

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Daging adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh (Hafri et al., 2018). Kegiatan pemenuhan permintaan daging melibatkan beberapa industri, salah satunya industri rumah potong hewan. Industri ini merupakan industri yang berperan dalam melakukan pemotongan hewan serta pendistribusian daging dengan standar tertentu yang diperlukan dalam pemenuhan kesehatan dan keamanan daging yang akan dikonsumsi. Munculnya isu- isu global seperti *food safety* dan *sanitary* menyebabkan industri rumah potong hewan berlomba-lomba dalam penyediaan daging yang sehat dan aman untuk dikonsumsi. Usaha untuk meningkatkan kualitas daging dilakukan melalui pengolahan atau penanganan yang lebih baik sehingga dapat mengurangi kerusakan atau kebusukan selama penyimpanan dan pemasaran.

Usaha penyediaan daging memerlukan perhatian khusus karena daging mudah dan cepat tercemar oleh pertumbuhan mikroorganisme. Daging sangat baik bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme sehingga dapat menurunkan kualitas daging. Penurunan kualitas daging diindikasikan melalui perubahan warna, rasa, aroma bahkan pembusukan. Sebagian besar kerusakan daging disebabkan oleh penanganan yang kurang baik sehingga memberikan

peluang hidup bagi pertumbuhan dan perkembangan mikroba perusak yang berdampak pada menurunnya daya simpan dan nilai gizi daging.

Pasar adalah tempat bertemunya penjual dan pembeli. Ada dua jenis pasar yang bisa kita jumpai dalam kehidupan sehari-hari, yakni pasar tradisional dan pasar modern. Dua jenis pasar ini sama-sama menyediakan berbagai kebutuhan, seperti sayuran, makanan serta minuman, buah, daging, sabun, dan lain-lain. Di balik hal itu, pasar tradisional dan pasar modern berbeda. Menurut Mulyadi (2021), salah satu perbedaan pasar tradisional dan modern adalah harganya. Pada pasar tradisional, harganya ditetapkan berdasarkan kesepakatan tawar-menawar antara penjual dan pembeli. Sedangkan di pasar modern, harganya sudah pasti, ditandai dengan adanya label harga. Sedangkan menurut Wahab (2010), dalam pasar modern, interaksi penjual dan pembeli tidak terjadi secara langsung. Sementara di pasar tradisional terjadi interaksi langsung. Adapun interaksi yang dimaksud adalah perbincangan antara penjual dan pembeli. Misalnya proses tawar-menawar, bertanya tentang ketersediaan produk, dan sebagainya. Terakhir, perbedaan pasar tradisional dan pasar modern adalah fasilitasnya. Pasar tradisional berada di tempat yang terbuka dan petugas kebersihannya sangat minim. Sementara di pasar modern, ada pendingin ruangan dan petugas kebersihan. (www.Kompas.com, 2022)

Konsumen dalam mencari produk daging pasti datang ke pasar. Konsumen dalam mencari produk daging pasti datang ke pasar. Baik pasar tradisional ataupun pasar modern, keduanya menyediakan kebutuhan daging sesuai kebutuhan konsumen. Kedua jenis pasar tersebut memiliki beberapa perbedaan yang mencolok. Selain dibedakan dari jenis transaksi yang terjadi, biasanya

produk daging yang dijual di pasar tradisional adalah produk yang masih segar dan baru. Sedangkan, barang yang dijual di pasar modern merupakan produk daging yang dapat disimpan dalam jangka waktu lama (Hafri, Hidayati dan Elfawati, 2018).

Selain itu, masyarakat lebih memilih belanja ke pasar modern karena kualitas dan kebersihan terjamin. Berikut data hasil wawancara peneliti dengan 20 orang konsumen tentang alasan memilih belanja di pasar modern terkait kualitas dan kebersihan, yang disajikan pada Tabel 1.1 sebagai berikut:

Tabel 1.1
Alasan Konsumen Berbelanja di Pasar Modern

No.	Pernyataan	Ya		Tidak		Total	
		Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	Apakah anda memilih berbelanja di Pasar Modern Karena Kualitas nya?	14	70%	6	30%	20	100%
2	Apakah anda berbelanja di pasar modern karena kebersihannya?	18	90%	2	10%	20	100%

Sumber: (Wawancara Peneliti, 2022)

Dari tabel 1.1, dapat diketahui bahwa 70% konsumen yang diberikan pertanyaan terkait kualitas, memilih pasar modern karena yakin terhadap kualitas yang ditawarkan di pasar modern dibanding di pasar tradisional. Sedangkan untuk kebersihan, 90% konsumen memilih pasar modern karena disana lebih bersih, tertata dan nyaman ketika berbelanja. Hal ini dibuktikan dengan Gambar 1.1 sebagai berikut:



Sumber: Dokumentasi, 2022

Gambar 1.1 **Produk Daging Sapi di Pasar Modern**

Masyarakat cenderung memilih belanja di pasar tradisional karena murah tetapi ragu akan kualitas dan kebersihannya. Dari data Dinas Ketahanan Pangan Pertanian dan Perikanan Kota Tasikmalaya (2022) pada bulan Juli harga daging sapi di pasar tradisional terpantau berada di angka Rp. 125.000 sampai 130.000 per kg. Sedangkan kan di pasar Modern atau Supermarket khususnya di Asia Plaza, menurut data dari Dinas Ketahanan Pangan Pertanian dan Perikanan Kota Tasikmalaya (2022) pada bulan Juli harga daging sapi berada di harga Rp. 15.599 per 100 gram atau Rp. 155.990 per Kg. Dari perbandingan harga tersebut dapat diketahui bahwa harga daging sapi di pasar tradisional lebih murah dan terjangkau dibanding di pasar modern.

Penjualan daging di pasar tradisional umumnya dilakukan dalam keadaan terbuka (tanpa penutup). Daging disajikan di lokasi yang kurang terjamin kebersihannya dan bersuhu udara tinggi (suhu kamar). Pada kondisi tersebut

mikroba patogen dapat tumbuh dengan subur (Hafri et al., 2018). Berikut suasana kios daging sapi di pasar tradisional:



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2022

Gambar 1.2
Produk Daging Sapi di Pasar Tradisional

Penjualan daging secara terbuka biasanya menyebabkan konsumen memilih daging dengan memegangnya sehingga daging dapat terkontaminasi dan teksturnya menjadi lembek sehingga menurunkan kualitas daging tersebut. Tindakan pencegahan yang dapat dilakukan oleh pedagang-pedagang di pasar tradisional guna meningkatkan daya tahan daging adalah menutup atau mengemas daging.

Kualitas produk menjadi perhatian penting bagi pedagang dalam menjual sebuah produk. Produk yang berkualitas menjadi kriteria utama konsumen dalam pemilihan produk yang ditawarkan oleh pedagang. Pedagang senantiasa mampu mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk guna memenuhi keinginan konsumen. Dengan produk yang berkualitas pedagang dapat bersaing dengan para kompetitor dalam menguasai pangsa pasar. Upaya untuk mempertahankan kualitas dan daya tahan daging dapat dilakukan penggunaan kemasan hampa udara.

Kemasan hampa udara berfungsi sebagai pelindung produk dari kontaminasi selama proses distribusi ke pelanggan (Hafri et al., 2018). Pengemasan daging memegang peranan penting dalam mencegah atau mengurangi kerusakan oleh mikroorganisme serta gangguan fisik. Pengaruh lain dari kemasan plastik adalah melindungi produk dari perubahan kadar air karena bahan kemasan dapat menghambat terjadinya penyerapan uap air dari udara (Loekman et al., 2018).

Pasar Cikurubuk merupakan pasar induk yang terdapat di wilayah Tasikmalaya. Di Pasar Cikurubuk terdapat berbagai macam jenis kegiatan perdagangan dari berbagai komoditas yang diantaranya adalah komoditas daging sapi. Para pedagang sapi di Pasar Cikurubuk sudah menerapkan teknologi yang cukup modern untuk lebih menjaga kualitas produk. Namun pasar ini juga tidak terlepas dari peran serta Rumah Potong Hewan (RPH) dalam menjaga kualitas produk berupa daging sapi serta perusahaan juga harus bersaing dengan perusahaan lain.

Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA merupakan salah satu pedagang daging sapi di pasar Cikurubuk Tasikmalaya. Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA berkomitmen memberikan daging sapi terbaik kepada konsumen, dengan menjaga kualitas dan kehalalan daging yang mereka jual. Untuk menjaga kualitas produk daging sapi yang mereka jual, pihak Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA melakukan sejumlah langkah yaitu salah satunya adalah dengan melakukan pengemasan. Berikut produk daging sapi yang ada di PD.Daging Sapi H.TA, sebagai berikut:



Sumber: PD. H.TA, 2022

Gambar 1.1
Produk Daging Sapi H.TA

Dari hasil pengamatan di Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA pada Gambar 1.1., kualitas daging sapi terlihat segar, namun higienitas-nya diragukan dan tidak rapih, pengemasan yang dilakukan pun adalah menggunakan plastik biasa dan bukan menggunakan pengemasan kedap udara, sehingga kualitas produk kurang terjaga dengan baik. Hal ini diyakini dapat mempengaruhi kualitas produk, dimana produk gampang berair, daya tahan kurang lama, serta faktor kebersihan.

Dilihat dari masalah – masalah tersebut pengemasan (*packaging*) cukup mempengaruhi kualitas produk. Pengemasan daging memegang peranan penting dalam mencegah atau mengurangi kerusakan oleh mikroorganisme serta gangguan fisik. Pengaruh lain dari kemasan adalah melindungi produk dari perubahan kadar air karena bahan kemasan dapat menghambat terjadinya penyerapan uap air dari udara. Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Hartawijaya (2019), dimana hasil penelitian menunjukkan bahwa kemasan plastik berpengaruh positif terhadap kualitas daging sapi di pasar Arengka Kota Pekanbaru.

Menurut Kotler (2018: 230) *packaging* (pengemasan) adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus untuk sebuah produk. Upaya

untuk mempertahankan kualitas dan daya tahan daging dapat dilakukan penggunaan kemasan hampa udara. Kemasan hampa udara berfungsi sebagai pelindung produk dari kontaminasi selama proses distribusi ke pelanggan. Sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Hafri et al. (2018), dimana hasil penelitian menunjukkan besar pengaruh kemasan berpengaruh terhadap kualitas daging sapi.

Berawal dari uraian dan gejala masalah tersebut, peneliti menilai perlu adanya pembahasan dan pengkajian lebih dalam mengenai peningkatan kualitas produk melalui pengemasan (*packaging*). Maka dari itu penulis tertarik melakukan penelitian yang dituangkan dalam usulan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pengemasan (*Packaging*) terhadap Kualitas Produk Daging Sapi pada Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian diatas, telah diidentifikasi beberapa permasalahan yang dihadapi, berikut adalah masalah-masalah tersebut.

1. Bagaimana Pengemasan (*Packaging*) Daging Sapi pada Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
2. Bagaimana Kualitas Produk Daging Sapi pada Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
3. Bagaimana pengaruh Pengemasan (*Packaging*) terhadap Kualitas Produk Daging Sapi pada Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Pengemasan (*Packaging*) Daging Sapi pada Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
2. Kualitas Produk Daging Sapi pada Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.
3. Pengaruh Pengemasan (*Packaging*) terhadap Kualitas Produk Daging Sapi pada Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian yang diperoleh ini diharapkan dapat berguna dan bermanfaat ataupun memberikan sedikit wawasan untuk pengembangan ilmu dan terapan ilmu:

1. Pengembangan ilmu pengetahuan

Dapat menjadi tambahan bahan bacaan yang dapat digunakan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan umumnya bidang manajemen, khususnya mengenai pengemasan (*packaging*) dan kualitas produk.

2. Terapan ilmu pengetahuan

a. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai suatu pegangan atas bahan informasi yang diperlukan dalam pengambilan kebijakan – kebijakan dan penelitian ini juga dapat digunakan atau diterapkan sebagai bahan evaluasi dalam permasalahan yang sama di masa yang akan datang.

b. Bagi pihak lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan contoh bagi perusahaan lain dan bagi mahasiswa yang mengadakan penelitian terhadap permasalahan yang serupa di masa yang akan datang.

1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian direncanakan akan dilakukan di Rumah Potong Hewan PD. Daging Sapi H.TA di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya, yang beralamat di Komplek Kios Daging Sapi, Pasar Cikurubuk, Kota Tasikmalaya.

1.5.2 Jadwal Penelitian

Penelitian direncanakan akan dilakukan selama 10 (sepuluh) bulan, dimulai pada bulan Desember tahun 2021 sampai dengan bulan September tahun 2022. Adapun jadwal penelitiannya secara lengkap disajikan pada Lampiran 1 (terlampir).