

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan kuliner pada saat ini berjalan begitu pesat, berbagai produk makanan dijual untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan konsumen terkait makanan maupun minuman. Produk makanan meliputi makanan berat maupun makanan ringan. Makanan ringan ini biasa disebut *snack*. Salah satu jenis *snack* yaitu *snack* asin. Ada berbagai macam *snack* asin yang beredar di kalangan masyarakat. Salah satu produk *snack* asin yang disukai masyarakat adalah cilok.

Cilok merupakan salah satu makanan khas Kota Bandung dan keberadaannya pun sudah lama dikenal masyarakat (Solihat *et.al* 2016). Cilok pada umumnya terbuat dari tepung tapioka yang memiliki rasa gurih dan bertekstur kenyal. Cilok ini awalnya berasal dari daerah Jawa Barat namun produk ini dapat diterima oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Pengembangan produk cilok perlu dilakukan dengan melakukan modifikasi menjadi jajanan yang lebih sehat dengan ditambahkan bahan berupa jamur. Salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah jamur kuping (*Auricularia Auricula*).

Jamur kuping (*Auricularia Auricula*) adalah jenis jamur kayu dari kelas *heterobasidiomycetes* yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena budidaya jamur ini relatif mudah. Menurut Liana *et.al* (2015), dalam 100 gram jamur kuping mengandung beberapa senyawa yaitu karbohidrat (38,4%), lemak (0,74%), protein (37%), serat (21,97%), natrium (858,4%), kalium (588,4%), kalsium (607%), zink (1 mg), besi (16,3 g), magnesium (136 mg), Energi (274 Kal).

Keunggulan lain dari jamur ini adalah proses pengolahan jamur kuping (*Auricularia Auricula*) dengan proses pemanasan akan menghasilkan lendir. Lendir ini memberikan manfaat diantaranya sebagai penangkal racun, efektif untuk menghambat pertumbuhan sel kanker, menurunkan kolesterol, dan meningkatkan kekebalan tubuh (Purnomowati 2015). Jamur kuping ini dapat digunakan sebagai bahan tambahan dari cilok sehingga dibentuklah produk modifikasi *snack* asin cilok jamur kuping. Produk modifikasi ini perlu mempertimbangkan preferensi konsumen agar dapat diterima oleh masyarakat umum.

Preferensi konsumen dalam persaingan bisnis kuliner perlu diperhatikan. Indarto (2011) mengatakan bahwa preferensi merupakan suatu hasrat seseorang untuk memilih suatu barang yang mampu diukur dengan suatu skala keperluan dari bundel produk yang diinginkan, artinya setiap konsumen berhak melakukan suatu evaluasi terhadap barang dan jasa yang benar-benar ingin dibeli dengan memberikan ranking terhadap produk tersebut. Preferensi menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai produk pilihan yang ada (Wijayanti 2011), selain itu persepsi konsumen juga perlu diperhatikan.

Menurut Kotler dan Keller (2009), persepsi konsumen adalah proses dimana kita memilih, mengatur, dan menerjemahkan masukan informasi untuk menciptakan gambaran dunia yang berarti. Persepsi konsumen dapat dilihat berdasarkan bauran pemasaran produk sehingga preferensi konsumen terhadap produk dan persepsi konsumen terhadap bauran pemasaran produk sangat penting agar produk cilok jamur kuping ini dapat diterima di masyarakat. Berdasarkan

latar belakang diatas maka tugas akhir ini akan menganalisis preferensi konsumen terhadap produk cilok jamur kuping.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penyusunan laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran umum produk cilok jamur kuping?
2. Bagaimana pengadaan dan penyimpanan bahan makanan cilok jamur kuping?
3. Bagaimana proses produksi produk cilok jamur kuping?
4. Bagaimana analisis preferensi konsumen terhadap cilok jamur kuping dan persepsi konsumen terhadap bauran pemasaran produk ?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah menganalisa tentang preferensi konsumen terhadap cilok jamur kuping. Adapun tujuan khusus dari laporan ini yaitu:

1. Menjelaskan gambaran umum produk cilok jamur kuping
2. Mengidentifikasi pengadaan dan penyimpanan bahan makanan
3. Mengidentifikasi proses produksi produk cilok jamur kuping
4. Menganalisis preferensi konsumen terhadap cilok jamur kuping dan persepsi konsumen terhadap bauran pemasaran produk

## 1.4 Manfaat

Manfaat dari penyusunan laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa  
Sarana untuk menguji sebagian besar kemampuan yang telah diberikan selama duduk di bangku kuliah dalam mengembangkan kreatifitas dengan membuat suatu produk modifikasi sehingga dapat memperdalam serta mengasah keterampilan mahasiswa, menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman.
2. Bagi Lembaga Pendidikan.  
Hasil pengembangan Produk dapat diperkenalkan sebagai produk modifikasi baru ataupun dikembangkan lebih lanjut.
3. Bagi Masyarakat  
Masyarakat dapat mengonsumsi hidangan modifikasi yang sehat dan ekonomis.

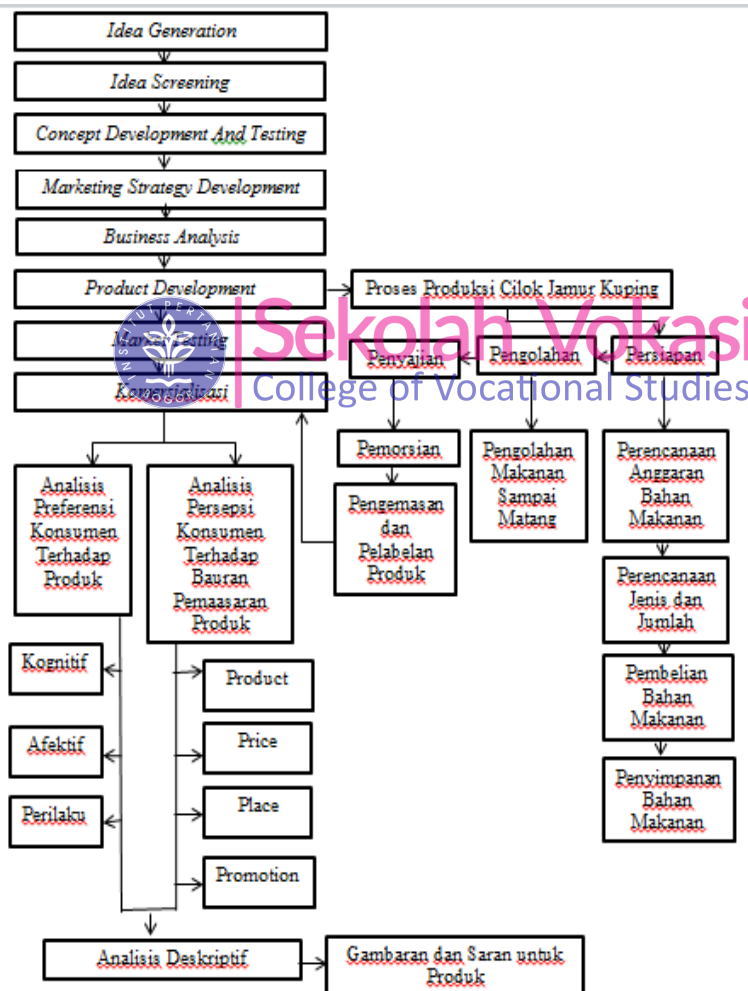
## 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penulisan Tugas Akhir ini akan terfokus pada pembahasan mengenai Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Cilok Jamur Kuping. Data analisis preferensi konsumen diambil dari hasil kuesioner yang sudah dibuat penulis dan dibagikan kepada konsumen masyarakat umum yang pernah mengonsumsi produk Cilok Jamur Kuping.

Hal ini digunakan sebagai gambaran untuk penulis terkait preferensi konsumen terhadap cilok jamur kuping. Bagian yang dianalisis berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap cilok jamur kuping dan persepsi terhadap bauran pemasaran 4P (*Product, Place, Price, dan Promotion*).

### 1.6 Kerangka Pikir

Menurut Kotler dan Keller (2009), pengembangan produk terdiri dari beberapa tahap yaitu *idea generation* (pemunculan gagasan), *idea screening* (penyaringan gagasan), *concept development and testing* (pengembangan dan pengujian konsep), *marketing strategy development* (pengembangan strategi pemasaran), *business analysis* (analisis bisnis), *product development* (pengembangan produk), *market testing* (pengujian pasar) dan *komersialisasi* (komersialisasi). Tahap pengembangan produk menghasilkan produk cilok jamur kuping dengan melewati beberapa tahap proses produksi. Proses produksi cilok jamur kuping terdiri dari persiapan, pengolahan dan penyajian. Kerangka pikir mengenai Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Cilok Jamur Kuping dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Cilok Jamur Kuping

Persiapan yang dilakukan berupa perencanaan anggaran bahan makanan, perencanaan jenis dan jumlah bahan makanan, pembelian bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan. kegiatan pengolahan berupa kegiatan dimana masakan diolah sampai dengan matang. Kegiatan penyajian dilakukan berupa pemorsian, pengemasan dan pelabelan produk. Tahap selanjutnya yang perlu dilakukan analisis preferensi konsumen terhadap cilok jamur kuping dengan 3 aspek yaitu kognitif, afektif dan perilaku dan analisis berdasarkan bauran

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



pemasaran yang terdiri dari *product*, *price*, *place* dan *promotion* kemudian dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif sehingga hasil analisis tersebut akan dijadikan sebagai gambaran dan saran pengembangan produk sesuai dengan preferensi konsumen tersebut.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies