

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat membutuhkan kecukupan gizi seimbang untuk menunjang hidup sehat, hal ini dapat dipenuhi dengan mengonsumsi pangan bergizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai kebutuhan tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman pangan, aktifitas fisik, serta perilaku hidup bersih. Zat gizi yang perlu dikonsumsi terbagi menjadi 3 yaitu zat gizi penghasil energi (karbohidrat, lemak, dan protein), zat gizi pembangun sel yang terdiri dari protein, dan zat gizi pengatur (vitamin, mineral, dan air). Zat gizi penghasil energi yang memenuhi kebutuhan kalori dapat diperoleh dari konsumsi karbohidrat pada makanan pokok, serta protein dan lemak yang berasal dari hewan maupun tumbuhan. Karbohidrat yang terkandung dalam makanan pokok umumnya berstruktur senyawa *amilum* atau pati (Putri, *et al.*, 2023). Makanan pokok adalah pangan yang mengandung karbohidrat yang sering dikonsumsi atau telah menjadi bagian dari budaya makan berbagai etnik di Indonesia sejak lama.

Singkong merupakan sumber karbohidrat yang umum dikonsumsi di Indonesia. Singkong (*Manihot esculenta*) menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung sebagai sumber karbohidrat lokal di Indonesia (Hermawan, *et al.*, 2020). Produksi singkong atau ubi kayu di Indonesia berfluktuatif tiap tahunnya,

pada tahun 2023 produksi singkong di Indonesia meningkat sebesar 12,13% dari tahun sebelumnya yaitu 14,95 Ton di tahun 2022 menjadi 16,76 Ton (Dirjen Tanaman Pangan, 2023).

Salatiga adalah kota di Jawa Tengah yang cukup banyak memproduksi singkong, bahkan memiliki daerah sentra industri olahan singkong yang dikukuhkan pada 2021 lalu oleh Menteri Pertanian saat itu Bapak Syahrul Yasin Limpo. Produk olahan singkong di sentra industri tersebut mencapai 150 macam, termasuk singkong keju *frozen*. Produk diolah dengan berbagai inovasi guna menambah nilai jual, misalnya memperpanjang umur simpan produk dengan cara dibekukan (*frozen*). Singkong keju *frozen* seharusnya menjadi produk yang menarik banyak konsumen dan dipasarkan secara luas karena memiliki daya simpan lama, namun beberapa UMKM ada kalanya mengalami penurunan permintaan, bahkan hingga nol, sehingga produksi terhenti dan menimbulkan potensi kerugian. Penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui faktor-faktor yang memengaruhi permintaan singkong keju *frozen* agar kegiatan pengolahan pada sentra industri olahan singkong di Salatiga dapat dilakukan secara optimal.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menganalisis faktor – faktor yang memengaruhi permintaan singkong keju *frozen* di Sentra Industri Olahan Singkong di Salatiga.

2. Menganalisis elastisitas permintaan, elastisitas pendapatan, elastisitas harga singkong keju *frozen*, elastisitas silang di Sentra Industri Olahan Singkong di Salatiga.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pelaku UMKM singkong keju *frozen* diharapkan dapat mengetahui informasi lebih mengenai faktor-faktor yang memengaruhi permintaan produk olahan singkong.
2. Bahan pertimbangan dalam pengambilan kebijakan yang berkaitan dengan usaha produk olahan singkong bagi pemerintah maupun instansi terkait.
3. Bahan bahan referensi bagi peneliti-peneliti selanjutnya, terutama bagi peneliti yang memiliki variabel penelitian yang sama.