

Persepsi Konsumen terhadap Kualitas Produk Cumi-cumi (*Loligo sp*) di Kota Bandung

Muhammad Zoelva Dyazhari Azriel^{1*}, Junianto²

¹⁻²Universitas Padjadjaran, Indonesia

Email: muhammad19333@mail.unpad.ac.id¹, junianto@unpad.ac.id²

Korespondensi penulis: muhammad19333@mail.unpad.ac.id*

Abstract. Squid (*Loligo sp.*), which is high in protein, minerals, and omega-3 fatty acids, is one of the fisheries products that Indonesia, a coastal nation with abundant marine resources, has great potential to grow. Salted squid is a popular but less favored product because it is impractical, and squid processing is still subpar despite Bandung's growing demand. Although consumer views of food safety and quality are important when making purchases, issues with raw material quality, preservatives, and hygiene still exist. The purpose of this study is to determine the elements that influence Bandung consumers' opinions about the safety and quality of squid products. Direct observations, in-depth interviews, and focus groups with producers and customers were used to gather data using a qualitative methodology. The results show that consumers are quite interested in processed squid items, especially flavored ones, but they are also very concerned about safety and quality. Limited processing techniques and an inconsistent raw material supply make it difficult for producers to maintain consistent quality. The report emphasizes the need for better quality control, transparency in product information, and government support for supply chain management and standardization in order to close the gap between consumer expectations and producers' capabilities. Improved labeling, higher production standards, and legislative actions are among the suggestions made to support Bandung's squid processing sector. Improved labeling, higher production standards, and legislative actions are among the suggestions made to support Bandung's squid processing sector.

Keyword : Consumer perception, Marine resources, Product quality

Abstrak. Cumi-cumi (*Loligo sp.*), yang kaya akan protein, mineral, dan asam lemak omega-3, merupakan salah satu produk perikanan yang sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia, negara pesisir dengan sumber daya laut yang melimpah. Cumi asin adalah produk yang populer tetapi kurang disukai karena tidak praktis, dan pengolahan cumi-cumi masih di bawah standar meskipun permintaan di Bandung terus meningkat. Meskipun pandangan konsumen tentang keamanan dan kualitas makanan penting ketika melakukan pembelian, masalah kualitas bahan baku, pengawet, dan kebersihan masih ada. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui elemen-elemen yang mempengaruhi pendapat konsumen Bandung tentang keamanan dan kualitas produk cumi-cumi. Pengamatan langsung, wawancara mendalam, dan diskusi kelompok terarah dengan produsen dan konsumen digunakan untuk mengumpulkan data dengan menggunakan metodologi kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumen cukup tertarik dengan produk olahan cumi-cumi, terutama yang beraroma, namun mereka juga sangat memperhatikan keamanan dan kualitasnya. Teknik pengolahan yang terbatas dan pasokan bahan baku yang tidak konsisten menyulitkan produsen untuk menjaga kualitas yang konsisten. Laporan ini menekankan perlunya kontrol kualitas yang lebih baik, transparansi informasi produk, dan dukungan pemerintah untuk manajemen rantai pasokan dan standarisasi untuk menutup kesenjangan antara harapan konsumen dan kemampuan produsen. Pelabelan yang lebih baik, standar produksi yang lebih tinggi, dan tindakan legislatif adalah beberapa saran yang dibuat untuk mendukung pengolahan cumi-cumi Bandung. Pelabelan yang lebih baik, standar produksi yang lebih tinggi, dan tindakan legislatif adalah beberapa saran yang dibuat untuk mendukung sektor pengolahan cumi-cumi di Bandung.

Kata Kunci : Persepsi konsumen, Sumber daya laut, Kualitas produk.

1. PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara maritim yang kaya akan sumber daya laut, memiliki potensi besar dalam pengembangan produk perikanan. Salah satu komoditas perikanan yang menjanjikan adalah cumi-cumi (*Loligo sp*). Cumi-cumi mengandung protein tinggi, mineral, dan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan. Tingginya permintaan cumi-cumi di pasar domestik didorong oleh kandungan nutrisi yang baik, dengan protein mencapai 15-20% dan rendah lemak (Nurjanah *et al.* 2020). Di Kota Bandung, konsumsi cumi-cumi menunjukkan tren peningkatan seiring dengan berkembangnya industri kuliner dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan protein hewani yang berasal dari laut. Namun, pemanfaatan cumi-cumi sebagai bahan pangan masih belum optimal. Salah satu bentuk olahan cumi-cumi yang umum adalah cumi-cumi asin. Meskipun memiliki masa simpan yang lama, produk ini kurang diminati konsumen karena dianggap kurang praktis dalam penyajian.

Persepsi konsumen terhadap kualitas dan keamanan pangan memegang peranan penting dalam keputusan pembelian produk perikanan (Widodo *et al.*, 2021). Pemahaman yang baik tentang persepsi konsumen dapat membantu pelaku usaha dan pembuat kebijakan dalam meningkatkan standar kualitas dan keamanan produk cumi-cumi di pasaran. Aspek kualitas dan keamanan produk cumi-cumi masih menjadi perhatian utama bagi konsumen, mengingat penanganan pascapanen yang tidak tepat dapat menyebabkan penurunan mutu produk dan berpotensi membahayakan kesehatan konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi konsumen terhadap kualitas produk cumi-cumi yang dipasarkan di Kota Bandung, menganalisis persepsi konsumen terhadap keamanan produk cumi-cumi, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi konsumen dalam menilai kualitas dan keamanan produk cumi-cumi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi pelaku usaha dan pembuat kebijakan dalam meningkatkan standar kualitas dan keamanan produk cumi-cumi di Kota Bandung.

2. METODE

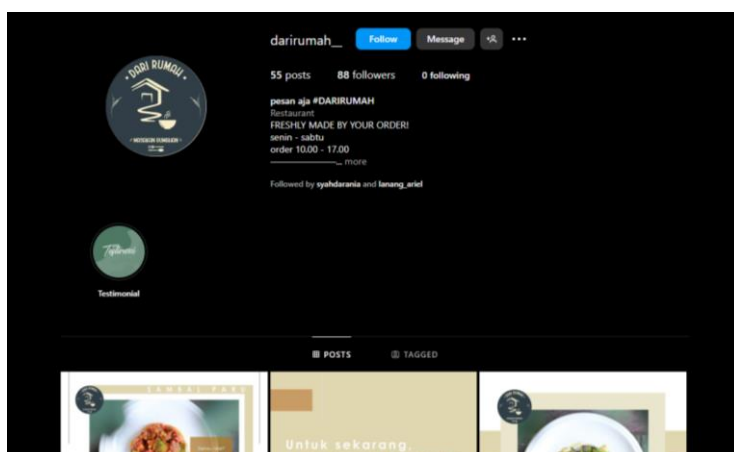
Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif untuk menyelidiki evolusi produk cumi asin secara lebih rinci. Proses pengembangan produk akan diteliti secara menyeluruh dengan menggunakan studi kasus sebagai desain penelitian. Pengamatan langsung terhadap proses produksi dan wawancara mendalam dengan produsen dan konsumen akan digunakan untuk mengumpulkan data. Focus group juga akan dilakukan untuk mendapatkan sudut pandang yang lebih komprehensif dari pelanggan. Untuk menemukan tema-tema penting, pola-

pola, dan makna yang tersembunyi, data yang terkumpul kemudian akan menjalani analisis deskriptif. Pemahaman yang menyeluruh tentang elemen-elemen yang mempengaruhi persetujuan konsumen terhadap produk cumi asin dan konsekuensinya terhadap kemajuan produk olahan ikan lainnya diantisipasi dengan menggunakan pendekatan kualitatif ini.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha

Darirumah merupakan usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan hasil laut, khususnya cumi-cumi. Dengan mengusung konsep pre-order melalui platform Instagram, Darirumah menawarkan berbagai varian olahan cumi-cumi yang siap santap, seperti sambal cumi, cumi asin pete, dan cumi item pedas. Produk-produk Darirumah dibuat dengan bahan-bahan segar dan berkualitas, serta diolah secara higienis untuk menjaga cita rasa dan keamanan pangan. Melalui Darirumah, kami ingin memperkenalkan cita rasa khas olahan cumi-cumi Indonesia kepada masyarakat luas, sekaligus memberikan kemudahan bagi konsumen untuk menikmati hidangan laut yang lezat tanpa perlu repot.



Gambar 1. Profil Usaha @darirumah_

Hasil Wawancara

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dan diskusi kelompok terarah (FGD) dengan konsumen di Kota Bandung, terungkap adanya minat yang tinggi terhadap produk olahan cumi-cumi. Preferensi konsumen terhadap produk olahan cumi-cumi terbagi dalam beberapa varian, dengan tingkat kesukaan tertinggi pada produk sambal cumi, cumi asin pete, dan cumi item pedas. Minat tersebut terutama didasari oleh cita rasa yang khas dan variasi olahan yang beragam. Tingginya minat konsumen ini mengindikasikan adanya potensi pasar yang menjanjikan untuk pengembangan produk olahan cumi-cumi di Kota Bandung, khususnya dalam segmen makanan olahan berbasis hasil laut.

Meskipun minat konsumen terhadap produk olahan cumi-cumi cukup tinggi, hasil penelitian mengungkapkan adanya kekhawatiran yang signifikan di kalangan konsumen terkait aspek kualitas dan keamanan pangan. Sebagian besar konsumen mengekspresikan keraguan mengenai kandungan bahan pengawet dalam produk, proses pengolahan yang higienis, serta kualitas bahan baku yang digunakan. Para konsumen juga mempertanyakan standar keamanan pangan yang diterapkan dalam proses produksi dan membutuhkan informasi yang lebih jelas mengenai kandungan gizi yang terdapat dalam produk. Keraguan-keraguan ini menjadi faktor krusial yang secara langsung mempengaruhi keputusan pembelian konsumen dan perlu menjadi perhatian utama bagi produsen dalam pengembangan produk. Aspek kualitas dan keamanan pangan ini tidak hanya mempengaruhi tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk, tetapi juga berdampak pada keberlanjutan usaha pengolahan cumi-cumi di Kota Bandung.

Dari sudut pandang produsen, penelitian mengidentifikasi serangkaian tantangan kompleks dalam proses produksi dan pengembangan produk cumi-cumi. Ketidakstabilan bahan baku menjadi kendala utama yang dihadapi, dimana produsen sering mengalami kesulitan dalam menghadapi fluktuasi harga cumi-cumi segar yang signifikan dan keterbatasan pasokan pada musim-musim tertentu. Variasi ukuran dan kualitas cumi-cumi yang diperoleh juga mempengaruhi konsistensi produk akhir. Dalam aspek produksi, produsen menghadapi tantangan dalam mempertahankan konsistensi rasa produk dan menjaga standar kualitas, yang dipersulit oleh keterbatasan teknologi pengolahan serta masalah penyimpanan dan masa simpan produk. Situasi ini semakin kompleks dengan adanya tekanan dari aspek pemasaran, dimana produsen harus bersaing dengan produk sejenis di pasaran sambil terus menyesuaikan harga dengan fluktuasi bahan baku. Produsen juga menghadapi tantangan dalam memenuhi preferensi rasa konsumen yang beragam dan keterbatasan dalam menjangkau pasar yang lebih luas. Keseluruhan tantangan ini saling berkaitan dan mempengaruhi kemampuan produsen dalam menghasilkan produk yang memenuhi ekspektasi konsumen, baik dari segi kualitas maupun keamanan pangan, sehingga diperlukan pendekatan yang komprehensif dalam mengatasi berbagai kendala tersebut, termasuk peningkatan standar produksi, pengembangan sistem kontrol kualitas yang lebih baik, dan implementasi strategi pemasaran yang efektif.

Penelitian ini mengungkapkan adanya kesenjangan yang signifikan antara harapan konsumen dan realitas yang dihadapi produsen dalam industri pengolahan cumi-cumi. Konsumen di Kota Bandung memiliki ekspektasi tinggi terhadap produk olahan cumi-cumi, terutama dalam hal keamanan pangan, kandungan gizi, dan konsistensi cita rasa. Mereka menginginkan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga aman dikonsumsi dan memiliki nilai

gizi yang dapat dipertanggungjawabkan. Namun, dalam proses produksinya, para produsen menghadapi berbagai kendala teknis yang mempengaruhi kemampuan mereka dalam memenuhi ekspektasi tersebut. Tantangan utama yang dihadapi produsen meliputi kesulitan dalam mempertahankan stabilitas kualitas bahan baku dan konsistensi rasa produk. Keterbatasan sumber daya dan fluktuasi harga bahan baku juga menjadi hambatan bagi produsen dalam mengimplementasikan standar keamanan pangan yang komprehensif. Kesenjangan ini mengindikasikan perlunya pendekatan yang lebih terintegrasi dalam pengembangan produk olahan cumi-cumi, dimana aspek kebutuhan konsumen dan kapasitas produsen perlu diselaraskan untuk menciptakan produk yang dapat diterima pasar sekaligus layak secara operasional.

4. SIMPULAN

Penelitian tentang persepsi konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk cumi-cumi di Kota Bandung menghasilkan beberapa kesimpulan penting. Konsumen di Kota Bandung menunjukkan minat yang tinggi terhadap produk olahan cumi-cumi, terutama pada varian sambal cumi, cumi asin pete, dan cumi item pedas. Namun, terdapat kekhawatiran signifikan mengenai aspek kualitas dan keamanan pangan, terutama terkait kandungan bahan pengawet, proses pengolahan yang higienis, dan kualitas bahan baku yang digunakan. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi konsumen dalam menilai kualitas dan keamanan produk meliputi transparansi informasi kandungan gizi, standar keamanan pangan yang diterapkan, dan konsistensi kualitas produk.

Sementara itu, dari sisi produsen ditemukan berbagai tantangan dalam memenuhi ekspektasi konsumen. Kendala utama mencakup ketidakstabilan pasokan dan harga bahan baku, kesulitan dalam menjaga konsistensi rasa, serta keterbatasan teknologi pengolahan. Hal ini menciptakan kesenjangan antara harapan konsumen akan produk yang aman dan berkualitas dengan kemampuan produsen dalam memenuhi standar tersebut.

Berdasarkan temuan penelitian, beberapa saran dapat diajukan kepada berbagai pihak terkait. Bagi produsen cumi-cumi, disarankan untuk meningkatkan transparansi informasi produk melalui pencantuman informasi kandungan gizi dan bahan yang digunakan secara detail pada kemasan. Produsen juga perlu mengembangkan sistem kontrol kualitas yang lebih baik untuk menjaga konsistensi produk. Bagi pemerintah daerah, diperlukan dukungan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan teknis bagi UMKM pengolah cumi-cumi, terutama dalam aspek standarisasi produksi dan keamanan pangan. Selain itu, pemerintah dapat memfasilitasi

akses ke teknologi pengolahan yang lebih modern dan membantu menciptakan sistem rantai pasokan yang lebih stabil.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu menyelesaikan jurnal ini dari lubuk hati yang paling dalam. Pertama-tama penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Prof. Junianto, MP, atas dukungan, arahan, dan inspirasinya yang tiada henti. Penyusunan publikasi ini tidak akan berjalan dengan lancar tanpa bantuan dan keahlian yang diberikan. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada rekan-rekan yang telah memberikan kontribusi dan saran yang sangat membantu selama proses penelitian. Kolaborasi dan diskusi yang dilakukan telah menyempurnakan isi jurnal ini.

Akhir kata, penulis percaya bahwa publikasi ini akan bermanfaat bagi para pembaca, memberikan kontribusi positif, dan dapat menjadi referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya. Saya menghargai waktu dan bantuan Anda.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. CV Jejak (Jejak Publisher).
- Armania, K. (2019). *Penerapan good manufacturing practices (GMP) pada proses pembuatan produk olahan cumi-cumi (Loligo sp.) di CV. Fania Food Yogyakarta* (Disertasi doktoral, Universitas Airlangga).
- Ismawati, R., Romadhoni, I. F., Perdana, D., & Farkhan, M. (2025). Penerapan alat pengering cumi-cumi semi otomatis untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas cumi-cumi kering. *Among: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 45–56.
- Nurjanah, S., Wardiatno, Y., & Agustina, S. (2020). Karakteristik kimia dan sensori cumi-cumi (*Loligo sp.*) segar dan pengaruhnya terhadap kualitas produk. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 178–188.
- Retno, A. D. (2024). *Pengaruh kualitas produk, kualitas pelayanan, harga, promosi, dan lokasi terhadap keputusan pembelian olahan ikan pada UD Krapu Watu Ulo Kabupaten Jember* (Disertasi doktoral, Politeknik Negeri Jember).
- Rukin, S. P. (2019). *Metodologi penelitian kualitatif*. Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Somantri, G. R. (2005). Memahami metode kualitatif. *Makara Human Behavior Studies in Asia*, 9(2), 57–65.
- Subakti, A. G., Tenironama, D., & Yuniarso, A. (2018). Analisis persepsi konsumen. *Journal of Tourism in Emerging Economies*, 8(1), 31–38.

- Sulianto, J., Purnamasari, V., & Febriarianto, B. (2019). Pengaruh model pembelajaran Think-Pair-Share terhadap hasil belajar siswa kelas V (lima) materi organ tubuh manusia dan hewan. *International Journal of Elementary Education*, 3(2), 124–131. <https://doi.org/10.23887/ijee.v3i2.18515>
- Suparman, M. A. (2012). *Desain instruksional modern*. Erlangga.
- Syukur, A., Azis, R., & Sukarsih. (2020). Developing reading learning model to increase reading skill for animal husbandry students in higher education. *Britain International of Linguistics, Arts and Education*, 2(1), 484–493. <https://doi.org/10.33258/biolae.v2i1.220>
- Trilaksani, W., Erungan, A. C., & Mardi, S. (2004). Pengaruh suhu dan lama pengovenan terhadap karakteristik cumi-cumi (*Loligo sp.*) kertas. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 7(2).
- Wahyuni, I., Slameto, & Setyaningtyas, E. W. (2018). Penerapan model PBL berbantuan role playing untuk meningkatkan motivasi dan hasil belajar IPS. *Jurnal Ilmiah Sekolah Dasar*, 2(4), 356–363. <https://doi.org/10.23887/jisd.v2i4.16152>
- Widodo, S., Hermawan, D., & Sulistyowati, L. (2021). Analisis persepsi konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk perikanan di pasar tradisional. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 16(2), 245–256.
- Zahroh, A., Hawa, S. T. P., MP, P. D., & Susilo, I. B. (2021). *Pengaruh resting time adonan terhadap karakteristik fisikokimia amplang cumi-cumi hasil penggorengan dua tingkat (two-steps frying)* (Disertasi doktoral, Universitas Brawijaya).