

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Singkong atau ketela pohon atau dapat juga di sebut dengan nama ubi kayu. Singkong merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia. Tanaman ini dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi berbagai tanah. Tanaman ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Singkong berguna sebagai bahan baku berbagai produk industri seperti industri makanan, farmasi, tekstil dan lain-lain. Industri pengolahan dengan bahan baku singkong cukup beragam mulai dari makanan tradisional seperti getuk, timus, kripik, dan berbagai jenis makanan lain yang memerlukan proses lebih lanjut. Dalam industri makanan, pengolahan singkong dapat digolongkan menjadi tiga yaitu hasil fermentasi singkong (tape/peuyem), singkong yang dikeringkan (keripik) dan tepung singkong atau tepung tapioka. (Direktorat Jenderal Bina Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian, 2005).

Kabupaten Magelang merupakan salah satu daerah yang memiliki industri pengolahan pangan yang memiliki angka selalu meningkat dalam setiap tahunnya. Seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar industri pengolahan di Kabupaten Magelang

Skala Industri	2012	2013	2014	2015	2016
a. Industri kecil	35.333	35.339	35.348	36.352	36.376
b. Industri menengah	62	66	70	79	81
Jumlah industri	35.395	35.405	35.418	36.431	36.457

Sumber: Kabupaten Magelang dalam angka 2017

Tabel 1 menunjukkan bahwa Kabupaten Magelang merupakan kabupaten yang memiliki peningkatan jumlah industri pada setiap tahunnya. Selain itu Magelang memiliki tempat yang strategis dan akses pemasaran yang mudah di Provinsi Jawa tengah. Kabupaten Magelang merupakan salah satu kabupaten yang memiliki makanan khas daerah yang terbuat dari singkong. Hasil olahan singkong yang banyak digemari dan dikonsumsi di Kabupaten Magelang yaitu gethuk dan keripik singkong.

Keripik singkong merupakan produk olahan singkong yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, sehingga banyak muncul produsen keripik singkong baik dari industri rumah tangga berskala kecil hingga perusahaan berskala besar. Menurut informasi, produsen keripik singkong yang berada di Kabupaten Magelang telah mendistribusikan keripik singkong ke berbagai daerah di pulau jawa diantaranya Yogyakarta, Klaten, Solo, Kebumen, Sragen, Madiun, Ngawi, Semarang, dan Jakarta. Keripik singkong bagi sebagian orang dapat dikonsumsi dalam sehari-hari karena mudah untuk mendapatkannya dan harganya cukup terjangkau. Selain itu banyak muncul berbagai merek keripik singkong yang beredar dari perusahaan besar sehingga mengurangi pendapatan dari produsen keripik singkong industri rumah tangga. Masalah yang dihadapi di kabupaten Magelang yaitu terdapat banyak industri rumah tangga penghasil keripik singkong akan tetapi produk keripik singkong dari perusahaan nasional juga beredar di Kabupaten Magelang.

Setiap merek keripik singkong memiliki atribut yang berbeda-beda. Beberapa atribut produk keripik singkong antara lain: rasa, kerenyahan, bentuk keripik, kemasan, label, dan harga. Secara garis besar, merek keripik singkong produksi

UMKM lokal memiliki atribut yang hampir sama. Begitu juga atribut produk keripik singkong yang dimiliki dari perusahaan nasional. Dari beberapa uraian tersebut dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut. Bagaimana karakteristik produk keripik singkong UMKM lokal dan perusahaan nasional yang beredar di Kabupaten Magelang dan bagaimana sikap konsumen terhadap produk keripik singkong UMKM lokal dan perusahaan nasional yang beredar di Kabupaten Magelang.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perbedaan karakteristik produk keripik singkong UMKM lokal dan perusahaan nasional di Kabupaten Magelang.
2. Mengetahui sikap konsumen terhadap produk keripik singkong UMKM lokal dan perusahaan nasional di Kabupaten Magelang.

C. Manfaat Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi dan rekomendasi untuk mengevaluasi industri rumah tangga penghasil keripik singkong terkait agar dapat meningkatkan minat konsumen terhadap keripik singkong sehingga dapat digemari oleh konsumen. Keripik singkong memiliki atribut produk antara lain rasa, kerenyahan, bentuk keripik, kemasan, label, dan harga. Dari penelitian ini akan dapat diketahui informasi detail mengenai atribut-atribut tersebut, sehingga dapat menjadi bahan evaluasi bagi produsen dalam memperbaiki atribut yang masih dinilai buruk oleh konsumen sehingga dapat meningkatkan pendapatan produsen tersebut.