

**BAB V
PENUTUP**

5.1 Simpulan

Dari hasil penelitian diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Kecenderungan permintaan konsumen terhadap jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang adalah berdasarkan keterjangkauan harga, hal tersebut dapat dilihat dari 22 orang responden memilih singkong keju karena jajanan yang harganya murah dan dapat dijangkau semua kalangan. Sebanyak 12 orang dari 45 orang responden membeli jajanan singkong keju sebanyak 1 pak dalam kurun waktu seminggu yang lalu. Sebanyak 23 orang dari 45 orang responden frekuensi pembelian jajanan singkong keju masuk dalam kategori netral yakni 3—4 kali pembelian seminggu yang lalu. Hal tersebut menunjukkan bahwa tidak ada keterkaitan yang besar antara permintaan konsumen terhadap jajanan singkong keju dengan kebutuhan akan pemenuhan sumber karbohidrat yang berasal dari nasi.
2. Faktor-faktor sosial ekonomi yang memengaruhi permintaan konsumen terhadap jajanan tradisional singkong keju di Kota Malang adalah harga singkong keju yang dibeli seminggu yang lalu (X_1), pengaruh 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 dilihat dari nilai $(e_p = 0,563) < 1$
 - B. Elastisitas pendapatan, jajanan tradisional singkong keju merupakan barang normal dilihat dari nilai $e_i = (0,110)$.
 - C. Elastisitas silang, jajanan tradisional singkong keju bersifat komplementer dengan jajanan gorengan dilihat dari nilai $e_c = (-0,041)$.

5.2 Saran

Sehubungan dengan hasil penelitian ini diberikan beberapa saran:

- A. Bagi produsen jajanan tradisional singkong keju

Melihat kecenderungan permintaan konsumen terhadap jajanan singkong keju yang berdasarkan faktor keterjangkauan harga, maka lebih baik harga jajanan singkong keju yang ditawarkan tidak terlalu mahal dan sudah sesuai dengan harga yang ditawarkan saat ini yakni berkisar antara Rp7.000,00—Rp12.000,00 karena mayoritas konsumen berasal dari kalangan ekonomi kelas menengah ke bawah. Untuk meningkatkan minat beli konsumen, produsen jajanan singkong keju diharapkan mampu berinovasi dan tetap menjaga kualitas rasa dan kebersihan dalam proses produksi jajanan singkong keju.

B. Bagi pemerintah

Pemerintah dapat terlibat aktif dalam pengembangan usaha mikro khususnya bagi produsen jajanan singkong keju dengan penyediaan modal yang cukup serta memberikan pelatihan bagi produsen singkong keju dalam mengembangkan usahanya melalui keterampilan pengolahan singkong keju yang terjamin kualitas kesehatannya.

C. Bagi peneliti lain

Semoga penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi dalam penelitian selanjutnya dan dapat menambahkan variabel lain yang belum dicantumkan dalam penelitian ini seperti variabel profesi. Dari penelitian ini sekitar 10 orang konsumen yang berhasil diketahui profesinya adalah sebagai pekerja pabrik. Hal ini perlu diteliti lebih lanjut untuk mendapatkan jawaban apakah profesi juga berpengaruh terhadap permintaan singkong keju.

D. Bagi masyarakat

Masyarakat bisa membeli dan mengonsumsi singkong keju untuk dijadikan sebagai sajian dalam beberapa acara keluarga misalnya arisan ibu-ibu PKK dan kegiatan keagamaan di lingkungan tempat tinggal masing-masing. Selain itu juga masyarakat juga diharapkan mampu mengangkat citra jajanan singkong keju melalui ajang *street food* dalam pesta rakyat contohnya pada *event* Malang Tempo Doeloe.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, M. Nur Rianto Al. 2010. Teori Mikroekonomi Suatu Perbandingan Ekonomi Islam dan Ekonomi Konvensional. Kencana. Jakarta.
- Arsyad, Lincolin. 2008. Ekonomi Mikro Terapan untuk Manajemen Bisnis edisi 3. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Budiman, Arif. 2012. Bisnis Singkong Keju. Jurnal Agribisnis.
- Firdaus, Muhammad. 2010. Manajemen Agribisnis. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Islami, Titiek. 2015. Ubi Kayu Tinjauan Aspek Ekofisiologi serta Upaya Peningkatan dan Keberlanjutan Hasil Tanaman. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Male, Yunias Baga Wulla. 2004. Analisis Permintaan Beras Organik di Kota Malang. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya, Malang.
- Margono. 2004. Metode Penelitian Pendidikan. Rieneka Cipta. Jakarta.
- Ndruru, Agustinus. 2012. Analisis Permintaan Rumah Tangga terhadap 9 (Sembilan) Bahan Pangan Pokok. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya, Malang.
- Purnamawati, Heni dan Purwono. 2007. Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul. Penebar Swadaya. Depok.
- Richana, Nur. 2013. Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar Botani, Budidaya, Teknologi Proses dan Teknologi Pascapanen.
- Salma. 2004. Ekonomi Mikro. Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN. Yogyakarta.
- Santoso. 2003. Statistik Multivariat. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Sengi, Nasarius. 2015. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu (*Manihot utilissima L.*) sebagai Bahan Baku Keripik Singkong. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya, Malang.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Alfabeta. Bandung

Suhardi. 2002. Hutan dan Kebun Sebagai Sumber Pangan Nasional. Kanisius (Anggota IKAPI). Yogyakarta.

Sumodinigrat. 2001. Aplikasi Analisis Multivariat Dengan Program SPSS. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.

Thamrin, Muhammad dkk. 2013. Analisis Usahatani Ubi Kayu (Manihot utilissima L.). Jurnal Agribisnis.

Widayati, Theresia Umi. 2015. Modul Praktikum Ekonometrika Menggunakan SPSS. Malang.

Zuraida, Nani. 2010. Pencitraan Ubi Kayu sebagai Sumber Karbohidrat untuk Diversifikasi Pangan. Jurnal Pertanian Vol.5 No.1

(<http://sunjayadi.com/sejarah-singkong-keju/> diakses pada 24 Juni 2017 pukul 19.36).

