

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Banyak faktor yang mempengaruhi untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas, diantaranya pola makan (gizi), kesehatan, pendidikan, informasi, teknologi dan pelayanan lainnya. Daging merupakan salah satu produk pertanian yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan protein berkualitas tinggi yang mampu menyediakan berbagai macam asam amino esensial. Kontribusi daging sapi dalam memenuhi kebutuhan protein hewani menduduki peringkat kedua setelah daging ayam. Di antara pangan hewani dan nabati, beras mengalami peningkatan tahunan terbesar, diikuti oleh kedelai dan daging sapi (Nugroho dan Simamora, 2021).

Daging sapi menjadi kontributor utama bagi kebutuhan gizi manusia, terutama sebagai sumber protein hewani yang paling disukai dan dibutuhkan oleh masyarakat (Firnanda, 2023). Secara umum, komposisi daging terdiri atas air, lemak, protein, mineral dan karbohidrat. Kandungan gizi yang lengkap dan keanekaragaman produk olahannya menjadikan daging sebagai bahan pangan yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia, namun demikian kualitas daging yang beredar di masyarakat seringkali tidak terjamin dengan baik (Prasetyo dkk, 2013).

Daging sapi tidak hanya dikonsumsi oleh rumah tangga, tetapi juga digunakan sebagai bahan baku industri lain. Seiring dengan pertumbuhan populasi dan peningkatan pendapatan, permintaan akan daging sapi terus meningkat (Tabel 1). Kebutuhan akan protein hewani dalam konsumsi makanan rumah tangga di Indonesia mengalami peningkatan seiring dengan pertumbuhan populasi dan peningkatan standar hidup, yang memicu meningkatnya permintaan pangan (Hanum dkk, 2016).

Produksi daging sapi dalam negeri belum mampu memenuhi permintaan yang terus bertambah, sehingga Indonesia harus bergantung pada impor sapi hidup untuk menutupi kekurangan tersebut. Produksi daging sapi dalam negeri mulai tertinggal dari konsumsi dalam negeri mulai tahun 1990, mengingat tren konsumsi dalam negeri yang meningkat, terutama setelah tahun 2015 (Hadi dan Chung, 2022).

Tabel 1. Jumlah Penduduk, Konsumsi Daging, dan Produksi Daging sapi di Indonesia (2014-2023)

Tahun	Jumlah Penduduk (Juta Jiwa)	Konsumsi Daging (Kg/Kapita/Tahun)	Produksi Daging Sapi (Juta) (Kg)
2014	252.164,80	1,732	497.669,00
2015	255.461,70	1,658	506.661,00
2016	258.705,00	1,890	518.484,00
2017	261.890,90	1,890	486.320,00
2018	265.015,30	2,034	497.972,00
2019	268.074,60	2,159	504.802,00
2020	270.203,90	2,178	453.418,44
2021	272.628,50	2,203	487.802,21
2022	275.773,80	2,226	499.708,08
2023	278.696,20	2,250	503.506,76

Sumber :Maharani dkk., 2024

Sementara produksi daging sapi di dalam negeri pada tahun 2021-2023 didominasi oleh lima Provinsi termasuk salah satunya Provinsi Jawa Barat yang menempati urutan ke dua terbesar pada tahun 2021-2023 seperti dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Produksi Daging Sapi Lima Provinsi Terbesar di Indonesia

No	Provinsi	Produksi Daging Sapi (Ton)		
		2021	2022	2023
1.	Jawa Timur	108.284,10	110.991,2	102.711,7
2.	<b>Jawa Barat</b>	<b>78.134,54</b>	<b>84.960,62</b>	<b>86.053,7</b>
3.	Jawa Tengah	65.150,77	61.393,95	65.995,4
4.	Sumatera Barat	21.375,13	21.514,66	31.194,4
5.	Lampung	21.130,03	21.176,20	22.895,2

Catatan : \*) Rincian lengkap tiap Propinsi ada di Lampiran 2

Sumber : BPS 2023

Berdasarkan Tabel 1, produksi daging sapi di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 503.506,76 ton. Berdasarkan Tabel 2 produksi daging sapi di Jawa Barat pada tahun 2023 menempati urutan kedua terbesar setelah Jawa Timur dengan produksi sebesar 86.053,717 ton atau 17,09 persen. Hal tersebut menunjukkan produksi daging sapi di Jawa Barat masih memiliki potensi untuk dikembangkan.

Kota Tasikmalaya merupakan salah satu wilayah yang ada di Provinsi Jawa Barat yang memiliki potensi sebagai penghasil daging ternak. Salah satu daging ternak yang diusahakan dan dikembangkan adalah daging sapi. Data produksi daging sapi di Kota Tasikmalaya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Produksi Daging Sapi Lima Terbesar di Jawa Barat Tahun 2023

No	Wilayah Jawa Barat	Produksi Daging Sapi (Kg)
1.	Kota Tasikmalaya	<b>9.297,059</b>
2.	Bogor	8.705,120
3.	Kota Depok	8.338,003
4.	Bandung	6.796,457
5.	Bandung Barat	6.443,370
<b>Total Provinsi Jawa Barat*)</b>		<b>86.053,717</b>

Catatan : \*) Rincian tiap Kabupaten/Kota ada di Lampiran 3

Sumber : BPS 2023

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa Kota Tasikmalaya menjadi penghasil daging sapi di Jawa Barat dari 27 Kota/Kabupaten yang ada, dengan produksi sebesar 9.297,059 kg. Apabila diperhitungkan dari produksi Jawa Barat, maka Kota Tasikmalaya menyumbang sekitar 10,80 persen.

Terdapat dua jenis pasar yang memperdagangkan daging sapi di Kota Tasikmalaya yaitu pasar tradisional dan pasar modern /supermarket. Sebagian besar konsumen di Indonesia lebih banyak membeli daging di pasar tradisional, demikian juga di Kota Tasikmalaya. Seperti yang disampaikan Tambunan R.D, (2009) bahwa 70 persen konsumen daging dipenuhi dari pasar tradisional dan hanya 30 persen di supermarket. Pasar tradisional mempunyai fungsi sebagai pasar yang dapat melakukan penjualan eceran dan grosir (Qomariah dkk., 2023).

Kota Tasikmalaya memiliki pasar tradisional terbesar yaitu Pasar Cikurubuk. Hampir semua kebutuhan bisa didapatkan di Pasar Cikuburuk, termasuk daging sapi. Terdapat beberapa kios yang menjual daging sapi, salah satunya yaitu PD. Daging Sapi H. Jajang/Hj. Dedeh. Kios tersebut menjual daging sapi sejak tahun 2001 hingga saat ini dan kios ini menyediakan berbagai jenis daging sapi dengan lengkap sehingga konsumen mudah mencari produk yang diinginkannya.

Permasalahan yang terjadi pada PD Daging Sapi H.Jajang/Hj Dedeh sampai saat ini adalah penurunan pendapatan yang di sebabkan oleh penurunan omzet penjualan. Penurunan omzet penjualan sangat terkait dengan kepuasan konsumen dalam membeli daging sapi. Kepuasan konsumen menurut Kotler (2003) adalah perasaan senang atau kecewa seseorang yang muncul setelah membandingkan kinerja produk yang dipikirkannya dengan kinerja yang

diharapkan. Jika kinerja berada di bawah ekspektasi, pelanggan akan merasa tidak puas. Engel, dkk (1993) menyatakan bahwa konsumen tidak hanya melakukan pembelian produk, tetapi juga melakukan evaluasi pasca pembelian akibat kepuasan atau ketidakpuasan atas produk terkait.

Kepuasan konsumen berdampak baik pada keyakinan dan sikap konsumen terhadap pembelian selanjutnya. Sedangkan ketidakpuasan yang dirasakan konsumen akan berdampak buruk pada keyakinan dan sikap konsumen. Maka dari itu, produsen perlu melakukan berbagai upaya untuk mempertahankan pelanggan dengan pemberian perasaan puas. Beberapa variabel yang perlu diperhatikan oleh produsen dalam mempertahankan pelanggan yaitu kualitas, dan harga. Kepuasan konsumen daging sapi juga demikian dan akan sangat ditentukan oleh beberapa hal diantaranya kualitas daging sapi, harga daging sapi, kualitas pelayanan dan layanan purna jual.

Penjual daging sapi perlu memikirkan harga jual yang tepat, karena harga yang tidak tepat akan berakibat tidak menarik para pembeli untuk membeli daging sapi. Penetapan harga yang terlalu tinggi akan mendorong konsumen beralih ke penjual daging sapi lain yang menawarkan harga lebih murah dengan kualitas daging sapi yang relatif sama yang pada akhirnya akan memberikan dampak pada menurunnya konsumen daging sapi pada kios tersebut. Sementara itu, penetapan harga yang terlalu rendah akan menimbulkan kerugian bagi penjual daging sapi, karena harga jual tidak dapat menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan (Eriswanti dan Kartini, 2019).

Keputusan pembelian produk secara umum terdiri dari lima tahap (Kotler dan Keller, 2016) yang terdiri dari : 1) *Problem Recognition* (Pengenalan Masalah); 2. *Informations Research* (Pencarian Informasi); 3. *Evaluation of Alternatives* (Evaluasi Alternatif); 4. *Purchase Decision* (Keputusan Pembelian); 5. *Postpurchase Behavior* (Perilaku Pascapembelian). Selanjutnya dijelaskan bahwa pengenalan masalah merupakan tahap awal konsumen mengenali kebutuhan dilanjutkan dengan tahapan mencari informasi tentang berbagai hal terkait produk yang bersangkutan, kemudian mengevaluasi berdasarkan informasi yang sudah diperoleh sebelumnya, kemudian tahap pembelian produk dan terakhir tahapan evaluasi tentang pemilihan dan pembelian di masa mendatang.

Atma dan Nio (2019) menyebutkan bahwa keputusan pembelian akan berhasil jika konsumen menyadari bahwa produk tersebut dapat memenuhi kebutuhannya, sehingga mereka akan segera membeli dan merasa puas terhadap produk tersebut. Purwono dkk, (2014) menyatakan dari hasil penelitian yang sudah dilakukannya bahwa apabila konsumen telah mengetahui informasi mengenai baik buruknya suatu produk, maka ia akan mempertimbangkan pembelian produk tersebut dibandingkan dengan produk yang ia sama sekali tidak tahu. Semakin rendah tingkat kinerja dan tingkat kepuasan konsumen terhadap suatu produk, semakin rendah tingkat loyalitas konsumen terhadap produk tersebut.

Sampai saat ini permasalahan tentang kepuasan konsumen yang mengakibatkan pada keputusan pembelian daging sapi belum pernah dievaluasi oleh PD Daging sapi H. Jajang/Hj. Maka dari latar belakang tersebut perlu diadakannya penelitian mengenai hubungan antara kepuasan konsumen dengan keputusan pembelian daging sapi pada PD. Daging Sapi H. Jajang/Hj. Dede untuk keberlanjutan usahanya.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Bagaimana tingkat kepuasan konsumen dalam membeli daging sapi di PD. Daging Sapi H. Jajang/Hj. Dede ?
2. Bagaimana keputusan pembelian konsumen dalam membeli daging sapi di PD. Daging Sapi H. Jajang/Hj. Dede ?
3. Bagaimana hubungan antara kepuasan konsumen dengan keputusan pembelian daging sapi di PD. Daging Sapi H. Jajang/Hj. Dede ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Tingkat kepuasan konsumen dalam membeli daging sapi;
2. Keputusan pembelian konsumen dalam membeli daging sapi
3. Hubungan antara kepuasan konsumen dengan keputusan pembelian daging sapi di PD. Daging Sapi H. Jajang/Hj. Dede.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

- 1) Bagi penulis, sebagai aplikasi ilmu pengetahuan yang telah penulis peroleh selama masa perkuliahan dan sebagai salah satu syarat dalam meraih gelar sarjana.
- 2) Bagi pembaca, sebagai wawasan pembaca dalam mengetahui hubungan antara kepuasan konsumen dengan keputusan pembelian daging sapi.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

- 1) Bagi pemangku kebijakan, sebagai bahan masukan dan gambaran bagi pemerintah daerah di dalam menentukan kebijakan serta menentukan arah dan strategi untuk perbaikan produksi daging sapi.
- 2) Bagi PD. Daging Sapi H. Jajang/Hj. Dedehe sebagai masukan untuk keberlanjutan usahanya.
- 3) Bagi pihak lain, penelitian ini dapat berguna sebagai pembanding dalam melakukan penelitian dimasa yang akan datang.