

PENGETAHUAN, PREFERENSI, SIKAP, NIAT MENCOPA DAN BERPINDAH KONSUMSI BAHAN PANGAN ALTERNATIF SELAIN BERAS DAN GANDUM DI SURABAYA

Licen Indahwati Darsono

Staf Pengajar Fakultas Ekonomi, Unika Widya Mandala Surabaya

ABSTRACT

Today, food insecurity issues have increasingly important and significant in the world, as well as in Indonesia. Therefore, the long-term purpose of this study is helping government to design proper food policy in order to achieve national food security in Indonesia. The primary purpose of this study is exploring and investigating the knowledge, preference, attitude, intention to try, and intention to switch of the community toward alternative food ingredient such as singkong and ubi jalar. Theory of Reasoned Action (TRA) is used as the fundamental reference in this study. The subjects of this study are the person who is responsible to prepare food at Surabaya. This study finds that the respondents' knowledge about food ingredient diversity are high enough, jagung (corn) is the most favorite alternative ingredient. However, the respondents' attitudes toward consuming singkong and ubi jalar are positive, but the respondents' intentions to switch consuming are low. Four clusters results based on attitudes, intention, and intention to switch are also discussed and reviewed.

Key Words: Knowledge, preference, attitudes, intention, TRA

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap manusia. FAO (*Food and Agriculture Organization*) mengungkapkan bahwa sekitar 777 juta penduduk dunia mengalami kelangkaan pangan, dan tinggal selangkah lagi masuk kategori menderita kelaparan. Selain itu, di sebagian besar Negara berkembang, angka kematian anak-anak sangat fantastis. Sebesar 55% dari 12 juta anak-anak meninggal setiap tahun akibat kekurangan gizi (Nasution, 2007). Fenomena tersebut menandakan bahwa pada masa yang akan datang kehidupan masyarakat dunia akan semakin bergantung pada kelestarian sumber pangan.

Fenomena pangan di atas juga melanda Indonesia yang memiliki jumlah penduduk lebih dari 210 juta jiwa. Permasalahan pangan sepertinya tidak pernah lepas dari kehidupan bangsa Indonesia. Salah satu masalah krusial adalah ketergantungan terhadap bahan pangan tertentu, misalnya beras dan gandum (Sawit, 2003; Nasution, 2007). Pangan di Indonesia sangat identik dengan beras, karena selama ini beras merupakan makanan utama sebagian besar bangsa ini. Indonesia dikenal sebagai Negara agraris, tetapi akhir-akhir ini Indonesia lebih dikenal sebagai salah satu Negara pengimpor beras terbesar di dunia. Pada tahun 2001 tercatat impor beras sebesar 1,35 juta ton atau setara dengan 319 juta US Dollar. Angka ini hampir selalu meningkat setiap tahunnya. Demikian pula dengan gandum. Jumlah impor gandum tahun 2001 sebesar 4 juta ton memposisikan Indonesia sebagai Negara importir gandum terbesar di dunia. Jumlah ini pun diperkirakan terus melonjak dari tahun ke tahun (Nasution, 2007).

Kondisi ini, apabila terus dibiarkan tentu akan sangat mempengaruhi ketahanan pangan nasional. Berbagai program pembangunan di bidang pangan, gizi dan kesehatan, serta pelayanan sosial telah diupayakan sejak masa krisis ekonomi, namun status ketahanan pangan dan gizi masyarakat Indonesia saat ini masih belum lebih baik dari kondisi sebelum krisis. Ketersediaan pangan secara makro telah mencukupi rata-rata kebutuhan

per kapita, namun masih banyak rumah tangga yang tidak mampu mengakses pangan dalam jumlah dan gizi cukup. Oleh sebab itu, diperlukan suatu telaah dan perbaikan atas program-program yang telah berjalan untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional (Pribadi dan Tjahjadi, 2004).

Rapuhnya kondisi ketahanan pangan Indonesia tidak akan terjadi jika pangan masyarakat Indonesia tidak tergantung hanya pada beras atau gandum saja. Indonesia sebagai Negara agraris seharusnya dapat membangun suatu sistem usaha agroindustri yang tidak bergantung pada bahan-bahan impor seperti beras atau gandum. Masih banyak potensi sumber pangan yang dapat dimanfaatkan. Menurut Nasution (2007), Indonesia memiliki 77 jenis tanaman pangan sumber karbohidrat, 75 jenis sumber lemak/minyak, 26 jenis kacang-kacangan, 389 jenis buah-buahan, 228 jenis sayuran, 40 jenis bahan minuman, dan 110 jenis rempah-rempah dan bumbu-bumbuan. Dengan memanfaatkan potensi sumber bahan pangan lokal tersebut, sebenarnya Indonesia dapat menciptakan ketahanan pangan yang tangguh. Ketahanan pangan secara luas dapat diartikan sebagai kemampuan untuk memenuhi kecukupan pangan masyarakat dari waktu ke waktu. Kecukupan pangan dalam hal ini mencakup segi kuantitas, kualitas, dan distribusinya yang aman, merata serta terjangkau.

Ketahanan pangan sangat tergantung pada keberadaan dan kemampuan industri pangan. Selanjutnya, kemampuan industri pangan dipengaruhi oleh riset dan teknologi di bidang pangan. Hasil riset yang dikembangkan oleh lembaga penelitian dan pengembangan di Indonesia sebenarnya sudah cukup banyak, hanya saja belum banyak diketahui dan dimanfaatkan industri pangan di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh riset yang dikembangkan oleh lembaga penelitian dan pengembangan terkadang tidak sesuai dengan kebutuhan industri, masing-masing berjalan sendiri-sendiri. Riset bidang pangan kebanyakan fokus pada satu masalah spesifik, khususnya tentang teknologi, gizi, dan kebijakan, misalnya: komposisi gizi makanan fermentasi (Rukmini, 2003); kebijakan gandum/terigu (Sawit, 2003); pola pemasaran gabah dan beras (Mardianto, Supriatna, dan Agustin, 2005). Namun, masalah sosialisasi teknologi serta gizi bahan pangan alternatif kepada masyarakat luas dan petani luput dari perhatian peneliti. Padahal sosialisasi teknologi serta gizi bahan pangan alternatif memiliki peran penting dalam mengedukasi masyarakat tentang keragaman bahan pangan di Indonesia. Edukasi mengakibatkan masyarakat memiliki cukup pengetahuan untuk mengevaluasi, sehingga diharapkan preferensi dan sikap positif masyarakat terhadap bahan pangan alternatif selain beras dan gandum dapat diciptakan. Seperti yang dinyatakan oleh *Theory of Reasoned Action* (TRA), sikap dihasilkan oleh evaluasi atau pengetahuan seseorang terhadap obyek sikap. Pengetahuan diperoleh dari pembelajaran kognitif dan pembelajaran keperilakuan, dalam hal ini melalui pengalaman. Selanjutnya, sikap berpengaruh terhadap niat berperilaku (Darsono, 2005).

Berdasarkan TRA, preferensi dan sikap positif masyarakat terhadap bahan pangan alternatif selain beras dan gandum mendorong masyarakat memiliki niat untuk mencoba bahan pangan alternatif selain beras dan gandum. Selanjutnya, jika perilaku mencoba dievaluasi masyarakat memiliki dampak positif, maka niat mencoba akan berubah menjadi niat untuk mengadopsi. Niat untuk mengadopsi berarti masyarakat telah merubah/memodifikasi perilaku-nya, khususnya dalam perilaku makan bahan pokok, semula harus beras atau gandum, menjadi bahan pangan alternatif. Jadi, dalam konteks meningkatkan ketahanan pangan nasional, dapat dimulai dari edukasi masyarakat tentang bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

Sosialisasi teknologi serta gizi bahan pangan alternatif memiliki peran penting dalam mengedukasi masyarakat tentang keragaman bahan pangan di Indonesia. Edukasi mengakibatkan masyarakat memiliki cukup pengetahuan untuk mengevaluasi, sehingga diharapkan preferensi dan sikap positif masyarakat terhadap bahan pangan alternatif selain beras dan gandum dapat diciptakan. Preferensi dan sikap positif masyarakat terhadap bahan pangan alternatif selain beras dan gandum mendorong masyarakat memiliki niat untuk mencoba bahan pangan alternatif selain beras dan gandum. Selanjutnya, jika perilaku mencoba dievaluasi masyarakat memiliki dampak positif, maka niat mencoba akan berubah menjadi niat untuk mengadopsi. Niat

untuk mengadopsi berarti masyarakat telah merubah/memodifikasi perilaku-nya, khususnya dalam perilaku makan bahan pokok, semula harus beras atau gandum, menjadi bahan pangan alternatif. Oleh karena itu, masalah utama yang akan diteliti adalah: (1) Bagaimanakah pengetahuan masyarakat tentang keragaman bahan pangan masyarakat selain beras dan gandum, termasuk diversifikasi, dan hasil olahan lanjutan, kualitas yang diinginkan, dan kisaran harga yang masih dapat dijangkau?; (2) Bagaimanakah preferensi, sikap, serta niat mencoba dan niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum? Penelitian ini dibatasi pada wilayah Surabaya, serta obyek penelitian dibatasi pada bahan pangan alternatif singkong dan ubi jalar.

Penelitian ini diharapkan menghasilkan inventarisasi pengetahuan masyarakat tentang keragaman bahan pangan alternatif selain beras dan gandum (singkong dan ubi jalar), termasuk diversifikasi, dan hasil olahan lanjutannya, serta kualitas yang diinginkan, dan kisaran harga yang masih dapat dijangkau masyarakat. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat memetakan preferensi, sikap, dan niat mencoba dan niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum (singkong dan ubi jalar), termasuk diversifikasi, dan hasil olahan lanjutannya. Hasil tersebut dapat memberikan manfaat pada 3 pihak industri pangan, masyarakat, dan ekonomi. Pihak industri pangan akan memperoleh manfaat berupa bantuan informasi untuk menentukan kebijakan edukasi masyarakat tentang keragaman bahan pangan, penentuan dan pengembangan hasil olahan lanjutan yang memiliki potensi besar untuk disukai masyarakat, serta penentuan harga dan kualitas. Bagi masyarakat, penelitian ini memberikan manfaat dengan meningkatkan ketahanan pangan dan gizi di tingkat keluarga dengan ketersediaan alternatif pilihan bahan pangan berkualitas dan harga terjangkau. Bagi perekonomian, hasil penelitian diharapkan dapat membuka lapangan kerja baru dan menjadi *multiplier effect* dalam perekonomian. Hal ini didasari oleh argumentasi bahwa potensi pasar bahan pangan alternatif lokal dengan berbagai diversifikasinya memiliki potensi pasar yang sangat besar, bahkan potensi pasar pangan dunia pun terbuka lebar, baik untuk bahan pangan dasar, berupa tepung, maupun hasil olahan lanjutan yang memiliki keunggulan kompetitif di pasar dunia, seperti produk keripik singkong, keripik talas, dan emping umbi garut (Nasution, 2007).

2. TINJAUAN PUSTAKA

Penganekaragaman Pangan

Riset di bidang penganekaragaman pangan banyak dilakukan oleh berbagai pihak. Institut Pertanian Bogor telah melakukan riset yang menggali potensi berbagai tanaman pangan, ada seribu buah hasil riset mulai dari masalah budi daya, teknologi pengolahan pasca panen hingga perencanaan bisnis dan pendirian industri pangan (Nasution, 2007). Riset tentang pengembangan makanan tradisional juga dilakukan oleh Rukmini (2003) dan (Djuwardi, 2007). Selain itu, tercatat enam riset panganan pangan yang disponsori oleh Bogasari Nugraha tahun 2003, antara lain: tingkat kesukaan terhadap produk tiwul konvensional dan produk tiwul instan; identifikasi pola konsumsi karbohidrat dalam upaya menuju keanekaragaman pangan; perilaku masyarakat menuju keanekaragaman pangan pada beberapa strata pendapatan; pemanfaatan tepung komposit dari ubi jalar dan kecambah kacang hijau sebagai substituen parsial tepung terigu; analisis persepsi mahasiswa di perguruan tinggi Surakarta terhadap konsumsi makanan pokok berbahan tepung sebagai alternatif makanan selain beras; pergeseran pola konsumsi pangan masyarakat di pedesaan (www.bogasariflour.com).

Riset panganan pangan lebih menekankan pada pengamatan salah satu dari dua variabel berikut: (1) perilaku (pola konsumsi), dan (2) variabel kesikapan (persepsi dan tingkat kesukaan). Dharmesta (1999) berargumen bahwa penggunaan variabel keperilakuan dikritik lebih bersifat operasional, bukannya teoritis. Oleh karena itu, ukuran keperilakuan masih belum memadai untuk menjelaskan bagaimana dan mengapa perilaku dikembangkan dan/atau dimodifikasi. Tetapi, O'Malley (1998) menyatakan bahwa ukuran

kesikapan adalah prediktor yang lemah atas perilaku. Jadi, penggunaan satu ukuran saja mengandung kelemahan. Oleh karena itu, idealnya penelitian panganekaragaman pangan menggabungkan variabel kesikapan dan keperilakuan untuk menginvestigasi perilaku masyarakat terhadap panganekaragaman pangan. Namun, penelitian ini masih berada pada tahapan eksplorasi, sehingga variabel kesikapan lebih banyak digali lebih dahulu. Variabel kesikapan direpresentasikan oleh preferensi, sikap, niat mencoba dan niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

Sikap dan Preferensi

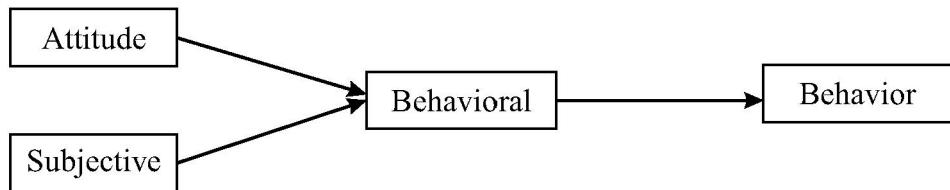
Engel, Blackwell, dan Miniard (1995) seperti dikutip oleh Dharmesta dan Khasanah (1999) mendefinisikan sikap sebagai hasil evaluasi komprehensif terhadap sesuatu. Dalam konteks perilaku konsumen, Schiffman & Kanuk (1997) seperti dikutip oleh Dharmesta dan Khasanah (1999) berpendapat bahwa sikap sebagai konsistensi *like* (suka) atau tidak suka (*dislike*) individu terhadap suatu obyek. Obyek yang dievaluasi oleh individu bisa berupa suatu kegiatan, orang tertentu, produk, merek, dll, tetapi yang menjadi fokus penelitian ini adalah bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, sehingga sikap yang dikaji adalah spesifik, *attitudes towards behavior* (sikap terhadap perilaku konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum).

Sikap disusun oleh tiga komponen, yaitu: 1. Komponen kognitif, berkaitan dengan proses pembelajaran atau proses berpikir individu tersebut. 2. Komponen afektif, berkaitan dengan perasaan individu, merepresentasikan evaluasi keseluruhan individu terhadap suatu obyek. Hasil evaluasi individu terhadap obyek bisa positif atau negatif. Evaluasi keseluruhan individu inilah yang disebut dengan sikap. 3. Komponen konatif, berkaitan dengan perilaku, merepresentasikan niat (*intention*) individu untuk berperilaku.

Pada saat individu melakukan evaluasi terhadap lebih dari satu obyek, maka hasil evaluasi individu memiliki derajat kesukaan yang berbeda. Derajat kesukaan terhadap suatu obyek sering disebut sebagai *preferensi* (Assael, 1998, hal.285). Dalam konteks penelitian ini, obyek preferensi adalah perilaku konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

Theory of Reasoned Action (TRA)

Salah satu teori tentang sikap yang banyak dijadikan rujukan adalah *Theory of Reasoned Action* (TRA) yang dikembangkan oleh Fishbein & Ajzen (1975). Berdasarkan TRA (lihat Gambar 1), *beliefs* (keyakinan) individu akan mempengaruhi sikap individu. Keyakinan mencerminkan komponen kognitif individu, yang selanjutnya membentuk komponen afektif, yaitu sikap. Kemudian, sikap individu akan mempengaruhi niat individu tersebut, dan niat pada akhirnya akan mempengaruhi *behavior* (perilaku).



Gambar 1. Theory of Reasoned Action

Sumber: Dharmesta (2002)

Berdasarkan TRA, *intention* dipengaruhi oleh sikap terhadap perilaku (*attitude toward behavior*) dan norma subyektif (*subjective norm*). Sikap terhadap perilaku adalah evaluasi individu atas perilaku tertentu, evaluasi tersebut dapat berupa evaluasi yang *favorable* (positif) atau *unfavorable* (negatif). Norma subyektif adalah tekanan sosial yang dipersepsikan individu untuk berperilaku tertentu.

Dengan demikian, sikap dapat dikonseptualisasikan sebagai evaluasi secara menyeluruh yang dilakukan individu terhadap suatu obyek tertentu/keputusan tertentu, evaluasi tersebut dapat berupa evaluasi positif atau negatif. Evaluasi positif individu akan membentuk sikap yang positif, sikap yang positif akan meningkatkan niat individu (Assael, 1998). Jadi, dalam penelitian ini *sikap* adalah evaluasi positif atau negatif seseorang terhadap konsumsi bahan pangan alternatif selain beras dan gandum.

3. METODE PENELITIAN

Data dan Sampel

Data yang dibutuhkan adalah data primer. Data primer diperoleh dari responden yang memenuhi kriteria tertentu, akan dijelaskan lebih lanjut dalam prosedur penyampelan di bawah ini. Target populasi adalah individu yang berdomisili di Surabaya dan sekitarnya (Sidoarjo dan Gresik). Prosedur pemilihan sampel adalah *non-probability sampling (purposive sampling)* dengan kriteria adalah individu yang bertanggung jawab untuk mempersiapkan makanan di dalam keluarga. Metode pengumpulan data untuk menggunakan kuesioner terstruktur. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan survei melalui pembagian kuesioner.

Definisi Operasional

Pengetahuan tentang bahan pangan alternatif. Pengetahuan responden tentang bahan pangan alternatif diukur dengan 2 indikator; yaitu: (1) hasil olahan lanjutan, termasuk diversifikasi yang pernah dikonsumsi; (2) hasil olahan lanjutan, termasuk diversifikasi yang pernah dibuat, waktu pembuatan, biaya pembuatan. Semua item pertanyaan menggunakan pertanyaan terbuka dan tertutup yang terstruktur.

Kualitas yang diinginkan. Sesuai dengan konseptualisasi kualitas dari Churchil dan Suprenant (1982) seperti dikutip oleh Olsen (2002), kualitas diukur atas dasar evaluasi responden atas kinerja atribut produk. Dengan demikian, dalam penelitian ini kualitas makanan berbahan dasar alternatif diukur atas dasar persepsi responden atas dasar atribut-atribut makanan berbahan dasar alternatif yang dianggap penting.

Persepsi terhadap harga bahan pangan alternatif. Diukur atas dasar persepsi responden terhadap tingkat harga jika dibandingkan dengan harga beras atau gandum; harga bahan pangan alternatif dibanding dengan kualitasnya. Dua item tersebut diadaptasi dari Turel dan Serenko (2004). Semua item diukur dengan 7 point *semantic differential scale*, dengan format murah sekali-mahal sekali; tidak sepadan-sepadan.

Preferensi terhadap perilaku konsumsi bahan pangan alternatif. Diukur atas dasar tingkat kesukaan responden terhadap bahan pangan alternatif. Semua item diukur dengan menggunakan skala ordinal.

Sikap terhadap perilaku konsumsi bahan pangan alternatif. Diukur dengan 5 item yang diadaptasi dari Bruner dan Henzel (1992). Semua item menggunakan skala semantik differensial, dengan format buruk-baik, sangat tidak suka-sangat suka, tidak menyenangkan-menyenangkan, merugikan-menguntungkan, tidak bermanfaat-bermanfaat.

Niat mencoba bahan pangan alternatif. Diukur dengan tingkat kemungkinan mencoba bahan pangan alternatif. Semua item menggunakan skala semantik differensial, dengan format sangat tidak mungkin-sangat mungkin sekali.

Niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif. Diukur dengan tingkat kemungkinan berpindah konsumsi bahan pangan alternatif; tingkat kemungkinan berpindah konsumsi bahan pangan alternatif jika tersedia produk instan. Semua item menggunakan skala semantik differensial, dengan format sangat tidak mungkin-sangat mungkin sekali.

Instrumen Riset

Kuesioner terdiri dari 3 bagian. Bagian pertama terdiri dari 3 kelompok pertanyaan, yaitu: tentang pengetahuan dan persepsi terhadap kualitas. Pada bagian ini, digunakan pertanyaan tertutup dengan menggunakan *multiple choice*, dan pertanyaan terbuka. Bagian kedua terdiri dari 5 kelompok pertanyaan, yaitu: tentang persepsi terhadap harga, preferensi, sikap, niat mencoba, dan niat berpindah konsumsi bahan pangan alternatif. Pada bagian ini, digunakan pertanyaan tertutup dengan menggunakan skala semantik differensial. Bagian ketiga terdiri dari 1 kelompok pertanyaan, yaitu: tentang karakteristik responden. Pada bagian ini, digunakan pertanyaan tertutup dengan menggunakan *multiple choice*.

Reliabilitas dan Validitas Instrumen Riset

Reliabilitas instrumen riset diukur dengan *cronbach's alpha*. Jika nilai koefisien *cronbach's alpha* lebih besar atau sama dengan 0,70 maka item tersebut dikatakan reliabel (Hair, et al., 1998). Pengujian reliabilitas hanya dilakukan untuk konstruk persepsi terhadap harga, sikap dan niat pindah konsumsi yang diukur dengan lebih dari 1 item, serta menggunakan skala pengukuran interval. Sedangkan, untuk konstruk lain, seperti preferensi, pengetahuan yang diukur dengan skala ordinal dan bentuk pertanyaan terbuka tidak dapat diuji reliabilitas dan validitasnya. Seperti terlihat dalam Tabel 1, semua item dalam setiap konstruk, kecuali konstruk persepsi terhadap harga memenuhi kriteria yang direkomendasikan oleh Hair et al. (1998), sehingga secara keseluruhan dapat dikatakan instrumen riset cukup *reliable*.

Tabel 1. Indikator, Factor Loadings, dan Cronbach Alpha

Konstruktur dan Indikator	Standardized Loadings	Cronbach Alpha
Persepsi Thd Harga (Singkong):		0.95035
PS1	0.824	
PS2	0.799	
Persepsi Thd Harga (Ubi Jalar):		0.1170
PU1	0.944	
PU2	0.365	
Sikap Thd Konsumsi Singkong:		0.9400
SS1	0.849	
SS2	0.902	
SS3	0.908	
SS4	0.886	
SS5	0.874	
Sikap Thd Konsumsi Ubi Jalar:		0.9469
SU1	0.866	
SU2	0.877	
SU3	0.867	
SU4	0.899	
SU5	0.889	
Niat Pindah Konsumsi Singkong:		0.8996
NPKS1	0.929	
NPKS2	0.928	
Niat Pindah Konsumsi Singkong:		0.8862
NPKU1	0.910	
NPKU2	0.880	

Sumber: hasil olah data

Sebuah item pengukuran suatu variabel dikatakan valid jika setiap indikator atau item yang mengukur suatu konstruk memiliki nilai loadings setiap item atau indikator terhadap konstruk yang diukurnya lebih besar dari 0,4 (Hair, *et al.*, 1998). Seperti terlihat dalam Tabel 1, nilai *loadings* setiap item atau indikator terhadap konstruk yang diukurnya memenuhi kriteria validitas, lebih besar dari 0,4; konstruk sikap dengan *factor loadings* di atas 0,70; konstruk niat pindah konsumsi dengan *factor loadings* di atas 0,70, sedangkan konstruk persepsi terhadap harga dengan *factor loadings* di atas 0,3. Semua *factor loadings* tersebut di atas dapat dikatakan signifikan secara statistik sebab dengan ukuran sampel 207, *factor loadings*-nya di atas 0,40 kecuali untuk konstruk persepsi terhadap harga, khususnya untuk kelompok bahan pangan ubi jalar (Hair, *et al.*, 1998).

4. HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Profil Responden

Dari 500 kuesioner yang disebarluaskan, hanya 287 yang merespon. Dari 287 responden, setelah dicermati lebih lanjut hanya 207 responden yang layak untuk dianalisis lebih lanjut. Kebanyakan responden yang dijumpai berjenis kelamin perempuan dengan persentase 80,2 persen, sisanya 19,8 persen berjenis kelamin laki-laki. Rata-rata usia responden adalah lebih dari 35 tahun. Mayoritas responden (63,3 persen) memiliki pengalaman menyiapkan makanan lebih dari 5 tahun, sedangkan tingkat pendidikan tertinggi responden kebanyakan tingkat SMU (34,8 persen) dan sarjana (34,3 persen). Rata-rata responden berpenghasilan 1-2 juta rupiah. Mayoritas responden (44 persen) bertempat tinggal di perumahan-perumahan yang ada di Surabaya.

Hasil Analisis Deskriptif

Pengetahuan Responden Terhadap Keragaman Bahan Pangan

Pengetahuan responden terhadap keragaman bahan pangan selain beras dan gandum cukup tinggi. Sembilan puluh satu koma tiga persen responden mengaku pernah makan singkong, dan 84,5 persen responden pernah makan ubi jalar. Namun, hanya 80,7 persen pernah membuat makanan berbahan dasar singkong dan 72 persen pernah membuat makanan berbahan dasar ubi jalar. Hal ini juga didukung oleh kemampuan responden untuk menyebutkan bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, termasuk diversifikasi, hasil olahan lanjutan, bahkan waktu, bahan, serta biaya yang dibutuhkan. Bahkan, ada responden yang mampu menyebut nama-nama makanan berbahan pangan selain beras dan gandum yang jarang didengar lagi saat ini, seperti blondo, lempeng, kapuru, utri, balung kethek, dll. Kemampuan responden untuk mengolah bahan pangan alternatif juga cukup tinggi. Hal ini ditunjukkan dengan kemampuan responden untuk memasak makanan berbahan pangan selain beras dan gandum yang jarang didengar lagi saat ini, seperti blondo, lempeng, kapuru, utri, balung kethek, popeda, sinole, dll. Rata-rata responden menyatakan butuh waktu sekitar 30 menit untuk mengolah bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, tercepat 15 menit, paling lama 2 jam. Bahan pendamping yang banyak disebutkan oleh responden untuk mengolah bahan pangan alternatif adalah telur, tepung terigu, minyak, santan, gula dan garam. Kisaran biaya yang dibutuhkan oleh responden untuk mengolah bahan pangan alternatif antara 5000 rupiah sampai 15000 rupiah, namun biaya terendah yang disebutkan oleh responden adalah 300 rupiah dan tertinggi adalah 50000 rupiah.

Persepsi Terhadap Kualitas dan Preferensi terhadap Bahan Pangan Alternatif

Mayoritas responden (dengan persentase di atas 75 persen) mengungkapkan bahwa makanan berbahan pangan alternatif selain beras dan gandum disebut berkualitas jika memenuhi 3 kriteria bergizi, enak rasanya, dan menyehatkan. Selain 3 kriteria tersebut, kriteria lain yang banyak disebut responden adalah murah dan mudah didapat.

Responden juga diminta mengurutkan manakah dari 6 bahan pangan alternatif selain beras dan gandum (jagung, pisang, singkong, kelapa sawit, singkong, ubi jalar, dan sagu) yang paling disukai sampai dengan yang paling tidak disukai, dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 2. Urutan Preferensi Terhadap Bahan Pangan Alternatif

	Paling Disukai	Disukai	Agak Disukai	Biasa Saja	Tidak Suka	Paling Tidak Suka
Jagung	29%	22,2%	8,7%	10,6%	15,5%	14%
Pisang	23,2%	22,2%	14%	11,6%	15%	14%
Kelapa Sawit	22,7%	3,9%	6,3%	8,2%	10,6%	48,3%
Singkong	7,7%	18,4%	30,9%	27,1%	12,1%	3,9%
Ubi jalar	7,2%	13,5%	29,5%	30,9%	15,5%	3,4%
Sagu	10,1%	19,3%	11,1%	11,1%	31,9%	16,4%

Sumber: hasil olah data

Seperti terlihat dalam Tabel 2, bahan pangan alternatif paling disukai adalah jagung, kemudian untuk kategori disukai adalah pisang, agak disukai adalah singkong, biasa saja adalah ubi jalar, tidak disukai adalah sagu, dan terakhir paling tidak disukai adalah kelapa sawit.

Sikap, Niat Mencoba dan Niat Berpindah Konsumsi

Untuk menginterpretasikan rata-rata sikap, niat mencoba dan niat berpindah konsumsi (lihat Tabel 3), maka dibuat 7 kelas interval. Jarak antar kelas interval akan dibuat dengan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Nilai maksimum} - \text{Nilai Minimum}}{\text{Jumlah Kelas}}$$

Di mana:

Nilai maksimum = 7

Nilai minimum = 1

Jumlah kelas = 7, sehingga diperoleh jarak kelas interval sebesar 0,86.

Hasil 7 kelas interval dan interpretasinya adalah sebagai berikut:

1,00 – 1,860 : Sangat tidak suka/berniat sekali

1,861 – 2,721 : Tidak suka/berniat sekali

2,722 – 3,582 : Tidak suka/berniat

3,583 – 4,443 : Biasa saja/ragu-ragu

4,444 – 5,304 : Suka/Berniat

5,305 – 6,165 : Suka Sekali/Berniat sekali

6,166 – 7,026 : Sangat suka/berniat sekali.

Tabel 3. Statistik Deskriptif Sikap, Niat Mencoba dan Berpindah Konsumsi

No.	Konstruk	Nilai Mean	Standar Deviasi
1	Sikap Terhadap Konsumsi Singkong	4,75	1,21
2	Sikap Terhadap Konsumsi Ubi Jalar	4,56	1,31
3	Niat Coba Singkong	4,73	1,69
4	Niat Coba Ubi Jalar	4,61	1,67
5	Niat Pindah Konsumsi Singkong	3,63	1,58
6	Niat Pindah Konsumsi Ubi Jalar	3,50	1,58

Sumber: hasil olah data

Oleh karena itu, dapat diinterpretasikan bahwa sikap responden terhadap konsumsi berbahan singkong dan ubi jalar adalah suka. Responden juga berniat untuk mencoba bahan pangan singkong dan ubi jalar. Responden ragu-ragu untuk berpindah konsumsi bahan pangan singkong, sedangkan untuk bahan pangan ubi jalar

responden tidak berniat untuk berpindah konsumsi. Temuan tentang sikap, niat mencoba, dan niat berpindah konsumsi sejajar dengan temuan penelitian mengenai preferensi responden, responden lebih suka dengan singkong dibanding ubi jalar.

Hasil Analisis Kluster Berdasarkan Sikap, Niat Mencoba, dan Niat Pindah Konsumsi

Analisis kluster dilakukan dengan teknik 2 tahap. Tahap pertama dilakukan dengan menggunakan *hierarchical clustering*, sedangkan tahap kedua dilakukan dengan *K-means clustering*. Teknik 2 tahap ini dipilih karena Sharma (1996), menyatakan bahwa *hierarchical clustering* sebaiknya dilakukan lebih dahulu untuk menentukan jumlah kluster yang paling ideal. Hal ini terutama sangat bermanfaat jika peneliti tidak memiliki gambaran dan asumsi kuat tentang jumlah kluster yang akan dibentuk. Hasil solusi dari *hierarchical clustering* akan digunakan dalam *K-means clustering (non-hierarchical clustering)* untuk menentukan konstrain jumlah kluster yang akan dibentuk.

Seperti terlihat dalam Tabel 4, hasil analisis *hierarchical clustering* dengan metode *centroid* dan penentuan *distance* dengan *Squared Euclidean Distance* berturut-turut untuk 2, 3, dan 4 kluster menunjukkan bahwa solusi 4 kluster adalah yang paling ideal. Hal ini ditunjukkan dengan kriteria RMSTD (*Root Mean Square Total Sample Standard Deviation*) dan RS (*R-square*) yang paling baik dengan solusi 4 kluster. RMSTD diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{RMSTD} = \sqrt{\text{Pooled Variance}}$$

Di mana:

$$\text{Pooled Variance} = \frac{\text{Pooled Sum Squares utk semua variabel}}{\text{Pooled degree of freedom utk semua variabel}}$$

Sedangkan untuk RS, diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$RS = \frac{SS_b}{SS_t}$$

Dimana:

SS_b = Sum Squares between cluster

SS_t = Total Sum of Squares

Tabel 4. RMSTD dan RS Hasil Hierarchical Clustering

Kriteria	Nilai Yang Direkomendasikan (Sharma, 1996)	Solusi 2 kluster	Solusi 3 kluster	Solusi 4 kluster
RMSTD	Semakin kecil	1,1384	1,0113	0,9346
RS	Semakin besar	0,4406	0,5607	0,6267

Sumber: hasil olah data

Berdasarkan kriteria RMSTD, solusi 4 kluster adalah yang paling ideal, karena nilai RMSTD solusi 4 kluster adalah yang terkecil dibanding solusi 2 dan 3 kluster. Semakin kecil nilai RMSTD, semakin homogen kluster yang terbentuk (Sharma, 1996). Demikian juga halnya dengan kriteria RS, solusi 4 kluster juga yang paling ideal, karena nilai RS solusi 4 kluster adalah yang terbesar dibanding solusi 2 dan 3 kluster. Semakin besar nilai RS, mendekati 1, menunjukkan semakin besar perbedaan antar kluster. Oleh karena itu, solusi 4 kluster adalah yang paling ideal.

Kluster 2 terdiri dari responden yang suka sekali mengonsumsi singkong dan ubi jalar, karena rata-rata sikap terhadap konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval ke-6. Selain itu, responden pada kluster 2

sangat berniat sekali mencoba singkong dan ubi jalar, karena rata-rata niat mencoba singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 7. Niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar responden berada pada tataran berniat pindah, karena rata-rata niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 5.

Tabel 5. Rata-Rata Sikap, Niat Mencoba dan Pindah Konsumsi, Karakteristik Demografi

No.	Kluster 1	Kluster 2	Kluster 3	Kluster 4
Sikap terhadap Konsumsi Singkong	5,06	5,70	4,62	3,58
Sikap terhadap Konsumsi Ubi Jalar	4,85	5,69	4,35	3,31
Niat Coba Singkong	5,33	6,28	4,61	2,71
Niat Coba Ubi Jalar	5,08	6,30	4,25	2,73
Niat Pindah Konsumsi Singkong	1,76	5,17	4,29	2,65
Niat Pindah Konsumsi Ubi Jalar	1,76	5,16	3,95	2,51
Karakteristik demografi:				
Jenis Kelamin	Wanita 5X lebih banyak dari pria	Wanita 3X lebih banyak dari pria	Wanita 6X lebih banyak dari pria	Wanita 3X lebih banyak dari pria
Usia	Usia >35 thn jauh lebih banyak dari klp usia <25 thn dan 25-35 thn.	Proporsi usia >35 thn, 25-35; <25 thn mendekati seimbang	Proporsi usia >35 thn, 25-35, <25 thn cukup seimbang	Usia >35 thn jauh lebih banyak dari klp usia <25 dan 25-35 thn.
Pengalaman mempersiapkan makanan	majoritas ber-pengalaman >5 thn	Berpengalaman >5 thn 4X lipat lebih banyak dari 2-5 dan <2 thn	Berpengalaman >5thn 3X lipat lebih banyak dr. 2-5 thn, 2X dari <2thn	Berpengalaman >5thn hampir 3X lipat lebih banyak dari 2-5 dan <2thn
Pendidikan	Sarjana 2Xlipat dari Diploma, proporsi SD, SMP & SMU seimbang	SMU 2X lipat Diploma, Sarjana terbanyak kedua, SD sgt sedikit & SMP sedikit	Proporsi sarjana dan SMU berimbang, Diploma sedikit	Proporsi sarjana dan SMU berimbang, SD & SMP sangat sedikit, Diploma sedikit
Pendapatan	Proporsi <1jt, 1-2 jt, >2 jt cukup seimbang	Proporsi <1jt, 1-2 jt, >2 jt seimbang sekali	Proporsi 1-2 jt 2X lipat dari <1 jt dan 1-2 jt	Proporsi >2jt 2X lipat <1jt, 1-2 jt urutan kedua
Tempat Tinggal	Perumahan sby 2X, 3X & 7X lipat dr sda & gresik, pinggiran & pusat kota sby	Perumahan sby 2X lipat dr sda & gresik, pinggiran & pusat kota sby	Perumahan sby 2X & sby dan sda & gresik, pinggiran sby	Perumahan sby 2X&3Xlipat dr sda&gresik, pinggiran & pusat kota sby
Nama Kluster	Prospective but not committed	Highly prospective and committed	Prospective and confused	Unprospective and uncommitted

Sumber: hasil olah data

Kluster 4 dibentuk oleh responden yang tidak suka mengonsumsi singkong dan ubi jalar, karena rata-rata sikap terhadap konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval ke-3. Selain itu, responden pada kluster 4 tidak berniat sekali mencoba singkong; serta tidak berniat mencoba ubi jalar, karena rata-rata niat

mencoba singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 2 dan 3. Niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar responden berada pada tataran tidak berniat sekali untuk pindah konsumsi, karena rata-rata niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 2.

Pada kluster 3, responden suka mengonsumsi singkong, tetapi untuk ubi jalar responden memiliki sikap biasa saja, karena rata-rata sikap terhadap konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval ke-5 dan 4. Selain itu, responden pada kluster 3 berniat mencoba singkong, tetapi untuk ubi jalar responden masih ragu-ragu untuk mencoba, karena rata-rata niat mencoba singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 5 dan 4. Niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar responden masih ragu-ragu, karena rata-rata niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 4.

Kluster 1 mencerminkan responden yang suka mengonsumsi singkong dan ubi jalar, karena rata-rata sikap terhadap konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval ke-5. Selain itu, responden pada kluster 1 berniat sekali mencoba singkong, tetapi untuk ubi jalar baru sampai pada tahap berniat, karena rata-rata niat mencoba singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 6 dan 5. Niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar, responden sangat tidak berniat sekali untuk pindah konsumsi, karena rata-rata niat pindah konsumsi singkong dan ubi jalar berada pada kelas interval 1.

Pembahasan

Pengetahuan responden terhadap keragaman bahan pangan selain beras dan gandum cukup tinggi. Selain pernah makan, membuat makanan berbahan singkong dan ubi jalar, 98,6 persen responden pernah mengonsumsi makanan berbahan dasar jagung dan 93,2 persen pernah mengonsumsi makanan berbahan pisang, serta 64,7 persen pernah mengonsumsi makanan berbahan dasar sagu. Hal ini juga didukung oleh kemampuan responden untuk menyebutkan bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, termasuk diversifikasi, hasil olahan lanjutan, bahkan waktu, bahan, serta biaya yang dibutuhkan. Bahkan, ada responden yang mampu menyebut nama-nama makanan berbahan pangan selain beras dan gandum yang jarang didengar lagi saat ini, seperti blondo, lempeng, kapuru, utri, balung kethek, dll. Kemampuan responden untuk mengolah bahan pangan alternatif juga cukup tinggi. Hal ini ditunjukkan dengan kemampuan responden untuk memasak makanan berbahan pangan selain beras dan gandum yang jarang didengar lagi saat ini, seperti blondo, lempeng, kapuru, utri, balung kethek, popeda, sinole, dll. Rata-rata responden menyatakan butuh waktu sekitar 30 menit untuk mengolah bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, tercepat 15 menit, paling lama 2 jam. Bahan pendamping yang banyak disebutkan oleh responden untuk mengolah bahan pangan alternatif adalah telur, tepung terigu, minyak, santan, gula dan garam.

Khusus untuk preferensi terhadap 6 bahan pangan alternatif selain beras dan gandum, seperti jagung, pisang, singkong, kelapa sawit, singkong, ubi jalar, dan sagu, ternyata bahan pangan paling disukai adalah jagung, dan yang paling tidak disukai adalah kelapa sawit. Pisang berada pada urutan kedua paling disukai setelah jagung, disusul oleh singkong, ubi jalar, dan sagu.

Sikap responden terhadap konsumsi berbahan singkong, niat mencoba dan niat pindah konsumsi berbahan dasar singkong secara sistematis lebih tinggi dari ubi jalar. Standar deviasi sikap, niat mencoba, dan niat pindah konsumsi cukup tinggi berkisar 0,9 sampai dengan 1,68. Hal ini menunjukkan responden memiliki variasi respon yang cukup besar. Oleh karena itu, hal ini perlu diwaspadai.

Hasil analisis kluster menemukan 4 kluster sebagai solusi yang paling ideal. Jika 4 kluster tersebut dicermati lebih lanjut, maka terlihat bahwa kluster 2 terdiri dari responden yang memiliki profil positif terhadap bahan pangan alternative, karena semua rata-rata sikap, niat dan niat pindah konsumsi tinggi sekali. Kluster 3 menduduki urutan kedua dalam hal positivisme terhadap bahan pangan alternatif, karena rata-rata sikap, niat dan niat pindah konsumsi berada pada tataran tinggi. Kluster 1 sebenarnya berada pada urutan ketiga,

namun ada sedikit ketidakkonsistenan pada kluster 1. Responden memiliki sikap, niat mencoba cukup tinggi, namun niat pindah konsumsinya sangat rendah sekali. Oleh karena itu, kluster 4 berada pada urutan ketiga dalam hal positivisme terhadap bahan pangan alternatif, karena rata-rata sikap, niat dan niat pindah konsumsi berada pada tataran moderat. Sedangkan kluster 1 mencerminkan profil spesifik sekelompok responden, yaitu memiliki sikap dan niat mencoba positif, tetapi untuk niat berpindah konsumsi yang relatif lebih permanen dan jangka panjang sifatnya tingkatnya sangat rendah sekali.

Ditinjau dari segi jumlah keanggotaan kluster, kluster 1 terdiri dari 40 responden, kluster 2 terdiri dari 61 responden, kluster 3 terdiri dari 51 responden, kluster 4 terdiri dari 55 responden. Secara umum, jumlah keanggotaan tiap kluster cukup proporsional, dengan anggota terbanyak berturut-turut kluster 2, 4, 3, dan 1. Urutan jumlah anggota ini ternyata konsisten dengan urutan positivisme terhadap bahan pangan alternatif yang telah dibahas sebelumnya. Hal yang cukup menggembirakan adalah kluster 1 yang mencerminkan profil spesifik yaitu memiliki sikap dan niat mencoba positif, tetapi niat berpindah konsumsi sangat rendah sekali, jumlahnya juga paling sedikit.

Tabel 6
Hasil Kross-Tabulasi Pengetahuan, Sikap, dan Niat Pindah Konsumsi

	Phi	Cramer's V	Contingency Coefficient	Sig
SS & K	0,103	0,103	0,102	,140
SU & K	0,066	0,066	0,066	,343
NPKS & K	0,091	0,091	0,091	,189
NPKU & K	0,110	0,110	0,110	,112
SS & NPKS	0,185***	0,185***	0,182***	,000
SU & NPKU	0,306***	0,306***	0,292***	,008
SS & NPKS setelah dikonstrain dengan K	0,153* 0,336	0,153* 0,336	0,152* 0,318	,039 ,093
SU & NPKU setelah dikonstrain dengan K	0,296* 0,336	0,296* 0,336	0,284* 0,336	,000 ,093

Sumber: hasil olah data

Keterangan: SS; NPKS=sikap dan niat thd konsumsi singkong; SU; NPKU=sikap dan niat thd konsumsi ubi jalar;
*= sig <0,05; **=sig <0,0001

Peneliti menggunakan kriteria nilai *phi*, *Cramer's V*, dan *contingency coefficient* karena kriteria tersebut adalah kriteria yang tepat untuk melihat asosiasi antara data nominal, selain itu 3 kriteria tersebut tidak terpengaruh oleh ukuran sampel (Aaker, Kumar, dan Day, 2003). Seperti terlihat dalam Tabel 6, asosiasi antara sikap terhadap konsumsi (singkong dan ubi jalar) dengan niat pindah konsumsi (singkong dan ubi jalar) memiliki nilai *phi*, *Cramer's V*, dan *contingency coefficient* lebih besar dan signifikan jika dibandingkan dengan nilai *phi*, *Cramer's V*, dan *contingency coefficient* asosiasi antara sikap terhadap konsumsi (singkong dan ubi jalar) dengan pengetahuan.

Tetapi, setelah asosiasi antara sikap terhadap konsumsi (singkong dan ubi jalar) dengan niat pindah konsumsi (singkong dan ubi jalar) dikonstrain terlebih dahulu dengan pengetahuan, asosiasi antara sikap terhadap konsumsi (singkong dan ubi jalar) dengan niat pindah konsumsi (singkong dan ubi jalar) pada kelompok rendah menjadi tidak signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa sebenarnya sikap memiliki asosiasi dengan niat pindah konsumsi, namun jumlah anggota kelompok rendah jauh lebih kecil disbanding kelompok besar. Hal

ini mungkin menyebabkan asosiasi sikap dan niat pindah konsumsi pada kelompok rendah tidak signifikan. Hasil tersebut juga diperkuat oleh TRA (*Theory of Reasoned Action*) yang menyatakan bahwa sikap mempengaruhi niat.

5. SIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN

Penelitian ini menghasilkan 3 simpulan:

1. Inventarisasi pengetahuan masyarakat tentang keragaman bahan pangan masyarakat selain beras dan gandum (singkong dan ubi jalar) cukup tinggi, kebanyakan dari responden pernah makan dan memasak (mengolah lebih lanjut) singkong dan ubi jalar. Responden juga beranggapan bahwa singkong dan ubi jalar memiliki kualitas yang diinginkan dan harga yang masih dapat dijangkau.
2. Bahan pangan alternatif mulai dari yang paling disukai hingga tidak disukai adalah jagung, pisang, singkong, ubi jalar, sagu, dan kelapa sawit.
3. Sikap responden terhadap konsumsi berbahan singkong dan ubi jalar adalah suka. Responden juga berniat untuk mencoba bahan pangan singkong dan ubi jalar. Responden ragu-ragu untuk berpindah konsumsi bahan pangan singkong, sedangkan untuk bahan pangan ubi jalar responden tidak berniat untuk berpindah konsumsi.

Hasil penelitian ini memberikan masukan pada pemerintah dan industri makanan bahwa banyak makanan dari bahan pangan alternatif yang dapat dikembangkan. Penganekaragaman bahan pangan juga berkontribusi pada penciptaan lapangan kerja dan peningkatan ketahanan pangan di Indonesia. Oleh karena itu, industri makanan berskala besar tidak boleh bergerak sendiri dan meraup keuntungan sendiri, akan lebih baik bila merengkuh industri berskala kecil dan keluarga untuk bermitra dan mencapai ketahanan pangan nasional. Pemerintah juga perlu meningkatkan peran untuk mengedukasi masyarakat agar lebih mengenal dan menyadari keberadaan bahan pangan alternatif yang memiliki gizi sama, namun harga lebih murah sebagai pengganti beras dan gandum.

Keterbatasan Penelitian dan Implikasinya Pada Penelitian Mendatang

Keterbatasan pertama penelitian ini terletak pada penentuan sampel. Penelitian ini tidak mengontrol gaya hidup dan kelas sosial responden, sehingga sangat mungkin hasilnya berbeda untuk kelompok gaya hidup dan kelas sosial yang berbeda. Selain itu, area penelitian dibatasi di Surabaya, sehingga tingkat generalisasinya relatif rendah.

Keterbatasan kedua adalah pada saat mengisi kuesioner, individu tidak hanya menjawab atas dasar *psychological set* yang permanen. Lynch, Chakravarti, dan Mitra (1991) seperti dikutip oleh Laroche, Hui, dan Zhou (1994) berargumen bahwa evaluasi konsumen sifatnya relatif, dan sangat dipengaruhi oleh konteks yang ada di sekitarnya pada saat evaluasi dilakukan. Oleh karena itu, respon individu cenderung tergantung pada apa yang ada dalam pikiran mereka pada saat mengisi kuesioner tersebut. Apa yang ada dalam pikiran mereka sangat dipengaruhi oleh apa yang ditanyakan dan bagaimana cara menanyakannya. Konsekuensinya, item pengukuran memiliki kemungkinan untuk gagal memprediksi tingkat atau kondisi konstrukt atau fenomena tertentu. Konstrukt persepsi terhadap harga tidak memenuhi criteria reliabilitas, sehingga tidak digunakan dalam analisis selanjutnya. Oleh karena itu, penelitian mendatang harus menaruh perhatian besar pada: (1) Penentuan item untuk mengevaluasi persepsi terhadap harga; (2) Urutan pertanyaan, mengingat adanya *question-order effect* (Malhotra, 2002); (3) Skala pengukuran yang digunakan, mengingat ada banyak alternatif skala komparatif yang dapat digunakan, seperti *ranking*, *paired comparison*, *constant-sum scales*, dll. Poin ketiga ini memberikan peluang besar untuk mereplikasi penelitian ini dengan menggunakan skala pengukuran yang berbeda.

Keterbatasan yang ketiga, desain penelitian ini *cross-sectional*. Penelitian yang *cross-sectional* merupakan penelitian yang pengambilan datanya hanya dilakukan satu kali dan mewakili satu titik waktu tertentu. Oleh karena konsumsi terhadap bahan pangan alternatif kemungkinan dapat berubah dari waktu ke waktu, terlebih saat ini ada himbauan untuk makan 1 kali dengan bahan pangan alternatif dalam sehari, ini dapat menyebabkan pola konsumsi yang berbeda. Penelitian mendatang sebaiknya didisain dalam bentuk penelitian *longitudinal*, karena penelitian *longitudinal* mengikuti perubahan dari waktu ke waktu.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Aaker, D.A., V. Kumar, & G.S. Day. 2001. *Marketing Research*. 7th ed. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Assael, H. 1998. *Consumer Behavior and Marketing Action*. 6th ed. Cincinnati, OH: South-Western College Publishing.
- Bruner II, G.C., & P.J. Hensel. 1992. *Marketing Scales Handbook – A Compilation of Multi Item Measures*. Chicago, Illinois USA: American Marketing Association.
- Darsono, L.I. 2005. Examining Information Technology Acceptance by Individual Professionals. *Gadjah Mada International Journal of Business*, Vol. 7, No. 2, pp. 155-178.
- Dharmmesta, B.S. 1999. Loyalitas Pelanggan: Sebuah Kajian Konseptual Sebagai Panduan Bagi Peneliti. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, Vol. 14, No. 3, h. 73-88.
- _____, B.S. 2002. Trying To Act: An Empirical Study of Investigating Higher Education Consumers. *Gadjah Mada International Journal of Business*, Vol. 4, No. 1, pp. 45-66.
- Dick, A.S., & K. Basu. 1994. Customer Loyalty: Toward an Integrated Conceptual Framework. *Journal of the Academy of Marketing Science*, Vol. 22, No. 2, pp. 99-113.
- Djuwardi, A. 2007. Stop Mengolok-olok tiwul... *Kompas*, Rabu, 3 Januari 2007, hal. 16.
- Fishbein, M., & J. Ajzen. 1975. *Belief, Attitude, Intention and Behavior: An Introduction to Theory and Research*, Reading, MA: Addison-Wesley.
- Hair, J.F., R.E. Anderson, R.L. Tatham, W.C. Black. 1998. *Multivariate Data Analysis*. 5th ed. Upper Saddle River, NJ: Prentice-Hall International, Inc.
- Laroche, M., M. Hui, & L. Zhou. 1994. A Test of The Effects of Competition on Consumer Brand Selection Processes. *Journal of Business Research*, Vol. 31, pp. 171-181.
- Malhotra, Naresh. 2002. *Basic Marketing Research*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall, Inc.
- Mardianto, S., Y. Supriatna., N.K. Agustin. 2005. Dinamika Pola Pemasaran Beras dan Gabah di Indonesia. Forum Penelitian Agro Ekonomi, Vol. 23, No. 2, hal. 116-131.
- Nasution, M.A. 2007. Membangun Ketahanan Pangan, Menciptakan Lapangan Kerja dan Kemandirian Nasional. www.mma.ipb.ac.id, diakses tanggal 3 Januari 2007.
- O'Malley, L. 1998. Can loyalty schemes really build loyalty? *Marketing Intelligence & Planning*, January, pp. 47-55.

- Olsen, S.O. 2002. Comparative Evaluation and The Relationship Between Quality, Satisfaction, and Repurchase Loyalty. *Journal of The Academy of Marketing Science*, Vol. 30, No. 3, pp. 240-249.
- Pribadi, N., D. Tjahjadi. 2004. Laporan Studi Banding Pembangunan Ketahanan Pangan Republik Brazilia 13-24 Maret 2004. Departemen Pangan.....
- Rukmini, A. 2003. Komposisi Gizi Beberapa Makanan Fermentasi Tradisional Yogyakarta. Dipresentasikan dalam Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Yogyakarta, 22-23 Juli.
- Sawit, M.H. 2003. Kebijakan Gandum/Terigu: Harus Mampu Menumbuhkembangkan Industri Pangan Dalam Negeri. Analisis Kebijakan Pertanian, Vol.1, No.2, hal. 57-66.
- Sharma, S. 1996. *Applied Multivariate Techniques*. 1st ed. Canada: John Wiley&Sons.
- Turel, O & Alexander S, 2004. User Satisfaction with Mobile Services in Canada. *Proceedings of the Thrid International Conference n mobile Business, M-Buiness*. Pp.1-20.