

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar belakang

Ubi kayu merupakan salah satu tanaman pangan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia karena mengandung sumber karbohidrat yang diperlukan oleh tubuh. Di Indonesia ubi kayu menempati urutan ke tiga yang paling banyak dikonsumsi setelah padi dan jagung. Selain itu, ubi kayu merupakan produksi hasil pertanian pangan yang cukup besar, mengingat tanaman ini mudah tumbuh dan dikembangkan sehingga ubi kayu mempunyai potensi yang penting sebagai bahan baku pangan bagi manusia (Asnawi dan Arief, 2008).

Ubi kayu merupakan komoditi yang mudah rusak yang praktis tidak dapat disimpan lama sehingga pemanfaatannya harus cepat. Hal ini berarti ubi kayu harus dipindahkan secara cepat setelah dipanen dari ladang serta ditangani secara cepat di lokasi pengolahan. Salah satu cara pengolahan pasca panen ubi kayu adalah dengan pengeringan. Hasil dari proses pengolahan ini disebut gaplek. Pengolahan ubi kayu dengan cara pengeringan ini dilakukan dengan cara mengupas kulit ubi kayu kemudian dibersihkan dengan air dan dijemur dibawah sinar matahari selama kurang lebih 2 hari. Selain pengolahan dengan cara pengeringan, ubi kayu juga dapat diolah menjadi tepung, pati singkong, keripik singkong, tape singkong, ragi, gathot dan tiwul (Koswara, 2009).

Salah satu daerah yang memanfaatkan komoditas pertanian yang produksinya besar seperti ubi kayu ini adalah Gunungkidul. Secara topografis, Kabupaten Gunungkidul merupakan daerah yang cukup kering, kurang subur dan berdaya dukung rendah untuk ditanami karena terdiri dari bebatuan yang mudah terdegradasi. Kondisi ini yang membuat petani menanam tanaman pangan yang mampu bertahan pada kondisi tersebut seperti kacang-kacangan, jagung dan ubi kayu. Produksi ubi kayu di Kabupaten Gunungkidul adalah yang paling tinggi, hal ini terlihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Luas lahan, produksi, dan produktivitas ubi kayu di DIY

No	Kabupaten	Luas Lahan (Ha)	Produksi (ton)	Produktivitas
1	Kulon Progo	3.539	4.325	1,22
2	Bantul	2.215	44.003	19,87
3	Gunungkidul	56.040	762.554	13,61
4	Sleman	1.096	14.741	13,45

Sumber: BPS Daerah Istimewa Yogyakarta 2012

Berdasarkan data tersebut, menunjukkan bahwa Kabupaten Gunungkidul merupakan kabupaten dengan produksi ubi kayu tertinggi dibandingkan dengan kabupaten-kabupaten lain yang berada di DIY yaitu dengan luas lahan sebesar 56.040 Ha dapat memproduksi ubi kayu sebesar 762.554 ton serta mempunyai produktivitas sebesar 13.61 ton/Ha. Oleh sebab itu, sejak zaman dahulu masyarakat di Kabupaten Gunungkidul mengkonsumsi ubi kayu sebagai bahan pangan utama pengganti nasi dan diolah menjadi tiwul.

Seiring dengan perkembangan zaman pola konsumsi masyarakat di Kabupaten Gunungkidul yang tadinya mengkonsumsi tiwul sebagai makanan utama kini telah beralih pada nasi. Hal ini disebabkan oleh pendapatan serta kesejahteraan masyarakat di Kabupaten Gunungkidul semakin membaik sehingga masyarakat dapat membeli bahan pangan yang lebih baik yaitu beras. Sejak saat itulah masyarakat Gunungkidul mengkonsumsi tiwul sebagai makanan camilan yang sekarang juga telah menjadi camilan atau jajanan khas dari daerah tersebut.

Melihat dari sejarahnya, tiwul dikenal masyarakat sebagai makanan tradisional masyarakat desa serta dianggap sebagai makanan masyarakat zaman dahulu yang kurang mampu dan telah ditinggalkan karena keadaan zaman yang semakin modern dan gaya hidup masyarakat yang ikut berubah. Hal tersebut menuntut pengusaha tiwul di Gunungkidul untuk lebih giat dalam memasarkan serta mempertahankan usaha tiwul agar tidak tertinggal oleh modernisasi dimana berbagai makanan modern banyak bermunculan. Salah satu pengusaha tiwul di Kabupaten Gunungkidul yang saat ini masih terus memproduksi serta memasarkan tiwul adalah Toko Oleh-oleh Yu Tum. Toko Oleh-oleh Yu Tum bahkan memberikan inovasi pada produk tiwulnya, yaitu dengan menyediakan berbagai variasi rasa tiwul, seperti coklat, nangka, keju, meses, *coblong* (gula jawa), dan pisang. Berikut gambar contoh tiwul variasi rasa serta tiwul instan di Toko Oleh-oleh Yu Tum.



Gambar 1. Tiwul variasi rasa pisang, keju, *coblong*, *original* dan tiwul instan di Toko Oleh-oleh Yu Tum

Selain itu, Toko Oleh-oleh Yu Tum juga memproduksi tiwul instan, mengingat tiwul biasa hanya bertahan disimpan maksimal 3 hari karena tidak menggunakan bahan pengawet. Tiwul instan ini dapat menjadi solusi apabila ada pelanggan ingin mengkonsumsi tiwul dengan membuatnya sendiri dirumah dengan cara dikukus. Tiwul instan juga dapat bertahan disimpan selama satu tahun. Setiap harinya, Toko Oleh-oleh Yu Tum memproduksi sekitar 150 buah tumpeng tiwul dan hampir selalu habis. Akan tetapi untuk tiwul instan tidak terlalu diminati karena belum *famous* di kalangan masyarakat.

Tiwul yang dikenal masyarakat sebagai makanan tradisional serta makanan masyarakat dengan ekonomi rendah pada kenyataannya di zaman yang modern seperti sekarang ini masih diminati oleh masyarakat, meskipun telah bermunculan makanan-makanan modern yang rasanya lebih enak. Selain itu pada dewasa ini tiwul tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat yang berpendapatan rendah tetapi juga dikonsumsi oleh masyarakat yang

berpendapatan menengah bahkan yang berpendapatan tinggi. Tiwul juga tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat di Kabupaten Gunungkidul saja melainkan telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat di berbagai daerah luar Kabupaten Gunungkidul, oleh sebab itu peneliti ingin mengkaji lebih dalam mengenai seperti bagaimana profil konsumen yang membeli tiwul serta pengambilan keputusan konsumen dalam membeli tiwul di Toko Oleh-oleh Yu Tum.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang, maka permasalahan yang muncul adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana profil konsumen yang membeli tiwul di Toko Oleh-oleh Yu Tum?
2. Bagaimana pengambilan keputusan pembelian konsumen dalam membeli tiwul di Toko Oleh-oleh Yu Tum?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan profil konsumen yang membeli tiwul di Toko Oleh-oleh Yu Tum.
2. Mendeskripsikan pengambilan keputusan pembelian konsumen tiwul di Toko Oleh-oleh Yu Tum.

### **D. Manfaat Penelitian**

Adanya kegunaan penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, untuk melatih kemampuan dalam menganalisis masalah mengenai pengambilan keputusan pembeli konsumen tiwul yang berdasarkan data serta fakta yang tersedia di lapangan yang disesuaikan dengan ilmu yang didapat pada bangku perkuliahan.
2. Bagi tempat penelitian dan pembaca, sebagai bahan informasi mengenai bagaimana profil konsumen dan pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian tiwul.