

ANALISIS PERMINTAAN TEPUNG AREN AGUNG JAYA OLEH INDUSTRI DAN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDAR LAMPUNG

(*The Analysis of Agung Jaya Palm Flour Demand by Industry and Households in Bandar Lampung*)

Ajeng Kurnia Asrifa, Dyah Aring Hepiana Lestari, Wuryaningsih Dwi Sayekti

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Soemantri Brodjonegoro No.1
Bandar Lampung, Indonesia, E-mail: dyah.aring@fp.unila.ac.id

ABSTRACT

This study aims to determine the purchasing pattern of Agung Jaya palm flour by home industry and the demand for Agung Jaya palm flour by households in Bandar Lampung. This research was conducted in Bandar Lampung, from September 2023 to October 2023. The samples used in this study were buyer of Agung Jaya palm flour from home industries along with 50 households. Household samples were selected by accidental sampling method. The research data were analyzed by descriptive analysis and multiple linear regression. The results show that home industry purchased Agung Jaya palm flour for 2 to 4 times/month with an average amount of 5 to - 80 kg/purchase, so the average purchase is 118 kg/industry/month. The palm flour purchased by the home industry is a type of bulk palm flour with a price of IDR 10,000/kg. Industries that made purchases consist of industry that produce cendol dawet, frozen food, meatballs, chicken noodles, and wet cakes. At the household level, the average demand for Agung Jaya palm flour remains low, at only 0,64 kg/household/month. The palm sugar sells in a package of 100 g for IDR 2.500 and 120 g for IDR 3.000. Based on the analysis of household demand that several factors including the price of rice, number of household members, knowledge of diversification, and taste are affected the demand for Agung Jaya palm flour at the household level in Bandar Lampung.

Key words: demand, home industry, households, palm flour, pattern

Received: 11 July 2025

Revised: 21 August 2025

Accepted: 30 November 2025

DOI: <https://doi.org/10.23960/jia.v13i4.9032>

PENDAHULUAN

Aren (*Arenga pinnata* Merr.) merupakan tanaman palma dengan potensi ekonomi tinggi yang dapat tumbuh subur di kawasan tropis seperti Indonesia. Sebagian besar populasi pohon aren tumbuh tersebar di berbagai tipe hutan sebagai tumbuhan liar yang hidup secara alami (Fatala dan Sutejo, 2015). Tingginya nilai ekonomi aren dapat dilihat dari beragamnya permintaan produk turunan aren yang dipasarkan setiap hari, baik untuk kebutuhan domestik maupun ekspor. Produk turunan aren yang dapat dimanfaatkan berasal dari bagian fisik dan bagian produksinya. Berdasarkan bagian produksinya, pohon aren mampu menghasilkan buah, nira, dan tepung yang berasal dari pati batang aren (Lempang, 2012).

Pemanfaatan pohon aren sebagai tepung merupakan pilihan yang tepat dikembangkan di Indonesia sebagai upaya penganekaragaman pangan. Tranggono *et al.* (2023) menjelaskan bahwa Indonesia perlu memperkuat ketahanan pangan

untuk menghindari terjadinya krisis pangan, khususnya terkait impor beras. Rata – rata konsumsi beras penduduk Indonesia pada tahun 2021 yaitu 1,56 kg/kapita/minggu atau setara dengan 22,21 juta ton/tahun. Sementara itu, produksi beras lokal pada tahun yang sama mencapai 31,35 juta ton (BPS, 2023). Angka tersebut menunjukkan bahwa produksi beras sudah dapat memenuhi kebutuhan nasional, namun sampai saat ini Indonesia masih terus melakukan impor. Menurut Paipan dan Abrar (2020), kebijakan impor beras saat terjadi surplus dilakukan untuk menjamin ketahanan pangan dengan menjaga stok sebagai antisipasi terjadinya krisis maupun bencana alam.

Kegiatan impor beras yang berlangsung terus – menerus dikhawatirkan akan membuat Indonesia menjadi ketergantungan dan berujung melemahnya ekonomi nasional. Dalam mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan adanya perbaikan konsumsi

dari sisi masyarakat dengan mengurangi ketergantungan terhadap beras sehingga dapat menurunkan jumlah beras yang diimpor. Upaya yang dapat dilakukan salah satunya dengan meningkatkan keragaman pangan. Sejalan dengan Amri dan Mutaqqin (2022) yang menegaskan bahwa diperlukan adanya program diversifikasi pangan lokal untuk menjaga ketahanan pangan di Indonesia. Menurut Suminar *et al.* (2019), tepung aren dapat menjadi alternatif pangan lokal dalam mendukung diversifikasi pangan tersebut. Dengan demikian, maka diperlukan adanya peran agroindustri yang menciptakan produk akhir berupa tepung aren.

Salah satu agroindustri yang menghasilkan produk olahan berupa tepung aren siap pakai adalah Agroindustri Agung Jaya yang berada di Kecamatan Kemiling, Kota Bandar Lampung. Agroindustri berskala industri rumah tangga ini telah menjalankan usahanya sejak tahun 2006. Permintaan konsumen terhadap tepung aren yang semakin meningkat membuat agroindustri mampu bertahan sampai saat ini. Salah satu penyebabnya adalah keanekaragaman produk olahan tepung aren yang semakin berkembang karena tepung aren memiliki tingkat fleksibilitas yang tinggi untuk menghasilkan berbagai produk olahan.

Tepung aren Agung Jaya dipasarkan kepada dua jenis konsumen, yaitu industri rumah tangga dan konsumen rumah tangga. Perbedaan penggunaan tepung aren diantara keduanya memunculkan permintaan yang berbeda pula. Penggunaan tepung aren antar-industri pun berbeda dikarenakan jenis olahan akhir yang dihasilkan berbeda. Tepung aren berkemungkinan dijadikan sebagai bahan baku ataupun bahan campuran sehingga pola pembelian antar-industri akan berbeda. Sementara itu, permintaan tepung aren rumah tangga dipengaruhi oleh berbagai faktor yang lebih kompleks.

Berdasarkan pemaparan informasi sebelumnya, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pola pembelian industri rumah tangga dan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen rumah tangga terhadap tepung aren Agung Jaya.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian menggunakan metode survei, yaitu metode yang umumnya melibatkan banyak subjek, bisa sebagian ataupun seluruh populasi (Suwartono, 2014). Penelitian dilaksanakan di Kota Bandar Lampung yang ditentukan dengan sengaja (*purposive*) karena Bandar Lampung adalah pusat

perekonomian Provinsi Lampung dan menjadi lokasi dimana Agroindustri Agung Jaya berada. Pengumpulan data dilaksanakan pada September 2023 sampai Oktober 2023.

Populasi pada penelitian ini merupakan industri rumah tangga yang membeli tepung aren Agung Jaya dan rumah tangga di Kota Bandar Lampung yang pernah membeli tepung aren produksi Agung Jaya. Penetapan jumlah sampel rumah tangga merujuk pada Malhotra (2005) dalam Devita *et al.* (2021), yaitu jumlah minimal sampel adalah 4 sampai 5 kali dari total variabel yang digunakan. Variabel pada penelitian ini berjumlah 9 mencakup variabel bebas dan terikat, sehingga sampel yang diperlukan adalah sebanyak 45. Namun, peneliti menggunakan 50 sampel yang diambil secara *accidental sampling* dengan harapan semakin banyak sampel, maka semakin merepresentasikan konsumen tepung aren kemasan Agung Jaya.

Pola pembelian tepung aren Agung Jaya oleh industri rumah tangga dianalisis secara deskriptif. Pola pembelian dicerminkan oleh pembelian berkelanjutan yang dianalogikan dengan pola konsumsi. Pola pembelian digambarkan dari jenis, jumlah, dan frekuensi pembelian (Fadhilah *et al.*, 2022). Sementara itu, faktor – faktor yang memiliki pengaruh terhadap permintaan konsumen rumah tangga terhadap tepung aren Agung Jaya dianalisis menggunakan metode regresi linier berganda, seperti yang digunakan oleh Gultom *et al.* (2017).

Menurut Sukirno (2016), permintaan individu atau rumah tangga terhadap barang dipengaruhi oleh harga barang terkait, harga barang lain, pendapatan, jumlah penduduk, selera, dan ekspektasi masa depan. Permintaan konsumen, khususnya tepung aren dapat dipengaruhi oleh pengetahuan terhadap diversifikasi pangan, mengingat bahwa tepung aren merupakan pangan lokal pendukung diversifikasi pangan. Kholik *et al.* (2020) menegaskan bahwa pengetahuan yang dimiliki konsumen akan mempengaruhi keputusan dalam pembelian.

Variabel harga barang lain dalam penelitian ini ditetapkan berdasarkan karakteristik dan fungsi tepung aren dalam olahan masakan. Laboratorium Nutrisi Ternak Ruminansia dan Kimia Makanan Ternak (2010) dalam Surgawi *et al.* (2012) mencatat bahwa tepung aren mengandung karbohidrat yang tinggi yaitu mencapai 89,31 persen. Hal ini menandakan bahwa tepung aren dapat menjadi bahan pangan pengganti beras dalam memenuhi kebutuhan gizi manusia. Dengan

demikian, harga beras dimasukkan dalam model persamaan sebagai barang substitusi.

Tepung aren kerap dijadikan sebagai pengganti tepung sagu dalam pengolahan makanan bersama dengan tepung terigu, seperti pada pembuatan bakso dan mie. Hal ini karena tepung aren menghasilkan tekstur kenyal pada makanan, sama halnya seperti fungsi tepung sagu. Kesamaan fungsi tepung aren dan sagu diperkuat oleh Aulawi dan Ninsix (2009) yang menyatakan bahwa bahan pengenyal yang umum digunakan pada pembuatan bakso bukan tepung berprotein, melainkan tepung berkarbohidrat tinggi seperti tepung pati singkong, pati sagu atau pati aren. Dengan demikian, harga tepung terigu dimasukkan dalam model regresi sebagai barang komplementer. Barang komplementer lain yang juga digunakan dalam model adalah gula aren karena sering digunakan sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan makanan berbasis tepung aren, seperti pada cendol dawet dan ongol – ongol.

Berdasarkan teori tersebut, faktor yang diduga mempengaruhi permintaan tepung aren Agung Jaya oleh rumah tangga di Bandar Lampung adalah pendapatan rumah tangga, harga tepung aren, harga tepung terigu, harga beras, jumlah anggota rumah tangga (ART), harga gula aren, pengetahuan terhadap diversifikasi pangan, dan selera. Model persamaan secara matematis ditulis sebagai berikut:

Keterangan:

Y_i	= Permintaan tepung aren per bulan (kg/bulan)
β_0	= Bilangan konstanta
$\beta_{(1-8)}$	= Koefisien regresi
X_1	= Pendapatan rumah tangga (Rp/bulan)
X_2	= Harga tepung aren (Rp/kg)
X_3	= Harga tepung terigu (Rp/kg)
X_4	= Harga beras (Rp/kg)
X_5	= Harga gula aren (Rp/kg)
X_6	= Jumlah anggota keluarga (orang)
d_1	= Pengetahuan terhadap diversifikasi pangan 1 : Mengetahui 0 : Tidak mengetahui
d_2	= Selera 1 : Suka 0 : Tidak suka
e	= Error

Penentuan pengetahuan konsumen terhadap diversifikasi pangan dan selera diukur menggunakan pernyataan dan pertanyaan yang

mengandung skor. Pengetahuan konsumen terhadap diversifikasi pangan diukur menggunakan 4 pertanyaan yang mencakup makna dan manfaat diversifikasi pangan, contoh produk, serta cara pelaksanaannya. Sementara itu, selera konsumen dinilai berdasarkan pernyataan yang berkaitan dengan harga, kemasan, tekstur, rasa, dan keragaman variasi produk. Hasil skor dari jawaban masing – masing responden selanjutnya dihitung ke dalam bentuk persen dengan perhitungan sebagai berikut:

$$\text{Total (\%)} = \frac{\text{Perolehan skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Penilaian selera:

Total persen > 80 persen, maka konsumen suka.

Total persen < 80 persen, maka konsumen tidak suka

Penilaian pengetahuan diversifikasi pangan:

Total persen ≥ 75 persen, artinya mengetahui diversifikasi pangan

Total persen < 75 persen, artinya tidak mengetahui diversifikasi pangan

Hasil uji regresi dianalisis melalui koefisien determinasi, uji F dan uji t.

- 1) Uji F diperlukan dalam menentukan apakah variabel bebas pada model regresi secara simultan mempengaruhi permintaan. Uji F dianalisis berdasarkan hipotesis berikut:
 $H_0: \beta_i = 0$, artinya variabel bebas dalam model persamaan secara simultan tidak memiliki pengaruh terhadap permintaan.
 $H_1: \text{minimal terdapat satu } \beta_i \neq 0$, variabel bebas dalam model persamaan secara simultan memiliki pengaruh terhadap permintaan.

2) Uji t diperlukan dalam menentukan apakah tiap – tiap variabel bebas dalam model persamaan mempengaruhi permintaan. Uji t dianalisis berdasarkan hipotesis berikut:
 $H_0: \beta_i = 0$, artinya tiap – tiap variabel bebas tidak mempengaruhi permintaan.
 $H_1: \beta_i \neq 0$, artinya tiap – tiap variabel bebas mempengaruhi permintaan.

Kriteria penetapan hipotesis:

Terima H_0 dengan syarat nilai signifikansi $> 0,1$ (tidak berpengaruh)

Tolak H_0 dengan syarat nilai signifikansi $< 0,1$ (berpengaruh)

Pengujian asumsi klasik pada penelitian ini meliputi uji heteroskedastisitas, multikolinieritas, dan normalitas. Uji normalitas diperlukan untuk mengetahui apakah residual hasil regresi permintaan terdistribusi normal atau tidak.

Multikolinieritas diuji untuk mengetahui adanya hubungan linier yang mendekati sempurna atau sempurna antar variabel bebas yang ditentukan melalui besarnya nilai VIF. Heteroskedastisitas diuji untuk membuktikan adanya ketidakaksamaan ragam atau residual pada seluruh pengamatan yang dideteksi melalui uji *white*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Industri Rumah Tangga

Konsumen Industri Rumah Tangga (IRT) yang menggunakan tepung aren Agung Jaya pada industrinya dan aktif melakukan pembelian sampai saat ini berjumlah lima industri. Dari lima industri, tiga pemilik diantaranya merupakan laki – laki dan dua sisanya adalah perempuan. Usia para responden berada pada rentang 52 – 62 tahun dengan rata – rata usia 56 tahun, yang artinya masih dalam usia produktif. Terdapat dua IRT yang mengolah produk olahan sejenis, yaitu cendol dawet, sedangkan sisanya merupakan pengolah *frozen food*, bakso dan mie ayam, serta kue basah.

Karakteristik Rumah Tangga

Menurut usia dan jenis kelamin, konsumen rumah tangga terdiri dari usia 26 – 71 tahun dengan riwayat pendidikan terakhir yaitu Sekolah Dasar sampai sarjana. Mayoritas responden, yaitu sebanyak 46 persen berada pada rentang usia 41 – 55 tahun. Rata – rata usia konsumen rumah tangga adalah 45 tahun, yang artinya masih berada pada usia produktif. Mayoritas responden merupakan lulusan SMA yaitu sebanyak 52 persen. Hal tersebut menandakan bahwa jenjang pendidikan konsumen rumah tangga cukup tinggi. Dengan demikian, konsumen rumah tangga tepung aren Agung Jaya dianggap mampu mengambil keputusan pembelian yang rasional karena berada pada usia produktif dan memiliki pengetahuan yang cukup.

Berdasarkan jumlah anggota keluarga, rumah tangga responden memiliki 1 hingga 7 orang anggota. Jumlah anggota rumah tangga yang paling umum adalah 3 orang, mewakili 38 persen dari seluruh responden, sedangkan jumlah anggota yang paling jarang ditemui adalah 7 orang sebanyak 2 persen. Kondisi ini menunjukkan bahwa sebagian besar rumah tangga termasuk keluarga inti, yang mengindikasikan bahwa kebutuhan bahan makanan cenderung standar dan pembelian tepung aren kemungkinan dilakukan dalam volume pembelian yang wajar per bulan.] Berdasarkan golongan pekerjaan, mayoritas responden rumah tangga

bekerja sebagai pedagang sebanyak 38 persen. Pekerjaan terbanyak kedua adalah wiraswasta sebesar 24 persen dan diikuti oleh ibu rumah tangga sebesar 22 persen. Berdasarkan hasil tersebut, disimpulkan bahwa pengolahan tepung aren kemasan menjadi makanan/minuman siap saji paling sering dilakukan oleh ibu rumah tangga yang bekerja sebagai pedagang, wiraswasta, dan ibu rumah tangga.

Pendapatan konsumen rumah tangga berada pada rentang Rp1.500.000–Rp10.000.000 per bulan. Sebagian besar berpendapatan Rp1.500.000–Rp3.500.000 per bulan sebanyak 34 persen. Konsumen rumah tangga memiliki pendapatan dengan rata - rata sebesar Rp5.000.000 per bulan. Nominal tersebut menunjukkan bahwa konsumen tepung aren kemasan oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung tergolong dalam kelas menengah. Jika dilihat berdasarkan rentang nominal pendapatan, diketahui bahwa tepung aren Agung Jaya digunakan oleh berbagai golongan, mulai dari golongan bawah sampai golongan menengah atas.

Berdasarkan penilaian konsumen rumah tangga terhadap pengetahuan diversifikasi pangan menggunakan indikator pertanyaan yang disajikan pada Tabel 1, diketahui bahwa hanya 24 persen konsumen rumah tangga yang mampu menjelaskan arti diversifikasi pangan, serta hanya 12 persen yang mengetahui manfaatnya. Sementara konsumen yang mampu menyebutkan contoh produk dan cara pelaksanaan diversifikasi pangan masing – masing sebesar 20 persen. Berdasarkan keseluruhan jawaban, hanya terdapat 20 persen konsumen rumah tangga yang memiliki pengetahuan terhadap diversifikasi pangan karena memenuhi skor minimal 75 persen.

Berdasarkan penilaian selera konsumen rumah tangga terhadap atribut tepung aren Agung Jaya yang disajikan pada Tabel 2, diketahui bahwa penilaian konsumen didominasi oleh skor tiga sampai lima. Sebanyak 74 persen konsumen dianggap menyukai tepung aren kemasan Agung Jaya karena memenuhi skor minimal 80 persen. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa produk tepung aren Agung Jaya memiliki citra yang baik di pandangan konsumen rumah tangga.

Pola Pembelian Industri Rumah Tangga

Industri rumah tangga yang melakukan pembelian tepung aren produksi Agung Jaya berjumlah 5 industri. Tepung aren yang dijual kepada industri rumah tangga adalah tepung aren dalam bentuk

Tabel 1. Distribusi jawaban konsumen mengenai pengetahuan terhadap diversifikasi pangan

No	Indikator Pertanyaan	Jawab Benar (jiwa)	Jawab Salah (jiwa)
1	Arti diversifikasi pangan	12	38
2	Manfaat program diversifikasi pangan	6	44
3	Contoh produk diversifikasi pangan	10	40
4	Cara pelaksanakan diversifikasi pangan	10	40

Tabel 2. Distribusi penilaian konsumen rumah tangga terhadap atribut tepung aren kemasan

No	Pernyataan	Jumlah (jiwa)				
		1	2	3	4	5
1	Harga tepung aren kemasan Agung Jaya terjangkau	-	-	14	32	4
2	Kemasan tepung aren Agung Jaya sudah sesuai dan memudahkan dalam penggunaan	-	1	16	24	7
3	Tekstur tepung aren kemasan Agung Jaya sudah pas	-	-	5	18	27
4	Saya suka rasa tepung aren kemasan Agung Jaya ketika dijadikan bahan dalam masakan	-	-	5	21	24
5	Saya suka keragaman variasi tepung aren kemasan Agung Jaya	-	3	11	33	3

curah. Tepung aren curah dijual dalam kantong plastik besar yang mampu menampung 5 – 10 kg tepung aren. Harga yang ditetapkan untuk tepung aren curah sebesar Rp10.000 per kg.

Pembelian tepung aren curah oleh industri rumah tangga berada pada rentang 5 – 80 kg per pembelian dengan frekuensi beli 2 – 4 kali/bulan. Dalam satu kali pembelian, 2 dari 5 industri rumah tangga membeli sebanyak 5 kg, sedangkan 3 lainnya sebanyak 30 kg, 50 kg, dan 80 kg. Frekuensi pembelian yang paling banyak dilakukan oleh IRT adalah 4 kali/bulan, yaitu sebanyak 3 industri.

Sementara 2 industri lainnya hanya melakukan pembelian sebanyak 2 – 3 kali/bulan. Rata – rata pembelian tepung aren curah oleh industri rumah tangga sebesar 118 kg/bulan.

Produk olahan industri rumah tangga yang menggunakan tepung aren Agung Jaya dalam olahannya berbeda – beda. Dua dari lima industri memproduksi cendol dawet dan tiga lainnya

memproduksi kue basah, *frozen food*, serta bakso dan mie ayam. Menurut pemilik industri kue basah, tepung aren merupakan tepung yang paling tepat dijadikan sebagai bahan campuran pembuatan kue karena menghasilkan kue dengan tekstur kenyal dan lembut. Sementara itu, pembuatan cendol dawet dengan bahan baku tepung aren memang sudah umum dilakukan. Seperti yang dinyatakan dalam Lendo (2014) bahwa tepung aren digunakan sebagai bahan dasar pengolahan dawet (cendol).

Pelaku industri *frozen food* menggunakan tepung aren sebagai bahan campuran pembuatan adonan produk olahannya. *Frozen food* yang diproduksi adalah sejenis *nugget* dengan beberapa ragam bentuk, seperti bentuk paha ayam dan stik panjang. Penggunaan tepung aren oleh pemilik industri bakso dan mi sama dengan industri *frozen food*, yaitu menjadikannya sebagai bahan campuran pembuatan adonan. Mencampurkan tepung aren ke dalam adonan bakso dan mi membuat tekstur keduanya lebih kompak dan kenyal. Didukung oleh hasil penelitian Miftakhussolikhah *et al.* (2017) bahwa pembuatan mi garut komposit menggunakan campuran pati aren dengan tingkat komposisi yang lebih banyak menghasilkan karakteristik mi yang lebih disukai panelis dibandingkan dengan pencampuran pati aren dalam jumlah sedikit atau tidak sama sekali. Dengan kata lain, penggunaan tepung aren pada adonan mi menghasilkan karakteristik mi yang lebih baik.

Berdasarkan total pembelian tepung aren, terlihat bahwa selain dipengaruhi oleh kapasitas produksi masing – masing industri, kuantitas tepung aren yang dibeli juga dipengaruhi oleh penggunaan tepung aren dalam produk olahan yang dihasilkan. Industri bakso dan mi ayam serta kue basah yang menggunakan tepung aren sebagai bahan campuran hanya membeli 10 – 20 kg tepung aren per bulan, sedangkan pada industri cendol dawet yang menggunakan tepung aren sebagai bahan baku melakukan pembelian mencapai 200 kg/bulan. Dapat disimpulkan bahwa Industri yang menggunakan tepung aren sebagai bahan baku pada olahan produksinya cenderung membeli tepung aren dalam kuantitas yang lebih banyak daripada yang menggunakanannya sebagai bahan campuran.

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tepung Aren Kemasan Agung Jaya oleh Rumah Tangga

Berbeda dengan industri rumah tangga, rata – rata permintaan tepung aren kemasan Agung Jaya oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung dalam satu bulan tidak mencapai 1 kg, yaitu hanya sebesar 0,64

Tabel 3. Pola pembelian tepung aren Agung Jaya oleh industri rumah tangga

Industri Rumah Tangga	Variasi	Jumlah pembelian (kg/pembelian)	Frekuensi pembelian (kali/bulan)	Harga (Rp/kg)	Total pembelian per bulan (kg/bulan)
Bakso dan mie ayam	Curah	5	2	10.000	10
Cendol dawet	Curah	30	4	10.000	120
<i>Frozen food</i>	Curah	80	3	10.000	240
Cendol dawet	Curah	50	4	10.000	200
Kue basah	Curah	5	4	10.000	20

kg/bulan. Rumah tangga umumnya menggunakan tepung aren sebagai bahan pembuatan makanan atau minuman ringan sehingga pembelian tepung aren hanya dilakukan dalam jumlah kecil. Tepung aren ini dijual dalam bentuk kemasan seberat 100 g dengan harga Rp2.500/kemasan dan 120 g dengan harga Rp3,000/kemasan.

Berdasarkan hasil survei, rumah tangga memanfaatkan tepung aren dalam berbagai jenis olahan makanan dan minuman, baik sebagai bahan utama maupun tambahan. Produk olahan tersebut meliputi aneka minuman (es lilin, cendol dawet, selendang mayang), kue basah (ongol – ongol, kue lapis, dadar gulung, nagasari), puding, bola – bola ubi, boba, kue sagu, bakso, tekwan, dan pempek. Berdasarkan jenis olahannya, terlihat bahwa banyak produk olahan yang menggunakan bahan tambahan yang sama dalam proses pembuatannya. Pengolahan makanan pada ongol – ongol, dadar gulung, cendol dawet, bola – bola ubi, dan boba umumnya menggunakan gula aren untuk menghasilkan rasa manis.

Selain pada makanan manis, gula aren juga biasa digunakan untuk membuat cuka sebagai pendamping pempek. Pada makanan lain seperti kue lapis, bakso, dan tekwan umumnya tidak hanya menggunakan tepung aren dalam pembuatan adonannya, tetapi juga menggunakan tepung terigu. Berdasarkan kenyataan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa gula aren dan tepung terigu merupakan bahan pelengkap bagi tepung aren dalam pembuatan beragam olahan pangan.

Hasil uji normalitas pada penelitian ini menghasilkan nilai probabilitas *Jarque-Bera* yang lebih besar daripada 0,1 ($\alpha=10\%$) yaitu 0,6 sehingga mengindikasikan bahwa data penelitian berdistribusi normal. Hasil uji multikolinieritas menunjukkan bahwa data tidak mengalami gejala multikolinieritas antara tiap - tiap variabel independen pada model persamaan, sebagaimana dibuktikan oleh nilai *Variance Inflation Factor* (VIF) yang tidak lebih dari 10. Hasil uji

heteroskedastisitas pada Tabel 4, menampakkan nilai probabilitas *Chi squares* > 0.05 (0,270) sehingga data dinyatakan terbebas dari heteroskedastisitas.

Nilai koefisien determinasi yang dilihat dari nilai *Adjusted R-Square* pada Tabel 5 menunjukkan bahwa sebesar 58,9 persen permintaan tepung aren kemasan tingkat rumah tangga di Kota Bandar Lampung dapat dijelaskan oleh variabel bebas, yaitu pendapatan, harga tepung aren, harga tepung terigu, harga beras, harga gula aren, jumlah anggota keluarga, pengetahuan terhadap diversifikasi pangan, dan selera. Sementara itu, sisanya sebesar 41,1 persen dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dianalisis pada penelitian ini.

Hasil uji regresi yang tampilan pada Tabel 5 menunjukkan nilai signifikan F sebesar 0,0000,

Tabel 4. Hasil uji heteroskedastisitas permintaan tepung aren oleh rumah tangga

<i>Heteroskedasticity Test: White</i>			
<i>Null hypothesis: Homoskedasticity</i>			
F-statistic	1,268	Prob F - statistic	0,286
Obs*R-squared	9,922	Prob Chi-Square	0,270

Tabel 5. Hasil uji regresi permintaan tepung aren oleh rumah tangga

Variabel	Koefisien	Prob
Konstanta (C)	-1,223	0,039
Pendapatan (X_1)	-2,16E-05	0,343
Harga tepung aren (X_2)	0,007	0,480
Harga tepung terigu (X_3)	-0,008	0,797
Harga beras (X_4)	0,088**	0,017
Harga gula aren (X_5)	0,005	0,508
Jumlah ART (X_6)	0,082***	0,002
Pengetahuan diversifikasi (D_1)	0,274***	0,000
Selera (D_2)	0,132*	0,070
F-hitung	9,785	0,000
R-square	0,656	
Adj R-square	0,589	

Ket: ***Tingkat kepercayaan 99 persen

**Tingkat kepercayaan 95 persen

*Tingkat kepercayaan 90 persen

artinya pendapatan rumah tangga, harga tepung aren, harga tepung terigu, harga beras, jumlah anggota rumah tangga, harga gula aren, pengetahuan terhadap diversifikasi pangan, dan selera secara bersama – sama memiliki pengaruh signifikan dengan tingkat kepercayaan 99 persen terhadap permintaan tepung aren kemasan oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Variabel yang mempengaruhi permintaan tepung aren oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung adalah harga beras, jumlah anggota rumah tangga, pengetahuan mengenai diversifikasi, dan selera.

Harga beras (X₄)

Berdasarkan hasil regresi diperoleh nilai signifikansi pada uji t harga beras sebesar 0,017. Angka tersebut lebih kecil dari 0,1 (a=10%), sehingga menunjukkan bahwa variabel harga beras memiliki pengaruh yang signifikan dengan tingkat kepercayaan 95 persen terhadap permintaan tepung aren kemasan tingkat rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Nilai koefisien regresi positif sebesar 0,088 menunjukkan hubungan satu arah antara harga beras dengan permintaan tepung aren kemasan. Setiap kenaikan harga beras akan menaikkan permintaan tepung aren kemasan oleh konsumen rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Hasil ini menandakan bahwa komoditas beras berperan sebagai barang substitusi bagi tepung aren.

Melihat hasil tersebut menunjukkan bahwa program diversifikasi pangan untuk menjaga kestabilan pasokan beras dapat didukung oleh adanya peran komoditas substitusi yang juga memiliki kandungan karbohidrat tinggi, seperti tepung aren, jagung, kentang dan lain – lain. Sejalan dengan penelitian Dewi dan Widiastuti (2015), bahwa harga jagung memiliki pengaruh nyata positif dengan tingkat kepercayaan 95 persen terhadap permintaan beras di Kota Surakarta.

Jumlah ART (X₆)

Hasil uji t diperoleh nilai signifikansi pada variabel jumlah ART sebesar 0,002 atau lebih kecil dari 0,1 (a=10%). Artinya, jumlah anggota keluarga memiliki pengaruh signifikan dengan tingkat kepercayaan 99 persen terhadap permintaan tepung aren kemasan tingkat rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Nilai koefisien regresi positif sebesar 0,082 menunjukkan hubungan satu arah antara jumlah anggota keluarga dengan permintaan tepung aren kemasan. Setiap kenaikan jumlah anggota keluarga, akan meningkatkan permintaan tepung aren kemasan konsumen rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Sejalan dengan hasil penelitian

Alfiati (2018), bahwa pola konsumsi rumah tangga dipengaruhi oleh jumlah anggota keluarga. Pola konsumsi berarti meliputi jumlah konsumsi pangan di dalamnya.

Pengetahuan diversifikasi (D₁)

Nilai signifikansi uji t pada variabel pengetahuan terhadap diversifikasi pangan lebih kecil dari 0,1 (a=10%), yaitu sebesar 0,000. Artinya, pada tingkat kepercayaan 99 persen, terdapat perbedaan nyata antara rumah tangga yang mengetahui diversifikasi pangan dengan yang tidak. Berdasarkan informasi pada Tabel 6, diketahui bahwa kuantitas pembelian tepung aren kemasan rata – rata pada konsumen rumah tangga yang memiliki pengetahuan diversifikasi pangan lebih tinggi dibandingkan dengan yang tidak. Perbedaan rata – rata pembelian tepung aren antara keduanya yaitu sebesar 0,35 kg. Dengan demikian, disimpulkan bahwa semakin tinggi pengetahuan terhadap diversifikasi pangan, maka permintaan tepung aren akan bertambah.

Selera (D₂)

Nilai signifikansi uji t pada variabel selera sebesar 0,07 atau lebih kecil dari 0,1 (a=10%). Artinya, pada variabel selera terdapat perbedaan nyata antara rumah tangga yang suka dan tidak suka terhadap produk tepung aren kemasan produksi Agung Jaya dengan tingkat kepercayaan 90 persen. Berdasarkan informasi pada Tabel 7, diketahui bahwa kuantitas pembelian tepung aren kemasan secara rata – rata pada konsumen rumah tangga yang memiliki selera suka lebih tinggi dibandingkan dengan yang tidak suka. Perbedaan rata – rata pembelian tepung aren antara keduanya yaitu sebesar 0,33 kg. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa selera menjadi faktor yang diperhitungkan oleh rumah tangga dalam memutuskan pembelian pangan, termasuk tepung aren. Sejalan dengan hasil penelitian Halim dan Arsyad (2021), bahwa selera menjadi variabel yang paling memberikan pengaruh besar terhadap konsumsi pangan oleh rumah tangga miskin di Kecamatan Simboro.

Tabel 6. Distribusi pembelian tepung aren berdasarkan pengetahuan terhadap diversifikasi pangan

Pengetahuan Diversifikasi Pangan	Jumlah (jiwa)	Rata – Rata Pembelian Tepung Aren (Kg/bulan)
Mengetahui	10	0,92
Tidak mengetahui	40	0,57
Selisih		0,35

Tabel 7. Distribusi pembelian tepung aren berdasarkan selera

Selera	Jumlah (jiwa)	Rata – Rata Pembelian Tepung Aren (Kg/bulan)
Suka	37	0,73
Tidak suka	13	0,40
Selisih		0,33

KESIMPULAN

Pembelian tepung aren oleh industri rumah tangga dilakukan sebanyak 2 – 4 kali/bulan dengan jumlah 5 kg – 80 kg/pembelian dengan rata – rata pembelian sebesar 118 kg/bulan. Tepung aren yang dijual kepada industri rumah tangga merupakan variasi tepung aren curah seharga Rp10.000/kg. Industri yang melakukan pembelian terdiri dari industri pengolahan cendol dawet, *frozen food*, bakso dan mie ayam, serta kue basah.

Rata – rata permintaan tepung aren kemasan Agung Jaya oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung sebesar 0,64 kg/bulan. Tepung aren dijual dalam bentuk kemasan seberat 100 g dengan harga Rp2.500/kemasan dan 120 g dengan harga Rp3.000/kemasan. Harga beras, jumlah anggota rumah tangga, pengetahuan terhadap diversifikasi, dan selera berpengaruh terhadap permintaan tepung aren kemasan tingkat rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Beras merupakan barang substitusi bagi tepung aren karena harga beras memiliki pengaruh positif terhadap permintaan tepung aren. Jumlah anggota rumah tangga juga memiliki pengaruh positif sehingga semakin banyak jumlah anggota keluarga, maka semakin besar permintaan tepung aren.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiati S. 2018. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga. *Journal of Economic, Business and Accounting (Cousting)*, 2(1):76–83.
<https://journal.ipm2kpe.or.id/index.php/COSTING/article/view/369>. [5 Februari 2024].
- Amri C & Mutaqqin M. 2022. Dampak Krisis Pangan Terhadap Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional BSKJI*, 30–37.
https://bspjisamarinda.kemenperin.go.id/download/proceeding/2022_semnasBSKJI/Lay

- out-II.4-2.4_30-37.pdf. [21 Maret 2024].
- Aulawi T & Ninsix R. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2):44–52. <http://ejurnal.uinsuska.ac.id/index.php/peternakan/article/view/375>. [27 Maret 2024].
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2023. Statistik Tahun 2023. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Devita R, Sayekti WD, & Adawiyah R. 2021. Sikap dan Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pembelian Konsumen Terhadap Roti Kamura Bakery di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 9(3):485–492. <http://repository.lppm.unila.ac.id/id/eprint/35075>. [5 Juli 2023].
- Dewi TR & Widiasuti L. 2015. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Beras di Kota Surakarta. *Agronomika*, 10(2):46–58.
<http://www.jurnal.uniba.ac.id/index.php/AGR/article/view/78>. [5 Februari 2024].
- Fadhilah GP, Nugraha A, & Adawiyah R. 2022. Sikap Konsumen dan Pola Pembelian Susu Greenfields di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 10(4):417–422. <http://repository.lppm.unila.ac.id/id/eprint/51209>. [25 Juni 2023].
- Fatah A & Sutejo H. 2015. Tinjauan Keragaan Tanaman Aren (*Arrenga pinnata merr*) di Kabupaten Kutai Barat. *Agrifor: Jurnal Ilmu Pertanian Dan Kehutanan*, 14(1):1–14. <http://ejurnal.untag-smd.ac.id/index.php/AGR/article/view/1096>. [12 Mei 2023].
- Gultom YA, Sayekti WD, & Kasymir E. 2017. Analisis permintaan tepung terigu Oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 5(2):156–163.
<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1653>. [31 Maret 2023].
- Halim A & Arsyad M. 2021. Pengaruh Pendapatan, Tradisi dan Selera Terhadap Pengeluaran Konsumsi Pangan. *Inovasi: Jurnal Ekonomi, Keuangan, Dan Manajemen*, 17(4):617–625. <https://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/INOVASI/article/view/10249/0>. [5 Februari 2024].
- Kholik A *et al.* 2020. *Perilaku Konsumen (Ruang Lingkup dan Konsep Dasar)*. Widina Bhakti Persada. Bandung.
- Lempang M. 2012. Pohon aren dan manfaat produksinya. *Buletin Ebomi*, 9(1):37–54.
<http://ejurnal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/view/4993>. [10 Mei 2023].

- Lendo J. 2014. Industri Kecil Kelompok Tani Cap-Tikus Masyarakat Desa Tokin Baru Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. *Acta Diurna Komunikasi*, 3(4). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/actadiurnakomunikasi/article/view/5994>. [31 Maret 2024].
- Miftakhussolikhah M, Ariani D, Angwar M, Wardah W, Karlina LL, & Pranoto Y. 2016. Karakteristik pemasakan mie garut (Maranta arundinaceae) pada variasi substitusi pati aren. *Berita Biologi*, 15(2):141–148. https://ejournal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/2602. [4 Februari 2024].
- Paipan S & Abrar M. 2020. Analisis Kondisi Ketergantungan Impor Beras di Indonesia. *Jurnal Perspektif Ekonomi Darussalam*, 6(2):212–222. <https://jurnal.usk.ac.id/JPED/article/view/15000>. [20 Mei 2024].
- Sukirno S. 2016. *Mikroekonomi: Teori Pengantar* (Edisi Ketiga). Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Suminar DR, Noor TI, & Hakim DL. 2019. Analisis Saluran Pemasaran Tepung Aren (Studi Kasus di Desa Kertaharja Kecamatan Cijeungjing Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 6(3):532–539. <https://jurnal.unigal.ac.id/agroinfogaluh/article/view/2492>. [21 Maret 2024].
- Surgawi SM, Putranto WS, & Suradi K. 2012. Pengaruh Penggunaan Tepung Aren (Arenga Pinnata) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Akseptabilitas Kornet Iris Itik Petelur Afkir. *Students E-Journal*, 1(1):14. <http://journal.unpad.ac.id/index.php/ejournal/article/download/599/653>. [9 Februari 2024].
- Suwartono. 2014. *Dasar – Dasar Metodologi Penelitian*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Tranggono, Akbar RMJI, Putri VZR, Arifah NA, Wikarsa OG, & Ramadhan RJ. 2023. Krisis ketahanan pangan penyebab ketergantungan impor tanaman pangan di Indonesia. *Azzahra: Scientific Journal of Social and Humanities*, 1(2):73–81. <https://journal.csspublishing.com/index.php/azzahra/article/view/56>. [27 Maret 2024].