

**VARIETAS DAN PREFERENSI KONSUMEN
KOMODITAS KENCUR (*Kaempferia galanga* L.)
LOKAL BANJAR**

**MEFA AYU DESIANA
NIM. 2220525320003**



**PROGRAM STUDI MAGISTER
PENGELOLAAN SUMBER DAYA ALAM DAN LINGKUNGAN
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2026**

**VARIETAS DAN PREFERENSI KONSUMEN
KOMODITAS KENCUR (*Kaempferia galanga* L.)
LOKAL BANJAR**

**MEFA AYU DESIANA
NIM. 2220525320003**

**TESIS
Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
MAGISTER LINGKUNGAN
Prodi S2 PSDAL**

**PROGRAM STUDI MAGISTER
PENGELOLAAN SUMBER DAYA ALAM DAN LINGKUNGAN
PROGRAM PASCA SARJANA
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2026**

Judul Tesis : Varietas dan Preferensi Konsumen Komoditas Kencur
(*Kaempferia galanga* L.) Lokal Banjar
Nama : Mefa Ayu Desiana
NIM : 2220525320003

disetujui:

Komisi Pembimbing


Prof. Agung Nugroho, STP, M.Sc, P.hD
Ketua


Dr. Kissinger, S.Hut, M.Si.
Anggota I


Dr. Hafiziannor, S.Hut., M.P.
Anggota II

diketahui,


Koordinator Program Studi
Magister (S2) PSDAL PPs ULM
Dr. Dini Sofarini, S.Pi, M.S


Direktur Pascasarjana
Universitas Lambung Mangkurat
Prof. Dr. Ir. Danang Biyatmoko, M.Si

Tanggal Lulus :

Tanggal Wisuda :

SERTIFIKAT UJI PLAGIASI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
PROGRAM PASCASARJANA

SERTIFIKAT BEBAS PLAGIASI
NOMOR : 021/UN8.4/DP/2026
Sertifikat ini diberikan kepada:
Mefa Ayu Desiana
Dengan Judul Tesis :
Varietas dan Preferensi Konsumen Komoditas Kencur (*Kaempferia Galanga L.*) Lokal Banjar
Telah dideteksi tingkat plagiasinya dengan kriteria toleransi $\leq 20\%$, dan dinyatakan Bebas dari Plagiasi.
Banjarmasin, 19 Januari 2026
Direktur,


Prof. Dr. H. Danang Biyatmoko, M.Si.
NIP. 196805071993031020

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Mefa Ayu Desiana
NIM : 2220525320003
Program Studi : S2- Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan
Fakultas : Program Pascasarjana
Perguruan Tinggi : Universitas Lambung Mangkurat
Judul Tesis : “Varietas dan Preferensi Konsumen Komoditas
Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Lokal Banjar”

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Tesis yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri, kecuali dicantumkan sebagai kutipan/ acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber kutipan/acuan dan dicantumkan dalam daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan tesis ini hasil jiplakan, plagiat maupun manipulasi, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sehat dan tanpa paksaan dari siapa pun.

Banjarbaru, Februari 2026
Yang membuat pernyataan

Mefa Ayu Desiana
NIM. 2220525320003

ABSTRAK

Mefa Ayu Desiana, 2026. Varietas dan Preferensi Konsumen Komoditas Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Varietas Lokal Banjar. Tesis. Program Studi Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan Program Pascasarjana Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin. Pembimbing : Prof. Agung Nugroho, S.TP, M.Sc, P.hD ; Dr. Kissinger, S.Hut., M.Si ; Dr. Hafiziannor, S.Hut., M.P.

Kencur (*Kaempferia galanga* L.) merupakan tanaman biofarmaka yang memiliki nilai ekonomi, budaya, dan kesehatan bagi masyarakat Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Kencur Varietas Lokal Banjar telah dibudidayakan secara turun-temurun, namun informasi ilmiah terkait sebaran spasial, karakteristik morfologi, serta preferensi konsumen masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pola sebaran kencur Varietas Lokal Banjar, menganalisis karakteristik morfologi rimpang, serta mengkaji preferensi dan perilaku konsumen sebagai dasar pengembangan komoditas biofarmaka lokal.

Penelitian dilaksanakan di Desa Lok Tunggul, Pengaron, Sungai Pinang, dan Kahelaan sebagai wilayah utama sebaran kencur lokal Banjar. Metode yang digunakan meliputi survei lapangan untuk pencatatan titik koordinat sebaran, pengamatan morfologi rimpang, pemetaan menggunakan Sistem Informasi Geografis (GIS), serta penyebaran kuesioner kepada 60 responden. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan mengintegrasikan hasil analisis spasial, morfologi, dan persepsi konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kencur Varietas Lokal Banjar memiliki pola sebaran mengelompok pada desa-desa tertentu yang mencerminkan keberlanjutan budidaya berbasis kearifan lokal. Secara morfologi, rimpang dicirikan berbentuk kompak dan membulat, berwarna cokelat muda hingga kekuningan, beraroma kuat, serta memiliki rasa pedas khas. Preferensi konsumen berada pada kategori baik hingga sangat baik, terutama pada atribut aroma dan rasa, dengan tingkat kepuasan dan minat beli yang tinggi. Integrasi analisis spasial dan preferensi konsumen menunjukkan keterkaitan antara wilayah sentra produksi dengan tingkat penerimaan pasar. Dengan demikian, kencur Varietas Lokal Banjar berpotensi dikembangkan sebagai komoditas unggulan biofarmaka berbasis sumber daya genetik lokal di Kabupaten Banjar.

Kata kunci: kencur varietas lokal banjar, sebaran spasial, morfologi, preferensi konsumen, GIS, biofarmaka.

RINGKASAN

Penelitian “Varietas dan Preferensi Konsumen Komoditas Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Lokal Banjar” berfokus pada analisis kencur (*Kaempferia galanga* L.) Varietas Lokal Banjar sebagai salah satu sumber daya genetik lokal yang memiliki nilai ekonomi, budaya, dan kesehatan bagi masyarakat Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Kencur lokal Banjar telah dibudidayakan dan dimanfaatkan secara turun-temurun, namun informasi ilmiah mengenai sebaran spasial, karakteristik morfologi, serta preferensi konsumen terhadap varietas lokal ini masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi sebaran kencur Varietas Lokal Banjar, mengkaji karakteristik morfologi utamanya, serta menganalisis preferensi dan perilaku konsumen sebagai dasar pengembangan komoditas biofarmaka lokal.

Penelitian dilaksanakan di empat desa, yaitu Lok Tunggul, Pengaron, Sungai Pinang, dan Kahelaan, yang merupakan wilayah utama sebaran kencur lokal Banjar. Metode penelitian meliputi survei lapangan untuk pencatatan titik sebaran kencur, pengamatan karakteristik morfologi rimpang, pemetaan menggunakan Sistem Informasi Geografis (GIS), serta pengumpulan data preferensi konsumen melalui kuesioner terhadap 60 responden. Data dianalisis secara deskriptif dengan mengintegrasikan hasil pemetaan spasial, karakter morfologi, dan persepsi konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kencur Varietas Lokal Banjar memiliki pola sebaran yang mengelompok pada desa-desa tertentu, yang mencerminkan keberlanjutan budidaya sebagai tanaman warisan lokal. Secara morfologi, kencur lokal Banjar dicirikan oleh rimpang yang relatif kompak dan

membulat, aroma yang kuat, warna kulit rimpang coklat muda hingga kekuningan, serta rasa pedas khas. Karakteristik ini membedakannya dari kencur yang umum beredar di pasaran dan menjadi dasar keunggulan kualitas produk.

Dari sisi konsumen, persepsi terhadap kualitas kencur Varietas Lokal Banjar berada pada kategori baik hingga sangat baik, terutama pada atribut aroma dan rasa. Minat beli dan tingkat kepuasan konsumen juga tergolong tinggi di seluruh desa penelitian. Integrasi hasil kuesioner dengan peta GIS menunjukkan bahwa wilayah dengan kepadatan sebaran kencur yang lebih tinggi cenderung memiliki tingkat preferensi dan kepuasan konsumen yang lebih tinggi. Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan potensi kencur Varietas Lokal Banjar sebagai komoditas biofarmaka unggulan yang layak dikembangkan dan dilestarikan secara berkelanjutan.

RIWAYAT HIDUP PENULIS

Mefa Ayu Desiana dilahirkan di Banjarbaru, Provinsi Kalimantan Selatan, pada tanggal 28 Desember 1988 sebagai putri pertama dari dua bersaudara pasangan Bapak Ir. H. Sukyar Faidil, MP dan Ir. Hj. Normela Rachmawati, MP.

Penulis menempuh pendidikan dimulai dari Sekolah Dasar di SDN Banjarbaru Utara 2 di Kota Banjarbaru pada tahun 1994 hingga lulus pada tahun 2000, kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Banjarbaru pada tahun 2000 hingga lulus tahun 2003. Selanjutnya penulis menempuh pendidikan di SMA Negeri 1 Banjarbaru pada tahun 2003 dan lulus pada tahun 2006. Penulis melanjutkan pendidikan Sarjana Strata 1 di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Program Studi Teknologi Industri Pertanian pada tahun 2006 dan Lulus pada tahun 2011. Pada tahun 2022 penulis melanjutkan pendidikan Magister pada Program Studi Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan Universitas Lambung Mangkurat

Mefa Ayu Desiana

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah karena atas berkat dan rahmat-Nya penelitian yang berjudul “Varietas dan Preferensi Konsumen Komoditas Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Lokal Banjar” dapat terselesaikan dengan berjalan lancar.

Penulisan tesis ini bertujuan memenuhi persyaratan dalam meraih gelar Magister Lingkungan pada Program Studi Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan, Program Pascasarjana Universitas Lambung Mangkurat. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Agung Nugroho, STP, M.Sc, P.hD, selaku Ketua Komisi Pembimbing
2. Dr. Kissinger, S.Hut., M.Si, selaku Anggota I Komisi Pembimbing
3. Dr. Hafiziannor, S.Hut., M.P selaku Anggota II Komisi Pembimbing
4. Orang Tua tercinta Ir. H. Sukhyar Faidil, MP dan Ir. Hj. Normela Rachmawati, MP
5. Suami tercinta Ahmad Zaky Maulana, ST, M.Sc
6. Anak tercinta Aleeza Destya El Zafa
7. Ibu Yuyun Rahmawati, SP, MP, Bapak Subandana, SP, Bapak Kastalani dan yang tergabung dalam Tim Kajian Biofamaka Kabupaten Banjar
8. Rekan-rekan di Pengawasan Peredaran dan BPSBTPH Prov Kalsel
9. Bestie Dian, Netya, dan Ratri
10. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tesis ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tesis ini masih jauh dari kesempurnaan dan mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis berharap semoga penelitian ini bermanfaat bagi dunia ilmu pengetahuan.

Banjarbaru, Januari 2026

Mefa Ayu Desiana

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SERTIFIKAT UJI PLAGIASI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iv
ABSTRAK	v
RINGKASAN	vi
RIWAYAT HIDUP PENULIS	viii
PRAKATA.....	xi
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Inventarisasi Varietas.....	5
2.2 Identifikasi Varietas	5
2.3 Tanaman Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L.).....	7
2.4 Karakteristik dan Potensi Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L.).....	9
2.5 Karakteristik Penyebaran Biofarmaka di Kabupaten Banjar	10

2.6 Preferensi Konsumen.....	14
2.7 Perilaku Konsumen.....	15
2.8 Penelitian Terdahulu.....	16
2.9 Kerangka Pikir Penelitian.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.2 Alat dan Bahan	20
3.3 Prosedur Analisis Data	21
3.4 Analisis Data.....	23
3.5 Kerangka Konsep Penelitian.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Sebaran dan Potensi Kencur Varietas Lokal Banjar.....	29
4.1.1 Sebaran Kencur Varietas Lokal Banjar	29
4.1.2 Teknik Budidaya Kencur Varietas Lokal Banjar	37
4.1.3 Potensi Kencur Varietas Lokal Banjar	39
4.2 Karakterisasi Varietas Kencur Lokal Banjar	41
4.2.1 Karakterisasi Kencur Varietas Lokal Banjar	41
4.2.2 Herbarium Kencur Varietas Lokal Banjar.....	50
4.3 Preferensi Konsumen dan Daya Saing Kencur Varietas Lokal dengan Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L.) yang Beredar Di Masyarakat	53
BAB V PENUTUP.....	60
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1 Pembagian Zona Potensi Biofarmaka Berdasarkan Kondisi Ekologis di Kabupaten Banjar.....	12
Tabel 2.2 Luas Panen Tanaman Biofarmaka Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman	13
Tabel 2.3 Produksi Tanaman Biofarmaka Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman (kg) di Kabupaten Banjar Tahun 2023 dan 2024	14
Tabel 3.1 Jenis Data Primer Penelitian	26
Tabel 3.2 Indikator Operasional Variabel Penelitian Preferensi Konsumen Kencur Varietas Lokal Banjar	27
Tabel 4.1 Karakteristik Pola Sebar dan Teknik Budidaya Kencur Varietas Lokal Banjar di Kabupaten Banjar	36
Tabel 4.2 Luas Lahan dan Produktivitas Kencur Varietas Lokal Banjar PerDesa	40
Tabel 4.3 Data Umum Kencur Varietas Lokal Banjar	41
Tabel 4.4 Karakter Deskripsi Rimpang Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L) dengan Kencur Varietas Lokal Banjar	47
Tabel 4.5 Distribusi Responden Konsumen Kencur Varietas Lokal Banjar	53
Tabel 4.6 Indeks Preferensi Konsumen Kencur Varietas Lokal Banjar per Desa	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tanaman Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L)	8
Gambar 2.2 Kerangka Pikir Penelitian	19
Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian	28
Gambar 4.1 Peta Wilayah Penelitian Kabupaten Banjar	30
Gambar 4.2 Peta Sebaran Kencur Varietas Lokal Banjar di Desa Lok Tunggul..	32
Gambar 4.3 Peta Sebaran Kencur Varietas Lokal Banjar di Desa Pengaron.....	33
Gambar 4.4 Peta Sebaran Kencur Varietas Lokal Banjar di Desa Sei Pinang.....	34
Gambar 4.5 Peta Sebaran Kencur Varietas Lokal Banjar di Desa Kahelaan.....	35
Gambar 4.6 Kencur Varietas Lokal Banjar I di Desa Lok Tunggul.	43
Gambar 4.7 Kencur Varietas Lokal Banjar I di Desa Pengaron.....	44
Gambar 4.8 Kencur Varietas Lokal Banjar I Banjar di Desa Sei Pinang.....	45
Gambar 4.9 Kencur Varietas Lokal Banjar I di Desa Kahelaan.....	46
Gambar 4.10 Antosianin pada Rimpang Kencur Varietas Lokal Banjar	50
Gambar 4.11 Herbarium Basah Kencur Varietas Lokal Banjar	51
Gambar 4.12 Herbarium Kering Kencur Varietas Lokal Banjar	52

