

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Manusia membutuhkan makanan yang sangat bervariasi untuk kelangsungan hidupnya. Kebutuhan makanan bukan hanya kebutuhan bahan pokok, tapi juga produk pangan pendamping. Setiap tahun, kebutuhan pangan terus mengalami peningkatan sejalan dengan perkembangan kebutuhan hidup manusia. Ketahanan pangan tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan, tetapi juga dengan aksesibilitasnya bagi masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan berbagai upaya dalam sektor pangan dengan mempertimbangkan kondisi lapangan yang ada, diperlukan perubahan dalam pola konsumsi pangan agar dapat memanfaatkan peluang pengembangan keanekaragaman konsumsi pangan. Perubahan ini harus mempertimbangkan faktor-faktor seperti ketersediaan pangan, tingkat pengetahuan masyarakat, serta daya beli mereka. Prioritas dalam pengembangan konsumsi pangan ini akan di fokuskan pada beberapa kegiatan utama, termasuk: pengembangan pola konsumsi pangan, peningkatan penggunaan pangan total, pengembangan makanan tradisional melalui produk pangan.

Kedelai memiliki peran penting dalam menyediakan pangan yang berkualitas dan meningkatkan gizi masyarakat, karena sebagai sumber protein nabati yang ekonomis jika dibandingkan dengan daging, susu, dan ikan. Kandungan gizi yang kaya, termasuk protein nabati, lemak, vitamin, dan mineral, membuat biji kedelai menjadi pilihan yang baik.

Seiring berjalannya waktu industri makanan dan minuman terus berkembang dan berubah di ikuti dengan perubahan tren dan preferensi konsumen. Tahu adalah salah satu contoh pangan yang berasal dari hasil olahan kedelai yang disenangi oleh kebanyakan orang karena harganya terjangkau dan juga merupakan salah satu jenis panganan murah dan enak (Sandiyansah et al., 2017). Produk tahu sutra adalah salah satu produk makanan yang populer, terutama di Indonesia. Namun, dengan adanya berbagai merek dan variasi produk tahu sutra di pasar, para produsen perlu memahami preferensi konsumen untuk mempertahankan dan meningkatkan pangsa pasar mereka. Tahu merupakan produk olahan yang terbuat dari bahan baku kedelai

yang di proses melalui penggumpalan ekstrak protein kedelai. Umumnya, tahu dibuat dengan dua metode yang berbeda: dengan atau tanpa penekanan. Proses penekanan menghasilkan tahu keras, sementara tahu tanpa penekanan cenderung memiliki tekstur yang lebih lembut, mirip dengan agar-agar. Tahu sutra khususnya dikenal dengan tekstur yang sangat lembut dibandingkan dengan tahu biasa.

Preferensi konsumen sebagai langkah pertama dalam menjelaskan alasan seseorang yang lebih suka suatu jenis produk daripada produk lain (Sumar'in, 2013). Keputusan dalam memilih jenis produk umumnya lebih banyak dipertimbangkan ketika terdapat pasokan bahan yang cukup atau berlebih. Ada banyak faktor dan atribut yang memengaruhi preferensi seseorang terhadap produk yang mereka pilih.

Desa Ragajaya, Kecamatan Bojonggede, Kabupaten Bogor, daerah yang banyak sekali penjual menjajakan produk olahan kedelai yaitu tahu yang di tawarkan kepada konsumen, dari mulai yang berkeliling menggunakan kendaraan sepeda motor sampai tempat penjual sayur tradisional juga ikut memasarkan produk olahan kedelai ini, warga di desa ini terlihat memiliki minat dalam mengonsumsi tahu dengan melihat para penjual tahu selalu hampir habis bahkan habis saat menawarkan produk tahu mereka dalam waktu-waktu tertentu. Oleh karena itu, banyak pedagang tahu yang menyediakan beragam jenis produk tahu di daerah tersebut. Berdasarkan konteks yang diterima, penulis memutuskan untuk melakukan penelitian mengenai teknik pengambilan sampel nonprobabilitas pada variasi tahu sutra untuk mengetahui seberapa signifikan dampak dari atribut – atribut produk tahu sutra terhadap keputusan pembelian konsumen tahu sutra.

Perumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat preferensi konsumen terhadap atribut – atribut produk tahu sutra?
2. Bagaimana pengaruh preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian produk tahu sutra?

Tujuan Penelitian

1. Menganalisis tingkat preferensi konsumen terhadap atribut-atribut produk tahu sutra.
2. Menganalisis atribut produk yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian tahu sutra

Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan bagi penulis sebagai faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen tahu sutra
2. Bagi Peneliti, penelitian ini merupakan bagian dari proses belajar yang harus ditempuh sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Universitas Nasional.