

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Permasalahan Konsumen

Jenang dan krasikan merupakan jajanan tradisional yang masih diminati oleh berbagai kalangan masyarakat karena memiliki cita rasa manis dan tekstur khas. Produk ini umumnya dikonsumsi sebagai camilan maupun oleh-oleh khas daerah. Namun, meskipun tingkat konsumsinya cukup tinggi, tidak semua produk jenang dan krasikan mampu memberikan kepuasan optimal bagi konsumen. Permasalahan yang sering ditemui meliputi ketidakkonsistenan cita rasa, daya simpan produk, harga yang dinilai kurang sebanding dengan kualitas, serta keterbatasan informasi pada kemasan. Kondisi tersebut mendorong konsumen menjadi lebih selektif dalam memilih produk, sehingga diperlukan survei untuk mengidentifikasi permasalahan yang menjadi perhatian konsumen terhadap produk jenang dan krasikan.

Perkembangan industri makanan tradisional saat ini menunjukkan adanya inovasi produk jenang dengan berbagai variasi rasa, kemasan modern, serta pemasaran berbasis digital melalui media sosial dan *marketplace*. Tren ini menunjukkan bahwa jenang tidak lagi hanya dipasarkan secara konvensional, tetapi mulai mengikuti pola konsumsi generasi muda yang lebih praktis dan visual. Kondisi tersebut mendorong pelaku usaha untuk tidak hanya mempertahankan cita rasa tradisional, tetapi juga menerapkan strategi pemasaran yang lebih terstruktur agar mampu bersaing di era digital.

Meskipun tren inovasi jenang semakin berkembang, masih ditemukan berbagai permasalahan yang dirasakan konsumen terkait kualitas, harga, serta

transparansi informasi produk. Oleh karena itu, diperlukan survei untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi pertimbangan utama konsumen dalam membeli produk jenang dan krasikan.

Survei dilakukan melalui penyebaran kuesioner secara daring menggunakan *Google Form* yang dibagikan melalui media WhatsApp dan TikTok, sehingga diperoleh sebanyak 60 responden. Untuk mengetahui profil responden dalam penelitian ini, responden dikelompokkan berdasarkan jenis kelamin, usia, domisili, dan status pekerjaan. Karakteristik responden tersebut disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 1. 1 Karakteristik Responden

No.	Karakteristik	Kategori	Persentase
1.	Jenis Kelamin	Laki-laki	61,7%
		Perempuan	38,3%
2.	Usia	< 20 tahun	6%
		20–30 tahun	86,7%
		31– 40 tahun	5%
		> 40 tahun	3,3%
3.	Domisili (Tempat tinggal)	Kabupaten Magelang	43,3%
		Kota Yogyakarta	21,6%
		Kabupaten Sleman	25%
4.	Status Pekerjaan	Mahasiswa	56,6%

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel 1.1 Karakteristik Responden, dapat diketahui bahwa responden penelitian terdiri dari responden berjenis kelamin

laki-laki dan perempuan. Ditinjau dari aspek usia, responden didominasi oleh kelompok usia 20–30 tahun, meskipun terdapat responden dari kelompok usia lainnya. Responden berusia di bawah 20 tahun tetap disertakan dalam penelitian ini karena masih termasuk konsumen potensial produk jenang dan krasikan serta dapat memberikan gambaran awal mengenai preferensi pasar usia muda. Berdasarkan domisili, sebagian besar responden berasal dari Kabupaten Magelang, diikuti oleh Kabupaten Sleman, Kota Yogyakarta, serta beberapa daerah lainnya. Sementara itu, berdasarkan status pekerjaan, mayoritas responden berstatus sebagai mahasiswa, sedangkan sisanya berasal dari latar belakang pekerjaan lainnya.

Permasalahan yang diperoleh berdasarkan hasil kuesioner, sebagai berikut :

Tabel 1.2 Permasalahan Konsumen Jenang dan Krasikan Asli Mirasa

No.	Indikator	Keterangan
1.	Rasa dan Tekstur	Berdasarkan hasil kuesioner, sebagian besar responden menyatakan bahwa rasa dan tekstur merupakan faktor utama dalam menentukan keputusan pembelian jenang dan krasikan. Responden mengharapkan cita rasa yang konsisten serta tekstur yang lembut dan sesuai dengan karakteristik jenang tradisional. Perbedaan rasa dan tekstur pada beberapa produk menjadi salah satu permasalahan yang memengaruhi tingkat kepuasan konsumen.
2.	Penggunaan bahan pengawet	Hasil kuesioner menunjukkan bahwa responden memiliki perhatian terhadap penggunaan bahan pengawet pada produk jenang dan krasikan. Sebagian responden menyatakan lebih memilih produk yang menggunakan bahan baku alami tanpa bahan pengawet karena dianggap lebih aman dan sehat untuk dikonsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa aspek keamanan pangan menjadi pertimbangan penting bagi konsumen.
3.	Harga	Berdasarkan tanggapan responden, harga menjadi salah satu faktor yang memengaruhi keputusan pembelian produk jenang dan krasikan. Responden menilai harga berdasarkan kesesuaian dengan kualitas produk yang diterima, seperti rasa, ukuran, dan kemasan. Harga yang

		dianggap kurang sesuai dengan kualitas dapat menurunkan minat beli konsumen.
4.	Informasi produk	Hasil kuesioner juga menunjukkan bahwa sebagian responden memperhatikan kelengkapan informasi produk pada kemasan. Informasi seperti komposisi bahan, daya simpan, dan identitas produsen dinilai penting oleh konsumen. Kurangnya informasi produk dapat menimbulkan keraguan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk.

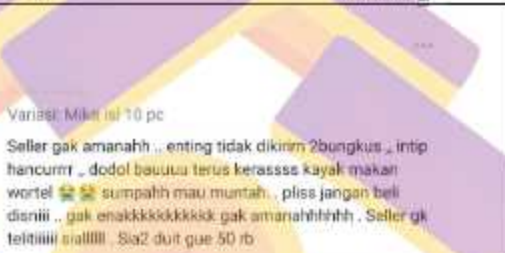
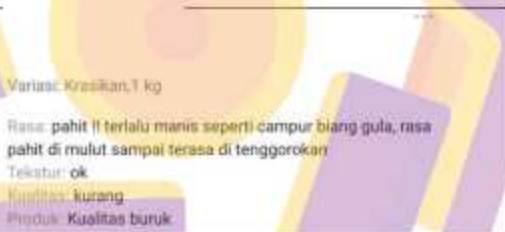
Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan hasil kuesioner yang disajikan pada Tabel 1.2, dapat disimpulkan bahwa konsumen produk jenang dan krasikan memiliki beberapa pertimbangan utama dalam melakukan pembelian. Dari empat permasalahan yang diidentifikasi, rasa dan tekstur menjadi faktor yang paling dominan dalam menentukan tingkat kepuasan konsumen, diikuti oleh perhatian terhadap penggunaan bahan pengawet. Selain itu, kesesuaian harga dengan kualitas produk serta kelengkapan informasi produk pada kemasan juga menjadi aspek penting yang diperhatikan oleh konsumen. Temuan ini menunjukkan bahwa konsumen tidak hanya menilai produk dari cita rasa, tetapi juga mempertimbangkan aspek keamanan pangan, nilai harga, dan transparansi informasi. Oleh karena itu, hasil kuesioner ini dapat dijadikan dasar bagi Jenang dan Krasikan Asli Mirasa dalam meningkatkan kualitas produk serta menyusun strategi pengembangan usaha yang lebih sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen.

Sebagai upaya memperkuat temuan kuesioner, peneliti melengkapi data melalui pengamatan tambahan terhadap beberapa testimoni konsumen pada platform Shopee yang mengindikasikan pola keluhan yang sejenis.

Tabel 1. 3 Pengamatan testimoni

No.	testimoni konsumen pada platform Shopee
-----	---

1.	 Rasa: Rasanya terlalu manis (menggunakan pemanis sintetik) 30 Okt 2023 Membantu (1)
2.	 Variasi: JENANG KERASOKAN Gx enk , keras/alot bngt gx sesuai dg exptasi 09 Jan Membantu
3.	 Variasi: Miki isi 10 pc Seller gak amanahh .. enting tidak dikirim 2bungkus , intip hancurr , dodol bauuuu terus kerassss kayak makan wortel 🤢🤢 sumpah mau muntah . pliss jangan beli disini .. gak enakkkkkkkkkkk gak amanahhhhhh . Seller gk telitiiii siallllll . Sia2 duit gue 50 rb
4.	 Variasi: Kerasikan, 1 kg Rasa: pahit if terlalu manis seperti campur blang gula, rasa pahit di mulut sampai terasa di tenggorokan Tekstur: ok Kualitas: kurang Produk: Kualitas buruk

Sumber: Ulasan pelanggan pada Shopee (2025)

Berdasarkan pengamatan terhadap testimoni konsumen pada platform Shopee yang disajikan pada Tabel 1.3, dapat disimpulkan bahwa keluhan konsumen umumnya berkaitan dengan rasa produk yang dinilai terlalu manis, tekstur yang kurang sesuai dengan ekspektasi. Selain itu, terdapat persepsi konsumen terkait penggunaan bahan pengawet atau pemanis tertentu yang menimbulkan keraguan terhadap kealamian produk. Temuan ini menunjukkan bahwa aspek rasa, tekstur, penggunaan bahan pengawet, serta kejelasan informasi bahan yang digunakan perlu

mendapat perhatian lebih agar kepercayaan dan kepuasan konsumen dapat ditingkatkan.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan melalui survei, penelitian ini menggunakan pendekatan *marketing mix* 7P sebagai kerangka analisis untuk merumuskan strategi pemasaran yang lebih komprehensif dan sesuai dengan kebutuhan konsumen.

1.2 Solusi dan Nilai Lebih yang Ditawarkan

Berdasarkan hasil survei terkait permasalahan konsumen yang dilakukan terhadap 60 responden dan disajikan pada Tabel 1.2, diperoleh gambaran mengenai berbagai kendala yang dialami konsumen dalam membeli dan mengonsumsi produk jenang dan krasikan di pasaran. Temuan tersebut kemudian dijadikan dasar oleh peneliti untuk merumuskan solusi perbaikan produk dan strategi pengembangan usaha, khususnya pada aspek rasa dan tekstur, penggunaan bahan tanpa pengawet, penetapan harga, serta kelengkapan informasi produk agar lebih sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen.

Jenang dan Krasikan Asli Mirasa akan memberikan solusi dan proposisi nilai sebagai berikut:

Tabel 1. 4 Solusi dan Nilai Lebih

No.	Indikator	Solusi
1.	Rasa dan Tekstur	Untuk mengatasi permasalahan rasa dan tekstur, Jenang dan Krasikan Asli Mirasa perlu menjaga konsistensi cita rasa dengan menerapkan standar resep dan takaran bahan baku yang baku pada setiap proses produksi. Selain itu, pengawasan pada tahap pemasakan dan pengadukan perlu ditingkatkan agar tekstur jenang tetap lembut dan tidak terlalu keras, sehingga kualitas produk dapat terjaga secara konsisten.
2.	Tanpa Bahan	Sebagai upaya menjawab kekhawatiran konsumen

	Pengawet	terhadap penggunaan bahan pengawet, Jenang dan Krasikan Asli Mirasa dapat menegaskan komitmen penggunaan bahan baku alami tanpa pengawet. Selain itu, penerapan proses produksi yang higienis dan pengemasan yang tepat dapat membantu memperpanjang daya simpan produk secara alami tanpa mengurangi keamanan pangan.
3.	Harga	Untuk mengatasi permasalahan harga, Jenang dan Krasikan Asli Mirasa dapat menyesuaikan harga produk dengan kualitas yang diberikan melalui penyediaan variasi ukuran kemasan, yaitu 250 gram dan 500 gram. Dengan adanya pilihan ukuran kemasan tersebut, konsumen memiliki fleksibilitas dalam menyesuaikan pembelian dengan kebutuhan dan daya beli masing-masing. Strategi ini diharapkan dapat meningkatkan persepsi kesesuaian antara harga dan kualitas produk, serta mendorong minat beli konsumen terhadap produk jenang dan krasikan.
4.	Informasi produk	Berdasarkan hasil kuesioner, sebagian responden memperhatikan kelengkapan informasi produk yang tercantum pada kemasan. Informasi yang dinilai penting oleh konsumen meliputi komposisi bahan, tanggal produksi, daya simpan, identitas produsen, serta keberadaan nomor PIRT dan sertifikasi halal. Kelengkapan informasi tersebut memberikan jaminan keamanan pangan dan kehalalan produk, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dalam membeli dan mengonsumsi produk Jenang dan Krasikan Asli Mirasa

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan tabel solusi yang telah disusun, dapat disimpulkan bahwa upaya perbaikan pada produk Jenang dan Krasikan Asli Mirasa difokuskan pada empat aspek utama, yaitu rasa dan tekstur, penggunaan bahan alami tanpa pengawet, harga, serta informasi produk. Penerapan standar resep dan pengawasan proses produksi diharapkan mampu menjaga konsistensi rasa dan tekstur produk. Komitmen penggunaan bahan baku alami tanpa pengawet, didukung oleh proses produksi yang higienis dan pengemasan yang tepat, menjadi solusi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, penyesuaian harga melalui

variasi ukuran kemasan memberikan fleksibilitas bagi konsumen sesuai daya beli. Kelengkapan informasi produk pada kemasan, termasuk komposisi, tanggal produksi, dan legalitas pangan, diharapkan dapat memperkuat rasa aman serta meningkatkan minat beli konsumen terhadap produk Jenang dan Krasikan Asli Mirasa.

1.3 Noble Purpose

Dalam menjalankan kegiatan usahanya, Jenang dan Krasikan Asli Mirasa tidak semata-mata berorientasi pada pencapaian keuntungan, tetapi juga memiliki tujuan yang lebih luas dalam memberikan nilai sosial dan budaya. Usaha ini diharapkan mampu memberikan kontribusi positif bagi lingkungan sekitar serta menjaga keberlangsungan kuliner tradisional. Adapun tujuan yang ingin dicapai oleh Jenang dan Krasikan Asli Mirasa meliputi:

- Membantu meningkatkan pendapatan petani kelapa melalui pemanfaatan bahan baku kelapa dalam proses produksi.
- Mendukung perputaran ekonomi pasar tradisional dengan menggunakan beras ketan dan gula jawa yang diperoleh dari pedagang setempat.
- Menyediakan produk jenang dan krasikan yang aman dikonsumsi, berkualitas, serta diproduksi tanpa penggunaan bahan pengawet.
- Menjaga eksistensi jenang dan krasikan sebagai makanan tradisional agar tetap relevan dan diminati oleh masyarakat modern.
- Menumbuhkan semangat kewirausahaan berbasis UMKM melalui pengembangan usaha dan peluang kerja sama.

1.4 Visi, Misi dan Logo Bisnis

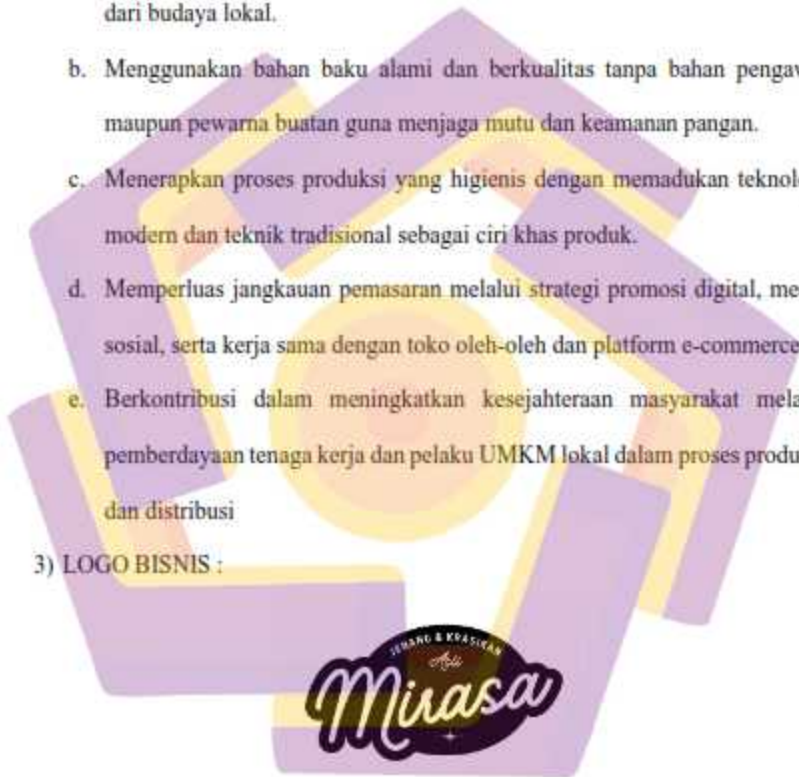
1) VISI :

Menjadi produk unggulan makanan tradisional yang autentik dan berkualitas di pasar lokal maupun nasional.

2) MISI :

- a. Melestarikan warisan kuliner tradisional jenang dan krasikan sebagai bagian dari budaya lokal.
- b. Menggunakan bahan baku alami dan berkualitas tanpa bahan pengawet maupun pewarna buatan guna menjaga mutu dan keamanan pangan.
- c. Menerapkan proses produksi yang higienis dengan memadukan teknologi modern dan teknik tradisional sebagai ciri khas produk.
- d. Memperluas jangkauan pemasaran melalui strategi promosi digital, media sosial, serta kerja sama dengan toko oleh-oleh dan platform e-commerce.
- e. Berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pemberdayaan tenaga kerja dan pelaku UMKM lokal dalam proses produksi dan distribusi

3) LOGO BISNIS :



Gambar 1. 1 Logo bisnis jenang dan krasikan asli mirasa
Sumber foto : Dokumentasi pribadi (2025)

Logo Jenang dan Krasikan Asli Mirasa merepresentasikan identitas usaha yang bergerak di bidang makanan tradisional, khususnya jenang dan krasikan. Bentuk logo yang menyerupai bidang oval dengan warna hitam dominan

melambangkan kesan sederhana, kuat, dan elegan, sekaligus menunjukkan keteguhan usaha dalam menjaga kualitas produk.

Tulisan “Mirasa” menggunakan jenis huruf yang mengalir dan tebal, mencerminkan cita rasa produk yang manis, lembut, dan mudah diterima oleh berbagai kalangan konsumen. Gaya tulisan ini juga memberikan kesan ramah dan akrab, sehingga mencerminkan kedekatan usaha dengan pelanggan.

Penggunaan warna hitam dan putih pada logo memiliki makna konsistensi dan kejelasan, di mana usaha Jenang dan Krasikan Asli Mirasa berkomitmen untuk menjaga mutu produk serta kejujuran dalam proses produksi dan pelayanan. Warna hitam juga memberikan kesan profesional, sedangkan warna putih melambangkan kebersihan dan kesederhanaan.

Teks “Jenang & Krasikan Asli” yang tertera pada logo menegaskan identitas produk sebagai makanan tradisional autentik, sekaligus menunjukkan komitmen usaha dalam mempertahankan cita rasa khas dan nilai budaya lokal.

Secara keseluruhan, logo Mirasa mencerminkan usaha kuliner tradisional yang berorientasi pada kualitas, keaslian rasa, serta kepercayaan konsumen, dengan tampilan visual yang sederhana namun memiliki makna yang kuat.