

## **I. PENDAHULUAN**

### **A Latar Belakang**

Di Indonesia pada umumnya sebagian besar penduduk memanfaatkan beras yang berasal dari tanaman padi sebagai sumber hasil pertanian untuk memenuhi kebutuhan pangan utama. Konsumsi beras rakyat di negara ini tergolong tertinggi di dunia yaitu 140 kg perkapita pertahun (Anonim, 2011). Seiring dengan jumlah konsumsinya yang tinggi, beras menyumbang 53% kebutuhan kalori dan 47% kebutuhan protein per hari (Syah, 2009).

Pemerintah Indonesia melalui Kementerian Pertanian telah mengupayakan solusi untuk mengatasi kekurangan sumber pangan beras dan ketergantungan konsumsi beras yang terjadi di Indonesia. Salah satu usaha yang dilakukan Pemerintah adalah dengan memperkenalkan program diversifikasi pangan. Konsep diversifikasi pangan yang ditawarkan yaitu upaya penyediaan keberagaman produk pangan berbasis sumber pangan lokal, dengan membuat beras artificial atau sering disebut dengan beras analog dari berbagai umbi-umbian dapat dijadikan alternatif produk pangan utama untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap konsumsi beras. Disebut beras analog, karena bentuknya mirip beras, akan tetapi tidak terproses secara alami melainkan hasil rekayasa manusia. Beras analog dapat dibuat dari berbagai macam tepung, seperti sorgum, jagung, sagu atau oyek. Bentuknya oval menyerupai beras, hanya saja warnanya agak kusam, tidak seputih beras dari tanaman padi.

Diversifikasi pangan adalah upaya penganeekaragaman pola konsumsi pangan masyarakat dalam rangka meningkatkan mutu gizi makanan yang dikonsumsi yang pada akhirnya akan meningkatkan status gizi penduduk (Almatsier 2001). Program diversifikasi pangan meliputi kegiatan pemanfaatan sumber daya alam hayati yang ada di Indonesia serta upaya promosi kepada masyarakat untuk mengonsumsi makanan yang beragam. Masalah utama diversifikasi pangan di Indonesia terutama diversifikasi makanan pokok adalah ketergantungan masyarakat terhadap beras.

Ketergantungan terhadap beras menjadi masalah disebabkan oleh tingkat konsumsi beras yang sangat tinggi namun tidak diimbangi dengan peningkatan produksi padi. Meskipun masyarakat di beberapa daerah di Indonesia masih ada yang mengonsumsi jagung atau sagu, konsumsi rata-rata beras masyarakat Indonesia masih mencapai angka 120.02 kg per kapita per tahun pada tahun 2007 (Muttaqin dan Martianto 2009). Tingginya tingkat konsumsi di Indonesia selain disebabkan oleh jumlah penduduk yang terus meningkat juga disebabkan oleh pola konsumsi masyarakat yang sulit berubah dari beras ke bahan pangan lain. Hal tersebut disebabkan oleh faktor sosial antara lain masyarakat menganggap mengonsumsi sumber beras termasuk dari status sosial dan hanya akan mengonsumsi sumber karbohidrat lain (gaplek atau tiwul) jika jumlahnya terbatas atau tidak mampu membeli beras (Tarigan 2003).

Peran ahli pangan, pertanian dan industri diharapkan mampu memperkenalkan serta mendorong pengembangan sumber pangan alternatif yang mengandung karbohidrat, protein dan zat penting lainnya. Seperti yang kita

ketahui bersama bahwa singkong merupakan sumber pangan lokal yang mudah ditemui di Indonesia. Singkong dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan beras analog karena memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Menurut Sutanti dkk (2013), singkong merupakan jenis umbi-umbian yang kaya akan karbohidrat namun memiliki kandungan protein yang kurang, untuk menambah kandungan protein tersebut maka perlu ditambahkan dengan sumber protein nabati yang berasal dari kacang-kacangan, diantaranya adalah kacang hijau. Salah satu produk olahan singkong yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan sumber energi adalah Oyek. Oyek merupakan produk growol yang dikeringkan. Growol tersebut dihasilkan dari fermentasi tradisional singkong yang banyak diproduksi oleh masyarakat Kulonprogo, Yogyakarta.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, karakteristik beras analog dari oyek masih belum menyerupai beras yang berasal dari padi. Beras analog yang dihasilkan masih memiliki bentuk yang tidak menarik, bertekstur rapuh, dan bau yang masih khas oyek sehingga beras analog belum sepenuhnya dapat diterima oleh konsumen sebagai makanan pokok pengganti beras. Oleh karena itu perlu adanya penelitian yang mengukur tingkat kepuasan konsumen terhadap beras analog Rastelo<sup>++</sup> yang merupakan produk penelitian dan pengabdian masyarakat civitas akademika Universitas Mercubuana Yogyakarta bekerjasama dengan masyarakat Dusun Sangon, Kalirejo, Kokap, Kulon Progo. Harapan dari penelitian ini dapat memberikan evaluasi tingkat kepuasan konsumen terhadap beras analog Rastelo<sup>++</sup>, sehingga produk tersebut dapat dijadikan sebagai produk unggulan pengganti beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat

kepuasan konsumen terhadap kualitas produk serta memberikan saran atau evaluasi perbaikan sehingga produk beras analog Rastelo<sup>++</sup> mampu dan bertahan menjadi pilihan konsumen beras analog.

### **B. Tujuan Penelitian**

1. Mengidentifikasi masing-masing atribut kepuasan karyawan UMBY terhadap produk beras analog Rastelo<sup>++</sup> dengan menggunakan metode Importance Performance Aanalysis (IPA).
2. Mengevaluasi komposisi kimia beras analog Rastelo<sup>++</sup>