

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya adalah petani dan peternak. Dimana pembangunan sektor pertanian memegang peranan yang sangat penting dalam pengambilan keputusan pada pembangunan daerah yaitu mempercepat pembangunan ekonomi daerah yang efektif dan kuat dengan cara memperdayakan para pelaku dan potensi ekonomi daerah sehingga terjadi pemerataan pertumbuhan ekonomi. Hal ini bertujuan meningkatkan produk pertanian guna memenuhi kebutuhan pangan, kebutuhan industri dalam negeri, dan meningkatkan kesempatan berusaha, serta mendukung pembangunan daerah. Melalui pembangunan pertanian dalam arti luas diharapkan sektor pertanian akan semakin kuat guna mendukung perkembangan industri dalam rangka mencapai keseimbangan ekonomi, berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan.

Mengenai produk pertanian sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, daging ayam merupakan salah satu hasil komoditi peternakan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara pangan lainnya dan menjadi kebutuhan bahan makanan bagi mayoritas masyarakat Indonesia sehingga perlu mendapat perhatian khusus untuk dikembangkan. Produk daging ayam

merupakan komoditas pangan yang unggul sebab daging ayam banyak kegunaannya dan manfaatnya untuk menunjang kebutuhan gizi masyarakat.

Salah satu yang masyarakatnya mayoritas mengkonsumsi daging ayam adalah kota Pangkalpinang. Dimana terdapat berbagai macam jenis daging ayam yang dikonsumsi masyarakat diantaranya Ayam Buras (*Non-Perebred Chicken*), Ayam Ras Pedaging (*Broiler chicken*) serta Ayam Ras Petelur (*Laying Pullet Chicken*). Masyarakat dalam mengkonsumsi daging ayam selalu memilih diantara 3 jenis daging ayam tersebut yang tersedia di pasaran. Salah satu daging ayam yang digemari masyarakat Pangkalpinang adalah daging Ayam Ras Pedaging (*Broiler Chicken*). Hal ini disertai dengan pertumbuhan konsumsi rumah tangga, peningkatan permintaan dan perubahan gaya hidup masyarakat yang gemari makanan kuliner dan cepat saji seperti *smoked beef*, bakso, *chicken nugget* dan sosis, sehingga berdampak pada perubahan struktur pasar konsumen dan tingkat persaingan usaha daging ayam akan terus meningkat sejalan dengan meningkatnya kemampuan dan daya beli masyarakat.

Menurut Amirullah (2007: 61), keputusan pembelian suatu proses penilaian dan pemilihan dari berbagai alternatif sesuai dengan kepentingan-kepentingan tertentu dengan menetapkan suatu pilihan yang dianggap paling menguntungkan. Konsumen memiliki perilaku pembelian yang menyangkut tentang bagaimana konsumen memilih, membeli sampai dengan memakai suatu produk. Suatu perilaku pembelian dipengaruhi oleh preferensi dan sikap konsumen terhadap suatu produk. Sebelum melakukan perilaku pembelian,

konsumen terlebih dahulu mengambil keputusan akan produk mana yang mereka suka dan yang tidak mereka suka. Setiap produk memiliki karakteristik yang berbeda-beda, sehingga konsumen dalam melakukan tindakan pembelian suatu produk selalu mempertimbangkan karakteristik yang ada pada produk atau objek tertentu yang sesuai dengan selera mereka.

Menurut Kotler & Keller (2012:170), perusahaan dapat mendesain dan mengaplikasikan strategi yang dapat merangsang ketertarikan konsumen terhadap produk dengan memahami preferensi konsumen. Dilihat dari mayoritas masyarakat kota Pangkalpinang yang menyukai berbelanja daging ayam *broiler* di pasar tradisional karena harga daging ayam potong cukup terjangkau dibandingkan harga daging ayam jenis lainnya, produk daging ayam potong tersedia cukup banyak sehingga tersedia banyak pilihan dan mudah didapat dan melayani semua ukuran pembelian. Selain itu konsumen mendasarkan harapannya kepada informasi yang mereka terima tentang produk dan memperhatikan serta mempertimbangkan ciri-ciri fisik (atribut) produk sebelum membeli antara lain bobot, warna daging, warna kulit, kekenyalan, dan kebersihan kulit daging.

Oleh karena itu penting bagi pengusaha atau pedagang untuk mengetahui perkembangan, kebutuhan, dan apa yang menjadi keinginan atau kesukaan konsumen maka dapat diputuskan bagaimana strategi pengembangan yang akan dilakukan sehingga mendorong konsumen berkeinginan untuk membeli dan merasa puas akan produk yang diberikan, karena itu preferensi konsumen berpengaruh terhadap keputusan pembelian.

Selain preferensi konsumen yang mempengaruhi keputusan pembelian, sikap konsumen juga perlu dipahami oleh produsen maupun pedagang dalam proses pemasaran produknya. Sikap terkait dengan adanya persepsi dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dibeli maupun pelayanan yang diterima, misalnya memberikan produk dengan mutu kualitas yang baik, dan pelayanan lebih baik dari pada pesaingnya, sebab jika pelanggan tidak puas, mereka akan meninggalkan pedagang tersebut dan menjadi pelanggan pesaing sehingga berdampak pada berkurangnya angka penjualan.

Dalam hal ini sangat mendukung untuk melakukan keputusan pembelian daging ayam adalah berkenaan dengan sikap konsumen. Sikap konsumen bisa mempengaruhi keputusan pembelian sehingga mengakibatkan terjadinya perubahan penjualan daging ayam yang tidak menentu. Sebagaimana yang diungkap oleh Setiadi (2013: 143), keyakinan dan pilihan konsumen atas suatu produk merupakan sikap konsumen, dalam hal ini sikap terhadap produk tertentu akan mempengaruhi apakah konsumen jadi beli atau tidak. Karena itu bagi pemasar dianjurkan dapat menyesuaikan produk-produknya dengan sikap konsumen agar para pemasar terus meningkatkan penjualannya dan mempertahankan pelanggannya.

Ayam ras pedaging disebut juga *broiler* merupakan jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Ayam ras pedaging telah dikenal masyarakat Indonesia dengan berbagai kelebihan. Hanya 5 - 6 minggu

sudah bisa di panen, dengan waktu pemeliharaan yang relatif singkat. Daging ayam yang salah satu pangan yang mudah di peroleh di berbagai tempat pasaran, harganya terjangkau dan mudah dalam pengolahannya. Hal ini menjadikan daging ayam selalu dibutuhkan dan dikonsumsi secara meluas oleh masyarakat, sehingga permintaan daging ayam terus meningkat.

Ayam ras pedaging (*broiler chicken*) merupakan salah satu daging yang memiliki kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi pada daging ayam *broiler* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel I.1 Kandungan Gizi pada Daging Ayam Broiler

No	Jenis Zat Gizi	Kandungan Zat Gizi per 100 gram
1	Air (%)	74,00
2	Protein (%)	22,00
3	Lemak (g)	25,00
4	Kalsium (mg)	13,00
5	Fosfor (mg)	190,00
6	Besi (mg)	1,50
7	Energi (kal)	302

Sumber : Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2012

Tabel 2.1 menunjukkan bahwa dalam 100 gram daging ayam mengandung kalori sebesar 302 kal, lemak sebesar 25 gram, dan protein sebesar 22 gram. Selain itu juga mengandung kalsium, fosfor dan besi masing-masing sebesar 13 mg, 190 mg dan 1,5 mg. Selain itu daging ayam juga mengandung vitamin c dan e. Daging ayam selain rendah kadar lemaknya, lemaknya juga termasuk asam lemak tak jenuh, ini merupakan makanan protein yang paling ideal bagi anak kecil, orang setengah baya, dan orang lanjut usia, selain itu daging ayam sangat lezat untuk diolah dalam berbagai jenis makana. Sehingga permintaan pasar

terhadap ayam tak pernah berhenti bahkan terus melonjak naik.

Permintaan masyarakat akan produk daging ayam ras di kota Pangkalpinang cukup tinggi, Hal tersebut di lihat pada tabel berikut ini:

Tabel I.2 Produksi dan konsumsi daging di kota Pangkalpinang per tahun (kg)

No	Jenis Ternak	2013	2014	2015
Produksi (kg)				
1	Sapi	884.809	1.203.009	860.394
2	Kerbau	5.264	0	0
3	Kambing	20.644	35.729	37.558
5	Babi	229.820	184.724	180.500
6	Ayam Pedaging	5.056.408	3.789.544	3.764.640
7	Ayam petelur	15.384	37.552	65.270
8	Ayam Buras	268.953	205.540	209.555
9	Itik	8.250	8.415	9.491
Konsumsi (ekor)				
1	Sapi	3.943	5.561	3.705
2	Kerbau	31	0	0
3	Kambing	1.631	2.895	2.971
5	Babi	5.604	4.943	4.402
6	Ayam Pedaging	2.718.499	2.042.900	2.024.000
7	Ayam petelur	12.580	30.780	53.500
8	Ayam Buras	242.300	5.100	189.500
9	Itik	5.000	5.100	5.750

Sumber: Dinas Pertanian, 2016

Dari data di atas dapat diketahui bahwa ayam ras pedaging merupakan produksi terbesar dalam hitungan satuan kg per tahunnya dan konsumsi terbanyak dalam hitungan per ekor dalam setiap tahunnya di ikuti oleh ayam buras dan sapi sebagai produksi dan konsumsi terbesar selanjutnya di kota Pangkalpinang. Konsumen cenderung sangat selektif dalam mengkonsumsi bahan makanan sesuai dengan tingkat pendapatan. Tingginya produksi ayam ras pedaging tidak lepas dari besarnya permintaan masyarakat terhadap daging ayam ras pedaging serta di ikuti lokasi pemasaran yang strategis.

Prapenelitian pada beberapa konsumen yang membeli daging ayam ras (*broiler chicken*) untuk konsumsi di pasar tradisional kota Pangkalpinang sebagai berikut :

Tabel I.3 Jawaban Responden terhadap Masalah dalam Pembelian Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang

No	Indikator	Skala					Frekuensi	Persentase persetujuan
		SS	S	RR	TS	STS		
1	Apakah masalah bapak/ibu saat membeli daging ayam <i>broiler</i> untuk konsumsi di pasar tradisional pangkalpinang adalah kualitas yang kurang baik	4	5	1	0	0	10	86%
2	Warna kulit daging ayam <i>broiler</i> putih kebiruan, kuning dan pucat	3	5	2	0	0	10	82%
3	Daging ayam <i>broiler</i> memiliki kandungan air sedikit dan kekenyalan daging berkurang atau lembek tidak elastis	2	6	1	1	0	10	78%
4	Masih banyak terdapat sisa bulu jarum di permukaan kulit daging ayam <i>broiler</i>	5	5	0	0	0	10	90%
5	Apakah bapak/ibu membeli daging ayam <i>broiler</i> pada pedagang yang sama	2	5	2	1	0	10	76%

Sumber : Data primer diolah peneliti,2016

Berdasarkan tabel I.3 diatas dapat diketahui bahwa responden yang menyatakan bahwa masalah daging ayam *broiler* untuk konsumsi dipasar tradisional kota Pangkalpinang masih memiliki kualitas yang kurang baik dengan kriteria persetujuan responden sebesar 86%, responden yang

menyatakan warna kulit daging ayam broiler putih kebiruan, kuning, dan pucat sebesar 82%, responden yang menyatakan daging ayam broiler yang memiliki kekenyalan tidak elastis atau lembek sebesar 78%, dan responden yang menyatakan daging ayam broiler yang masih banyak tersisa bulu jarum atau kurang bersih sebesar 90%, serta responden yang menyatakan berbelanja pada pedagang yang sama sebesar 76%.

Setelah dilakukan prapenelitian pada beberapa konsumen berdasarkan wawancara pendahuluan, maka peneliti mendapat kesimpulan bahwa permasalahan yang dihadapi dalam penyediaan daging ayam ras di kota Pangkalpinang adalah mutu dan kualitas daging ayam yang kurang baik. Terdapat daging ayam ras yang dipasarkan di pasar tradisional yang kurang segar seperti ayam jual kemarin yang tak laku dan dijual kembali sehingga warna daging ayam yang dipasarkan terlihat putih kebiruan dan pucat. Memiliki kandungan air yang sedikit sehingga kekenyalan dagingnya sudah berkurang.

Sering kali daging ayam ras yang dipasarkan masih banyak terdapat sisa bulu jarum dipermukaan kulit dagingnya, hal ini menandakan bahwa kebersihan daging ayam ras yang dijual kurang terjamin. Selain itu juga terdapat pedagang daging ayam ras yang dengan sengaja memberikan pewarna makanan pada daging ayam ras yang akan dipasarkan untuk memberi kesan bahwa daging ayam yang dijual adalah daging dengan kualitas yang baik.

Selain pada penyediaan dan pemasaran daging ayam ras, masalah lainnya yang berpengaruh terhadap keputusan pembelian daging ayam ras dipasar tradisional adalah masalah sikap konsumen. berdasarkan hasil pengamatan penulis, konsumen dalam berbelanja daging ayam kebanyakan bergantung kepada penjual yang sudah dikenalnya karena masih rendah tingkat kepercayaan konsumen pada para pedagang dan masih mininya pengetahuan konsumen akan daging yang baik konsumsi karena itu konsumen masih bergantung pada pedagang yang dianggap dipercaya, sehingga kesulitan bagi penjual lainnya yang baru memulai usahanya untuk memperoleh pelanggan.

Berbagai tanggapan dari konsumen perlu diterima sebagai masukan yang berharga bagi pengembangan dan penyusunan strategi oleh produsen atau pemasar berikutnya. Oleh karena itu pemasar harus mengetahui apa yang diinginkan dan dibutuhkan oleh konsumen untuk memenuhi kebutuhan pangan mereka, dengan cara mempelajari bagaimana preferensi dan sikap dari perilaku konsumennya dalam pengambilan keputusan pembelian. Terkait permasalahan keputusan pembelian yang dipengaruhi oleh preferensi dan sikap konsumen untuk dilakukan penelitian lebih mendalam. Inilah yang mendorong peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Preferensi dan Sikap Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Daging Ayam Ras (*Broiler Chicken*) di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang ”**.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana gambaran preferensi konsumen, sikap konsumen, dan keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang?
- b. Apakah preferensi konsumen berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang?
- c. Apakah sikap konsumen berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang?
- d. Apakah preferensi dan sikap konsumen berpengaruh positif dan signifikan secara simultan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang?
- e. Atribut produk apa saja yang menjadi preferensi konsumen dalam keputusan membeli daging ayam *broiler* di pasar tradisional kota Pangkalpinang?

1.3 Batasan Masalah

Untuk memperoleh gambaran yang jelas mengenai masalah yang akan diteliti, penelitian membatasi penyajian yang hanya pada variabel preferensi, sikap konsumen, keputusan pembelian dan objek penelitian yang merupakan konsumen akhir yang berbelanja di pasar tradisional kota Pangkalpinang.

1.4 Tujuan Penelitian

- a. Memberi gambaran tentang preferensi konsumen, sikap konsumen, dan keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang.
- b. Mengetahui dan menganalisis preferensi konsumen berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang.
- c. Mengetahui dan menganalisis sikap konsumen berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang.
- d. Mengetahui dan menganalisis preferensi dan sikap konsumen berpengaruh positif dan signifikan secara simultan terhadap keputusan pembelian daging ayam ras (*broiler chicken*) di pasar tradisional kota Pangkalpinang.
- e. Mengetahui dan menganalisis atribut produk apa saja yang menjadi preferensi konsumen dalam keputusan membeli daging ayam *broiler* di pasar tradisional kota Pangkalpinang.

1.5 Manfaat Penelitian

- a. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan memperkaya konsep atau teori yang menyokong bagi perkembangan ilmu manajemen pemasaran, khususnya dalam memahami preferensi dan

sikap konsumen terhadap keputusan pembelian dalam daging ayam *broiler*.

b. Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang diperlukan oleh produsen ayam potong dan pedagang dalam memahami keinginan konsumen dalam memilih daging ayam broiler sehingga menjadi lebih kompetitif.

c. Kebijakan

Hasil penelitian dapat dipakai sebagai informasi dalam membuat kebijakan dan pembinaan yang tepat kepada semua stakeholder untuk meningkatkan sektor peternakan, sektor perdagangan, dan perlindungan terhadap konsumen.

1.6 Sistematika Pembahasan

Penelitian ini disusun dalam 5 bab, berikut adalah pembagian tersebut secara ringkas sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini akan diuraikan mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika pembahasan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisi landasan teori yang menguraikan tentang tinjauan pustaka yang meliputi pengertian pemasaran, konsep strategi

pemasaran, jalur pemasaran, preferensi konsumen, sikap konsumen, keputusan pembelian konsumen, penelitian terdahulu, kerangka berpikir, dan hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini menguraikan tentang jenis penelitian, tempat dan waktu penelitian, teknik pengumpulan data, jenis dan sumber data, populasi, sampel, teknik pengambilan sampel, variabel yang diteliti, definisi operasional variabel, pengukuran variabel, dan teknik analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini menguraikan tentang deskripsi objek penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian.

BAB V PENUTUP

Bab ini menguraikan tentang kesimpulan hasil penelitian serta saran-saran yang diberikan berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.