

EVALUASI PREFERENSI KONSUMEN DAN PEMANFAATAN UBI ALABIO DI LAHAN RAWA LEBAK

Rismarini Zuraida

ABSTRACT

Evaluation of Consumer Preference and the usage of Ubi Alabio (*Dioscorea alata*) in Swamp Area. Ubi Alabio is well know to be used as snack by people in South Kalimantan. In order to increase the value added of suck commodity, this study was conducted as random sampling survey at Desa Babirik Hulu and Sungai Zam-Zam District of HSU, South Kalimantan. Primary data gathered in June to December 1994 from 40 respondent who lives in town and village. People preferred violed coloured tube, 0,5-1 kg weight, and tasted sweet. The use of Ubi Alabio were being boiled (20-40%), and fried (40-50%), to make use as vegetable, lated together with rice and fish, and others (20-30%). The effort to increase the use of Ubi Alabio reaches by menu diversification accepted by people.

PENDAHULUAN

Lahan rawa di Indonesia diperkirakan luasnya sekitar 13,28 juta hektar dari luas seluruhnya merupakan rawa dangkal yang sangat potensial untuk pertanian (Widjaya Adhi *et al.*, 1992). Dari luas tersebut 9,65 juta hektar lahan rawa lebak, yang selama musim kemarau tanahnya menjadi kering dan dapat ditanami dengan berbagai macam tanaman palawija.

Lahan rawa Kalimantan Selatan pada musim kemarau ditanami petani dengan palawija, yang diantaranya adalah tanaman yang dikenal dengan ubi Alabio dan ubi Nagara. Masing-masing tergolong kelompok ubi-ubian. Jenis tanaman tersebut cukup potensial di lahan rawa.

Salah satu jenis tanaman yang cukup dikenal di lahan rawa dan telah lama dikembangkan di daerah Kalimantan Selatan adalah jenis ubi (*Dioscorea alata L*, famili *Dioscoracease*). Penduduk daerah ini mengenal dengan ubi Alabio, sesuai dengan nama pusat pengembangan jenis ubi ini dan merupakan tanaman unggulan karena memberikan sumbangan pendapatan bagi petani yang cukup besar sekitar 29,1% (Hidayat, *et al.*, 1993). Untuk mendorong pengembangan ubi Alabio di Kalimantan, khususnya di Kalimantan Selatan, diperlukan informasi mengenai preferensi konsumen terhadap berbagai varietas dan pemanfaatan ubi Alabio yang ada sekarang dianggap perlu.

METODOLOGI

1. Waktu dan Tempat

Waktu penelitian dilaksanakan dari Juni sampai dengan Desember 1994. Lokasi penelitian di dua desa yaitu Desa Babirik Hulu dan Sungai Zam-Zam Kabupaten Hulu Sungai Utara Kalimantan Selatan.

2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data digunakan metode survei. Data primer dikumpulkan langsung wawancara menggunakan kuesioner yang telah disiapkan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait.

3. Metode Pengambilan Sampel dan Jumlah Sampel

Pengambilan sampel dilakukan dengan metode Random Sampling. Sampel diambil sebanyak 20 responden per desa, 10 responden pedesaan dan 10 responden pada perkotaan. Jadi sampel mencapai 40 responden yaitu 20 responden di pedesaan dan 20 responden diperkotaan.

4. Analisa Data

Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif (belum menggunakan analisis laboratorium/analisis organolitik).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pengambilan data primer melalui kuesioner, konsumen diminta untuk menentukan ranking dari 4 faktor yang mempengaruhi pertimbangan mereka dalam melakukan pembelian ubi Alabio. Pada umumnya dari 4 faktor tersebut ternyata konsumen hanya mengutamakan 3 ranking saja. Dari hasil ranking terhadap faktor yang menjadi pertimbangan konsumen tersebut maka dapat ditentukan faktor-faktor utama yang paling dominan yang mempengaruhi pertimbangan konsumen dalam melakukan pembelian ubi Alabio. Hasil ranking dari pertimbangan konsumen dalam melakukan pembelian ubi Alabio terlihat dalam Tabel 1. Melalui hasil ranking dapat diketahui bahwa warna umbi merupakan ranking I yang dipertimbangkan konsumen dalam melakukan pembelian ubi Alabio. Selanjutnya ukuran umbi menduduki ranking II dan rasa merupakan ditempatkan pada ranking III.

Warna umbi dan ukuran umbi ini terdapat pada ranking I dan II adalah faktor kualitas yang berhubungan dengan pertimbangan konsumen saat pembelian ubi Alabio. Pertimbangan ini dikatakan karena warna umbi dan ukuran umbi sangat berpengaruh terhadap kemudahan dalam pengolahan dan juga berpengaruh terhadap rasa (ranking III).

Sedangkan warna kulit, warnanya hampir sama saja tidak terlalu berbeda. Oleh sebab itu konsumen tidak terlalu memperhatikan.

Adapun faktor harga tidak menjadi masalah sebabnya adalah harga pada komoditas ini selalu stabil karena tanaman ini khas pada suatu ekosistemnya saja.

Preferensi Konsumen

Preferensi konsumen terhadap suatu komoditas sangat beragam, tergantung pada siapa pengguna dan tujuan penggunaannya.

Kalau melihat ranking yang telah ada maka preferensi konsumen terhadap produk yang akan dibeli terutama yang menyangkut warna umbi, ukuran umbi, rasa dan harga yang layak. Hanya perbedaan, cara memasak, dan tujuan penggunaan telah menyebabkan perbedaan preferensi konsumen.

Konsumen ubi alabio di daerah pedesaan dan perkotaan sama saja. Ada ciri tertentu dapat memenuhi preferensi yang diinginkan konsumen, tercermin dari beragamnya ubi Alabio yang ada di pasar yang memiliki karakteristik yang hampir sama, untuk lebih jelas karakteristik ubi Alabio yang paling disukai konsumen terlihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 1. Hasil ranking konsumen terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian ubi alabio pada Kecamatan Babirik, Kabupaten Hulu Sungai Utara, tahun 1994.

Konsumen	Ranking I	Ranking II	Ranking III
Desa	Warna umbi	Ukuran umbi	Rasa
Kota	Warna umbi	Ukuran umbi	Rasa

Sumber : Data primer, 1994.



Tabel 2. Karakteristik ubi Alabio yang paling disukai konsumen di Kalimantan Selatan, tahun 1994

Konsumen	Karakteristik		
	Warna umbi	Ukuran umbi	Rasa
Desa	Violet (75%)	0,5-1 kg (90%)	Manis (75%)
	Putih (25%)	1-2 kg (10%)	Gurih (25%)
Kota	Violet (80%)	1-2 kg (90%)	Manis (80%)
	Putih (20%)	0,5-1 kg (10%)	Gurih (20%)

Sumber : Data primer, 1994.

Dari hasil penelitian faktor-faktor pertimbangan konsumen dalam melakukan pembelian ubi alabio sangat bervariasi antara konsumen desa dan konsumen kota. Untuk daerah pedesaan warna violet (75%) dan yang berwarna putih (25%). Sedangkan ukuran umbi yang disenangi 0,5-1 kg (90%) sedang rasa yang paling disenangi yang ada rasa manis (75%).

Pada responden perkotaan yang disenangi juga umbi yang berwarna violet (80%) dan yang berwarna putih (20%). Sedangkan untuk ukuran umbi agak sedikit berbeda dengan responden di pedesaan, yaitu yang disenangi ukuran 1-2 kg (90%) untuk rasa juga yang ada rasa manisnya (80%).

Dari berbagai macam preferensi konsumen terhadap ubi Alabio berbeda harga jual pada masing-masing stratifikasi pasar (Tabel 3).

Tabel 3. Harga berdasarkan stratifikasi pasar pada daerah penelitian, tahun 1994

Stratifikasi pasar	Harga di daerah konsumen (Rp/kg)
Harga jual petani (Rp/kg)	450
Pedagang pengumpul desa	500
Pasar konsumen	750

Sumber : Data primer, 1994.

Harga jual ubi Alabio per kg pada tingkat petani yaitu Rp. 450/kg dan harga jual pada pedagang pengumpul desa Rp. 500/kg, untuk harga jual pada pasar konsumen Rp. 750/kg.

Kalau melihat proporsi keuntungan setiap daerah konsumen diperoleh lebih banyak oleh pedagang pasar konsumen (langsung ke pedagang pengecer).

Pemanfaatan Ubi Alabio

Preferensi konsumen ubi alabio yang ada di Kalimantan Selatan, faktor kandungan vitamin tampaknya tidak dipertimbangkan konsumen dalam menentukan pilihan.

Adapun pemanfaatan ubi Alabio pada daerah penelitian sebagian besar ubi Alabio yang dibeli dimasak dengan cara direbus atau digoreng. Cara memasak yang demikian dianggap lebih mudah dikerjakan dan dianggap bisa bertahan lama \pm 12 jam.

Pertimbangan konsumen kalau diolah bentuk olahan lain, ini memerlukan bahan tambahan yang lain, yang nilainya sering lebih mahal. Untuk melihat cara memasak ubi alabio bisa dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Cara memasak dan waktu konsumsi ubi alabio di Kec. Babirik, tahun 1994

Uraian	Persentase Responden	
	Desa	Kota
Cara memasak :		
- direbus	40	20
- digoreng	40	50
- dibuat yang lainnya	20	30
Waktu konsumsi :		
- pagi	50	30
- siang	30	20
- sore	20	50

Sumber : Data primer, 1994.

Cara memasak berdasarkan persentase responden di pedesaan yang paling banyak direbus dan digoreng (40%), hal ini mudah dikerjakan dan dapat bertahan lama, dibuat dalam bentuk olahan yang lain (20%). Pada daerah perkotaan direbus (20%), digoreng (50%) dan dibuat yang lain (30%)

Sedangkan waktu mengkonsumsi pada daerah pedesaan yaitu kebanyakan pada pagi hari (50%) untuk siang hari (30%) dan sore (20%).

Responden menyatakan sangat kecil untuk dibikin dalam bentuk olahan lain (20%), ini biasanya pada lokasi penelitian (daerah konsumsi) dibikin kue tradisional seperti : kolak dan lain-lain.

Pada daerah perkotaan cara memasak direbus (20%), digoreng (50%) dan ubi alabio dibikin bentuk olahan lain yaitu bahan campuran untuk sayur, dan juga kue perkedel, kripik dan lain-lain (30%).

Dalam lingkungan keluarga, penerimaan jenis makanan ubi alabio tampaknya tidak akan mengalami kesulitan, karena konsumen pria dewasa, wanita dewasa menyatakan suka mengkonsumsi ubi alabio (Tabel 5).

Tabel 5. Anggota keluarga yang paling menyukai ubi alabio

Stratifikasi konsumsi	Daerah Konsumsi	
	Desa (%)	Kota (%)
Pria dewasa	80	80
Wanita dewasa	70	70
Anak-anak	20	20

Sumber : Data primer, 1994.

Untuk anggota keluarga tidak menjadi masalah semua umur menyenangi ubi alabio ini, tapi dalam hal ini yang paling banyak menyatakan suka mengkonsumsi ubi alabio yakni pria dewasa dan wanita dewasa di daerah konsumsi desa dan kota (80%) dan (70%) pada masing-masing daerah konsumsi.

KESIMPULAN

Dari uraian yang telah dikemukakan dapat disimpulkan bahwa :

1. Preferensi konsumen terhadap ubi Alabio di lahan rawa di daerah desa dan daerah perkotaan tidak banyak berbeda yaitu ubi Alabio yang banyak disenangi : warna umbi violet (75-80%) dan ukuran umbi 0,5-2 kg (90%) dan rasa yang paling banyak disenangi yaitu rasa manis (75-80%).

2. Cara memasak ubi Alabio yang paling banyak daerah pedesaan dan daerah perkotaan yaitu direbus (20-40%) dan digoreng (40-50%), diolah dalam bentuk olahan lain sangat sedikit (20-30%).
3. Ubi Alabio di masyarakat sangat disenangi semua kelompok umur dari anak-anak sampai orang dewasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Widjaya-Adhi IPG, K. Nugroho, Diti Ardi S. dan A. Sarifuddin Karama, 1992. Sumber daya Lahan Rawa. Pertemuan Nasional Pengembangan Terpadu Lahan Rawa Pasang Surut dan Lebak, Cisarua 3-4 Maret 1992. Puslitbangtan Bogor.
- Noor, H. Dj. Noor, I. Ar-Riza, dan Chaeruddin, 1993. Sistem Usahatani Lahan Rawa Dngkal. Dalam I. Ar-Riza, R. Ramli, H. Dj. Noor, H. Susanto (Eds). Sistem Usahatani dan Teknologi Penunjang di Lahan Pasang Surut dan Lebak Kalimantan Selatan 1987-1992. Balittan Banjarbaru.