

**ANALISIS PERMINTAAN KONSUMEN TERHADAP JAJANAN
TRADISIONAL SINGKONG KEJU
DI KOTA MALANG**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian
Jurusan Agribisnis
Universitas Katolik Widya Karya Malang



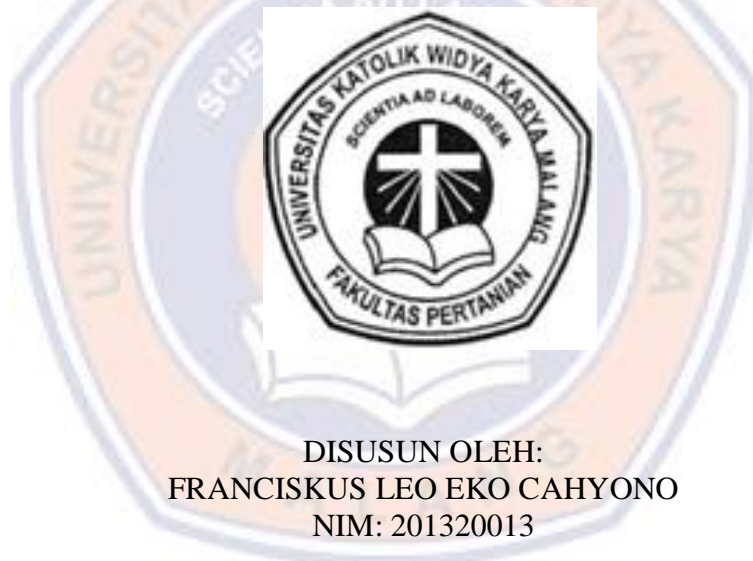
DISUSUN OLEH:
FRANCISKUS LEO EKO CAHYONO
NIM: 201320013

JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA
MALANG
2017

**ANALISIS PERMINTAAN KONSUMEN TERHADAP JAJANAN
TRADISIONAL SINGKONG KEJU
DI KOTA MALANG**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian
Jurusan Agribisnis
Universitas Katolik Widya Karya Malang



DISUSUN OLEH:
FRANCISKUS LEO EKO CAHYONO
NIM: 201320013

JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA
MALANG
2017

SKRIPSI

ANALISIS PERMINTAAN KONSUMEN

TERHADAP JAJANAN TITIK DAN DONAL SINGKONG KEJU

DI KOTA MALANG

yang dipersiapkan dan disusun oleh

FRANCISKUS LEO EKO CAHYONO

telah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji

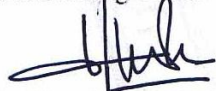
pada tanggal **21 Juni 2017**

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian

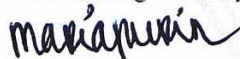
Susunan Tim Penguji

Pembimbing Utama



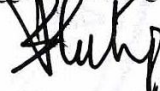
Ir. Lisa Kurniawati, MS

Pembimbing Pendamping



Maria Puri Nurani, SP., MSi

Anggota Tim Penguji Lain



Ir. Sari Perwita, MSIE

08 JUL 2017
Malang
Universitas Katolik Widya Karya
Fakultas Pertanian
Dekan.

Dr. Ir. Kukuk Yudiono, MS

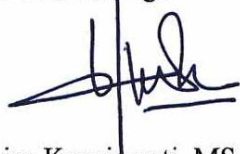
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : FRANCISKUS LEO EKO CAHYONO
NIM : 201320013
Jurusan : Agribisnis
Judul : Analisis Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Tradisional
Singkong Keju di Kota Malang

Malang, 8 Juli 2017

DITERIMA DAN DISETUJUI:

Pembimbing I



Ir. Lisa Kurniawati, MS.
NIDN: 8850040017

Pembimbing II



Maria Puri Nurani, SP., MSi
NIDN: 0725057802



Mengetahui
Ketua Jurusan Agribisnis



Maria Puri Nurani, SP., MSi
NIDN: 0725057802

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi yang berjudul:
Analisis Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Tradisional Singkong
Keju di Kota Malang

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:
Nama : Franciskus Leo Eko Cahyono
NIM : 201320013

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Skripsi Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Widya Karya Malang, pada tanggal: 21
Juni 2017 dan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu syarat
guna memperoleh gelar Sarjana Pertanian Strata Satu (S-1).

Disahkan oleh:

Ketua Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian

Universitas Katolik Widya Karya Malang



Maria Puri Nurani

Maria Puri Nurani, SP., MSi
NIDN: 0725057802

DEWAN PENGUJI

1. Ir. Lisa Kurniawati, MS
2. Maria Puri Nurani, SP., MSi
3. Ir. Sari Perwita, MSIE

TANDA TANGAN

[Signature]
.....

[Signature]
.....

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Kami yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Analisis Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Tradisional Singkong Keju di Kota Malang” merupakan karya asli dari:

Nama : Franciskus Leo Eko Cahyono
NIM : 201320013
Jurusan : Agribisnis
Universitas : Universita Katolik Widya karya Malang


dan bukan karya plagiat baik sebagian maupun seluruhnya

Demikian pernyataan ini kami buat dengan sebenar-benarnya dan apabila terdapat kekeliruan kami bersedia untuk menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Malang, 8 Juli 2017

DITERIMA DAN DISETUJUI:

Pembimbing I



Ir. Lisa Kurniawati, MS.
NIDN: 8850040017

Pembimbing II



Maria Puri Nurani, SP., MSi
NIDN: 0725057802

Mengetahui
Ketua Jurusan Agribisnis



Maria Puri Nurani, SP., MSi
NIDN: 0725057802

MOTTO HIDUP DAN LEMBAR PERSEMBAHAN

MOTTO HIDUP

Menyerah berarti kehilangan segalanya termasuk kesempatan

KUPERSEMBAHKAN KEPADA

- Almarhum Simbokku Martina Marwin dan almarhum Ibu Suniati semoga beristirahat dalam damai Kristus dan berbahagia di Surga
- Yang kucintai lebih dari siapapun Ibuku Veronika Sukatmiati, Bapakku Thomas Semin Fadli Irawan dan adikku Agustinus Dani Dwi Kristanto, serta keluarga besar yang selalu mendukung
- Keluarga Ibu-Bapak Michael Koh, Ibu Mandy Ng, Ibu-Bapak Surya, Ibu Anita sekeluarga yang senantiasa berbagi kasih, Tuhan selalu menyertai anda sekalian
- Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya, teruslah memberikan yang terbaik
- Rekan-rekan Jurusan Agribisnis angkatan 2013, Nelly, Rober, Teo, Niko, Yoris, Anita, Aktri, Tea, Stanis, Deny, Charles, Nunu, Tony
- Kelompok 1 KKN, Desa Sitarjo, Dusun Rowotrate, #Pak So Kamitiwo Rowotrate, Pak Ponidi RT 46 sekeluarga dan tetangganya
- UMORA (Unit Mahasiswa Olah Raga) yang telah membesarkan saya, semoga penerus UMORA tetap guyub dan hidupkan! #Bu Lila, Sibolga, Kevin, Wewen, Abi, Steven, Yohana, Yuvita, Suyani, Ega, Rafika, Dita, Andy, Yudha, Valentine, Gratia, Rossa, Ajeng , Yoga, Singgih, Niko, Ivan, Andrew, Ragil, duo Rendi, Iga, Daniel dkk.
- BMU (Badan Mahasiswa Universitas) 2016/ 2017 istimewa!
- AGRIVENTURE (*Agriculture-Adventure*) yang sudah menjadi ranah petualangan mahasiswa Fakultas Pertanian, merdeka!
- IHC (*Independent Hikers Community*) tempat saya bertumbuh sejak SMA, jayalah selalu! Samid, Gathut, Febe, Erdy, Tita, Joe, Vega, Yola, Lito, Mega, Arum, Rm. Sulis, P. Tommy, P. Sigit, Mom Amel
- Mas John Credo, senior favorit. Kesempatan berharga bisa mengenal dan belajar banyak dari anda, terimakasih.
- Sahabatku Cornelia Alessandra, tetaplah seperti itu. Ganyang!
- Teman-teman PS TANI Jimmy, Ebit, Riki, Dandy, Aris, Alfan lanjutkan perjuangan kita di Rektor Cup selanjutnya
- Bob Yosua Fernando, Om Richie, Om Ari, Om Alfons jangan berhenti berpetualang dan teruslah belajar.
- Eva S. Kutunggu wisudamu.
- dan tak lupa juga, bagi puncak Mahameru dan Arjuna yang belum sempat kusinggahi, Rinjani serta Taman Nasional se-Indonesia yang selalu menggodaku.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Franciskus Leo Eko Cahyono
NIM : 201320013
Jurusan : Agribisnis
Sekolah Tinggi : Universitas Katolik Widya Karya Malang
Tempat, tanggal lahir : Blitar, 19 Mei 1995
Alamat : Jalan Mayjen Panjaitan VIII/ 22 RT04 RW 05 Kecamatan
Klojen Kelurahan Penanggungan Kota Malang
Nama orangtua (ibu) : Veronika Sukatmiati
(ayah) : Thomas Semin Fadli Irawan
Riwayat Pendidikan : - SDK Sang Timur Malang
- SMPK Sang Timur Malang
- SMAK Santo Albertus Malang
- Universitas Katolik Widya Karya Malang



KATA PENGANTAR

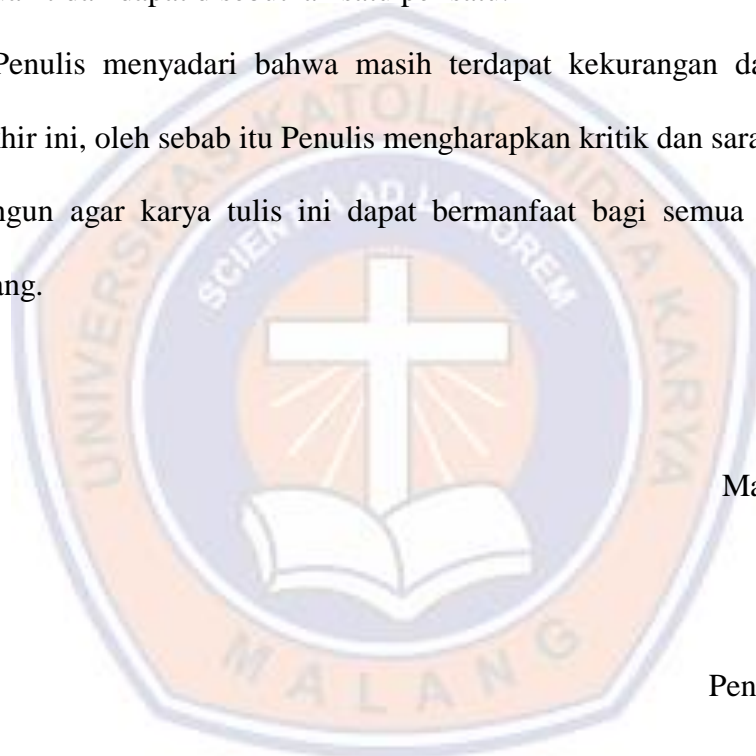
Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Analisis Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Tradisional Singkong Keju di Kota Malang” dengan baik. Skripsi ini merupakan tugas akhir yang menjadi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pertanian (SP) bagi mahasiswa program S-1 pada Program Studi Agribisnis Universitas Katolik Widya Karya Malang.

Atas tersusunnya skripsi ini, Penulis menyampaikan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah berperan, diantaranya:

1. PT. Daya Adicipta Motora selaku pihak pemberi beasiswa yang telah memberi banyak bantuan serta motivasi kepada Penulis untuk dapat menyelesaikan studi tepat waktu
2. Ir. Lisa Kurniawati, MS selaku Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan masukan serta pengarahan yang baik dalam pengerjaan skripsi ini
3. Maria Puri Nurani, SP., MSi selaku Pembimbing II yang bersedia berbagi ilmu dan saran-saran yang sangat berguna dalam pengerjaan skripsi ini
4. Ir. Sari Perwita, MSIE selaku Dosen Penguji yang telah memberikan banyak koreksi serta saran perbaikan yang sangat bermanfaat dalam terselesaikannya skripsi ini

5. Ibu/ Bapak Dosen serta staff di lingkungan Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya Malang, khususnya Program Studi Agribisnis yang telah banyak membantu Penulis untuk dapat menyelesaikan tugas akhir ini
6. Orang tua yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi bagi Penulis
7. Kepada semua pihak yang telah terlibat dalam pengerjaan tugas akhir ini dan tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, oleh sebab itu Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun agar karya tulis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak di masa mendatang.



Malang, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
MOTTO HIDUP DAN LEMBAR PERSEMBAHAN.....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan.....	4
1.3.2 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Singkong.....	6
2.1.1 Klasifikasi Tanaman Singkong.....	6
2.1.2 Morfologi Tanaman Singkong.....	7
2.1.3 Manfaat Tanaman Singkong.....	8
2.2 Olahan Singkong.....	9

	2.2.1 Singkong Keju.....	10
2.3	Teori Permintaan.....	11
	2.3.1 Fungsi Permintaan.....	14
	2.3.2 Kurva Permintaan.....	15
2.4	Konsep Elastisitas.....	16
2.5	Uji Asumsi Klasik (<i>Classic Assumption Test</i>).....	19
	2.5.1 Analisis Regresi.....	22
2.6	Perumusan Hipotesis.....	24
BAB	III METODE PENELITIAN.....	26
	3.1 Lokasi Penelitian.....	26
	3.2 Populasi dan Teknik Sampling.....	30
	3.2.1 Populasi.....	30
	3.2.2 Teknik Sampling.....	30
	3.3 Jenis dan Sumber Data.....	31
	3.4 Variabel Penelitian.....	32
	3.5 Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	32
	3.6 Metode Pengumpulan Data.....	34
	3.7 Teknik Analisis Data.....	35
	3.7.1 Analisis Kecenderungan Permintaan.....	35
	3.7.2 Analisis Faktor-faktor Sosial Ekonomi yang Memengaruhi Permintaan Konsumen.....	36
	3.7.3 Analisis Nilai Elastisitas Permintaan Jajanan.....	38
BAB	IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
	4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	40
	4.2 Kecenderungan Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Tradisional Singkong Keju.....	41
	4.3 Faktor-faktor Sosial Ekonomi yang Memengaruhi Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Tradisional Singkong Keju.....	47
	4.3.1 Uji Normalitas.....	47
	4.3.2 Uji Heteroskedastisitas.....	48
	4.3.3 Uji Multikolinieritas.....	49
	4.3.4 Uji Autokorelasi.....	50
	4.3.5 Analisis Pengaruh Faktor-faktor yang Memengaruhi Permintaan terhadap Jajanan Singkong Keju.....	51
	4.3.5.1 Koefisien Korelasi.....	52
	4.3.5.2 Koefisien Determinasi.....	53
	4.3.5.3 Pengaruh Variabel Bebas secara Bersama- sama terhadap Variabel Terikat.....	53
	4.3.5.4 Pengaruh Masing-masing Variabel Bebas terhadap Variabel Terikat.....	53
	4.4 Sifat Jajanan Tradisional Singkong Keju di Kota Malang....	58

BAB	V	PENUTUP.....	61
	5.1	Simpulan.....	61
	5.2	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....			64
LAMPIRAN.....			66
RINGKASAN.....			75



DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1.	Kombinasi Harga dan Jumlah Barang yang Diminta	15
2.	Jumlah pembelian singkong keju di Kota Malang	42
3.	Frekuensi Pembelian Singkong Keju	44
4.	Alasan Pembelian Singkong Keju	45
5.	Hasil Analisis Regresi Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Singkong Keju di Kota Malang	52
6.	Elastisitas Jajanan Singkong Keju	49



DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
1.	Kurva Permintaan	16
2.	Jumlah Pembelian Singkong Keju	43
3.	Frekuensi Pembelian Singkong Keju	44
4.	Alasan Pembelian Singkong Keju	46
5.	Hasil Analisis Grafik Menggunakan Uji Normalitas Data	48
6.	Grafik Uji Heterokedastisitas	49



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1.	Daftar Pertanyaan kepada Responden	67
2.	Tabulasi Data Hasil Penelitian	68
3.	Konversi Data dalam Bentuk Ln	69
4.	Uji Normalitas Permintaan Responden terhadap Singkong Keju	70
5.	Input Variabel	70
6.	Uji Autokorelasi Durbin-Watson	70
7.	Uji Anova	71
8.	Tabel Hasil Analisis Regresi Faktor-faktor yang Memengaruhi Permintaan Konsumen terhadap Jajajnan Singkong Keju di Kota Malang	72
9.	Grafik Uji Heteroskedastisitas	73
10.	Histogram	73
11.	Stem Plot Permintaan Singkong Keju di Kota Malang	73
12.	Uji Normalitas dengan Signifikasi Skewness dan Kurtois	74
13.	Uji Multikolinearitas dengan VIF Permintaan Singkong Keju di Kota Malang	74

**ANALISIS PERMINTAAN KONSUMEN TERHADAP JAJANAN
TRADISIONAL SINGKONG KEJU DI KOTA MALANG**

Oleh : Franciskus Leo Eko Cahyono

201320013

INTISARI

Singkong merupakan hasil pertanian yang memiliki banyak kelebihan. Menurut Departemen Pertanian Amerika Serikat/ USDA (*United States Department of Agriculture*) singkong mengandung nutrisi, vitamin, mineral, serat, protein, vitamin K, vitamin B, magnesium dan kalium. Keunggulan singkong dapat dijadikan sebagai peluang program diversifikasi pangan karena keunikannya yang hampir mengimbangi kelebihan beras dan jagung sebagai bahan pangan.

Tujuan penelitian: (1) Untuk mengetahui kecenderungan permintaan konsumen terhadap jajanan singkong keju. (2) Untuk mengetahui faktor-faktor sosial ekonomi yang memengaruhi permintaan konsumen terhadap jajanan singkong keju di Kota Malang. (3) Untuk mengetahui sifat jajanan singkong keju di Kota Malang ditinjau dari nilai elastisitasnya.

Kimpulan penelitian: (1) Kecenderungan permintaan konsumen terhadap jajanan tradisional singkong keju adalah berdasarkan keterjangkauan harga. (2) Faktor sosial ekonomi yang memengaruhi permintaan konsumen terhadap jajanan singkong keju adalah harga singkong keju (X_1), anggaran belanja yang dikhususkan untuk membeli singkong keju (X_3), jumlah anggota rumah tangga (X_4), jenis kelamin (X_5), umur (X_6), pendidikan (X_7), jarak antara rumah konsumen dengan lokasi penjualan singkong keju (X_8). (3) sifat jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang ditinjau dari: a. Elastisitas harga, jajanan tradisional singkong keju bersifat inelastis. b. Elastisitas pendapatan, jajanan tradisional singkong keju merupakan barang normal. c. Elastisitas silang, jajanan tradisional singkong keju bersifat komplementer.

Kata kunci : Singkong keju, Analisis permintaan konsumen, Elastisitas.

***THE CONSUMER DEMAND ANALYSIS OF TRADITIONAL SNACK
SINGKONG KEJU IN MALANG CITY***

*By : Franciskus Leo Eko Cahyono
201320013*

ABSTRACT

Cassava is agriculture products that having many excess. USDA (United States Departement of Agriculture) say cassava have nutrition, vitamin, mineral, fiber, protein, K vitamin, B vitamin, magnesium and potassium. The cassava excesses can be food diversification program chance because the uniqueness almost equal the rice and corn excess as food.

This researh purpose is for: (1) Knowing consumer demand sloping of traditional snack singkong keju in Malang city. (2) Knowing economic-social factors influence for consumer demand of traditional snack singkong keju in Malang city. (3) Knowing traditional snack characteristic singkong keju in Malang city look from elasticity value.

Result from this research is (1) consumer demand sloping of traditional snack singkong keju in Malang city be based on price achieved. (2) economic-social factors influence for consumer demand of traditional snack singkong keju in Malang city is singkong keju price (X_1), budget to buy singkong keju (X_3), responden family members (X_4), sex (X_5), age (X_6), study (X_7), house distance with singkong keju selling location (X_8). (3) traditional snack characteristic singkong keju in Malang city: (a) look from price elasticity value isi inelastic. (b) look from incoming elasticity, traditional snack singkong keju is nomal good. (c) look from cross elasticity, traditional snack singkong keju with gorengan snack is complementary.

Keywords : Singkong keju, Consumer demand analysis, Elasticity.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan pangan memiliki peran yang cukup penting dan paling mendasar selain kebutuhan manusia akan sandang dan papan. Dalam aktivitas sehari-hari manusia memerlukan asupan makanan yang cukup untuk dapat menghasilkan energi. Menurut Buku Hidup Sehat Dengan Reiki dan Energi Non Reiki karya Prof. Dr. Sutan Remi Sjahdeini S.H , energi yang dibutuhkan oleh tubuh diperoleh melalui berbagai jenis makanan yang mengandung karbohidrat, protein, vitamin, mineral dan lemak yang dapat diperoleh melalui berbagai sumber, baik dari hewani maupun nabati. Bahan pangan hewani berasal dari daging hewan seperti daging ikan, daging ayam, dan daging sapi. Bahan pangan nabati berasal dari buah, sayuran, kacang-kacangan, umbi-umbian dan sereal.

Data Badan Pusat Statistik mencatat bahwa produksi beras nasional menurut provinsi pada tahun 2015, Provinsi Sumatera Barat mencapai 2.550.609 ton, Provinsi Jawa Barat mencapai 11.373.144 ton, Provinsi Jawa Tengah mencapai 11.301.422 ton dan Provinsi Jawa Timur mencapai 13.154.967 ton. Sedangkan produksi jagung nasional menurut provinsi pada tahun 2015, Provinsi Sumatera Barat mencapai 602.549 ton, Provinsi Jawa Barat mencapai 959.933 ton, Provinsi Jawa Tengah mencapai 3.212.391 ton dan Provinsi Jawa Timur mencapai 6.131.163 ton. Dibalik tingginya produksi beras dan jagung di Indonesia ternyata belum mencukupi kebutuhan pangan nasional dengan baik. Sebanyak 11,13% atau sekitar 28,51 juta orang hidup dibawah garis kemiskinan

dan seluruhnya tidak dapat mengonsumsi beras/ jagung sebagai bahan pangan utama dan sumber pemenuhan gizinya, karena sejauh ini beras dan jagung hanya menjadi konsumsi bagi masyarakat kalangan ekonomi atas saja.

Untuk mengatasi kesenjangan pangan tersebut diperlukan suatu program diversifikasi agar pemerataan gizi dapat terdistribusi secara menyeluruh dan menjangkau setiap lapisan masyarakat, mulai dari masyarakat kelas ekonomi atas, menengah, hingga kelas ekonomi bawah. Data Badan Pusat Statistik mencatat bahwa produksi singkong menurut provinsi, tahun 2015 Provinsi Sumatera Barat mencapai 208.386 ton, Provinsi Jawa Barat mencapai 2.000.224 ton, Provinsi Jawa Tengah mencapai 3.571.594 ton dan Provinsi Jawa Timur mencapai 3.161.573 ton. Ketersediaan singkong dalam jumlah cukup besar dimungkinkan dapat menjamin penyediaan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi serupa dengan beras dan jagung bagi masyarakat yang belum dapat menikmati nasi dan jagung sebagai bahan makanan pokok mereka.

Menurut jurnal selasar ekonomi komoditas singkong memiliki potensi nilai ekonomi yang sangat berdaya guna, bahan baku berbagai industri dan pakan ternak. Saat ini singkong sudah digarap sebagai komoditas agroindustri dan digunakan dalam industri pembuatan tepung tapioka, industri fermentasi dan berbagai industri makanan. Tahun 2014 Kementerian Pertanian (Kementan) Republik Indonesia melalui Badan Ketahanan Pangan menetapkan 2014 sebagai tahun singkong. Penetapan sebagai tahun singkong tersebut ditujukan sebagai langkah awal dalam menerapkan program nasional gerakan diversifikasi pangan. Menurut Departemen Pertanian Amerika Serikat/ USDA (*United States*

Departement of Agriculture) singkong mengandung nutrisi, vitamin, mineral, serat, protein, vitamin K, vitamin B, magnesium dan kalium. Singkong dan berbagai produk olahannya memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dengan komposisi yang lengkap. Di negara-negara maju, singkong dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pembuatan tepung tapioka dan tepung galek serta bahan pembuatan alkohol, etanol dan gasohol. Produk utama singkong yang berupa tepung tapioka dan tepung galek digunakan dalam industri kerupuk dan kue.

Keunggulan singkong tersebut dapat dijadikan sebagai peluang program diversifikasi pangan karena keunikannya yang hampir mengimbangi kelebihan beras dan jagung sebagai bahan pangan. Harian Kompas 16 September 2016 mencatat harga jual singkong di tingkat petani berada pada harga terendah yakni sebesar Rp500,00/ Kg. Keadaan tersebut akan menjadi peluang usaha yang menguntungkan jika dapat memanfaatkan ketersediaan singkong dengan harga yang sangat murah. Sebagai salah satu contoh pemanfaatan singkong yakni dengan melakukan program diversifikasi pangan olahan singkong keju.

Singkong keju merupakan jajanan tradisional yang disajikan dengan cara digoreng hingga teksturnya empuk dan lembut, kemudian ditambahkan susu kental manis serta keju serut. Berkat keunggulannya tersebut singkong keju kini banyak digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, ibu rumah tangga, golongan karyawan hingga pelajar. Perlu dilakukan analisis permintaan konsumen untuk mengetahui apakah terobosan singkong keju sebagai salah satu program diversifikasi pangan sudah tepat untuk mengatasi tidak terpenuhinya kebutuhan masyarakat akan beras dan jagung sebagai bahan pangan utama.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam skripsi yang berjudul “Analisis Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Tradisional Singkong Keju di Kota Malang” adalah:

1. Bagaimanakah kecenderungan permintaan konsumen terhadap jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang?
2. Faktor-faktor sosial ekonomi apa sajakah yang memengaruhi permintaan konsumen terhadap jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang?
3. Bagaimanakah sifat jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang ditinjau dari nilai elastisitasnya?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan

Tujuan penyusunan skripsi yang berjudul “Analisis Permintaan Konsumen terhadap Jajanan Tradisional Singkong Keju di Kota Malang” adalah:

1. Untuk mengetahui kecenderungan permintaan konsumen terhadap jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor sosial ekonomi yang memengaruhi permintaan konsumen terhadap jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang.
3. Untuk mengetahui sifat jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang ditinjau dari nilai elastisitasnya.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian skripsi ini adalah:

1. Bagi produsen jajanan singkong keju

Penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi tentang permintaan konsumen terhadap jajanan tradisional singkong keju, sehingga produsen dapat meningkatkan penjualan dengan terlebih dahulu memenuhi harapan konsumen terhadap produk tersebut.

2. Bagi Pemerintah

Penelitian skripsi ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan terhadap pengembangan usaha mikro, sehingga mulai banyak usaha jajanan yang memproduksi singkong keju dan tidak menutup kemungkinan produk olahan singkong keju dapat menjadi jajanan khas Kota Malang.

3. Bagi peneliti lain

Penelitian skripsi ini dapat digunakan sebagai bahan informasi bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian kembali dan mengaji lebih lanjut tentang permintaan konsumen terhadap singkong keju.

4. Bagi masyarakat

Penelitian skripsi ini dapat dijadikan bahan informasi tentang potensi produk pertanian yang memiliki nilai jual rendah namun dapat diolah menjadi jajanan yang bergizi dengan harga jual yang tinggi. Di samping itu hasil penelitian dapat menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap produk dan jajanan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan.