan kelembaban relatif 40-50 persen sebelum diasap dapat mengurangi kelembaban ikan sampai 50 persen. Selain itu, penanganan yang berlebihan selama pengasapan turut berkontribusi pada kerapuhan ikan asap. Sambal menjadi salah satu barang komoditi yang banyak dicari mulai dari pasar modern sampai pasar tradisional.

Produk olahan makanan dengan rasa pedas meluas untuk aneka kebutuhan sehari-hari menjadikan pasar produk- produk ini dalam kemasan siap saji semakin meningkat. Salah satu pemanfaatan ikan asap adalah dengan membuatnya menjadi produk olahan dengan rasa pedas. Saat ini belum banyak produk siap saji yang menggunakan ikan asap sebagai bahan baku utamanya. Kelebihan ikan asap sebagai bahan baku selain awet juga memberikan aroma yang lebih kuat dibandingkan produk olahan dengan ikan biasa.

Denaya Arts & Painting merupakan sebuah Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang bergerak di bidang kerajinan, di antaranya adalah dompet dan lukis anak. Terletak di Desa Sardonoarjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman Yogyakarta, saat ini UMKM tersebut berencana mengembangkan usahanya dengan merambah usaha makanan yaitu suwir tongkol dengan bendera Darion Moya Healthy Foods. Berawal dari resep keluarga, suwir tongkol ini pada awalnya hanya sekedar dibagikan kepada para kerabat dan kolega. Komentar positif, pesanan yang datang berulang, dan dorongan dari para kolega tersebut pada akhirnya membuat pemilik memutuskan untuk mencoba memulai berwirausaha di bidang kuliner ini.

Produk suwir tongkol dari UMKM Darion Moya Healthy Foods sendiri sebelumnya sudah pernah melalui proses Riset Pasar tahap awal pada tahun 2015. Saat itu produk ini masih berbentuk sambal ikan tongkol dan belum memiliki kemasan primer maupun sekunder. Riset pasar yang dilakukan hanya mengacu pada pertanyaan- pertanyaan dasar seperti bagaimana tanggapan calon konsumen terhadap rasa dari suwir tongkol serta pemilihan kemasan primer yang tepat untuk produk ini. Pada riset pasar tahap awal produk suwir tongkol masih mencoba menemukan racikan bumbu yang sesuai dengan permintaan pasar. Hasil dari penelitian didapatkan bahwa produk suwir tongkol ini mendapat tanggapan yang baik dari responden terhadap rasa makanan, terbukti dari 102 responden 74.51% responden menyatakan menyukai produk ini. Serta sebagian besar responden menyarankan agar produk ini dikemas dalam kemasan primer plastik yang melalui proses vakum.

UMKM merasa puas dengan hasil penelitian sebelumnya. Akan tetapi muncul pertanyaan- pertanyaan baru dalam perkembangan produk suwir tongkol ini. Persiapan produksi suwir tongkol oleh UMKM Darion Moya saat ini sudah melalui pengujian kemasan primer (dalam), pengujian umur simpan produk (masa kadaluarsa) serta rancangan awal bentuk kemasan sekunder (luar). Produk

Suwir Tongkol ini hadir dengan konsep baru yaitu produk makanan praktis. Dengan perkembangan ini UMKM dirasa perlu untuk mengetahui bagaimana keadaan pasar sebelum benar-benar mengeluarkan produk serta mengetahui tanggapan pasar terhadap produk suwir tongkol terbaru.

Riset pasar merupakan langkah awal dari suatu proses panjang sebuah bisnis. Riset pasar bisa diartikan sebagai proses mengukur kelayakan suatu produk atau usaha. Riset pasar dapat membantu mengenal siapa yang akan menyukai produk yang anda tawarkan, pasar seperti apa yang cocok dengan bisnis tersebut. Setelah mengetahui pelanggan, anda akan dengan mudah memenuhi kebutuhan pelanggan (Doman, Dennison & Doman, 2002). Lebih lanjut menurut Doman et al., (2002), ada tiga kondisi atau fase dalam sebuah bisnis yang membutuhkan dilakukan riset pasar yaitu pada saat memulai bisnis baru, pada saat memperkenalkan produk/ jasa baru, dan pada saat menjaga kelangsungan bisnis yang sedang berjalan. Dalam hal ini UMKM Darion Moya melakukan riset pasar untuk memperkenalkan produk baru yaitu suwir tongkol. Sebagai sebuah produk makanan yang akan dijual ke berbagai kalangan konsumen, pemilik usaha dipandang memiliki urgensi untuk mengetahui minat pasar terhadap rasa dan tampilan produk suwir tongkol ini. Sehingga diharapkan nantinya suwir tongkol yang dijual benar-benar sesuai dengan kebutuhan masyarakat umum selaku konsumen harian produk ini.

Menurut Smith & Albaum (2012) riset pasar dapat membantu pemilik dalam menentukan pangsa pasar. Riset pasar berfokus pada tiga inti pemahaman yaitu pemahaman tentang konsumen, pemahaman tentang badan usaha, serta pemahaman terhadap persaingan. Riset pasar juga dapat membantu badan usaha mengenal dan mengetahui konsumen serta seperti apa tanggapan dan keinginan konsumen akan produk yang ditawarkan. Badan usaha juga dapat mempelajari pola persaingan tentang bagaimana produk serupa dari pesaing dapat diterima di pasar. Tentu riset pasar dalam hal ini dapat membantu pemilik dalam pengambilan keputusan apakah produk tersebut layak untuk dipasarkan.

Dalam kasus produk makanan cepat saji Suwir Tongkol, riset pasar kali ini dilakukan lagi untuk mencari tahu apakah produk ini dengan perkembangan terbarunya dapat diterima oleh konsumen. Fokus dari riset pasar ini adalah mengumpulkan informasi untuk membantu UMKM dalam penentuan keputusan, mengetahui tanggapan seperti apa yang didapat dari pasar agar nantinya produk ini dapat disempurnakan sebelum benar-benar dipasarkan. Hasil wawancara

dengan dengan pemilik umkm menemukan bahwa pertanyaan- pertanyaan dasar tentang produk menjadi berbeda setelah penambahan kemasan sekunder, dari pertanyaan dasar pada riset awal yang lebih fokus kepada rasa makanan menjadi pertanyaan yang lebih mengacu kepada konsep makanan praktis suwir tongkol, harga produk serta persiapan pemasaran produk. Dengan hasil wawancara tersebut dirasa perlu melakukan riset pasar lebih lanjut terhadap produk suwir tongkol.

Menurut Doman et al., (2002) riset pasar dapat memberi tahu kita mengenai kualitas dan pelayanan yang diinginkan oleh setiap konsumen. Riset pasar meneliti dan mempelajari garis besar kebutuhan yang menjadi minat dan kesukaan masing- masing konsumen. Keputusan pembelian sebagai bentukan perilaku konsumen didasarkan pada berbagai faktor yang membuat konsumen puas terhadap produk maupun jasa yang akan maupun sudah ditawarkan. Penulis berharap riset pasar membantu atau mempermudah UMKM dalam pengembangan produk , pengambilan keputusan, peningkatan produk, serta mengurangi risiko kegagalan dalam pemasaran produk ini nantinya.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana mengetahui minat pasar terhadap produk suwir tongkol UMKM Darion Moya Healthy Foods.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan mendapatkan pola ketertarikan pasar terhadap produk Suwir Tongkol UMKM Darion Moya Healthy Foods.

1.4. Batasan Masalah

1. Perancangan kuesioner menggunakan Lembar Kerja untuk meminimalkan kesalahan dalam penyusunan pertanyaan.
2. Analisis yang dilakukan meliputi analisis tren, similaritas, kontradiksi, dan odd-grouping untuk mengetahui lebih jauh pola ketertarikan konsumen.
3. Analisis hasil riset yang dilakukan akan difokuskan pada selera pasar tentang konsep makanan praktis suwir tongkol untuk menilai tanggapan pasar terhadap produk Suwir Tongkol UMKM Darion Moya Healthy Foods.