

# I. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki sumber daya alam berupa lahan yang relatif luas dan subur dengan iklim, suhu dan kelembaban yang cocok untuk kebutuhan pertumbuhan tanaman pangan pokok, maka hampir seluruh tanaman pangan pokok tersebut (biji-bijian, umbi-umbian dan kacang-kacangan asli Indonesia) dapat tumbuh relatif baik. Salah satu jenis tanaman pangan yang dibutuhkan oleh sebagian besar penduduk Indonesia adalah tanaman kedelai (Andarwulan, 2018).

Kedelai adalah komoditas tanaman terpenting ketiga setelah padi dan jagung. Kedelai berperan sebagai sumber protein nabati yang sangat penting dalam rangka peningkatan gizi masyarakat karena aman bagi kesehatan dan murah harganya. Kedelai dapat diolah sebagai bahan industri olahan pangan seperti tahu, tempe, kecap, susu kedelai, tauco, dan lain-lain. Kedelai memiliki manfaat besar dalam menekan risiko kanker payudara dan kanker lainnya. Salah satu karakteristik sifat protein kedelai adalah rendahnya kandungan *mentionin*. Meskipun demikian penggunaannya dianggap cukup, apalagi ketika kedelai digunakan sebagai sumber protein diet (Wahyudin *et al.*, 2017).

Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi sumber utama protein dan minyak nabati utama dunia. Kedelai merupakan tanaman pangan utama strategis terpenting setelah padi dan jagung. Begitu besarnya kontribusi kedelai dalam hal penyediaan bahan pangan bergizi bagi manusia sehingga kedelai biasa dijuluki sebagai *Gold from the Soil* atau sebagai *World's Miracle* mengingat kualitas asam amino proteinnya yang tinggi, seimbang dan lengkap (Abdillah, 2015).

Menurut Sarwono dan Saragih (2001), tahu mengandung zat gizi yang tinggi dan berdasarkan kandungan zat gizi pada tahu tersebut menunjukkan bahwa industri tahu mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan. Adapun komposisi zat gizi dalam 100 g tahu segar disajikan pada tabel berikut ini.

Tabel 1. Komposisi Nilai Gizi Pada 100g Tahu Segar.

No	Komposisi	Jumlah
1.	Energi (Kalori)	6
2.	Air (g)	86,7
3.	Protein (g)	7,9
4.	Lemak (g)	4,1
5.	Karbohidrat (g)	0,4
6.	Kalsium (mg)	150
7.	Besi (mg)	0,2
8.	Vitamin B1 (mg)	0,04
9.	Vitamin B2 (mg)	0,02

Sumber: Sarwono dan Saragih, 2001.

Tahu merupakan salah satu produk makanan yang sudah sangat populer di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakat Indonesia terbiasa mengonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya relatif murah. Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B kompleks. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah (Muslimin, 2010).

Industri tahu merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah besar tenaga kerja baik yang terkait langsung dalam proses produksi maupun yang terkait dengan perdagangan bahan yang merupakan masukan maupun produk hasil olahannya. Prospek industri tahu sangat baik di mana pertumbuhan permintaan tahu diperkirakan mencapai 4 persen per tahun (Solahudin, 1998).

Industri tahu memiliki peranan yang cukup besar di dalam usaha pemerataan kesempatan kerja, kesempatan berusaha dan meningkatkan pendapatan. Industri tahu pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga, sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut bahan baku yaitu kedelai, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan. Pendapatan para pengrajin tahu sangat tergantung dari penjualan dan biaya yang dikeluarkan. Industri tahu adalah jenis usaha yang umumnya merupakan industri kecil dan menengah (UKM) dengan investasi tidak terlalu besar dengan jumlah tenaga kerja yang relatif sedikit. Namun industri tahu telah banyak menjadi sumber pendapatan dan memenuhi kebutuhan produk pangan bergizi tinggi dengan harga yang terjangkau bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Seiring dengan penambahan jumlah penduduk nasional yang terus meningkat, menunjukkan bahwa potensi pasar produk tahu akan semakin besar dan merupakan peluang untuk mengembangkan agribisnis tahu (Ambarwati, 1994).

Usaha pembuatan tahu di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja merupakan industri skala rumah tangga yang pada awal pendiriannya terdorong motivasi untuk berusaha sendiri. Sebagian besar tenaga kerja dalam usaha ini berasal dari dalam keluarga. Walaupun skalanya masih kecil dan bersifat tradisional, tetapi usaha pembuatan tahu dapat dijadikan sumber pendapatan bagi masyarakat dan dapat bertahan diantara usaha lain yang lebih besar dan di dalam gejolak harga kedelai yang cenderung tinggi.

Industri tahu di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja mempunyai berbagai jenis macam tahu yaitu, tahu kuning, tahu putih dan tahu pong. Dalam memahami perilaku konsumen tentu tidak mudah karena mempunyai sifat, perspektif, keinginan dan kebutuhan yang berbeda-beda. Demikian juga dengan konsumen tahu kuning yang terdapat di Desa Lubuk Banjar. Konsumen tahu kuning memiliki pandangan yang berbeda terhadap atribut (Harga, Ukuran, Kualitas dan Rasa). tahu kuning merupakan makanan yang banyak diminati, sehingga pada akhirnya dapat mempengaruhi perilaku konsumen dalam melakukan keputusan pembelian.. Dengan demikian, setelah mengetahui penjabaran latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti penelitian yang mengenai Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka pokok masalah yang dikemukakan dalam penelitian ini adalah faktor-faktor apa yang mempengaruhi pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja.

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja.