

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Salah satu tugas wajib Pemerintah Indonesia adalah melaksanakan penyelenggaraan pangan nasional, termasuk menanggulangi kerawanan pangan dan kekurangan gizi. Dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan pada Bab 1 Pasal 1 ayat 14 menyatakan bahwa Penyelenggaraan Pangan adalah kegiatan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan dalam penyediaan, keterjangkauan, pemenuhan konsumsi Pangan dan Gizi, serta keamanan pangan dengan melibatkan peran serta masyarakat yang terkoordinasi dan terpadu (Kusnandar et al., 2018).

Tugas wajib serupa juga termasuk dalam program utama Kementerian Pertanian yaitu program peningkatan ketahanan pangan. Sementara itu, dibidang peternakan tertuang suatu program ketahanan pangan yaitu program kecukupan pangan hewani asal ternak, khususnya daging sapi. Peningkatan ketahanan pangan nasional pada hakekatnya mempunyai arti strategis bagi pembangunan nasional. Ketersediaan pangan yang cukup, aman, merata, harga terjangkau, dan bergizi merupakan pilar bagi pembangunan sumberdaya manusia. Pembangunan sumberdaya manusia yang berkualitas sebagai faktor kunci peningkatan produktivitas dalam memacu pembangunan nasional (Rusdiana & Maesya, 2017).

Meningkatnya jumlah penduduk dan adanya perubahan pola konsumsiserta selera masyarakat telah menyebabkan konsumsi daging secara nasional cenderung meningkat. Pola konsumsi pangan masyarakat yang cenderung berbeda.

antar wilayah berdasarkan lingkungan dan sumber daya, adat, kebiasaan serta pendapatan masyarakat. Pencapaian kecukupan kebutuhan nutrisi terutama protein pada masyarakat akan lebih efisien apabila dilakukan dengan meningkatkan konsumsi daging (Ariani et al., 2018).

Protein termasuk salah satu dari banyak hal penting dari sekian banyak zat gizi yang peranannya penting bagi pertumbuhan dan perkembangan manusia. Pada dasarnya protein menurut sumbernya dibedakan menjadi protein nabati dan protein hewani. Protein nabati adalah protein yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, kacang-kacangan, atau biji-bijian. Protein hewani adalah protein yang berasal dari hewan, protein hewani terbagi menjadi protein hewani yang berasal dari perikanan dan peternakan. Mengonsumsi protein yang bersumber dari hewan memiliki dampak positif bagi kesehatan, hal ini dikarenakan protein hewani mengandung asam amino yang lebih kompleks dan protein hewani cenderung mudah dicerna oleh sistem pencernaan. Protein sangat berperan penting bagi pertumbuhan dan perkembangan manusia. Untuk menciptakan Sumber Daya Manusia yang unggul, cerdas diperlukan makanan yang berprotein tinggi yang berasal dari protein hewani atau protein nabati (Suryana et al., 2019).

Menurut Permata et al (2018) daging merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya yang tinggi, daging mengandung asam amino esensial yang lengkap dan seimbang serta beberapa jenis mineral dan vitamin. Daging merupakan produk peternakan yang diperoleh dari hasil pemotongan ternak yang sifatnya sangat mudah mengalami pembusukan (*highly perishable*). Salah satu

daging yang banyak dikonsumsi adalah daging kerbau. Daging kerbau memiliki warna merah tua, seratnya lebih kasar dan teksturnya liat. Daging kerbau pada dasarnya sama dengan daging sapi. Daging kerbau memiliki karakteristik Ph daging 5,4, kadar air 76,6%, protein 19%, dan kadar abu 1%. Hal ini disebabkan lebih banyak pigmentasi pada daging kerbau atau lemak intramuskulernya yang lebih sedikit. Kadar lemak daging kerbau lebih rendah sehingga dapat memenuhi keinginan konsumen dewasa ini. Selain itu, daging kerbau juga lebih banyak mengandung jaringan ikat dan berwarna lebih gelap sehingga cenderung mengurangi kualitasnya dibandingkan daging sapi (Lawrie, 2003).



Gambar 1 Produk Daging Kita

Menurut data yang bersumber dari BPS (2022), didapatkan data produksi daging kerbau di Indonesia pada tahun 2019, 2020 dan 2021 sebagai berikut:

Tabel 1 Produksi Daging Kerbau di Indonesia

Tahun	Produksi(Ton/Tahun)
2019	24,789,11
2020	18,525,95
2021	20,972,29

Sumber: BPS (2022)

Sedangkan menurut data yang bersumber dari BPS Kepri (2022), didapatkan data produksi daging kerbau di Kepulauan Riau pada tahun 2019, 2020 dan 2021 sebagai berikut:

Tabel 2 Produksi Daging Kerbau di Kepulauan Riau

Tahun	Produksi(Perkilo)
2019	0,00
2020	0,00
2021	0,00

Sumber: BPS Kepri (2022)

Untuk memenuhi kebutuhan akan protein hewani di Kepulauan Riau, Badan Usaha Milik Negara (BUMN) melalui perusahaan umum milik Negara yang bergerak di bidang logistic pangan atau yang biasa dikenal sebagai Perum Bulog menyediakan daging kerbau beku dengan merek “daging kita” yang dibuat sebagai alternative daging yang berkualitas namun memiliki harga yang lebih terjangkau dibanding daging sapi dengan harga eceran tertinggi yang disarankan bulog sebesar Rp. 80.000.

Bulog turut menjamin kebutuhan daging agar selalu tersedia di masyarakat walaupun disaat lonjakan permintaan daging, oleh karna itulah muncul produk “daging kita” yang sudah ada sejak tahun 2017. Selain menyediakan produk Daging Kita, Bulog juga menyediakan beberapa produk diantaranya Beras Kita, Beras Kita Sachet, Gula Manis Kita, Minyak Goreng Kita dan Terigu Kita. Dari semua produk yang disebutkan dapat kita lihat dari website Bulog.

Daging kerbau dari Bulog dengan merek dagang “daging kita” merupakan daging yang diimpor Bulog dari India. Ada empat tahapan yang dilalui seekor ternak sebelum diekspor dalam bentuk daging beku ke Indonesia. Tahapan

tersebut meliputi peternak, aggregator, pemasok dan rumah produksi serta dalam setiap tahapan mendapatkan monitoring oleh dokter hewan Negara bagian. Selain itu, produk “daging kita” telah memenuhi kriteria kesehatan hewan dan dinyatakan layak dikonsumsi manusia (*fit for human consumption*) sebagaimana dinyatakan sertifikat kesehatan (*Health Certificate*) dari lembaga Veteriner di India. Sebelum dilakukan pengiriman ke Indonesia, daging kerbau yang diimpor Bulog dipastikan hanya dilakukan oleh supplier yang telah mendapat sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia.

Berdasarkan data yang bersumber dari Badan Pusat Statistik didapatkan bahwa konsumsi daging sapi dan kerbau di Kepulauan Riau tahun 2021 sebanyak 10,55 (000 ton). Sedangkan jika kita beralih ke data hasil penjualan dari Perum Bulog Cabang Tanjungpinang didapatkan bahwa hasil penjualan daging kerbau selama tahun 2021 sebanyak 22.451 kg.

Keputusan pembelian yang dilakukan oleh konsumen agar dapat menggambarkan seberapa memasarkan barang atau jasa dalam usaha memasarkan suatu produk ke konsumen agar banyak peminat dan tertarik kepada produk yang dijual. Keputusan pembelian daging kerbau dari Perum Bulog Cabang Tanjungpinang dapat dipengaruhi beberapa variabel diantaranya kualitas produk, promosi dan kesadaran merek. Kualitas produk adalah kemampuan yang harus dimiliki oleh suatu produk untuk dapat melakukan fungsi yang mencakup ketepatan, kemudahan, daya tahan dan perbaikan sesuai dengan kegunaan produk tersebut. Kualitas yang ada pada daging kerbau dari Perum Bulog Cabang Tanjungpinang dapat menentukan keputusan pembelian dari konsumen. Harga

dapat menjadi tolak ukur konsumen dalam menetapkan pilihan, jika dengan harga yang relatif murah akan mendapatkan kualitas serta manfaat yang tidak kalah saing dibanding produk sejenis. Kesadaran merek adalah kemampuan calon konsumen dalam menyadari dan memperhatikan bahwa produk daging kerbau dari Perum Bulog Cabang Tanjungpinang termasuk dalam kategori unggul dibanding merek serupa.

Permasalahan yang ditemukan dilapangan adalah kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap adanya daging kerbau yang disediakan oleh Perum Bulog Cabang Tanjungpinang dengan harga yang terjangkau dibanding dengan daging sapi. Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk untuk melakukan penelitian dengan judul Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Kesadaran Merek Terhadap Keputusan Pembelian Daging Kerbau (Studi Kasus Bulog di Tanjungpinang).

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, penulis mengidentifikasi beberapa permasalahan yang dapat mempengaruhi secara parsial dan stimulant terhadap Keputusan Pembelian daging kerbau (studi kasus Bulog di Tanjungpinang yaitu Kualitas Produk, Harga dan Kesadaran Merek.

1. Kualitas produk Daging Kerbau dari Perum Bulog Cabang Tanjungpinang belum mampu memenuhi spesifikasi dan ekspektasi yang diinginkan konsumen.
2. Kesesuaian harga yang ditawarkan belum sesuai dengan kualitas daging kerbau yang disediakan oleh Perum Bulog Cabang Tanjungpinang.

3. Kurang menariknya kemasan pada produk daging kita dari Perum Bulog Cabang Tanjungpinang

1.3 Perumusan Masalah

Sesuai dengan uraian latar belakang diatas, maka dapat ditentukan beberapa perumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini yaitu:

1. Apakah kualitas produk berpengaruh terhadap keputusan pembelian daging kerbau (Daging Kita) yang bersumber dari perum Bulog cabang Tanjungpinang untuk masyarakat Tanjungpinang tahun 2023?
2. Apakah harga berpengaruh terhadap keputusan pembelian daging kerbau (Daging Kita) yang bersumber dari perum Bulog cabang Tanjungpinang untuk masyarakat Tanjungpinang tahun 2023?
3. Apakah kesadaran merek berpengaruh terhadap keputusan pembelian daging kerbau (Daging Kita) yang bersumber dari perum Bulog cabang Tanjungpinang untuk masyarakat Tanjungpinang tahun 2023?

1.4 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijabarkan, maka dalam penelitian ini dibatasi pada masalah yang berkaitan dengan pengaruh kualitas produk, harga dan kesadaran merek terhadap keputusan pembelian daging kerbau (studi kasus Bulog ditanjungpinang).

1.5 Tujuan Penelitian

Sesuai perumusan masalah di atas, tujuan penelitian ini adalah:

- 1 Untuk mengetahui kualitas produk terhadap keputusan pembelian daging kerbau (Daging Kita) yang bersumber dari perum Bulog cabang Tanjungpinang untuk masyarakat Tanjungpinang tahun 2023.
- 2 Untuk mengetahui pengaruh harga terhadap keputusan pembelian daging kerbau (Daging Kita) yang bersumber dari perum Bulog cabang Tanjungpinang untuk masyarakat Tanjungpinang tahun 2023.
- 3 Untuk mengetahui pengaruh kesadaran merek terhadap keputusan pembelian daging kerbau (Daging Kita) yang bersumber dari perum Bulog cabang Tanjungpinang untuk masyarakat Tanjungpinang tahun 2023.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi peneliti

Penelitian ini berguna untuk memperoleh gelar sarjana manajemen di Fakultas Ekonomi Umrah, dan diharapkan menambah wawasan penelitian ini yang berkaitan pengaruh kualitas produk, harga dan kesadaran merek terhadap keputusan pembelian daging kerbau (Studi kasus Bulog Tanjungpinang).

2. Manfaat Bagi Universitas

Penelitian ini merupakan salah satu referensi atau literatur mengenai pengaruh kualitas produk, harga dan kesadaran merek terhadap keputusan pembelian daging kerbau (Studi kasus Bulog Tanjungpinang) dan juga diharapkan bagi peneliti ini selanjutnya yang tertarik untuk melanjutkan penelitian ini agar memperdalam atau memperluas berkaitan tentang penelitian tersebut.

3. Manfaat Perum Bulog cabang Tanjungpinang

Penelitian ini bermanfaat untuk menjadi salah satu acuan atau tolak ukur sebagai bahan pertimbangan dan meningkatkan kualitas produk dari segi kepuasan pelanggan agar dapat meningkatkan keputusan pembelian.

1.7 Sistematika Penelitian

Penelitian ini terdiri cover, kata pengantar, daftar isi, daftar tabel. Dalam sistematika penulisan ini dimaksudkan agar memberikan gambaran yang jelas dan sistematika untuk mempermudah bagi para pembaca dalam memahami penulisan dalam penelitian ini. Masing-masing bab secara garis besar dapat diuraikan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab pertama terdiri dari latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, sistematika penelitian.

BAB II : KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

Bab kedua menjelaskan tentang hal-hal yang mendasari penelitian ini yang ada hubungannya dengan permasalahan dalam penelitian ini, hasil-hasil penelitian terdahulu serta hipotesis penelitian yang memberikan gambaran yang berkaitan tentang penelitian ini.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Bab ketiga terdiri dari desain penelitian, definisi operasional, identifikasi variable dan pengukuran variable, jenis dan sumber data, metode pengumpulan data, populasi, sampel dan teknik pengambilan sampel serta teknik analisis data.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab keempat menjelaskan tentang hasil dari sebuah deskripsi unit analisis atau observasi hasil penelitian dan pembahasan.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab kelima menjelaskan tentang kesimpulan dan saran dalam penelitian ini.