# BAB II. GETUK ECO MAGELANG

## II.1 Getuk



Gambar II.1 Getuk
Sumber: http://i301.photobucket.com/albums/nn66/bluekaizen/gethuk_gondok.jpg
(Diakses pada 8/11/ 2015)

Getuk dikenal sebagai makanan yang mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Getuk terbuat dengan bahan utama berupa ketela atau singkong, selain menggunakan singkong ada juga jenis getuk yang terbuat dari ubi jalar dan pisang. Proses pembuatan getuk dimulai dari bahan utama yang dikupas kemudian dikukus, setelah matang kemudian ditumbuk atau dihaluskan dengan cara digiling lalu diberi pemanis gula dan pewarna makanan. Getuk biasa disajikan dengan parutan kelapa, penyajian parutan kelapa berbeda-beda tergantung dari jenis getuknya, ada yang disajikan secara terpisah, ada yang ditabur ada juga yang sudah dicampur didalam getuknya sendiri (Nadya, 2015).

### II.1.1 Jenis-jenis Getuk

Ada beberapa jenis getuk yang terkenal di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Masing-masing getuk memiliki rasa khas dan keunikan tersendiri. Seiring perkembangan seni kuliner, getuk juga tidak ketinggalan untuk dikreasikan, baik dari segi bahan maupun rasa. Berikut ini adalah beberapa jenis getuk yang sudah populer di Indonesia :

1. Getuk lindri



Gambar II.2 Getuk Lindri
Sumber: http://dbagus.com/wp-content/uploads/2014/08/getuk-lindri-keju1.jpg
(Diakses pada 10/11/2015)

Getuk lindri merupakan kue tradisional Jawa dan banyak terdapat di pasar-pasar tradisional maupun toko kue di perkotaan. Dalam proses pembuatan getuk lindri, singkong yang sudah ditumbuk diberi pewarna makanan agar lebih menarik, kemudian dimasukkan ke dalam gilingan, lalu dipotong-potong. Saat disajikan, Getuk Lindri biasanya diberi taburan kelapa parut yang membuat rasanya menjadi gurih (Nadya, 2015). Getuk lindri memiliki bentuk seperti mi yang didapatkan setelah melalui proses penggilingan dengan mesin yang kemudian disusun menjadi bentuk kotak. Saat ini makin banyak variasi rasa getuk lindri yang tak hanya menambahkan pewarna saja, namun juga menambahkan rasa-rasa tertentu seperti cokelat, keju, strawberi dan pandan.

2. Getuk Goreng



Gambar II.3 Getuk Goreng Sokaraja
Sumber: http://www.seputarukm.com/uploads/2012/12/getukgoreng.jpg
(Diakses pada 10/11/2015)

Getuk goreng adalah cemilan asli khas Sokaraja dan Banyumas yang sudah cukup populer dimasyarakat dalam kota maupun luar kota. Getuk goreng terbuat dari bahan dasar singkong atau biasanya masyarakat Banyumas menyebutnya dengan sebutan “boled”. Getuk goreng diolah dengan tambahan gula jawa yang membuat getuk goreng ini menjadi manis dan gurih. Awal dibuatnya getuk goreng adalah dari pemanfaatan getuk yang tidak laku agar dapat dikonsumsi lagi, akan tetapi getuk goreng yang ada saat ini bukan lagi berasal dari getuk yang tidak laku melainkan getuk yang dibuat sengaja untuk digoreng (Nadya, 2015).

3. Getuk Tri Warna



Gambar II.4 Getuk Tri Warna
Sumber: https://travelmagelang.files.wordpress.com/2014/11/trio-getuk-650x489.jpg ( Diakses pada : 8/11/2015)

Getuk tri warna adalah getuk oleh-oleh khas kota Magelang. Getuk asal kota Magelang ini dinamakan dengan getuk tri warna dikarenakan dari bentuknya yang seolah-olah terbagi menjadi tiga bagian yang dipisahkan oleh warna, yaitu warna pink, coklat dan putih. Jajanan yang berbahan dasar ubi kayu atau singkong ini terasa manis, gurih, dan lembut sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat. Perbedaan getuk tri warna dengan getuk singkong yang lain adalah dari bahan pengembuatannya yang menggunakan bahan tambahan margarin sehingga membuat getuk ini terasa gurih dan lembut (Nadya, 2015).

4. Getuk Ubi



Gambar II.5 Getuk Ubi
Sumber: http://s3.amazonaws.com/foodspottingec2/reviews/
797678/thumb_600.jpg?1314013902
(Diakses pada 10/11/2015)

Getuk ubi termasuk makanan dalam golongan jenis kue basah yang memiliki rasa manis legit namun tetap enak dilidah. Proses pembuatan getuk ubi tidak jauh berbeda dengan getuk pada umumnya, hanya saja bahan utama singkong diganti dengan ubi jalar. Getuk ubi biasa disajikan dengan parutan kelapa yang ditabur diatasnya (Nadya, 2015).

5. Getuk Kethek



Gambar II.6 Getuk Kethek
Sumber: http://www.kabarkuliner.com/wp-
content/uploads/2013/05/IMG_3100.jpg (Diakses pada 10/11/2015)

Getuk Kethek adalah getuk asal kota Salatiga. Getuk Kethek ini sebenarnya adalah Getuk Satu Rasa, dinamakan dengan kethek karena pemilik usaha memelihara seekor monyet di halaman rumahnya. Sehingga beberapa konsumen yang membeli getuk tersebut lebih mudah mengingat dan menyebutnya dengan

nama Getuk Kethek, kethek adalah sebutan bahasa jawa untuk monyet. Proses pembuatan getuk ini sedikit berbeda dengan getuk pada umumnya dikarenakan parutan kelapa tidak digunakan sebagai pelengkap penyajian getuk, akan tetapi parutan kelapa tersebut dicampur dengan adonan singkong (Nadya, 2015).

6. Getuk Kurung



Gambar II.7 Getuk Kurung
Sumber: http://images.solopos.com/2013/02/getuk-yoko.jpg
(Diakses pada 10/11/2015)

Getuk Kurung adalah getuk khas dari kota Klaten, nama Kurung sendiri diambil dari nama dusun tempat produksinya. Getuk ini memiliki warna cerah yang menggugah selera. Getuk ini juga mempunyai beberapa aneka rasa, namun yang paling terkenal adalah rasa coklat dan getuk gulung dengan isi selai nanas (Nadya, 2015).

7. Getuk Pisang



Gambar II.8 Getuk Pisang
Sumber: http://www.sajiansedap.com/images/detail/1384490360detail__PRY-SA-03-copy_getuk_pisang_unggul_274.jpg (Diakses pada 10/11/2015)

Getuk Pisang adalah makanan ringan yang terbuat dengan bahan utama berupa pisang, jajanan tradisional ini berasal dari kota Kediri, Jawa Timur. Proses pembuatannya yaitu setelah pisang dikukus lalu ditumbuk dan dicampur dengan gula pasir dan garam sampai rata, kemudian dibungkus dengan daun pisang seperti lontong dan dikukus lagi selama kurang lebih 30 menit. Getuk ini memiliki rasa asam dan manis khas yang membedakannya dari getuk yang lain karena bahannya yang berupa pisang (Nadya, 2015).

### II.1.2 Getuk Tri Warna



Gambar II.9 Getuk Tri Warna
Sumber: https://travelmagelang.files.wordpress.com/2014/11/trio-getuk-650x489.jpg ( Diakses pada : 8/11/2015)

Getuk tri warna adalah getuk oleh-oleh khas kota Magelang. Getuk asal kota Magelang ini dinamakan dengan getuk tri warna dikarenakan dari bentuknya yang seolah-olah terbagi menjadi tiga bagian yang dipisahkan oleh warna, yaitu warna pink, coklat dan putih. Jajanan yang berbahan dasar ubi kayu atau singkong ini terasa manis, gurih, dan lembut sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat. Perbedaan getuk tri warna dengan getuk singkong yang lain adalah dari bahan pengembuatannya yang menggunakan bahan tambahan margarin sehingga membuat getuk ini terasa gurih dan lembut (Nadya, 2015).

Seiring berjalannya waktu, getuk mengalami beberapa perubahan. Dari yang sebelumnya diproses secara manual, sekarang diproses dengan bantuan mesin

untuk mempermudah proses penggilingan. Bentuk kemasannya senantiasa dipercantik agar layak untuk dijadikan buah tangan khas kota Magelang.

### II.1.3 Sejarah Getuk Magelang

Priana (2013) menjelaskan bahwa ketika masih dalam jaman penjajahan Jepang, beras merupakan barang langka, berbeda dengan ubi singkong yang banyak dijumpai di sekitar rumah maupun di pasar. Tersebutlah mbah Ali dari desa Karet, Magelang, beliau mencoba untuk mengolah ketela dengan cara dikukus kemudian dihaluskan sekedarnya dan dicampur dengan gula, konon dari sanalah makanan yang bernama getuk ini berasal. Nama getuk berasal dari gabungan bahasa Jawa yaitu *geget* yang berarti gigit dan *manthuk* yang artinya angguk. Orang-orang dahulu memang biasa menyantap getuk dengan *nggeget* atau menggigit kemudian *manthuk-manthuk* atau terangguk-angguk karena menikmati makanan tersebut. Pada saat itu, untuk menghaluskan kukusan singkong masih menggunakan cara tradisional, yaitu dengan cara ditumbuk oleh empat sampai enam orang dalam sebuah lesung. Saat ini penggilingan sudah menggunakan mesin sehingga adonan getuk menjadi lebih cepat halus.

### II.1.4 Proses Pembuatan Getuk Tri Warna

Pada dasarnya proses pembuatan getuk tri warna cukup mudah, bahan-bahannya pun mudah dijumpai di pasar tradisional. Bahan-bahan untuk membuat getuk tri warna khas Magelang antara lain :

- 500 gram singkong.
- 75 gram gula pasir halus.
- 1/2 sendok teh garam.
- 1/4 sendok teh valini.
- 100 gram kelapa parut kasar, kukus 5 menit.
- 15 gram margarin.
- 1/8 sendok teh cokelat pasta.
- 2 tetes pewarna merah muda.

Berikut adalah bahan tambahan untuk taburan getuk tri warna :

- 75 gram kelapa parut kasar.
- 1/8 sendok the garam.
- 1 lembar daun pandan.

(Media Boga Utama, 2012: h.125).



Gambar II.10 Pemotongan Getuk
Sumber: Dokumen Perusahaan Getuk Eco (2015)

Langkah-langkah pembuatan getuk tri warna adalah diawali dengan mencuci bersih singkong, kemudian singkong dikukus 60 menit sampai matang. Singkong yang sudah matang dihaluskan dengan cara ditumbuk lalu diaduk sampai rata dengan gula pasir, garam, vanili, kelapa parut dan margarin. Bahan-bahan yang sudah tercampur rata kemudian digiling dengan mesin penggiling sampai lembut. Hasil gilingan kemudian dibagi menjadi tiga bagian. Bagian pertama ditambahkan dengan pewarna merah muda, bagian kedua ditambahkan dengan pasta cokelat lalu masing-masing diuleni sampai rata. Satu bagian yang tersisa cukup dibiarkan putih saja. Tahap terakhir adalah dengan memipihkan masing-masing bagian di loyang setebal 1 cm dan dipadatkan kemudian dipotong-potong dengan ukuran panjang kira-kira 5 cm. Getuk tri warna siap disajikan dengan parutan kelapa diatasnya agar menarik (Media Boga Utama, 2012: h.125). Untuk beberapa getuk tri warna tidak menggunakan kelapa di bahan pembuatannya dengan tujuan agar produknya lebih tahan lama.

## II.2 Getuk Eco

### II.2.1 Profil Perusahaan

| | | |
|---|---|---|
| Nama Perusahaan | : | Getuk Eco |
| Pendiri | : | Ridwan Purnomo |
| Pengelola | : | Andreas Kurniawan Purnomo |
| Alamat Toko | : | Jl. D.I. Panjaitan no.5 - Magelang |
| Alamat Produksi | : | Jambon Tengah no.289 - Magelang |
| Telepon | : | ( 0293 ) 363435 |

Adapun visi dan misi PT. Getuk Eco adalah sebagai berikut :

Visi :

- Menjadikan Getuk Eco sebagai makanan khas Magelang.
- Menjadikan Getuk sebagai ikon wisata kuliner khas Magelang.

Misi :

- Membuat Getuk yang digemari oleh semua kalangan.
- Membuat Getuk yang bermutu dan berkualitas.

### II.2.2 Sejarah Getuk Eco

Getuk Eco merupakan perusahaan yang berkiprah di bidang makanan, produk yang dihasilkan berupa oleh-oleh khas Magelang yaitu getuk tri warna. Dhewanto (2012) mengatakan bahwa : "Dengan populasi penduduk di Indonesia yang cukup banyak dan beragam yaitu sekitar 40 juta orang dan terus bertambah setiap tahunnya, tidak heran bisnis keluarga menjadi salah satu pilihan karir bagi sebagian masyarakatnya. Persaingan yang semakin ketat dan berat membuat bisnis keluarga dilirik untuk mencari penghasilan sekaligus memberdayakan anggota keluarganya baik yang memiliki keahlian tertentu maupun yang berminat untuk membangun sebuah bisnis keluarga bersama anggota keluarga lainnya" (h.01).

Purnomo (2015) menuturkan kurang lebih seperti apa yang dikatakan diatas, alasan berdirinya usaha bisnis keluarganya yang saat ini. Getuk Eco didirikan pertama kali oleh Ridwan Purnomo pada tahun 1978. Sebelum memulai awal

usahanya ini, Bapak Ridwan adalah karyawan dari sebuah pabrik pengolahan cengkeh, melihat peluang usaha bisnis getuk saat itu yang lebih besar, akhirnya beliau memutuskan untuk berhenti dari pekerjaan yang sudah digelutinya selama 5 tahun dan memulai untuk usaha wiraswasta.




Gambar II.11 Toko Getuk Eco
Sumber: Dokumentasi pribadi (2015)

Purnomo (2015) menuturkan bahwa Bapak Ridwan memulai usahanya dengan menitipkan getuk buatannya dengan berkeliling ke toko-toko bersama sang istri Susi Inawati sekitar 2 tahun lamanya. Sekitar tahun 1980 Bapak Ridwan melakukan kerja sama dengan sebuah bisnis travel milik rekannya. Bapak Ridwan menyediakan getuk sebagai makanan kecil bagi para pengguna jasa travel itu, getuk yang beliau produksi saat itu belum mempunya nama dan hanya dibungkus dengan kertas merah muda.

Ketika usahanya mulai berkembang, akhirnya Bapak Ridwan mencari nama yang cocok untuk getuk buatannya dan akhirnya muncul kata Eco dalam benaknya yang akhirnya digunakan sebagai merek produk getuknya sampai sekarang. Eco merupakan kata bahasa Jawa yang artinya enak. Selain itu Eco juga bisa digunakan sebagai singkatan dari enak dan cocok. Dipilihnya nama Eco ini adalah dengan harapan agar getuk buatannya menjadi makanan ringan yang enak dan cocok untuk oleh-oleh.

Getuk Eco adalah bisnis keluarga, saat ini Getuk Eco ditangani oleh putra Bapak Ridwan yaitu Bapak Andreas Kurniawan Purnomo. Purnomo (2015) menjelaskan bahwa sejak diproduksi pertama kali tahun 1978 sampai sekarang, Getuk Eco berupaya untuk mempertahankan cita rasa, aroma, dan keawetan produk getuknya. Proses pembuatan getuk yang dilakukan oleh Getuk Eco menggunakan teknologi modern, yang meminimalisasi kontak tangan dalam proses produksinya, sehingga berimbas pada terjaganya mutu dan kualitas produk.

### II.2.3 Produk Getuk Eco




Gambar II.12 Produk Getuk Eco
Sumber: Data Perusahaan Getuk Eco (2015)

Purnomo (2015) menjelaskan bahwa sejak tahun berdirinya pada tahun 1978 sampai sekarang, Getuk Eco hanya memproduksi satu jenis produk getuk yaitu getuk tri warna. Bentuk fisik getuk tri warna dari Getuk Eco berbeda dengan getuk tri warna merek lainnya. Bentuk fisik getuk tri warna pada umumnya dipotong pendek-pendek secara garis horizontal kemudian ditumpuk empat lapis dengan tiga warna yang berbeda. Getuk Eco cukup berbeda dengan yang lain karena bentuk fisiknya memanjang secara vertical dengan tiga lapis warna yang berbeda. Dari segi rasa hanya konsumen yang bisa menilai karena hal ini bersifat subyektif, akan tetapi sudah ada beberapa konsumen yang mengatakan bahwa dari segi rasa, Getuk Eco masih terasa rasa singkongnya. Ini merupakan salah satu hal yang menjadi kelebihan dari Getuk Eco dibanding merek getuk tri warna yang lain.




Gambar II.13 Kemasan Getuk Eco
Sumber: Dokumentasi pribadi (2015)

Purnomo (2015) menjelaskan bahwa Getuk Eco pernah melakukan inovasi dengan menjual getuknya dalam variasi kemasan kotak yang berbeda yaitu warna hijau, biru dan merah. Ternyata getuk yang paling laku adalah getuk dengan kemasan kotak merah, sedangkan getuk dengan dua variasi kemasan lainnya yaitu kemasan kotak hijau dan biru sering tidak laku. Akhirnya sampai saat ini Getuk Eco hanya memproduksi kemasan kotak merah saja. Dulunya Getuk Eco menggunakan plastik pembungkus getuk dengan gambar karakter *Mickey Mouse* diatasnya, setelah Getuk Eco mulai tenar, Getuk Eco mendapatkan saran dari pihak Kantor Hak Paten untuk mengubah karakter yang digunakan, dan dengan bantuan kawannya yang bekerja di percetakan, akhirnya terciptalah karakter original yaitu berupa singkong yang saat ini digunakan oleh Getuk Eco pada label plastik pembungkus maupun kemasan kotaknya sampai sekarang.

### II.2.4 Ditribusi dan Promosi Getuk Eco

Purnomo (2015) menuturkan bahwa Getuk Eco dibuat tanpa pengawet sehingga aman bagi kesehatan. Namun dikarenakan tidak menggunakan bahan pengawet, produk getuk tidak dapat bertahan lama, pada musim penghujan, kekuatan singkong setelah menjadi getuk hanya tiga hari, sedangkan pada musim kemarau bisa mencapai empat sampai lima hari. Komitmen untuk tidak memakai bahan pengawet ini disadari menjadi salah satu kendala dalam pemasaran Getuk Eco, karena tidak bisa tahan lama, getuk tidak bisa dikirim dan sulit dipasarkan di luar kota Magelang.

Sejauh ini Getuk Eco hanya dipasarkan ke kota-kota terdekat sekitar Kota Magelang. Saat ini promosi yang dilakukan oleh Getuk Eco adalah iklan melalui baliho, radio, koran, dan menjadi *sponsorship* untuk beberapa *event-event* tertentu. Getuk Eco juga melakukan promosi dengan menempatkan iklan di beberapa *website* kuliner.

### II.3 Kota Magelang

Kota Magelang adalah salah satu kota di provinsi Jawa Tengah. Kota Magelang memiliki posisi yang strategis, karena berada di jalur utama Semarang-Yogyakarta. Jalur ekonomi yang ramai itu menjadi kekuatan utama Magelang di sektor pengangkutan dan telekomunikasi. Posisi kota yang strategis yakni ditengah-tengah kabupaten Magelang yang memiliki obyek wisata Candi Borobudur, sangat potensial dalam menjaring wisatawan untuk menginap dan membelanjakan uangnya di kota ini (Litbang, 2003 : h.294).

Selain kota wisata, Magelang juga sangat terkenal dengan getuk. Di setiap sudut kota selalu ada pusat oleh-oleh yang di dalamnya pasti menjual getuk, oleh karenanya kota Magelang dikenal sebagai kota gethuk. Hal tersebut tidak mengherankan mengingat getuk merupakan makanan asli kota Magelang dan mudah sekali dijumpai di berbagai sudut kota Magelang baik di pertokoan sampai di pasar tradisional, baik yang sudah menggunakan teknologi tradisional sampai yang menggunakan teknologi modern. Magelang adalah satu wilayah yang mempunyai kebun singkong terluas dimana singkong merupakan bahan dasar pembuatan getuk, sehingga getuk menjadi makanan khas kota Magelang dan Magelang menjadi sentra pembuatan getuk (Harianto, 2007). Getuk Magelang memang menawarkan kekhasan tersendiri. Kekhasan ini dapat dilihat dari warnanya yang mencolok, dengan kombinasi putih, coklat, hijau, dan merah muda. Semua warna ini dibuat dengan pewarna alami dan pewarna makanan sehingga sangat aman untuk dikonsumsi. Teksturnya juga terasa sangat lembut, dan rasa manisnya berasal dari gula alami baik dari gula pasir maupun gula aren (Donityas, 2013).

## II.4 Kompetitor

### II.4.1 Getuk Trio




Gambar II.14 Getuk Trio
Sumber: Dokumentasi pribadi (2015)

Getuk Trio adalah sebuah perusahaan yang berkiprah di bidang kuliner di kota Magelang. Getuk Trio adalah pelopor getuk tri warna di kota Magelang. Getuk Trio didirikan pertama kali oleh Ibu Setiawaditi pada tahun 1958, pada saat itu getuk buatan Ibu Setiawaditi belum menggunakan merek Getuk Trio seperti yang digunakan saat ini. Pada tahun 1960-an getuk ini lebih dikenal dengan sebutan Getuk Srikit dikarenakan pada saat itu getuk ini dipercaya menjadi salah satu jamuan untuk Ratu Srikit dari Thailand yang saat itu sedang berkunjung ke Candi Borobudur. Karena getuk yang telah populer ini juga terdiri dari tiga lapis, yaitu putih, cokelat dan merah muda, akhirnya nama Trio pun disematkan untuk *brand* getuk besutan Ibu Setiawatidi.

Hingga saat ini Getuk Trio menjadi pilihan favorit para wisatawan, selain karena rasa legit dan manis yang khas, pembuatan Getuk Trio tidak menggunakan bahan pengawet sama sekali. Dikarenakan tidak menggunakan bahan pengawet, Getuk Trio hanya mampu bertahan hanya satu hari saja (Retno, 2014). Getuk Trio saat ini dikelola oleh anak Ibu Setiawiditi yaitu Bapak Hery Wijayanto. Dari awal berdiri hingga sekarang lokasi Getuk Trio masih di tempat yang sama yaitu di jalan Mataram no. 47 kota Magelang. Satu kotak Getuk Trio dihargai dengan Rp. 25.000- dan berisikan 12 buah getuk.

## II.5 Analisa Data

### II.5.1 Sumber Data

Perolehan data tentang Getuk Eco diambil dari berbagai sumber-sumber sebagai berikut:

- Observasi langsung ke tempat untuk lebih mengetahui bagaimana dalam Getuk Eco melakukan pekerjaan.
- Menyebar kuesioner kepada masyarakat lokal kota Magelang dan luar kota Magelang.
- Melakukan wawancara dengan narasumber dari pihak perusahaan Getuk Eco yaitu Bapak Andreas Purnomo selaku pemilik perusahaan dan beberapa toko oleh-oleh yang tersebar di sekitar kota Magelang.



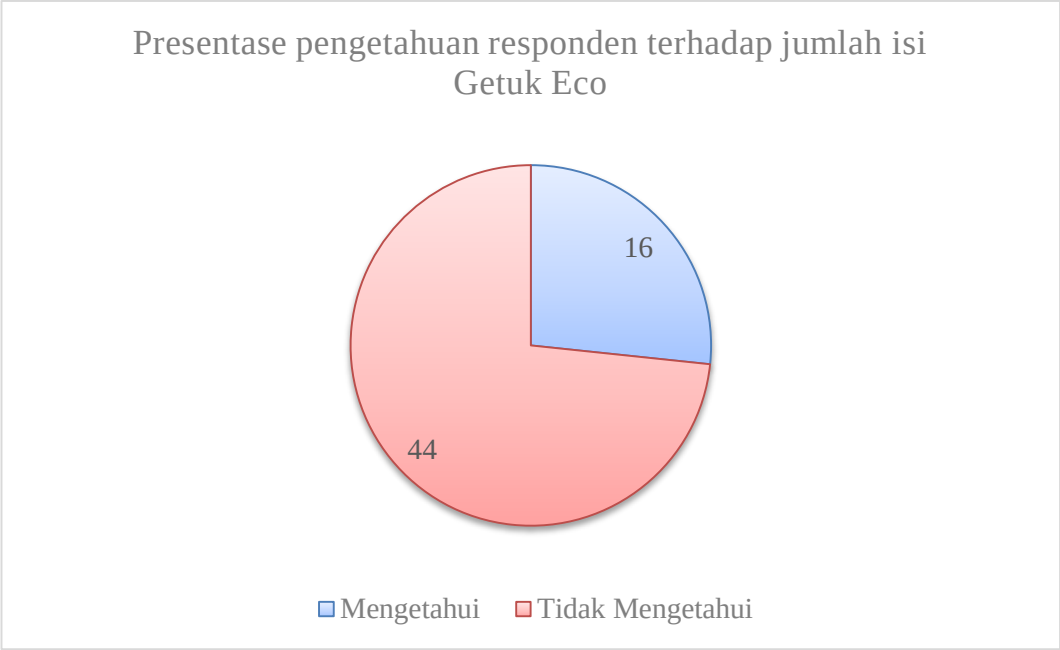

Gambar II.15 Wawancara dengan Bapak Andres Purnomo
Sumber: Dokumentasi pribadi (2015)

### II.5.2 Hasil Kuesioner

Metode kuesioner dipilih penulis untuk mengumpulkan data, sebagai bukti dari identifikasi masalah yang ditulis pada laporan ini. Penulis melakukan kuesioner kepada 60 orang, diantaranya 25 orang warga asli kota Magelang dan 35 orang warga luar kota Magelang. Hasil yang didapatkan dari kuesioner tersebut adalah hanya 17 responden yang mengetahui bahwa harga Getuk Eco lebih murah dibandingkan dengan Getuk Trio, sedangkan 43 responden lainnya tidak mengetahui hal tersebut. Hasil lain yang didapatkan adalah hanya 16 responden yang mengetahui bahwa isi getuk pada Getuk Eco lebih banyak dibandingkan dengan Getuk Trio, sedangkan 44 responden yang lain tidak mengetahui hal tersebut. Sedangkan dari masa *expired* getuk, hanya 10 responden saja yang mengetahui bahwa Getuk Eco lebih tahan lama dibandingkan dengan Getuk Trio, sedangkan 50 responden yang lain tidak mengetahuinya. Dari hasil kuesioner yang didapatkan, dapat disimpulkan bahwa masih banyak masyarakat yang belum mengetahui bahwa Getuk Eco memiliki harga yang lebih terjangkau, lebih banyak isi getuknya, dan lebih tahan lama dibandingkan dengan Getuk Trio.




Gambar II.16 Grafik presentase pengetahuan responden terhadap terjangkaunya harga Getuk Eco




Gambar II.17 Grafik presentase pengetahuan responden terhadap jumlah isi Getuk Eco




Gambar II.18 Grafik presentase pengetahuan responden terhadap masa expired Getuk Eco

### II.5.3 Hasil Wawancara

Dari hasil wawancara penulis secara langsung, pada tanggal 20 Oktober 2015 dan 6 Februari 2016 di *outlet* Getuk Eco dengan Bapak Andreas selaku pengelola Getuk Eco, penulis mendapatkan beberapa informasi tentang strategi promosi yang selama ini dilakukan oleh Getuk Eco. Saat ini promosi yang dilakukan oleh Getuk Eco adalah iklan melalui papan reklame, radio, koran, dan menjadi *sponsorship* untuk beberapa *event-event* tertentu. Getuk Eco juga melakukan promosi dengan menempatkan iklan di beberapa *website* kuliner. Distribusi yang dilakukan Getuk Eco selain kota-kota terdekat sekitar kota Magelang seperti Muntilan, Secang dan Salaman juga dilakukan di kota Semarang dan Yogyakarta, itupun masing-masing hanya satu toko oleh-oleh dikarenakan jalinan kerjasama yang dilakukan. Dari segi penjualan, Bapak Andreas menjelaskan bahwa sejauh ini tidak ada masalah. Produksi dan distribusi tetap berjalan lancar seperti biasanya.

Dari hasil wawancara yang penulis lakukan dengan beberapa pengelola toko oleh-oleh yang tersebar di kota Magelang pada tanggal 26 April 2016 dan 27 April 2016, penulis mendapatkan informasi bahwa penjualan Getuk Eco memang tidak mengalami masalah. Masalah yang didapatkan justru terletak pada citra produk Getuk Eco tersebut. Beberapa konsumen bermaksud untuk membeli Getuk Eco namun mereka menyebutnya dengan Getuk Trio. Hal tersebut semakin menguatkan posisi kesadaran merek Getuk Eco saat ini memang berada di *brand recall*, sedangkan posisi *top of mind* masih ditempati oleh Getuk Trio.

### II.5.4 Analisa 4P Getuk Eco Magelang

1. **Produk**

Getuk Eco hanya memproduksi satu jenis produk getuk yaitu getuk tri warna dalam kemasan. Bentuk fisik getuk tri warna dari Getuk Eco berbeda dengan getuk tri warna merek lainnya. Bentuk fisik getuk tri warna pada umumnya dipotong pendek-pendek secara garis horizontal kemudian ditumpuk empat lapis dengan tiga warna yang berbeda. Getuk Eco cukup berbeda dengan yang lain karena bentuk fisiknya memanjang secara vertical dengan tiga lapis warna yang

berbeda. Getuk Eco saat ini berada di posisi *brand recall* sedangkan posisi *top of mind* ditempati oleh Getuk Trio, hal ini wajar dikarenakan Getuk Trio memang pelopor pertama getuk tri warna di kota Magelang. Dari segi rasa, konsumen Getuk Eco mengakui bahwa rasa Getuk Eco masih terasa rasa singkongnya. Getuk Eco memiliki daya tahan 4 sampai 5 hari sehingga cocok bagi konsumen dari luar kota.

Kemasan Getuk Eco mengalami perubahan untuk beberapa kali, kemasan saat ini digunakan menggunakan kemasan laminasi di bagian luar, sedangkan kemasan getuk pesaingnya tidak menggunakan laminasi. Kemasan Getuk Eco memang lebih kecil dari kemasan Getuk Trio, akan tetapi meminimalisasi ruang kosong yang ada di dalamnya. Kemasan Getuk Eco adalah satu-satunya kemasan getuk tri warna yang menggunakan warna merah. Hal ini sudah menjadi ciri khas kuat, karena sebagian besar produk yang lain menggunakan warna merah muda atau pink.

**2. *Price* (Harga)**

Satu kotak Getuk Eco dihargai dengan Rp. 22.500-, satu kotak berisi getuk 16 biji. Harga yang ditawarkan cukup terjangkau dibandingkan pesaingnya yaitu Getuk Trio. Harga getuk pesaing adalah Rp. 25.000- dan berisi getuk 12 biji. Harga yang dijual di *outlet* pusat maupun di toko oleh-oleh yang lain dipatok dengan harga yang sama.

**3. *Place* (Lokasi)**

*Outlet* Getuk Eco berada di pusat kota Magelang, posisi strategis sebagai lokasi wisata maupun lalu-lalang transportasi dua ibukota provinsi yaitu Semarang dan Yogyakarta. Distribusi yang dilakukan Getuk Eco selain kota-kota terdekat sekitar kota Magelang seperti Muntilan, Secang dan Salaman juga dilakukan di kota Semarang dan Yogyakarta, itupun masing-masing hanya satu toko oleh-oleh dikarenakan jalinan kerjasama yang dilakukan.

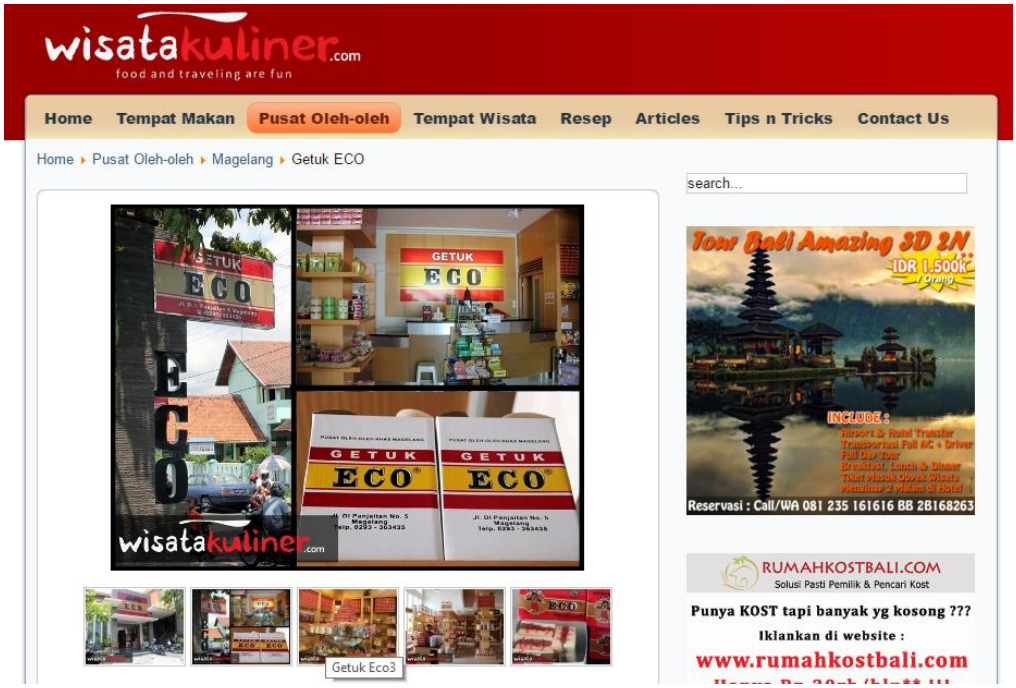
**4. *Promotion***




Gambar II.19 Reklame Getuk Eco di Jalan D.I Panjaitan
Sumber: Dokumentasi pribadi (2015)

Saat ini promosi yang dilakukan oleh Getuk Eco adalah iklan melalui papan reklame, radio, koran, dan menjadi *sponsorship* untuk beberapa *event-event* tertentu. Getuk Eco juga melakukan promosi dengan menempatkan iklan di beberapa *website* kuliner. Untuk pemasangan papan reklame, ada tiga papan reklame yang ditempatkan di sepanjang jalan Tentara Pelajar, jalan satu arah dari Pasar Rejowinangun Magelang menuju pusat kota yaitu alun-alun Magelang.

Tiga reklame juga ditempatkan di sepanjang jalan dimana lokasi *outlet* berada yaitu jalan D.I Panjaitan, satu papan reklame ditempatkan di Canguk jalan keluar dari kota Magelang menuju ke Yogjakarta dan satu lagi ditempatkan di jalan Ahmad Yani, jalan keluar dari kota Magelang menuju ke kota Semarang. *Tagline* yang digunakan oleh Getuk Eco adalah "Oleh-oleh Istimewa untuk Tamu Istimewa Anda". Getuk Eco sampai saat ini belum memiliki *website* sendiri, pemasangan iklan di internet dilakukan melalui kerjasama dengan beberapa *website* wisata dan kuliner. Getuk Eco juga terbuka untuk kegiatan pendidikan seperti kunjungan *study tour* untuk tingkat pelajar maupun mahasiswa.




Gambar II.20 Iklan Getuk Eco pada sebuah website kuliner
Sumber: http://wisatakuliner.com/kuliner/pusat-oleh-oleh/item/getuk-eco.html
(Diakses pada : 11/4/2015)



Gambar II.21 Kunjungan study tour ke Getuk Eco
Sumber: https://www.facebook.com/GETUK-ECO-600514233431605
(Diakses pada : 19/6/2016)

### II.5.5 Analisa SWOT Getuk Eco

Tabel II.1 Analisa SWOT Getuk Eco

| | *Strength* (Kekuatan) | *Weakness* (Kelemahan) |
|---|---|---|
| Faktor Internal<br><br>Faktor Eksternal | • Mempunyai harga yang cukup bersaing dengan kompetitornya.<br>• Getuk Eco masih terasa rasa singkongnya.<br>• Mempunyai daya tahan produk yang lebih lama.<br>• Tampilan *outlet* Getuk Eco lebih menarik dan lokasinya sangat strategis.<br>• Perusahaan terbuka untuk publik. | • Produk yang ditawarkan hanya satu jenis.<br>• Hanya memiliki satu *outlet* dan satu tempat produksi.<br>• Jangkauan hanya sebatas kota Magelang dan sekitarnya.<br>• Belum dapat menjangkau kalangan menengah ke bawah. |
| *Opportunity*(Peluang) | S+O | W+O |
| • Daya tahan produk pesaing hanya sehari.<br>• Tampilan *outlet* produk pesaing kurang menarik.<br>• Perusahaan pesaing tertutup untuk publik.<br>• Harga produk pesaing lebih mahal dari Getuk Eco. | • Mempunyai harga yang lebih terjangkau dibandingkan harga produk pesaing.<br>• *Outlet* yang menarik dan mudah dijangkau karena berada di lokasi yang strategis.<br>• Produk memiliki daya tahan yang lebih lama sehingga ideal untuk dijadikan sebagai oleh-oleh wisatawan luar kota. | • Media promosi Getuk Eco sudah ada namun kurang efektif.<br>• Kurangnya inovasi pada media promosi yang sudah ada.<br>• Perusahaan terbuka menjadi peluang untuk media promosi melalui event.<br>• Jangkauan Getuk Eco lebih luas dari produk pesaing. |

| *Threats* (Ancaman) | S+T | W+T |
|---|---|---|
| • Produk pesaing lebih dikenal karena lebih dahulu ada.<br>• Harga pesaing yang lebih mahal menjadikan produk pesaing lebih bergengsi. | • Getuk adalah ikon oleh-oleh kota Magelang. Getuk Trio adalah pelopor pertamanya, makan tidak sulit Getuk Eco untuk mengenalkan jenis makanan yang sama.<br>• Dengan harga yang cukup bersaing dengan kompetitornya, menjadikan Getuk Eco lebih dapat dijangkau oleh konsumen. | • Produk pesaing lebih dikenal oleh masyarakat dibandingkan dengan Getuk Eco.<br>• Harga pesaing yang lebih mahal menjadikan produk pesaing lebih bergengsi. |

Dari analisa di atas dapat diketahui bahwa Getuk Eco dapat dinyatakan sebagai produk getuk tri warna yang unggul dengan beberapa kelebihan dari produk pesaingnya yaitu Getuk Trio. Getuk Eco harganya lebih murah dibandingkan dengan Getuk Trio. Satu kotak Getuk Eco isinya lebih banyak dibandingkan dengan Getuk Trio. Daya tahan getuknya juga lebih lama dibandingkan dengan Getuk Trio. Namun masyarakat sampai saat ini belum mengetahui kelebihan-kelebihan tersebut, dikarenakan mereka lebih mengenal produk getuk pesaing yaitu Getuk Trio yang memang sudah lebih dulu ada dari produk Getuk Eco. Posisi Getuk Eco saat ini berada di *brand recall*, sedangkan produk pesaing yaitu Getuk Trio masih tetap menduduki *top of brand* getuk oleh-oleh di kota Magelang.

### II.5.6 Hasil Analisa

Dengan melihat kelebihan-kelebihan yang dimiliki Getuk Eco, Getuk Eco dapat dinyatakan sebagai produk oleh-oleh getuk tri warna pilihan bagi wisatawan kota Magelang. Seyogyanya Getuk Eco dikenal di masyarakat yang lebih luas dikarenakan harganya yang lebih terjangkau, isinya lebih banyak dan lebih tahan lama. Kendala yang terjadi saat ini ialah masih kurang efektifnya strategi promosi yang ada, saat ini Getuk Eco telah melakukan banyak inovasi produk khususnya dari segi kemasan maupun distribusi dan promosi yang dilakukan, namun hal ini tidak diimbangi dengan strategi promosi yang menunjang.

Informasi pada iklan yang sudah ada tidak tersampaikan dengan baik dan kurang mengangkat citra produk, sehingga masyarakat tidak mengetahui kelebihan dan keunggulan produk yang ditawarkan. Masyarakat sampai saat ini belum mengetahui kelebihan-kelebihan tersebut, dikarenakan mereka lebih mengenal produk getuk pesaing yaitu Getuk Trio yang memang sudah lebih dulu ada. Perlu adanya inovasi dan pengoptimalan strategi promosi yang dilakukan agar informasi Getuk Eco dapat disampaikan dengan tepat sasaran dan meningkatkan kesadaran merek pada konsumen khususnya wisatawan yang berkunjung ke kota Magelang.