

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar belakang

Pangan sebagai sumber zat gizi yaitu karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air, menjadi landasan utama manusia untuk mencapai kesehatan yang harus dikonsumsi secara seimbang. Konsumsi pangan pokok juga harus diimbangi dengan pangan yang mengandung lemak, protein, vitamin, dan mineral.

Kebutuhan pangan tidak hanya dipenuhi yang pokok saja seperti beras, jagung, dan umbi-umbian. Tetapi, memerlukan pangan yang mengandung protein. Protein memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh seperti: pembentukan janin, memelihara sel tubuh, mendukung metabolisme tubuh, meningkatkan kekebalan tubuh, menghasilkan tenaga, meningkatkan kesehatan jantung, meningkatkan kesehatan rambut, otot, dan kulit. (Efendi, 2017)

Sumber protein dapat dipenuhi dengan protein hewani yaitu protein yang berasal dari ikan, daging, telur, dan susu. Sedangkan protein nabati yaitu protein yang berasal dari umbi-umbian, sayur-sayuran, dan kacang-kacangan. Dari data rata-rata konsumsi protein masyarakat Indonesia sebagaimana ditampilkan pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa kacang-kacangan merupakan sumber protein kedua setelah ikan.

Tabel 1. Rata-rata konsumsi protein (gram) per kapita per hari menurut kelompok makanan Indonesia tahun 2010-2015

| Kelompok makanan         | 2010         | 2012         | 2013         | 2014         | 2015         |
|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Serealia (padi)          | 24,21        | 16,37        | 17,27        | 17,13        | 20,59        |
| Umbi-umbian              | 0,39         | 0,22         | 0,25         | 0,30         | 0,34         |
| <b>Ikan</b>              | <b>7,95</b>  | <b>2,62</b>  | <b>3,00</b>  | <b>3,11</b>  | <b>7,14</b>  |
| Daging                   | 1,79         | 3,41         | 2,97         | 3,41         | 3,13         |
| <b>Telur dan Susu</b>    | <b>2,51</b>  | <b>3,17</b>  | <b>3,82</b>  | <b>3,79</b>  | <b>3,23</b>  |
| Sayuran                  | 2,95         | 2,57         | 2,91         | 3,01         | 1,97         |
| <b>Kacang-kacangan</b>   | <b>4,73</b>  | <b>6,60</b>  | <b>6,91</b>  | <b>6,52</b>  | <b>4,72</b>  |
| Buah-buahan              | 0,48         | 0,46         | 0,49         | 0,54         | 0,43         |
| Minyak dan lemak         | 0,44         | 0,37         | 0,35         | 0,39         | 0,25         |
| Bahan minuman            | 1,09         | 0,79         | 0,94         | 1,03         | 0,84         |
| Bumbu-bumbuan            | 0,70         | 0,35         | 0,40         | 0,42         | 0,43         |
| Konsumsi lainnya         | 1,05         | 1,02         | 1,11         | 1,09         | 1,18         |
| Makanan dan minuman jadi | 5,68         | 14,13        | 21,23        | 21,20        | 10,86        |
| <b>Total</b>             | <b>53,97</b> | <b>52,08</b> | <b>61,65</b> | <b>61,94</b> | <b>55,91</b> |

Diolah dari BPS 2010-2015

Berdasarkan uraian tabel di atas dapat dijelaskan bahwa protein yang berasal dari kacang-kacangan memiliki tingkat konsumsi lebih tinggi setiap tahunnya dibandingkan konsumsi daging, telur, dan susu. Kacang-kacangan merupakan bahan makanan alternatif yang dianjurkan untuk dikonsumsi dengan rutin. Selain mengenyangkan, kacang-kacangan menjadi pilihan untuk memperoleh hidup sehat karena kacang-kacangan mempunyai manfaat yang beragam mulai dari protein, kalsium, kalium, vitamin B, anti oksidan, yang baik untuk kesehatan otot, banyak serat, baik untuk pencernaan, membantu mengatur gula, menurunkan kolesterol. Salah satu kacang-kacangan yang kaya akan kandungan protein adalah kacang kedelai. (Jogja.tribunnews.com)

Berdasarkan berita yang dikutip dari CNN Indonesia (2017), kacang kedelai dapat diolah menjadi bahan olahan seperti: tahu, tempe, dan susu karena kandungan gizinya sangat baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang.

Susu kedelai merupakan susu yang memiliki banyak zat gizi, bebas laktosa, tidak menyebabkan alergi dan memiliki daya cerna tinggi.

Menurut Warisno dan Dahana (2010) dalam Irdawarti, Indriati, G & Helpida (2013), susu kedelai mampu menggantikan peran produk susu sapi sebagai sumber protein karena kandungan protein susu kedelai hampir sama menyerupai susu sapi, sehingga susu kedelai cocok bagi konsumen yang tidak menyukai susu sapi atau intoleran terhadap susu sapi. Hal ini disebabkan susu kedelai mengandung serat yang tinggi dan tidak mengandung laktosa (Tabel 2)

Tabel 2. Komposisi susu kedelai dan susu sapi dalam 100 gram

| Kandungan Gizi   | Susu Kedelai | Susu Sapi |
|------------------|--------------|-----------|
| Lemak (gr)       | 4,67         | 8,15      |
| Asam Lemak (gr)  | 0,52         | 5,07      |
| Serat (gr)       | 3,18         | 0         |
| Protein (gr)     | 6,73         | 8,02      |
| Karbohidrat (gr) | 4,43         | 11,37     |
| Laktosa (gr)     | 0            | 4,27      |
| Kalsium (mg)     | 9,8          | 290,36    |
| Besi (mg)        | 1,4          | 0,12      |
| Fosfat (mg)      | 120,05       | 226,92    |
| Kalori           | 79           | 150       |

[www.colombiaasia.com](http://www.colombiaasia.com), 2017

Perbandingan di atas menunjukkan susu kedelai merupakan pilihan yang lebih menyehatkan dibandingkan susu sapi karena kandungan lemak, asam lemak dan laktosa lebih rendah dibandingkan susu sapi sehingga susu kedelai menjadi pilihan alternatif konsumen yang alergi terhadap susu sapi. Susu kedelai memiliki perbedaan jenis karbohidrat yang dapat difermentasi yaitu terdapat pada penambahan gula sederhana seperti glukosa dan laktosa dalam susu kedelai (Mital dan Steinkrus, 1975).

Keberadaan susu kedelai saat ini sudah mulai dikenal masyarakat, walaupun belum seluas susu sapi. Sebagian besar masyarakat yang mengkonsumsi susu kedelai adalah masyarakat yang mengetahui manfaat dari susu kedelai atau intoleran terhadap susu sapi. Sebagian lainnya masyarakat yang masyarakat tidak menyukai susu kedelai karena adanya aroma bau dan rasa *langu* yang ada pada susu kedelai, tetapi dengan proses pengolahan yang tepat aroma bau dan rasa *langu* dapat dihilangkan dengan cara pengolahan yang baik dan benar.

Susu kedelai di Daerah Istimewa Yogyakarta sudah banyak berkembang berdasarkan data Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Daerah Istimewa Yogyakarta (2017), potensi usaha Industri Kecil Menengah (IKM) produsen susu kedelai berjumlah 64 unit usaha dimana Kabupaten Bantul sebanyak 20 unit usaha, Kabupaten Gunung Kidul sebanyak 34 unit usaha dan Kabupaten Sleman sebanyak 10 unit usaha. Dari beberapa jenis usaha tersebut produsen susu kedelai mayoritas hanya menjual produknya dengan satu rasa dan kemasan sederhana. Salah satu produsen yang terkenal memiliki banyak jenis rasa dibandingkan produsen lainnya adalah susu kedelai “Bu Ade”. Selain itu, susu kedelai “Bu Ade” menjadi salah satu usaha binaan dari BBPOM DIY selain Khanza Food, Sera Food, dan Kripik belut Cita Rasa yang dimotivasi untuk mengikuti berbagai pameran produk dalam rangka peringatan pengetahuan masyarakat tentang bahan pangan berbahaya yang diselenggarakan Balai Besar POM tahun 2015. (BBPOM DIY,2015).

Susu kedelai “Bu Ade” diproduksi oleh perusahaan Sari Kedelai “Bu Ade” yang merupakan salah satu kecil yang bergerak di bidang pembuatan susu

kedelai cair yang berlokasi di Jalan Panuluh No. 379, Pringwulung, Condong Catur, Sleman, Yogyakarta.

Saat ini produk yang ditawarkan terdiri dari dua jenis yaitu susu kedelai cair berserat rasa dan berserat plus. Berserat rasa terdiri dari varian rasa stawberry, melon, anggur, durian, nangka, mangga, nanas, orange, leci, sirsak, dan jambu. Sedangkan, berserat plus terdiri dari rasa kacang hijau, pandan, jahe, jahe, mengkkudu, madu, mocca, kopi, coklat, vanilli, temulawak, kunyit, gingseng, temukunci, kunyit putih, royal jelly, dan makhota dewa. Baik susu kedelai berserat rasa maupun berserat plus dikemas menjadi 3 jenis kemasan yaitu plastik berukuran 250 ml, cup berukuran 220 ml dan botol berukuran 330ml.

Susu kedelai “Bu Ade” memiliki 109 pelanggan yang terdiri dari masyarakat umum, mahasiswa, staff pengajar di universitas, karyawan perkantoran dan rumah sakit. Segmen pasar produk susu kedelai “ Bu ade” adalah kantin-kantin universitas, rumah sakit, tempat senam, tempat *fitness dan* perkantoran.

Akan tetapi dari banyaknya segemen pasar tersebut peneliti tertarik pada segmen pasar susu kedelai “Bu Ade” di Sanggar Senam Larosa dan Koperasi Charitas Atma Jaya karena konsumen tersebut rutin mengkonsumsi susu kedelai “Bu Ade” dan lokasi tersebut memiliki perbedaan konsumen pusat kebugaran dan lembaga pendidikan. Selain itu, varian rasa yang dijual oleh produsen dan berbedanya segmen pasar susu kedelai tersebut maka perlu diketahui siapa saja konsumen yang mengkonsumsi susu kedelai, apa yang menjadi motivasi

konsumen dalam mengkonsumsi susu kedelai “Bu Ade” dan bagaimana hubungan motivasi konsumen dengan perilaku pembelian susu kedelai “Bu Ade”.

### **B. Tujuan**

1. Mengetahui profil konsumen dalam mengkonsumsi susu kedelai “Bu Ade”.
2. Mengetahui motivasi konsumen dalam mengkonsumsi susu kedelai “Bu Ade”.
3. Mengetahui hubungan motivasi konsumen dengan perilaku pembelian susu kedelai “Bu Ade”.

### **C. Kegunaan penelitian**

1. Bagi konsumen. Penelitian ini berguna untuk memberikan wawasan terkait motivasi konsumen dalam mengkonsumsi susu kedelai “Bu Ade”
2. Bagi produsen. Penelitian ini berguna untuk bahan evaluasi kinerja usaha tersebut