BAB II

PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP TEMPE DAN UPAYA MEPERKAYA PRESEPSI MASYARAKAT TENTANG MANFAAT DAN KEUNGGULAN TEMPE

2.1 Tempe Sebagai Makanan Tradisional Indonesia

Tempe makanan yang sering dijumpai di rumah maupun di warung-warung. Masyarakat banyak menganggap tempe sebagai pelengkap hidangan faktanya tempe memiliki kandungan dan nilai cerna yang lebih baik dibandingkan dengan makanan lain. Oleh karena itu, tempe sangat baik untuk diberikan kepada masyarakat yang cocok untuk segala kelompok umur (dari bayi hingga lansia), sehingga bisa disebut sebagai makanan semua umur.

Astawan, M. (2003) menjelaskan tidak diketahui pasti kapan pembuatan tempe dimulai. Namun demikian, makanan tradisonal ini sudah dikenal sejak berabad-abad lalu, terutama dalam tatanan budaya makanan pada masyarakat Jawa, khususnya di Yogyakarta dan Surakarta. Dalam bab 3 dan bab 12 manuskrip Serat Centhini dengan seting Jawa abad ke-16 (Serat Centhini sendiri ditulis pada awal abad ke-19) telah ditemukan kata "tempe", misalnya dengan penyebutan nama hidangan jae santen tempe (sejenis masakan tempe dengan santan) dan kedele tempe srundengan.

2.2 Kandungan Gizi Dari Tempe

Menurut Herring dan kawan-kawan 1990, pada tempe juga terjadi peningkatan nilai gizi, seperti kadar vitamin B2, vitamin B12, niasin, dan asam pantorenat. Bahkan hasil analisis, gizi tempe menunjukkan kandungan niasin sebesar 1.13 mg/100 gram berat tempe yang dapat dimakan. Kandungan ini meningkat kurang lebih 2 kali lipat setelah

kedelai difermentasi menjadi tempe. Karena kadar niasin pada kedelai hanya berkisar 0,58 mg.

Menurut LIPI, komposisi gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah. Namun, karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe, maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. Oleh karena itu, tempe sangat baik untuk diberikan kepada segala kelompok umur (dari bayi hingga lansia), sehingga bisa disebut sebagai makanan semua umur.

Dibandingkan dengan kedelai, terjadi beberapa hal yang menguntungkan pada tempe. Secara kimiawi hal ini bisa dilihat dari meningkatnya kadar padatan terlarut, nitrogen terlarut, asam amino bebas, asam lemak bebas, nilai cerna, nilai efisiensi protein, serta skor proteinnya.

Mutu gizi tempe yang tinggi memungkinkan penambahan tempe untuk meningkatkan mutu serealia dan umbi-umbian. Hidangan makanan sehari-hari yang terdiri dari nasi, jagung, atau tiwul akan meningkat mutu gizinya bila ditambah tempe.

Sepotong tempe matang (50 gram) sudah cukup untuk meningkatkan mutu gizi 200 g nasi. Bahan makanan campuran beras-tempe, jagung-tempe, gaplek-tempe, dalam perbandingan 7:3, sudah cukup baik untuk diberikan kepada anak balita.

- **Asam Lemak**

Menurut penelitian LIPI, selama proses fermentasi tempe, terdapat tendensi adanya peningkatan derajat ketidak jenuhan terhadap lemak. Dengan demikian, asam lemak tidak jenuh majemuk (polyunsaturated fatty acids, PUFA) meningkat jumlahnya.

Dalam proses itu asam palmitat dan asam linoleat sedikit mengalami penurunan, sedangkan kenaikan terjadi pada asam oleat dan linolenat (asam linolenat tidak terdapat pada kedelai). Asam lemak tidak jenuh mempunyai efek penurunan terhadap kandungan kolesterol serum, sehingga dapat menetralkan efek negatif sterol di dalam tubuh.

- **Vitamin**

Menurut LIPI, Dua kelompok vitamin terdapat pada tempe, yaitu larut air (vitamin B kompleks) dan larut lemak (vitamin A, D, E, dan K). Tempe merupakan sumber vitamin B yang sangat potensial. Jenis vitamin yang terkandung dalam tempe antara lain vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), asam pantotenat, asam nikotinat (niasin), vitamin B6 (piridoksin), dan B12 (sianokobalamin).

Vitamin B12 umumnya terdapat pada produk-produk hewani dan tidak dijumpai pada makanan nabati (sayuran, buah-buahan, dan biji-bijian), namun tempe mengandung vitamin B12 sehingga tempe menjadi satu-satunya sumber vitamin yang potensial dari bahan pangan nabati. Kenaikan kadar vitamin B12 paling mencolok pada pembuatan tempe; vitamin B12 aktivitasnya meningkat sampai 33 kali selama fermentasi dari kedelai, riboflavin naik sekitar 8-47 kali, piridoksin 4-14 kali, niasin 2-5 kali, biotin 2-3 kali, asam folat 4-5 kali, dan asam pantotenat 2 kali lipat. Vitamin ini tidak diproduksi oleh kapang tempe, tetapi oleh bakteri kontaminan seperti Klebsiella pneumoniae dan Citrobacter freundii.

Kadar vitamin B12 dalam tempe berkisar antara 1,5 sampai 6,3 mikrogram per 100 gram tempe kering. Jumlah ini telah dapat mencukupi kebutuhan vitamin B12 seseorang per hari. Dengan adanya vitamin B12 pada tempe, para vegetarian tidak perlu merasa khawatir akan kekurangan vitamin B12, sepanjang mereka melibatkan tempe dalam menu hariannya.

- **Mineral**

Menurut penelitian LIPI, Tempe mengandung mineral makro dan mikro dalam jumlah yang cukup. Jumlah mineral besi, tembaga, dan zink berturut-turut adalah 9,39; 2,87; dan 8,05 mg setiap 100 g tempe.

Kapang tempe dapat menghasilkan enzim fitase yang akan menguraikan asam fitat (yang mengikat beberapa mineral) menjadi fosfor dan inositol. Dengan terurainya asam fitat, mineral-mineral tertentu (seperti besi, kalsium, magnesium, dan zink) menjadi lebih tersedia untuk dimanfaatkan tubuh.

Pertama, tempe umumnya dikonsumsi dalam bentuk keripik, bacem, atau dimasak bersama campuran sayur. Kedua berbentuk tepung. Ini dapat dimanfaatkan sebagai kandungan pangan yang berguna untuk meningkatkan kadar gizi dan serat, sebagai pengawet alami dan untuk menanggulangi diare pada anak-anak. Ketiga, tempe juga dapat diolah sebagai konsentrat protein, isolat protein, peptida, serta komponen bioaktif lainnya.

2.2.1 Manfaat Tempe

- **Menanggulangi Gizi Buruk dan Diare Kronis pada Balita**

  Penelitian LIPI menunjukkan bahwa, zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan tubuh dibandingkan dengan yang ada dalam kedelai. Ini telah dibuktikan pada bayi dan anak balita penderita gizi buruk dan diare kronis.
  Dengan pemberian tempe, pertumbuhan berat badan penderita gizi buruk akan meningkat dan diare menjadi sembuh dalam waktu singkat. Pengolahan kedelai menjadi tempe akan menurunkan kadar raffinosa dan stakiosa, yaitu suatu senyawa penyebab timbulnya gejala flatulensi (kembung perut).

Mutu gizi tempe yang tinggi memungkinkan penambahan tempe untuk meningkatkan mutu serealia dan umbi-umbian. Hidangan makanan sehari-hari yang terdiri dari nasi, jagung, atau tiwul akan meningkat mutu gizinya bila ditambah tempe.

Sepotong tempe goreng (50 gram) sudah cukup untuk meningkatkan mutu gizi 200 g nasi. Bahan makanan campuran beras-tempe, jagung-tempe, gaplek-tempe, dalam perbandingan 7:3, sudah cukup baik untuk diberikan kepada anak balita.

- **Mencegah Anemia & Osteoporosis**

Menurut LIPI, tempe juga dipercaya dapat mencegah anemia dan osteoporosis, dua penyakit yang bayak diderita wanita, sebab kodrat wanita yang harus mengalami haid, hamil serta menyusui bayi. Penyakit anemia ini dapat menyerang wanita yang malas makan, karena takut gemuk, sehingga persediaan dan produksi sel-sel darah merah dalam tubuh menurun.

Tempe dapat berperan sebagai pemasok mineral, vitamin B12 (yang terdapat pada pangan hewani), dan zat besi yang sangat dibutuhkan dalam pembentukan sel darah merah. Selain itu, tempe juga dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Senyawa protein, asam lemak PUFA, serat, niasin, dan kalsium di dalam tempe dapat mengurangi jumlah kolesterol jahat.

- **Cegah Penuaan dan Kanker**

Menurut Henry Chang dalam bukunya Longevity Through the Organic Lifestyle (1999), tempe merupakan makanan awet muda karena mempunyai kriteria:

1. Dapat meningkatkan daya tahan dan kebugaran tubuh konsumennya.

2. Dapat menghambat atau menunda munculnya penyakit degeneratif.
3. Dapat mengurangi berbagai penyakit terkait gizi
4. Dapat memperpanjang harapan hidup konsumennya
5. Merupakan makanan tanpa efek samping

Menurut Prasetyowati dalam Astawan (2003), di dalam tempe juga ditemukan suatu zat antioksidan dalam bentuk isofalvon. Seperti halnya vitamin C, E dan karotenoid, isoflavon merupakan antioksidan yang sangat dibutuhkan tubuh untuk menghentikan reaksi pembentukan radikal bebas. Dalam kedelai terdapat tiga jenis isoflavon, yaitu daidzein, glisitein, dan genistein. Pada tempe, di samping ketiga jenis isoflavon tersebut juga terdapat antioksidan faktor II (trihidroksi isoflavon) yang mempunyai sifat antioksidan paling kuat dibandingkan dengan isoflavon dalam kedelai.

Antioksidan ini disintesis pada saat terjadinya proses fermentasi kedelai menjadi tempe oleh bakteri Micrococcus leteus dan Coreyne bacterium. Penelitian yang dilakukan di Universitas North Carolina, Amerika Serikat, menemukan bahwa genestein dan phytoestrogen yang terdapat pada tempe ternyata dapat mencegah kanker prostat, payudara dan penuaan.

Hal ini diperkuat dengan riset yang dilakukan staf pengajar Fakultas Kedokteran Undip Semarang ini, Prasetyowati yang menguji sekitar 30 responden wanita yang diminta mengkonsumsi kapsul berisi ekstrak isoflavon kedelai tempe selama tiga bulan.

Dari hasil yang dicatat, ternyata kulit mereka lebih kenyal dibandingkan dengan responden yang tidak diberi ekstrak isoflavon.

Menurut Prasetyowati hormon ekstrogen dalam isoflavon kedelai bisa menghambat penuaan. Selain itu mengonsumsi kedelai untuk menjaga kecantikan selain murah juga aman, dibanding bahan kimiawi yang menjanjikan hasil cepat namun beresiko.

Disarankan agar kaum hawa menggunakan bahan alami sebagai resep menjaga badan tetap sehat dan cantik di usia paruh baya.
Wanita paruh baya setiap hari paling tidak membutuhkan 50-100 miligram isoflavon. Bila setiap 60 gram tempe mengandung 10 mg isoflavon, maka perempuan pada usia senja harus lebih banyak mengonsumsi tempe.

Khasiat isoflavon bukan hanya berguna bagi wanita, namun mengkonsumsi makanan mengandung isoflavon bisa mencegah kanker prostat pada pria.

2.3 Persepsi Masyarakat Terhadap Tempe

Sedemikain besar keterikatan masyarakat Indonesia akan makanan ini, menyebabkan terjadi pengabaian pada aspek-aspek tertentu. Yang terasa adalah, sikap atau pandangan tertentu masih ada anggapan bahwa tempe adalah sebagai cemilan saja. Pedagang dan konsumen tempe tersebut banyak yang tidak mengetahui manfaat dan keuntungan yang terkandung di makanan ini.

Fakta dilapangan makanan ini kurang mendapat perhatian, sehingga pengetahuan masyarakat atas tempe menjadi sangat minim. Sesuai dengan hasil wawancara yang telah dilakukan, dengan 100 (seratus) responden dari berbagai kalangan.

Menurut beberapa sumber, isu yang tersebar didalam masyarakat, bahwa terjadinya kelangkaan kedelai lokal. Mengakibatkan pengrajin

tempe harus menggunakan bahan impor, yang harganya terus melambung, dengan adanya faktor-faktor tersebut banyak produsen tempe yang beralih usaha dan gulung tikar. Padahal dengan adanya pengetahuan tentang manfaat dari makanan ini, produsen pasti merasa bangga dan tidak ragu untuk memproduksi makanan ini dengan skala yang besar.

2.3.1 Kurangnya Perhatian Pemerintah dan Masyarakat atas Tempe

KOMPAS Minggu, 13 Desember 2009 - Pemuliaan tempe sebagai makanan tradisional sekaligus warisan budaya bangsa mendesak dilakukan. Sampai saat ini, produsen tempe di Indonesia masih berkembang secara sporadis dan kurang terkelola. Selain itu, sekitar 70 persen bahan baku tempe, yaitu kedelai, masih harus diimpor dari luar negeri, pengalaman akhir- akhir ini yang menunjukkan kekayaan warisan budaya kita diklaim bangsa lain. Jangan sampai hal ini juga terjadi pada tempe," kata Ketua Forum Tempe Indonesia (FTI) Rizal Syarief, Sabtu, di sela lokakarya memuliakan tempe melalui FTI di Surabaya.

Pengembangan produk tempe terlalu lamban. Pada saat krisis moneter beberapa tahun lalu dengan maraknya penggunaan formalin dan boraks pada produk tempe dan tahu menjadikan sektor bisnis tempe stagnan. Selain itu, para produsen tempe di Indonesia sangat tergantung pada kedelai impor sebagai bahan baku. Dari konsumsi kedelai Indonesia tahun 2008 sekitar 2,2 juta ton, sebesar 70 persen di antaranya masih harus impor dari luar negeri.

Keuntungan petani jika menanam kedelai sekitar Rp 3,5 juta per hektar, sedangkan jika mereka menanam jagung bisa mencapai Rp 7 juta per hektar. Karena itu, banyak petani lebih memilih jagung daripada kedelai, oleh sebab itu sebaiknya pemerintah mulai memperhatikan keuntungan petani kedelai.

Penelitian yang dilakukan Institut Pertanian Bogor telah menemukan 42 galur atau calon varietas kedelai yang bisa ditanam di lokasi apa pun. Tapi, pengembangannya masih terkendala prosedur karena harus mendapatkan sertifikasi dari Departemen Pertanian sehingga belum bisa dibudidayakan secara umum sampai saat ini pemerintah pun kurang memperhatikannya.

Kemajuan produksi kedelai dan tempe tergantung pada kesungguhan pemerintah dan masyarakat. Jika pemerintah memiliki kemauan politik dan komitmen kuat, swasembada kedelai bisa tercapai sehingga produksi tempe berkembang pesat.

Dosen Biologi Universitas Negeri Semarang sekaligus tokoh FTI Jateng, Harnina Bintari, mengatakan, tempe sebagai warisan budaya bangsa perlu ditangani secara khusus oleh pemerintah. ”Saat ini tempe sekadar ditangani sendiri-sendiri oleh industri rumah tangga”, sungguh ironis jika kita melihat negara – negara lain yang ingin mematenkan makanan ini mereka mulai membuat perusahaan besar untuk mengelola tempe, sedangkan kita sendiri sebagai pencipta makanan ini memproduksinya hanya sebatas industri rumah tangga.

Masyarakat Indonesia harus benar-benar melestarikan dan mensosialisasikan makanan ini sebagai makanan Indonesia yang bermanfaat bagi masa depan masyarakat Indonesia.

2.3.2 Frekuensi Masyarakat Yang Mengetahui Isu Pada Tempe

Metode yang di gunakan untuk meneliti seberapa besar pengetahuan masyarakat terhadap manfaat tempe, di lakukan dengan mewawancara 100 (seratus) responden dari berbagai

golongan usia dan pekerjaan, di dalam wawancara ini penulis menggunakan wawancara langsung kepada responden.

Table 1. Frekuensi Masyarakat Yang Mengetahui Isu Pada Tempe

No	Kategori Jawaban	Skor	Frekuensi	%
1	Ya	2	4	4%
2	Tidak	1	96	96%
		Jumlah	**100**	**100%**

Fakta di lapangan hanya 4% saja yang mengetahui tentang isu yang terjadi pada makanan ini, ini membuktikan kurangnya perhatian masyarakat terhadap makanan ini.

2.3.3 Informasi Pengetahuan Masyarakat Tehadap Manfaat Tempe

Menurut beberapa penelitian, banyak manfaat dan kandungan yang terdapat pada tempe. diawali dengan nilai gizi dan vitamin yang sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh, pencegah Anemia & Osteoporosis, Cegah Penuaan & Kanker Payudara, Menanggulangi gizi buruk dan diare kronis pada balita.

Table 2. Frekuensi Pengetahuan Responden Terhadap Kegunaan / Manfaat Dari Tempe

No	Kategori Jawaban	Skor	Frekuensi	%
1	Ya	2	9	9%
2	Tidak	1	91	91%
		Jumlah	**100**	**100%**

setelah melakukan penelitian tersebut penulis mendapat hasil hanya 9 % yang mengetahui manfaat dan kegunaan dari tempe, jadi memang sudah menjadi fakta di lapangan bahwa banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat dari makanan tadisional bangsa Indonesia ini, sebenarnya dengan membudayakan makanan ini bangsa Indonesia akan menjadi bangsa yang sehat dan dapat dijadikan sebagai salah satu sumber devisa Negara.

2.3.4 Informasi Pengetahuan Masyarakat Tehadap Kandungan Tempe

Table 3. Frekuensi Pengetahuan Responden Terhadap Kandungan Dari Tempe

No	Kategori Jawaban	Skor	Frekuensi	%
1	Ya	2	5	5%
2	Tidak	1	95	95%
		Jumlah	**100**	**100%**

Fakta dilapangan terdata hanya 5% yang mengetahui secara detail kandungan dari tempe, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui kandungan dari tempe. Oleh sebab itu memang benar dengan ketidak tahuan masyarakat terhadap manfaat dan kandungan tempe menjadikan tempe kurang di perhatikan oleh masyarakat.

2.3.5 Pengolahan Data

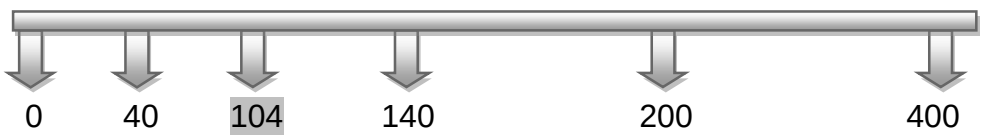
Tabel 4. Pengolahan Data

No	Kategori Jawaban	Skala	Jumlah Tanggapan Responden	Skor
1	A	2	12	24
2	B	1	88	88
		Jumlah	100	104

Nilai indeks makimum (NiMak) = 2 x 2 x 100 = 400

Nilai indeks minimum (Nimin) = 1 x 2 x 100 = 200

Jarak interval = (400 – 200) : 5 = 200 : 5 = 40



Fakta dari 100 (seratus) responden bahwa 88 (delapan puluh delapan) masyarakat yang belum mengetahui manfaat, dan

kegunaan tempe makanan Indonesia yang baik untuk kesehatan tubuh.

2.4 Meperkaya Presepsi Masyarakat Tentang Manfaat Tempe Dengan Kampanye Manfaat Tempe

Kampanye menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti suatu gerakan (tindakan) serentak (untuk melawan, mengadakan aksi). Sedangkan sosial adalah semua hal yang berkenaan dengan masyarakat. Dengan kata lain kampanye sosial adalah, suatu gerakan yang dilakukan untuk mengubah perilaku sesuatu yang berkenaan dengan kelompok masyarakat agar menuju ke arah tertentu sesuai dengan gerakan yang di laksanakan.

Dalam hal ini kampanye yang akan dilakukan adalah, memperkaya presepsi masyarakat sehingga tidak hanya memandang tempe hanya dari harganya yang murah. Tetapi tempe sebagai makanan yang murah dan bermanfaat ntuk kesehatan masyarakat.

Fakta di lapangan hanya 4% saja yang mengetahui tentang isu yang terjadi pada makanan ini, dan mengetahui tentang bahan apa saja yang terkandung. membuktikan kurangnya perhatian masyarakat terhadap makanan ini.

Demikian pula dengan pengetahuan responden terhadap kandungan dari tempe, setelah melakukan penelitian tersebut penulis mendapat hasil hanya 9 % yang mengetahui manfaat dan kegunaan dari tempe, terbukti pula hanya 5% yang mengetahui kandungan dari tempe, dan masih banyak masyarakat yang belum mengetahui kandungan dari tempe.

Setelah melakukan pengumpulan data, hasil yang di temukan bahwa masih banyak masyarakat yang belum mengetahui informasi tentang manfaat dan kandungan yang terdapat pada tempe. Pengetahuan

masyarakat atas hal tersebut terbatas pada persepsi bahwa tempe makanan murah.

Dengan adanya Kampanye mengenai tempe diharapkan masyarakat bisa tergugah untuk memperkaya persepsinya, dan menjadikan makanan ini sebagai makanan yang bermanfaat dan bermutu tinggi.

Faktanya, dengan memperkaya persepsi masyarakat tentang manfaat dan keunggulan tempe. Diharapkan bangsa Indonesia akan menjadi bangsa yang sehat, dan dapat dijadikan sebagai salah satu sumber devisa negara.

2.4.1 Khalayak Sasaran Kampanye

- **Demografis**

  Agar kampanye ini lebih fokus dan efektif maka diperlukan segmentasi yang tepat untuk mencapai tujuan, segmentasi ini pun terbagi menjadi dua yaitu target premier (utama), dan Umum.

  Secara demografis, target sasaran utama ditujukan kepada ibu rumah tangga yang berdomisili di daerah Jawa Barat. Dimana dalam hal ini ibu rumah tangga adalah sosok yang mengatur urusan rumah tangga, terutama tentang makanan pada keluarga.

  Ibu rumah tangga pada umumnya ingin memberikan yang terbaik bagi asupan gizi keluarga setiap harinya. Hal ini menjadi salah satu alasan mengapa target utama kampanye adalah Ibu rumah tangga.

  Range umur/usia target utama, yaitu ibu rumah tangga antara 25 sampai 45 tahun. Range tersebut dilihat dari aktifitas target yang masih sibuk, dan aktif didalam urusan rumah tangga.

Tingkat pendidikan target yaitu antara SD sampai dengan SMU. Dikarenakan pada tingkat pendidikan ini target masih mencari banyak pengetahuan yang harus didapat agar menjadi ibu rumah tangga yang baik.

Tingkat sosial ekonomi target, yaitu menengah kebawah. Pada tingkat sosial ini target akan lebih hemat didalam berbelanja, dan sesuai dengan tujuan kampanye ini yaitu: memperkaya persepsi masyarakat terhadap tempe dengan menganggap tempe sebagai makanan yang murah dan bermanfaat.

- **Psikografis**

Psikografis ibu rumah tangga Jawa Barat sangatlah beragam pada umumnya ibu rumah tangga di daerah Jawa Barat masih memiliki kebersamaan yang kuat, dan berbagi pengetahuan antar ibu rumah tangga, contoh: Ibu PKK, Arisan RT/RW, Silaturahim antar tetangga, dll. Semua itu dilandasi dari tradisi Jawa Barat yang berfalsafah pada silih asih, silih asah, silih asuh, yang secara harfiah berarti saling mengasihi, saling memberi pengetahuan dan saling mengasuh diantara warga masyarakat.

Pada umumnya ibu rumah tangga di daerah Jawa Barat mempunyai kebiasaan rutin yaitu berbelanja kebutuhan makanan setiap harinya, baik di pasar tradisional, maupun tukang sayur keliling. Dikarenakan memasak adalah kegiatan rutinya.

- **Target Umum**

Target umum pada kampanye ini adalah masyarakat Jawa Barat. Penduduk asli Jawa Barat adalah suku Sunda. Selain penduduk asli, banyak warga pendatang yang berdomisili di daerah Jawa Barat terutama di perkotaan.

Usia target antara 13 sampai dengan 60 tahun dikarenakan di range usia tersebut target mudah mencerna apa maksud dan tujuan dari kampanye ini, sehingga lebih efektif.

Tingkat pendidikan antara SMP (sekolah menengah pertama) sampai dengan Mahasiswa, dilihat dari kemampuan dan tingkat pemahaman yang mudah menerima kampanye ini.
Tingkat status sosial target meliputi seluruh tingkatan status sosial, dari tingkat atas sampai dengan bawah dikarenakan kampanye ini mudah diterima oleh kalangan manapun.

- **Psikografis Masyarakat Jawa Barat**

Masyarakat Jawa Barat di kenal sebagai masyarakat yang agamis, dengan kekayaan warisan budaya dan nilai-nilai luhur tradisional, serta memiliki prilaku sosial yang berfalsafah pada silih asih, silih asah, silih asuh, yang secara harfiah berarti saling mengasihi, saling memberi pengetahuan dan saling mengasuh diantara warga masyarakat.

Tatanan kehidupannya lebih mengedepankan keharmonisan seperti tergambar pada pepatah; Herang Caina Beunang Laukna yang berarti menyelesikan masalah tanpa menimbulkan masalah baru atau prinsip saling menguntungkan.

Masyarakat Jawa Barat memiliki komitmen yang kuat terhadap nilai-nilai kebajikan. Hal ini terekspresikan pada pepatah ulah unggut kalinduan, ulah gedag kaanginan; yang berarti konsisten dan konsekuen terhadap kebenaran serta menyerasian antara hati nurani dan rasionalitas, seperti terkandung dalam pepatah sing katepi ku ati sing kahontal ku akal, yang berarti sebelum bertindak tetapkan dulu dalam hati dan pikiran secara seksama.

Jawa Barat di lihat dari aspek sumber daya manusia memiliki

jumlah penduduk terbesar di Indonesia dan sebagai Propinsi yang mempunyai proporsi penduduk dengan tingkat pendidikan, jumlah lulusan strata 1, strata 2 dan strata 3, terbanyak dibandingkan dengan propinsi lain.