

**KAJIAN PREFERENSI PRODUSEN TAHU TEMPE TERHADAP BAHAN BAKU
MENYONGSONG SWASEMBADA KEDELAI 2014
DI KARESIDENAN SURAKARTA**

*Preferences of Tofu and Tempeh Producers on The Raw Material to Commemorate Soybeans
Self-sufficiency in 2014 in The Ex-residency of Surakarta*

Oleh:

Sugiharti MH¹⁾²⁾, Endang S.R¹⁾, R. Kunto Adi¹⁾ dan Mei Tri Sundari¹⁾²⁾

¹⁾ Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

²⁾ Pusat Penelitian dan Pengembangan Pangan, Gizi dan Kesehatan Masyarakat (P4GKM)

Universitas Sebelas Maret

Jl Ir Sutami 36A Ketingan Jebres Surakarta

Alamat korespondensi: Sugiharti MH (nanisugeng@yahoo.co.id)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji preferensi produsen tahu dan tempe terhadap kedelai sebagai bahan baku dan mengkaji atribut kedelai (ukuran, kebersihan, warna, harga, kandungan pati dan keseragaman) yang menjadi preferensi produsen tahu serta atribut kedelai (ukuran, kebersihan, warna, harga, daya kembang dan keseragaman) yang menjadi preferensi produsen tempe. Penelitian dilakukan secara purposive di Kota Surakarta dan 6 kabupaten yang merupakan Eks Karesidenan Surakarta yaitu Kabupaten Karanganyar, Kabupaten Boyolali, Kabupaten Sukoharjo, Kabupaten Wonogiri, Kabupaten Sragen dan Kabupaten Klaten. Dari masing-masing daerah diambil 15 orang produsen tahu dan 15 orang produsen tempe sebagai sampel. Dari seluruh responden yang dijadikan sampel, hanya 208 yang bisa dianalisis. Penentuan responden menggunakan metode snowball sampling dengan pertimbangan sampel frame tidak tersedia. Hasil analisis dengan menggunakan Multiatribut Fishbein menunjukkan baik produsen tahu maupun tempe lebih menyukai kedelai impor sebagai bahan baku dibanding kedelai lokal. Secara berurutan atribut kedelai yang dipertimbangkan produsen tahu dalam melakukan pembelian kedelai adalah kebersihan, kandungan saripati, ukuran, keseragaman, warna dan harga. Sedangkan yang dipertimbangkan produsen tempe dalam melakukan pembelian kedelai secara berurutan adalah kebersihan, daya kembang, ukuran, warna, keseragaman dan harga. Kedelai yang menjadi preferensi produsen tahu adalah kedelai yang bersih, kandungan saripatinya banyak dan berwarna kuning. Sedangkan kedelai yang menjadi preferensi produsen tempe adalah kedelai yang bersih, daya kembang tinggi (babar-Jawa), warna kuning, ukuran besar dan seragam.

Kata kunci: swasembada, preferensi, kedelai

ABSTRACT

This research aims to examine the preferences of tofu and tempeh producers on soybeans as the raw material and to examine the attributes of soybeans (size, cleanliness, color, price, content of essence, and uniformity) which have been the preferences of tofu producers and also the attributes of soybeans (size, cleanliness, color, price, ability to expand, and uniformity) which have been the preferences of tempeh producers. The research was carried out purposively in Surakarta and 6 regencies in the ex-residency of Surakarta, they are: Karanganyar regency, Boyolali regency, Sukoharjo regency, Wonogiri regency, Sragen regency, and Klaten regency. As many as 15 tofu producers and 15 tempeh producers were taken as samples from each regency. And from all respondents, only 208 of them could be analyzed. These respondents were determined by method of snowball sampling considering that sample frames were not available. Analysis results using Fishbein Multiattribute show that both the tofu and tempeh producers prefer imported soybeans to local soybeans for the raw material. Sequentially, the attributes of soybeans considered by tofu producers when purchasing soybeans are cleanliness, content of essence, size, uniformity, color, and price. While tempeh producers sequentially consider cleanliness, ability to expand, size, color, uniformity, and price as the attributes of soybeans during purchase. Preferred by tofu producers are soybeans that are clean, contain a lot of essence, and have yellow color. While tempeh producers prefer soybeans that are clean, have high ability to expand (babar – Javanese), have yellow color, big in size, and uniform.

Keywords: self-sufficiency, preference, soybean

PENDAHULUAN

Kedelai merupakan salah satu komoditi utama tanaman pangan yang mempunyai peran penting dalam ketahanan pangan selain padi dan jagung. Kedelai memiliki nilai yang strategis bagi kehidupan masyarakat dan perekonomian negara. Apabila pasokannya menurun baik produksi dalam negeri maupun dari produk impor, berdampak terjadinya gejolak di masyarakat. Hal ini terjadi karena hampir setiap hari masyarakat selalu membutuhkan komoditas ini sebagai asupan konsumsi, baik konsumsi olahan fermentasi (tahu, tempe, kecap) maupun dalam bentuk bahan baku (Korlina dan Sugiono, 2013).

Kedelai merupakan komoditas strategis yang unik tapi kontradiktif dalam sistem usahatani di Indonesia. Luas pertanaman kedelai kurang dari lima persen dari seluruh luas areal tanaman pangan, namun komoditas ini memegang posisi sentral dalam seluruh kebijaksanaan pangan nasional karena peranannya sangat penting dalam menu pangan penduduk. Kedelai telah dikenal sejak awal sebagai sumber protein nabati bagi penduduk Indonesia namun komoditas ini tidak pernah menjadi tanaman pangan utama seperti halnya padi. (Supadi *dalam* Zakiah, 2011).

Kebutuhan nasional untuk kedelai mencapai 2,6 juta ton pertahun. Menurut data BPS (2013), produksi kedelai nasional sebanyak 779,992 ribu ton, berarti

kekurangannya sekitar 1,8 juta ton harus dipenuhi dari impor yang antara lain dari negara Amerika Serikat, Brazil, Malaysia, Argentina, Kanada dan Thailand. Impor kedelai tahun 2013 menurun dibandingkan impor tahun 2012. Rusono (2013), produksi kedelai Indonesia tahun 2012 sebanyak 843.153 ton (dari yang ditargetkan sebesar 1.600.000 ton), dan impor pada tahun itu sebanyak 2.128.763 ton. Mengingat kedelai merupakan komoditas pangan yang strategis maka sangat beresiko apabila terlalu menggantungkan pada impor. Ketergantungan terhadap impor pangan khususnya kedelai dapat mengancam ketahanan pangan dan juga stabilitas sosial, ekonomi dan politik karena kemampuan memenuhi konsumsi pangan dalam negeri akan ditentukan oleh kinerja pasar internasional yang berada di luar jangkauan kendali pemerintah.

Peningkatan harga kedelai yang tidak normal seperti yang terjadi akhir-akhir ini sangat meresahkan produsen tahu dan tempe sebagai konsumen terbesar dari kedelai. Kenaikan harga kedelai dari Rp 5000,- menjadi Rp. 7000,- per kg pada awal Februari 2011 (menjadi Rp. 9500,- pada Agustus 2013) membuat produsen tahu tempe terancam gulung tikar. Untuk menjaga kestabilan harga kedelai, pemerintah dengan berbagai upaya berusaha mengurangi impor secara bertahap. Pemerintah mencanangkan tahun

2014 Indonesia swasembada berbagai bahan pangan dan salah satu diantaranya adalah kedelai. Upaya yang telah dilakukan pemerintah untuk mencapai swasembada kedelai pada tahun 2014 adalah dengan menambah luas tanam kedelai dengan cara membuka lahan-lahan baru atau mengintensifkan lahan tidur.

Tahu dan tempe adalah makanan rakyat dengan kandungan protein cukup tinggi yang bisa memenuhi kebutuhan tubuh. Rasanya yang enak, gurih dan harganya yang relatif murah serta mudah didapat membuat tahu dan tempe disukai semua kalangan dari berbagai strata masyarakat maupun usia. Sejalan dengan bertambahnya penduduk, kondisi yang demikian membuat permintaan tahu dan tempe akan selalu meningkat yang pada akhirnya akan meningkatkan permintaan kedelai sebagai bahan bakunya. Tingginya permintaan tahu dan tempe merupakan insentif bagi banyak orang untuk memproduksinya. Mengingat tahu dan tempe merupakan makanan yang disukai masyarakat banyak dan cocok dengan lidah masyarakat manapun, maka tahu dan tempe di produksi di semua wilayah di Indonesia. Demikian juga di Karesidenan Surakarta yang terdiri dari 1 kota dan 6 kabupaten (Surakarta, Boyolali, Sukoharjo, Karanganyar, Wonogiri, Sragen dan Klaten), permintaan tahu dan tempe cukup tinggi.

Sebagian besar kebutuhan kedelai dalam negeri harus dipenuhi dari impor. Lonjakan harga kedelai impor yang mulai terjadi pada awal tahun 2011 memberikan *multiplier effect* yang luar biasa mengingat kedelai merupakan bahan baku tahu tempe yang merupakan bahan pangan utama bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Tingginya harga kedelai impor sebenarnya menjadi peluang yang sangat bagus bagi petani kedelai lokal. Tetapi yang terjadi di lapang, petani tidak bisa mengambil peluang ini karena banyaknya kendala dalam budidaya kedelai sehingga petani yang bersedia mengusahakan kedelai sangat terbatas. Sebagian besar petani enggan menanam kedelai karena beberapa faktor. Dari sisi teknis, kedelai adalah komoditas yang sangat rentan terhadap air, sehingga kondisi iklim yang tidak menentu yang terjadi belakangan ini membuat petani kesulitan mengelola usahatannya. Sementara dari sisi ekonomis, harga kedelai lokal harus bersaing dengan kedelai impor yang mempunyai kualitas yang lebih baik.

Upaya pemerintah meningkatkan produksi saja tidak cukup untuk menyelesaikan masalah. Ada kenyataan yang harus disadari bahwa banyak penelitian dan kajian yang menunjukkan bahwa produsen tahu tempe sebagai konsumen terbesar dari kedelai lebih menyukai kedelai impor sebagai bahan baku daripada kedelai lokal. Hasil

penelitian Fajri dkk (2011) menunjukkan bahwa tempe goreng yang dibuat dari kedelai impor lebih disukai daripada tempe goreng yang dibuat dari kedelai lokal. Selain karena pasokan lebih terjamin, pemilihan kedelai impor sebagai bahan baku karena beberapa hal, yaitu : harga yang seringkali lebih murah dan kualitas yang lebih baik. Karena itu dalam rangka mewujudkan swasembada kedelai pemerintah selayaknya tidak hanya menekankan pada kuantitas (melalui peningkatan produktivitas dan perluasan lahan) tetapi yang tidak kalah penting adalah menghasilkan kedelai sesuai dengan preferensi konsumen. Peningkatan produksi kedelai dan harga yang lebih murah, apabila tidak diikuti dengan kualitas yang baik maka tidak akan disukai konsumen. Karena itu, agar tujuan pemerintah mencanangkan swasembada kedelai 2014 tidak sia-sia diperlukan kajian tentang preferensi produsen tahu tempe terhadap bahan baku.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji preferensi produsen tahu tempe di Eks Karesidenan Surakarta terhadap kedelai sebagai bahan baku. Selain itu juga mengkaji atribut kedelai (ukuran, kebersihan, warna, harga, kandungan pati dan keseragaman) yang menjadi preferensi produsen tahu dan atribut kedelai (ukuran , kebersihan, warna, harga, daya kembang

dan keseragaman) yang menjadi preferensi produsen tempe.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu obyek, suatu sistem kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang (Nazir, 2005). Teknik pelaksanaan penelitian menggunakan teknik *survey*. Survei adalah suatu desain penelitian yang mengumpulkan data dari sejumlah sampel responden yang dipilih dari sebuah populasi. Data dikumpulkan dengan menggunakan instrumen kuesioner (Sumarwan *et al*, 2011). Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* (sengaja). Menurut Singarimbun dan Effendi (1995) pemilihan secara *purposive* adalah memilih secara sengaja dengan pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai tujuan penelitian. Pertimbangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tahu tempe merupakan makanan universal yang dihasilkan di semua wilayah di Indonesia dan disukai semua kalangan usia maupun strata masyarakat. Penelitian dilakukan di wilayah Eks Karesidenan Surakarta yang terdiri dari 1 kota dan 6 kabupaten

(Surakarta, Boyolali, Sukoharjo, Karanganyar, Wonogiri, Sragen dan Klaten) dan dianggap bisa mewakili produsen tahu tempe pada umumnya. Diawali dengan pemetaan, kemudian dipilih kecamatan dan desa yang digunakan sebagai lokasi penelitian. Data selengkapanya bisa dilihat pada Tabel 1.

Untuk masing-masing kabupaten atau kota diambil 30 produsen tahu tempe sebagai responden dengan proporsi yang sama yaitu 15 produsen tahu dan 15 produsen tempe kecuali untuk Kabupaten Karanganyar proporsinya 17 produsen tempe dan 13 produsen tahu. Dari 210 sampel yang diambil se eks Karesidenan Surakarta, 2 sampel (dari produsen tahu) harus dikeluarkan karena tidak memenuhi syarat untuk diolah. Rincian jumlah

responden untuk produk tahu dan tempe di tiap-tiap kabupaten/kota di Eks Karesidenan Surakarta dapat dilihat pada Tabel 2.

Penentuan sampel produsen tahu dan tempe dilakukan dengan metode *snowball sampling* karena data yang diperoleh dari dinas terkait pada saat pemetaan sudah tidak sesuai dengan kenyataan di lapang.. Pada saat pengambilan data beberapa produsen tahu tempe yang tercatat di Disperindagkop sudah tidak berproduksi dikarenakan berfluktuasinya harga kedelai sebagai bahan baku. Terlebih pada saat pengambilan data (minggu ke 3 Bulan Agustus 2013), nilai tukar dolar terhadap rupiah meroket. Tingginya nilai dolar ini berdampak pada kenaikan harga bahan baku karena kedelai yang digunakan

Tabel 1. Kecamatan dan desa/kalurahan tiap-tiap kota/kabupaten sebagai lokasi penelitian

Kota/Kabupaten	Tahu		Tempe	
	Kecamatan	Desa/Kal	Kecamatan	Desa/Kal
Surakarta	Jebres	Mojosongo	Jebres	Mojosongo
Sukoharjo	Weru	Karanganyar Plumbon Margoino	Weru	Karanganyar Plumbon Margoino
Boyolali	Banyudono	Denggungan Tanjungsari Bendan	Banyudono	Denggungan Tanjungsari Bendan
Wonogiri	Ngadirojo	Mlokomanis Pondok	Ngadirojo	Mlokomanis Pondok
Klaten	Sidoharjo Pedan	Keden Kalangan Keden	Sidoharjo Pedan	Keden Kalangan
Sragen	Sragen Kota	Sragen Wetan	Karangmalang	Turi Pelemgadung
Karanganyar	Karanganyar Matesih Jumantono	Tersebar di banyak desa	Karanganyar Matesih	Tersebar di banyak desa

Sumber : Data Sekunder

Tabel 2. Jumlah responden untuk produk tahu dan tempe di tiap-tiap kabupaten/kota di Eks Karesidenan Surakarta

KABUPATEN/KOTA	JUMLAH RESPONDEN	
	TAHU	TEMPE
Boyolali	15	15
Klaten	15	15
Sragen	15	15
Surakarta	15	15
Sukoharjo	17	13
Wonogiri	15	15
Karanganyar	11	17
Jumlah Responden	103	105

Sumber: Analisis Data Primer

sebagai bahan baku adalah kedelai impor. Berfluktuasinya harga kedelai yang terjadi akhir-akhir ini memaksa sebagian produsen tahu tempe menutup usahanya.

Atribut kedelai yang menjadi pertimbangan produsen tahu tempe dalam memilih bahan baku diketahui menggunakan Analisis Multiatribut Fishbein. Menurut Sumarwan (2004) Multiatribut Fishbein dapat dianalisis dengan rumus berikut :

$$A_o = \sum_{i=1}^n bi.ei$$

Keterangan :

Ao = Sikap produsen

bi = Kekuatan kepercayaan terhadap atribut-atribut i.

ei = Evaluasi mengenai atribut ke-i

i..n = Jumlah atribut yang dimiliki objek

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Faktor sosial ekonomi responden sangat berperan dalam menentukan

keberhasilan usaha tahu tempe karena akan menentukan kemampuan seseorang baik secara fisik maupun kemampuan manajerial (pengambilan keputusan). Dalam memproduksi tahu tempe banyak proses yang memerlukan kekuatan fisik seperti mengaduk dan menyaring sehingga jenis kelamin sangat menentukan. Demikian juga dengan umur, sangat mempengaruhi proses produksi. Secara fisik semakin bertambah umur kekuatan fisiknya semakin berkurang namun secara manajerial semakin matang. Sedangkan pendidikan akan menambah kemampuan produsen dalam mengambil keputusan bisnis, mengambil resiko dan melakukan inovasi. Karakteristik responden yang berkaitan dengan jenis kelamin, umur dan pendidikan dapat dilihat pada Tabel 3.

Dari Tabel 3. dapat diketahui bahwa dilihat dari jenis kelamin, hanya sedikit perempuan yang mengusahakan tahu. Hal ini dikarenakan usaha tahu memerlukan tenaga yang lebih besar terutama pada saat

Tabel 3. Karakteristik responden (produsen tahu tempe) di Eks Karesidenan Surakarta

Karakteristik Responden	Jumlah	
	Tempe	Tahu
Jenis Kelamin		
a. Perempuan	50	26
b. Laki-laki	55	77
Rata-rata Umur (thn)	51	51
Rata-rata Pendidikan (thn)	6,8	7,2
Penghasilan (Rp/bln)	4.270.015,00	6.935.029,00
Rata-rata Jumlah Anggota Keluarga		
a. Dewasa	3	3
b. Anak	1	1
c. Jumlah Anggota Aktif	2	2

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 4. Karakteristik usaha tahu tempe di Eks Karesidenan Surakarta 2013

Karakteristik Usaha	Jumlah	
	Tempe	Tahu
Rata-rata Lama Usaha (thn)	18,7	22,3
Rata-rata Kapasitas kedelai/ Produksi (kg)	38,9	115,1
Rata-rata Omset/ Produksi (Rp)	670.281,0	1.602.649,2
Rata-rata Jumlah Tenaga Luar	1,4	2,5

Sumber : Analisis Data Primer

pengadukan dan penyaringan. Sedangkan dari sisi umur, untuk produsen tahu dan tempe mempunyai rata-rata umur yang sama yaitu usia 51 tahun yang masuk dalam kategori usia produktif. Untuk pendidikan rata-rata antara produsen tahu dan produsen tempe relatif sama yaitu 7 tahun atau setara dengan klas 1 SMP. Ini berarti pendidikan responden bisa dikatakan masih rendah karena masih dibawah batas wajib belajar 12 tahun.

Seberapa lama produsen memproduksi tahu tempe sangat berpengaruh dalam usaha. Lama usaha menggambarkan pengalaman produsen dalam memproduksi tahu tempe. Karakteristik usaha tahu tempe di eks

Karesidenan Surakarta bisa dilihat pada Tabel 4.

Dari Tabel 4. dapat diketahui rata-rata lama usaha untuk produk tempe 18,7 tahun dan untuk produk tahu 22,3 tahun. Pengalaman ini membuat produsen mahir mengatasi kendala dan resiko yang mungkin timbul dalam produksi baik resiko teknis maupun resiko ekonomis. Resiko teknis misal kelangkaan bahan baku atau kualitas bahan baku yang tidak sesuai dengan yang diharapkan dan resiko ekonomis diantaranya adalah kenaikan harga bahan baku yang semakin tidak terkendali.

Hasil Analisis Preferensi Produsen Terhadap Bahan Baku

Pemilihan bahan baku merupakan hal yang penting, karena kualitas bahan baku akan menentukan kualitas produk yang pada akhirnya akan menentukan tingkat keuntungan. Kualitas kedelai sebagai bahan baku sangat menentukan kualitas produk yang dihasilkan. Di Indonesia terdapat dua jenis kedelai yang bisa digunakan sebagai bahan baku tahu atau tempe yaitu kedelai lokal dan kedelai impor. Kedua jenis kedelai ini mempunyai berbagai atribut yang akan dipertimbangkan produsen tahu tempe. Kedelai impor dan kedelai lokal

mempunyai karakteristik yang berbeda yang akan menentukan preferensi produsen tahu ataupun tempe.

Sebagai bahan baku pembuatan tahu dan tempe, kedelai mempunyai berbagai atribut yang dipertimbangkan yaitu ukuran, kebersihan, warna, harga, kandungan pati (untuk produk tahu), daya kembang ('babar'— Jawa, untuk produk tempe) dan keseragaman. Tabel 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 dan 12 memberikan gambaran tentang evaluasi tingkat kepentingan atribut kedelai bagi produsen tahu dan tempe, skor tingkat kepercayaan dan skor Multiatribut Fishbein baik untuk kedelai lokal dan impor.

Tabel 5. Evaluasi tingkat kepentingan (ei) atribut kedelai bagi produsen tahu di Eks Karesidenan Surakarta

Atribut	Skor tingkat kepentingan atribut					Rata-rata (ei)
	2	1	0	-1	-2	
Ukuran	33	40	20	10	0	0,93
Kebersihan	53	46	4	0	0	1,48
Warna	7	32	44	19	1	0,24
Harga	65	27	11	0	0	1,52
Kandungan pati	59	43	1	0	0	1,56
Keseragaman	3	44	40	13	3	0,30

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 6. Frekuensi skor tingkat kepercayaan (bi) atribut kedelai lokal oleh produsen tahu di Eks Karesidenan Surakarta

Atribut	Skor tingkat kepentingan atribut					Rata-rata (bi)
	2	1	0	-1	-2	
Ukuran	0	9	14	77	3	-0,72
Kebersihan	2	12	10	70	9	-0,70
Warna	5	47	42	9	0	0,47
Harga	7	61	24	11	0	0,62
Kandungan pati	20	40	21	22	0	0,56
Keseragaman	2	19	41	41	0	-0,17

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 7. Frekuensi skor tingkat kepercayaan (bi) atribut kedelai impor oleh produsen tahu di Eks Karesidenan Surakarta

Atribut	Skor tingkat kepentingan atribut					Rata-rata (bi)
	2	1	-1	-2		
Ukuran	26	70	7	0	0	1,18
Kebersihan	19	81	3	0	0	1,16
Warna	16	71	14	2	0	0,98
Harga	6	36	27	26	8	0,06
Kandungan pati	16	65	10	11	1	0,82
Keseragaman	12	62	28	1	0	0,83

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 8. Hasil analisis sikap multi atribut fishbein untuk kedelai lokal dan kedelai impor produsen tahu di Eks Karesidenan Surakarta

Atribut	Ei	Bi		bi ei	
		Lokal	Impor	Lokal	Impor
Ukuran	0,93	-0,72	1,18	-0,67	1,10
Kebersihan	1,48	-0,70	1,16	-1,03	1,70
Warna	0,24	0,47	0,98	0,11	0,24
Harga	1,52	0,62	0,06	0,95	0,09
Kandungan pati	1,56	0,56	0,82	0,88	1,27
Keseragaman	0,30	-0,17	0,83	-0,05	0,25
Jumlah				0,19	4,66

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 9. Evaluasi tingkat kepentingan (ei) atribut kedelai oleh produsen tempe di Eks Karesidenan Surakarta

Atribut	Skor tingkat kepentingan atribut					Rata-rata (ei)
	2	1	0	-1	-2	
Ukuran	41	53	10	1	0	1,28
Kebersihan	52	49	4	0	0	1,46
Warna	25	44	31	5	0	0,85
Harga	56	42	7	0	0	1,47
Daya Kembang	49	40	15	1	0	1,30
Keseragaman	21	48	27	7	2	0,75

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 10. Frekuensi skor tingkat kepercayaan (bi) atribut kedelai lokal oleh produsen tempe di Eks Karesidenan Surakarta

Atribut	Skor tingkat kepercayaan atribut					Rata-rata (bi)
	2	1	0	-1	-2	
Ukuran	2	11	20	64	8	-0,62
Kebersihan	1	9	39	51	5	-0,48
Warna	2	43	44	15	1	0,29
Harga	9	38	35	23	0	0,31
Daya Kembang	15	14	41	33	2	0,07
Keseragaman	1	28	43	33	0	-0,03

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 11. Frekuensi skor tingkat kepercayaan (bi) atribut kedelai impor oleh produsen tempe di Eks Karesidenan Surakarta

Atribut	Skor tingkat kepercayaan atribut					Rata-rata (bi)
	2	1	0	-1	-2	
Ukuran	30	68	5	2	0	1,20
Kebersihan	34	63	8	0	0	1,25
Warna	20	66	19	0	0	1,01
Harga	4	38	26	37	0	0,09
Daya Kembang	29	67	8	1	0	1,18
Keseragaman	23	64	16	1	1	1,02

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 12. Hasil analisis sikap multi atribut fishbein untuk kedelai lokal dan kedelai impor produsen tempe di Eks Karesidenan Surakarta

Atribut	Ei	Bi		bi ei	
		Lokal	Impor	Lokal	Impor
Ukuran	1,28	-0,62	1,20	-0,79	1,53
Kebersihan	1,46	-0,48	1,25	-0,69	1,82
Warna	0,85	0,29	1,01	0,24	0,86
Harga	1,47	0,31	0,09	0,46	0,13
Kandungan pati	1,30	0,07	1,18	0,09	1,54
Keseragaman	0,75	-0,03	1,02	-0,02	0,77
Jumlah				-0,72	6,64

Sumber : Analisis Data Primer

Pembahasan

Dari hasil analisis sikap multiatribut Fishbein dapat diketahui bahwa produsen tahu dan tempe di eks Karesidenan Surakarta lebih menyukai kedelai impor dibandingkan kedelai lokal yang ditunjukkan nilai bi.ei kedelai impor lebih tinggi daripada kedelai lokal (Tabel 8 dan Tabel 12). Semua atribut kedelai impor kecuali harga mempunyai skor sikap yang lebih tinggi daripada kedelai lokal. Ini berarti secara keseluruhan atribut kedelai impor dianggap lebih unggul atau lebih disukai dibandingkan kedelai impor.

Kedelai impor lebih disukai produsen tahu tempe karena kualitasnya lebih baik.

Kedelai impor ukurannya lebih besar dan seragam, lebih bersih (tidak tercampur tanah, kerikil, sisa tanaman dan kotoran lainnya), lebih mudah dikupas sehingga daya kembangnya lebih tinggi dan ketersediaannya terjamin serta mudah didapat. Sedangkan kelemahan dari kedelai impor adalah harganya yang tidak stabil dan cenderung meningkat terus.

Berdasarkan hasil analisis sikap Multi Atribut Fishbein dapat diketahui bahwa produsen tahu se Eks Karesidenan Surakarta lebih menyukai kedelai impor dibandingkan kedelai lokal. Hal ini bisa dilihat dari nilai bi.ei kedelai impor sebesar 4,66 yang lebih besar dari nilai

bi.ei kedelai lokal sebesar 0,19 (Tabel 8). Apabila dilihat dari nilai kepercayaan masing-masing atribut kedelai impor yang menjadi pertimbangan produsen tahu secara berurutan adalah kebersihan (1,70), kandungan pati (1,27), ukuran (1,10), keseragaman (0,25), warna (0,24) dan harga (0,09).

Tidak berbeda dengan produsen tahu, produsen tempe se Eks Karesidenan Surakarta juga lebih menyukai kedelai impor daripada kedelai lokal. Ini bisa dilihat dari hasil analisis sikap multi atribut Fishbein yang menunjukkan nilai bi.ei kedelai impor (6,64) lebih besar daripada nilai bi.ei kedelai lokal sebesar – 0,72 (Tabel 12). Dari nilai kepercayaan masing-masing, atribut yang dipertimbangkan produsen tempe secara berurutan adalah kebersihan (1,82), daya kembang (1,54), ukuran (1,53), warna (0,86), keseragaman (0,77) dan harga (0,13). Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Fajri dkk (2011) yang mengkaji preferensi konsumen terhadap tempe goreng. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa tempe yang dibuat dari kedelai impor memiliki preferensi nilai tertinggi untuk semua parameter yang diuji.

Dalam melakukan pembelian suatu produk, konsumen selalu mempertimbangkan atribut produk tersebut (Sonbait dkk 2008: Rusma dkk 2011: Skreli and Imami 2012: Riska, 2012).

Demikian juga produsen tahu tempe dalam melakukan pembelian kedelai sebagai bahan baku akan mempertimbangkan atribut-atributnya. Dari hasil analisis dan berdasarkan wawancara dengan responden, pertimbangan produsen terhadap masing-masing atribut kedelai sebagai bahan baku tahu dan tempe dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Kebersihan

Menurut produsen tahu dan tempe, kebersihan menjadi pertimbangan pertama karena kebersihan akan menentukan penampilan produk. Penampilan produk sangat penting karena merupakan daya tarik konsumen untuk membeli. Kedelai yang bersih mempermudah pengolahan dan mempunyai rasa yang enak. Untuk tahu, kebersihan akan menjamin produk yang dihasilkan berwarna putih, bersih dan menarik. Sedangkan kedelai yang kurang bersih membuat penampilan tahu tidak menarik karena berwarna hitam/ coklat dan rasanya masam. Untuk tempe, kedelai yang bersih membuat penampilan tempe kekuningan (bila digoreng), pengolahan lebih mudah dan fermentasi lebih tahan lama sehingga tempe tidak cepat busuk. Kedelai impor mempunyai kebersihan yang lebih terjamin daripada kedelai lokal sehingga kedelai impor lebih disukai.

Hal ini ditunjukkan dengan nilai *bi.ei* atribut kebersihan kedelai impor yang lebih tinggi daripada nilai *bi.ei* atribut kebersihan kedelai lokal (Tabel 8 dan Tabel 12).

b. Kandungan Saripati

Bagi produsen tahu, kemampuan kedelai menghasilkan sari pati sangat penting. Apabila kedelai mempunyai kandungan saripati tinggi maka produk tahu yang dihasilkan dari satuan bahan baku yang sama akan lebih banyak. Menurut produsen tahu, kandungan saripati kedelai lokal sebenarnya lebih unggul dari kedelai impor. Sejalan dengan hasil penelitian Ma'ruh (2013), kedelai lokal mempunyai kandungan saripati yang lebih banyak daripada kedelai impor sehingga kedelai lokal sebenarnya lebih disukai oleh produsen tahu. Namun karena ketersediaan kedelai lokal tidak terjamin, maka hasil penelitian menunjukkan produsen tahu lebih menyukai kedelai impor yang mudah didapat.

c. Daya Kembang ("babar"- Jawa)

Untuk produk tempe daya kembang kedelai menjadi pertimbangan kedua setelah kebersihan. Kedelai yang mempunyai daya kembang tinggi ("babar"), sangat disukai oleh produsen tempe. Daya kembang sangat ditentukan oleh kemudahan kedelai dikelupas. Kedelai impor lebih mudah

dibersihkan (dikelupas kulitnya) sehingga mempunyai daya kembang yang lebih baik daripada kedelai lokal. Dengan daya kembang yang tinggi, produk tempe dari kedelai impor yang dihasilkan produsen bisa lebih banyak. Hasil penelitian menunjukkan produsen tempe lebih menyukai kedelai impor daripada kedelai lokal. Hasil ini sejalan dengan pernyataan Antarlina *dalam* Ginting (2009) yang melaporkan ukuran biji kedelai merupakan faktor penentu kualitas tempe karena berkorelasi positif dengan bobot dan volume tempe.

d. Ukuran

Menurut produsen tahu, ukuran kedelai tidak mempengaruhi produk tahu secara langsung baik kualitas maupun kuantitasnya. Beberapa kajian menunjukkan bahwa ukuran biji kedelai tidak berpengaruh terhadap rendemen dan tekstur tahu. Krisdiana *dalam* Ginting dkk (2009) menyatakan para pengrajin tahu tidak begitu mempersalahkan ukuran biji. Berbeda dengan tahu, ukuran kedelai sangat berpengaruh terhadap kualitas tempe. Dengan ukuran yang lebih besar, kedelai tidak rusak ketika digiling sehingga akan memberi tampilan tempe yang lebih menarik. Hasil penelitian menunjukkan atribut ukuran kedelai impor mempunyai nilai *bi.ei* lebih

tinggi daripada nilai bi.ei atribut ukuran kedelai lokal. Ini berarti ukuran kedelai impor lebih disukai daripada ukuran kedelai lokal.

e. Keseragaman

Kedelai impor mempunyai tingkat keseragaman yang tinggi. Keseragaman ini akan berpengaruh pada penampilan tempe yang dibuat. Tempe yang dibuat dengan bahan dasar kedelai impor, mempunyai penampilan yang menarik dan menggoda selera. Untuk produk tahu, keseragaman kedelai tidak berpengaruh langsung terhadap kualitas dan kuantitas produk tahu. Keseragaman membuat pengolahan lebih mudah. Kedelai impor lebih seragam daripada kedelai lokal, maka cenderung lebih disukai. Hal ini ditunjukkan dengan nilai bi.ei atribut keseragaman kedelai impor lebih tinggi daripada nilai bi.ei atribut keseragaman kedelai lokal.

f. Warna

Warna kedelai akan mempengaruhi warna tahu dan tempe yang dihasilkan. Kedelai impor mempunyai warna yang lebih kuning daripada kedelai lokal. Dengan warna yang lebih kuning ini tampilan tahu dan tempe menjadi lebih menarik. Produsen menyukai kedelai yang berwarna kuning karena apabila diolah (digoreng) akan menghasilkan tempe dengan

warna yang menarik. Tempe berbahan baku kedelai lokal, kalau digoreng seringkali warnanya menjadi hitam dan rasanya tidak enak. Hasil penelitian menunjukkan nilai bi.ei atribut warna kedelai impor lebih tinggi daripada nilai bi.ei atribut warna kedelai lokal, maka warna kedelai impor lebih disukai produsen tahu dan tempe. Hasil analisis ini sesuai yang disampaikan Krisdiana dalam Ginting dkk (2009) bahwa sekitar 93% pengrajin tempe menyukai kedelai yang berkulit kuning dan berbiji besar karena akan menghasilkan tempe yang warnanya cerah dan volumenya besar.

g. Harga

Harga tidak berpengaruh langsung terhadap kualitas produk. Harga kedelai impor yang tidak stabil dan cenderung meningkat akan mempengaruhi kuantitas tahu dan tempe yang dihasilkan. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa nilai bi.ei atribut harga kedelai impor lebih rendah daripada nilai bi.ei atribut harga kedelai lokal. Ini berarti dari sisi harga, kedelai lokal lebih disukai daripada kedelai impor. Namun karena kedelai lokal ketersediaannya tidak terjamin dan diperkuat dengan kenyataan bahwa kedelai impor akan memberikan kualitas tahu dan tempe yang lebih baik, maka walau harga kedelai impor lebih

tinggi, produsen tetap membeli kedelai impor. Karena itu harga menjadi atribut terakhir yang menjadi pertimbangan produsen tahu maupun tempe dalam melakukan pembelian bahan baku.

KESIMPULAN

Dari hasil kajian yang telah dilakukan terhadap preferensi produsen tahu tempe di Karesidenan Surakarta dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Produsen tahu dan tempe lebih menyukai kedelai impor daripada kedelai lokal dengan alasan utama kedelai impor mudah didapat dan pasokan terjamin.
2. Atribut kedelai yang dipertimbangkan oleh produsen tahu secara berturut-turut adalah kebersihan, kandungan saripati, ukuran, keseragaman, warna dan harga.
3. Kedelai yang diinginkan oleh produsen tahu adalah kedelai yang bersih, mempunyai kandungan saripati tinggi, warna kuning mengkilat.
4. Atribut kedelai yang dipertimbangkan oleh produsen tempe secara berturut-turut adalah kebersihan, daya kembang, ukuran, warna, keseragaman dan harga.
5. Kedelai yang diinginkan oleh produsen tempe adalah kedelai yang bersih, mempunyai daya kembang tinggi

(“babar”), ukuran besar, warna kuning mengkilat dan seragam.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, 2013. *Luas Panen Produktivitas dan Produksi Tanaman Kedelai Indonesia*. <http://bps.go.id> (diakses 25 Januari 2015).
- Fajri, M, Issuskindarsyah, Sudradja, D, 2011. *Kajian Preferensi Konsumen Terhadap Tempe Goreng*. <http://babel.litbang.pertanian.go.id/> (Diakses 25 Januari 2015).
- Ginting, E, Antarlina SS, dan Widowati, S. 2009. Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3).
- Korlina, E dan Sugiono, 2013. *Keragaan Varietas Kedelai Di Kabupaten Lamongan*. Makalah disenimarkan Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditi Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. Juni 2013.
- Ma'ruf, Amar.2013. *Kopti Kudus Datangkan Kedelai dari Jawa Timur dalam* Septiana Nafiyanti. [www.suara merdeka.com](http://www.suara Merdeka.com) (diakses 23 September 2013).
- Nazir, M. 2005. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Riska, I.Y, 2012. Analisis Preferensi Konsumen Pasar Tradisional Terhadap Buah Jeruk Lokal Dan Buah Jeruk Impor Di Kabupaten Kudus. *E-jurnal Agrista*, 1(2). <http://Agribisnis.fp.uns.ac.id> (Diakses 25 Januari 2015).
- Rusma, J, Hubeis M dan Suharjo, B. 2011. Kajian Preferensi Rumah Tangga Terhadap Beras Organik Di Wilayah Kota Bogor. *Jurnal Manajemen IKM*, 6(1): 49 – 54.

- Rusono, N et al, 2013. *Studi Pendahuluan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Bidang Pangan Dan Pertanian 2015-2019*. <http://bappenas.go.id> (diakses 25 Januari 2015).
- Singarimbun, M dan Effendi, S, 1995. *Metode Penelitian Survey*. LP3ES. Jakarta.
- Skreli, E and Imami, D. 2012. *Analysing Consumers' Preferences For Apple Attributes In Tirana, Albania*. Journal Internasional Food And Agribusiness Management Review. Vol 15 (4).
- Sonbait, LY, Monim, H dan Woran, D. 2008. *Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Daging Sapi Di Kota Sorong*. Jurnal Ilmu Peternakan, Vol 3 No 2 (87 – 93), Desember 2008.
- Sumarwan, U, 2004. *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran*. PT Ghalia Indonesia dengan MMA-IPB.Bogor.
- Sumarwan, U et al, 2011. *Riset Pemasaran Dan Konsumen*. IPB Press. Bogor
- Zakiah, 2011. *Dampak Impor Terhadap Produksi Kedelai Nasional*. Jurnal Agrisepe Vol 12 No 1.