ISSN: ISSN: 2985-6817

VARIASI KEMASAN KROKET SINGKONG BEKU TERHADAP TINGKAT KESUKAAN DAN KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN

Ach. Alfin Deni Faridi[1)], Ratih Yuniastri[2),] Ismawati[3),] Edo Hariyanto[4)]
[1,2,3,4)]Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian,
Universitas Wiraraja Madura
alfinfaridi65@gmail.com

ABSTRACT

Kroket beku merupakan singkong yang diolah dengan cara dibekukan. Teknologi pengemasan makanan dengan cara dibekukan merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen dan keputusan pembelian terhadap kroket beku dengan variasi kemasan. Teknik pengolahan data meliputi analisa instrumen kuesioner uji validitas dan reliabilitas, uji parsial (uji t). Sedangkan data hasil kuesioner dianalisa secara deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan variabel independen (variasi kemasan) berpengaruh terhadap variabel dependen yaitu tingkat kesukaan dan keputusan pembelian konsumen produk olahan kroket singkong beku di Desa Bangkal Kabupaten Sumenep.

Keywords: Variasi Kemasan, Tingkat Kesukaan, Keputusan Pembelian.

PENDAHULUAN

Kroket singkong merupakan jenis makanan pendukung yang dibuat dari singkong yang dikukus lalu dihaluskan dengan campuran bumbu dan kemudian dikepal untuk digoreng. Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang mulai beralih dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada di negara-negara maju, salah satunya dengan mengkonsumsi produk olahan makanan beku. Pertumbuhan rata-rata pasar makanan dalam kemasan dan minuman tahun 2013- 2017 diprediksi berada di atas angka 10%, sedangkan untuk produk beku diprediksi mampu tumbuh hingga 16,6% (Alamsyah, 2015).

Kroket beku merupakan singkong yang diolah dengan cara dibekukan. Pengolahan bahan makanan setengah jadi dengan cara dibekukan dapat disimpan lebih lama dan lebih praktis. Makanan beku pada awalnya diciptakan dan ditujukan untuk seseorang yang terlalu sibuk, tidak mau atau tidak mampu menyiapkan makanan untuk dirinya sendiri (Khairul, 2018). Teknologi pengemasan makanan dengan cara dibekukan merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air (Akbar, 2019).

Pertumbuhan industri makanan dan minuman cepat saji harus dapat memahami permintaan dan kebutuhan konsumen sebagai prioritas utama. Perilaku dan kesukaan konsumen akan suatu produk akan terus berubah dari waktu ke waktu, dan pertumbuhan industri makanan dan minuman dipengaruhi oleh perubahan kesukaan pelanggan yang cepat , perubahan perilaku dan kesukaan konsumen menyebabkan strategi yang telah ada tidak dapat bekerja secara optimal. Perlunya inovasi suatu produk agar

ISSN: ISSN: 2985-6817

tercipta daya tarik, menunjukkan apa yang konsumen butuhkan dan inginkan, bagaimana konsumen berpikir, bagaimana konsumen merasakan dan memilih suatu produk. Kesukaan masyarakat Sumenep pada olahan kroket singkong menjadi peluang dengan menciptakan produk olahan instan yang mudah digoreng kapan saja tanpa harus membeli di pedagang-pedagang kaki lima. Kesukaan konsumen tidak hanya diukur dari keunikan produknya baik bentuk, rasa, dan aroma. Tetapi, kemasan juga menjadi tolak ukur konsumen menyukai suatu produk. Evans (2018) fungsi kemasan sebagai pelindung yang melindungi produk, baik dari pengaruh luar maupun dalam. Biasanya kemasan melindungi dari sinar matahari berlebih, kelembaban, dsb, terhadap produk serta melindungi dari pengaruh *handling* yang tidak benar. Memberi perlindungan terhadap makanan yang dikemas sehingga dapat diangkut dari tempat produsen dan memberinya kepada konsumen akhir dalam keadaan baik. Kemasan merupakan hal yang penting dalam penciptaan suatu produk dan yang mempunyai ciri khas akan dikenal oleh konsumen.

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terkait variasi kemasan kroket singkong beku terhadap tingkat kesukaan dan keputusan pembelian konsumen.

METODE

Tempat dan Waktu

Penelitian dilaksanakan di Desa Bangkal Kecamatan Kota Sumenep Kabupaten Sumenep. Waktu pelaksanaan penelitian dari bulan Desember Tahun 2020 hingga Agustus 2021 .

Alat dan Bahan

Penelitian ini menggunakan alat berupa lembar kuesioner yang telah memuat pertanyaan serta menggunakan kroket frozen yang telah dikemas.

Prosedur Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dan deskriptif kualitatif. yang dilakukan oleh peneliti adalah dimulai dengan studi pendahuluan, identifikasi masalah, studi literatur, pengumpulan data, dan pengolahan data. Subyek penelitian sebagai responden, yang artinya orang pada latar penelitian yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. Subyek penelitian ini adalah responden Subyek penelitian ini adalah pelanggan dari kroket singkong beku. Jumlah panelis pada penelitian ini sejumlah 60 orang yang akan memberikan berbagai informasi yang diperlukan selama proses penelitian, dengan teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner, observasi langsung dan dokumentasi.

Pengamatan dan Olah data

Dalam penelitian ini menggunakan metode analisis kuantitatif. Tingkat ukuran yang dipakai dalam pengukuran variabel adalah dengan skala likert, dimana seorang responden dihadapkan pada beberapa pertanyaan kemudian diminta untuk memberikan jawabannya sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. 5 skala pengukuran pada penelitian ini yang meliputi amat sangat setuju (5), setuju (4), ragu-ragu (3), tidak setuju (2), dan sangat tidak setuju (1). Hasil perhitungan dari skor atau nilai menggunakan analisa statistik yang meliputi analisa instrumen dan data hasil kuesioner. Analisa instrumen menggunakan analisa validasi dan reliabilitas, uji t. Analisa data hasil survey dilakukan secara deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data Responden

Tabel 1. Data Usia Responden

Usia	Jumlah	Prosentase

ISSN: ISSN: 2985-6817

< 30	36	60%
31 - 35	9	15%
36 – 40	7	11%
41 – 45	4	7%
46 – 50	3	5%
> 50	1	2%

Data menunjukkan 60% responden berusia < 30 tahun berjumlah 36 orang, 9 orang berusia antara 31-35 tahun dengan persentase 15%, 7 orang berusia 36-40 tahun dengan persentase 11%, 4 orang berusia 41- 45 tahun dengan persentase 7%, 3 orang berusia 46-50 tahun dengan persentase 5%, dan 1 orang berusia > 50 tahun dengan persentase 2%.

Tabel 2. Data Jenis Kelamin Responden

Jenis Kelamin	Jumlah	Prosentase
Laki-laki	29	48%
Perempuan	31	52%

Menunjukkan 52% responden berjenis kelamin perempuan dengan jumlah 31 orang dan 48% responden berjenis kelamin laki-laki dengan jumlah 29 orang.

Tabel 3. Data Pekerjaan Responden

Pekerjaan	Jumlah	Prosentase
Guru/Dosen	2	3%
Pelajar	25	42%
Wiraswasta	4	7%
PNS	9	15%
Mahasiswa	11	18%
Ibu Rumah Tangga	6	10%
Lainnya	3	5%

Data menunjukkan 25 responden berprofesi sebagai pelajar dengan prosentase 42%, 11 responden berprofesi sebagai mahasiswa dengan prosentase 18%, 9 responden berprofesi sebagai PNS dengan prosentase 15%, 6 responden berprofesi sebagai ibu rumah tangga dengan prosentase 10%, 4 responden berprofesi sebagai wiraswasta dengan prosentase 7%, 3 responden berprofesi lainnya dengan prosentase 5%, dan 2 responden berprofesi sebagai Guru/Dosen dengan prosentase 3%.

Hasil Uji Parsial atau Uji t

Nilai variabel tingkat kesukaan 2,437. Apabila t hitung > t tabel dan nilai signifikansi t < 0,1, maka H_0 ditolak, yang artinya terdapat pengaruh secara parsial antara variabel independent (variasi kemasan) terhadap variabel dependent (tingkat kesukaan). nilai t pada variabel keputusan pembelian adalah 1,67203 selanjutnya dibandingkan dengan t hitung dengan nilai variabel keputusan pembelian 2,283. Apabila t hitung > t tabel dan nilai signifikansi t < 0,1, maka H_0 ditolak, yang artinya terdapat pengaruh secara parsial antara variabel independent (variasi kemasan) terhadap variabel dependent (keputusan pembelian). Berdasarkan pada hasil uji parsial terhadap variabel bebas yakni variasi kemasan maka dapat disimpulkan bahwa variabel bebas tersebut terdapat pengaruh yang sangat signifikan terhadap variabel terikat yakni tingkat kesukaan dan keputusan pembelian. Oleh karena itu, variasi kemasan sangat mempengaruhi tingkat kesukaan dan keputusan membeli konsumen terhadap produk olahan kroket beku di Desa Bangkal Sumenep. dalam penelitian ini kemasan yang digunakan dalam produk olahan makanan kroket beku adalah plastik vacuum berbahan

ISSN: ISSN: 2985-6817

nylon dan aluminium foil. Kemasan direkomendasikan untuk digunakan karena memiliki kualitas yang tepat dan mampu menjaga produk tetap dalam keadaan baik. Dari beberapa data di atas dapat diambil kesimpulan bahwa kemasan memiliki peran yang sangat penting. Tidak hanya dalam melindungi produk agar tidak rusak dan menjaga kualitas produk, namun juga berfungsi dalam proses pengenalan produk, persepsi konsumen mengenai produk, kesadaran konsumen terhadap eksistensi produk hingga bersedia untuk membeli bahkan menjadi pelanggan suatu produk, dan merupakan jati diri suatu produk. Disamping itu, kemasan juga berfungsi dalam memberikan informasi mengenai produk tersebut meliputi komposisi yang digunakan hingga bahan-bahan yang dapat menimbulkan alergi atau penyakit tertentu, sehingga konsumen dapat mengambil keputusan dengan lebih hati-hati.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa variasi kemasan kroket singkong beku berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen pada produk tersebut, variasi kemasan kroket singkong beku juga berpengaruh terhadap keputusan pembelian konsumen pada produk yang ditawarkan.

DAFTAR PUSTAKA

Akbar, Arief. 2009. Hubungan Antara Kemasan dengan Minat Membeli Produk Minuman Sari Apel PT. Kusuma Agrowisata Batu - Malang. Skripsi. Fakultas psikologi: Universitas Islam Negeri Malang.

Alamsyah, Andi Nur. 2015. Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Masakan. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Evans, J.A.2018. Beku Food Science and Technology. Australia: Blackwell Publishing Ltd.

Khairul, Ikhwan. 2018. Perancangan Ulang Desain Kemasan "Jenang Dodo/ Sari Rasa Pacitan ", Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Program Studi Desain Komunikasi Visual.

Hendri, Tanjung. 2013. Metodologi Penelitian Ekonomi Islam. Jakarta: Gramata Publishing.

Iskandar. 2018. Metodologi Penelitian Pendidikan dan Sosial (Kuantitatif dan Kualitatif). Jakarta: Gaung Persada Group.

Juwita. 2020. Fast Food, Gaya Hidup dan Promosi Makanan Siap Saji. Jurnal Etnosia I (2). ha/. 54-56.

Santoso, I., Mustaniroh, S., & Pranowo, D. 2018. Keakraban Produk dan Minat Beli Beku Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial. Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen, 11(2), 133-144.

Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. 2017. Aplikasi Makanan bekuTechnology untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabet Desa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. Jurnal Akses Pengabdian Indonesia, 1(1), 8-17.

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.