

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tanaman salak merupakan tanaman buah yang masih dalam jenis buah *palma* yang memiliki kulit hampir menyerupai sisik ular. Tanaman salak ini memiliki nama latin *Salacca zalacca* atau sering dikenal dengan sebutan *snake fruit*. Tanaman ini merupakan tanaman yang memiliki duri sangat banyak dibagian batangnya, dan bahkan juga di bagian sekitar buahnya. Salak pondoh adalah tanaman buah yang asli berasal dari Indonesia. Salak pondoh memiliki potensi jual yang besar, karena banyak masyarakat yang menyukainya, dan banyak juga masyarakat yang membudidayakannya sehingga harga buah salak pondoh tidak begitu mahal dan mudah diperoleh (Rochani S. 2007).

Kabupaten Banjarnegara merupakan salah satu kabupaten yang sekarang terkenal sebagai lumbung salak pondoh, julukan tersebut sangat beralasan karena Banjarnegara merupakan salah satu daerah sentra salak di Jawa Tengah dimana pada tahun 2016, besarnya produksi salak di Kabupaten Banjarnegara menempati urutan pertama dengan jumlah produksi 2.333.918 kg. Hampir seluruh petani di Kabupaten Banjarnegara membudidayakan tanaman salak pondoh hal ini dapat dilihat jika kita memasuki kawasan Banjarnegara, kita pasti akan disuguhi pemandangan perkebunan buah salak pondoh baik di pinggiran jalan sebelah kanan dan dikiri jalan. (BPS, 2016).

Tanaman salak pondoh dapat tumbuh di dataran rendah sampai dataran tinggi (800 m) dan pada daerah yang terkena sinar matahari secara langsung namun

pada daerah yang terkena sinar matahari secara langsung, diperlukan tanaman pelindung, terutama pada saat-saat awal penanaman agar tidak layu.(Rochan S.2007).Budidaya tanaman salak sekarang menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat Banjarnegara karena budidaya tanaman salak pondoh tergolong mudah dan tidak perlu perawatan yang begitu menguras tenaga dan biaya yang dikeluarkan untuk perawatannya tergolong murah. Karena begitu banyaknya masyarakat yang membudidayakan tanaman buah salak, hal ini membuat produksi buah salak di Kabupaten Banjarnegara mengalami peningkatan yang signifikan dan membuat harga buah salak pondoh menurun jika terjadi panen raya. Hal ini dapat dilihat dari hasil panen produksi salak pada tabel berikut :

Tabel 1. Produksi Salak Kabupaten Banjarnegara 2014.

Kecamatan	Salak		
	Jumlah Pohon Panen (Rumpun)	Produksi Salak (Kg)	Rata-rata (kg/rumpun)
Susukan	5.790	147.600	25,49
Purworejo	-	-	-
Kelampok	9.346	147.600	15,79
Mandiraja	9.346	-	15,79
Purwanegara	2.450	27.800	11,35
Bawang	16.874	140.900	8,35
Banjarnegara	375.000	3.129.700	8,35
Pagedongan	237.565	1.250.800	5,27
Sigaluh	968.569	5.721.300	5,91
<b>Madukara</b>	<b>6.944.226</b>	<b>264.009.800</b>	<b>38,03</b>
Banjarmangu	4.965.912	53.533.800	10,78
Wanadadi	7.661	101.700	13,28
Rakit	-	-	-
Punggelan	64.845	1.523.400	23,49
Karangkobar	460.674	6.303.700	13,68
Pagentan	1.679.678	26.128.100	15,56
Pajawaran	10.550	189.300	17,32
Batur	-	-	-
Wanayasa	23.386	189.300	8,09
Kalibening	250.000	2.050.000	8,20
Pandanarum	3.500	47.000	13,43
Jumlah	16.026,026	364.725.200	22,76

BPS Banjarnegara, 2017

Kabupaten Banjarnegara terdiri dari 20 Kecamatan dengan jumlah produksi salak 364.725.200(kg), rata-rata 22,76(kg/rumpun). Produksi salak terbesar terdapat di Kecamatan Madukara dengan produksi 264.009.800 (kg) dengan rata-rata 38,03 (kg/rumpun), sedangkan produksi terendah di Kecamatan Purwanegara yaitu sebesar 27.80000(kg) dengan rata-rata 11,35 (kg/rumpun). Buah salak mudah rusak atau cepat membusuk, kerusakan buah tersebut terjadi akibat faktor-faktor mekanis, mikrobiologis, dan fisiologis, sehingga buah tidak dapat disimpan lama dalam keadaan segar. Tanaman salak berbuah sepanjang tahun, pada saat panen raya produksi buah salak melimpah dan juga diiringi dengan penurunan harga yang signifikan. Untuk menghadapi masalah seperti ini, maka harus dilakukan proses pengolahan buah salak agar dapat menambah nilai ekonomis dan tercipta beberapa alternatif penjualan.

Pengolahan buah salak mungkin bisa menjadi jalan alternatif untuk mengurangi kerugian bagi para pedagang bahkan bisa menguntungkan, dengan mengolah buah salak menjadi makanan atau minuman yang dapat menambah nilai jual. Buah salak selain enak dimakan langsung, dapat juga diolah menjadi produk olahan yang enak, seperti: keripik salak, sirup salak, dodol salak, dan macam-macam olahan salak lainnya. Secara umum produk olahan buah salak hampir sama dengan produk olahan buah lainnya hanya saja ada sedikit perbedaan dari produk olahan buah salak yakni:

- a. Keripik salak merupakan hasil olahan buah salak yang digoreng dengan cara khusus, dan warnanya maupun rasanya lebih terang dan manis dibandingkan dengan keripik pisang. Serta aroma yang dihasilkan oleh keripik salak lebih wangi.
- b. Sirup salak adalah minuman yang terbuat dari buah salak pilihan dan dikemas menggunakan botol dengan desain yang simpel, jika dibandingkan dengan sirup ABC rasa jeruk maka sirup buah salak lebih unggul di rasa dan manfaatnya, karena kandungan gizi diperoleh dari bahan utamanya yang di olah menjadi sirup ini. Kandungan tersebut seperti serat, vitamin A, C, kalsium, zat besi, kalium yang semuanya sangat dibutuhkan untuk kesehatan tubuh.
- c. Dodol salak adalah makanan sejenis dodol seperti pada umumnya, namun dodol buah salak ini tidak mudah rusak dan lebih tahan lama dibandingkan dengan dodol ketan, adapun manfaat dodol salak bagi yang mengkonsumsi yakni menyehatkan tubuh karena mengandung berbagai macam gizi yang menyehatkan. Kandungan tersebut seperti serat, vitamin A, C, kalsium, zat besi, kalium yang semuanya sangat dibutuhkan untuk kesehatan tubuh.

Produk olahan buah salak ini sebagai alternatif bagi pedagang untuk menambah nilai jual dari buah salak yang harganya tidak stabil dan turun pada saat panen raya. Namun disisi lain, produk olahan buah salak masih terdengar asing bagi masyarakat dan belum banyak dikenal oleh masyarakat atau konsumen. Pada dasarnya masyarakat atau konsumen lebih tertarik dengan sesuatu hal yang di anggap baru bagi mereka karena sesuatu yang baru mereka ketahui dianggap tidak

biasa oleh sebagian konsumen, akan tetapi masyarakat atau konsumen sebelum memutuskan untuk membeli suatu produk apalagi produk tersebut baru mereka ketahui, pasti mereka akan mencari informasi tentang produk yang akan dibeli supaya masyarakat atau konsumen tidak kecewa nantinya.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui sikap konsumen terhadap produk olahan buah salak di Kecamatan Madukara Kabupaten Banjarnegara.

### **B . Tujuan**

1. Mengetahui karakteristik konsumen produk olahan buah salak.
2. Mengetahui sikap konsumen produk olahan buah salak
3. Mengetahui hubungan karakteristik konsumen dengan sikap konsumen

### **C . Kegunaan**

Hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat terhadap pengembangan ilmu pengeahuan dalam bidang agribisnis, khususnya dalam hal perilaku konsumen terhadap produk olahan buah salak dan sebagai pengetahuan bagi para pelaku usaha untuk meningkatkan usaha dan juga sebagai referensi bagi para pelaku usaha supaya dapat meningkatkan nilai jual buah salak sehingga dapat menambah pendapatan bagi mereka. Sedangkan manfaat bagi penulis, penelitian ini bermanfaat untuk melatih diri dalam menganalisis suatu masalah berdasarkan data dan fakta yang ada. Terutama yang berkaitan dengan dengan tema penelitian ini.