

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Manusia memerlukan bahan pangan untuk menunjang kelangsungan hidupnya. Bahan pangan berguna untuk membangun sel-sel tubuh dan menjaga agar tetap sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Bahan pangan adalah bahan yang memungkinkan manusia yang tumbuh dan berkembang serta mampu beraktivitas dan memelihara kondisi tubuh, seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk dan perekonomian masyarakat, kebutuhan akan pangan yang berprotein juga semakin meningkat. Salah satunya protein hewani. Kebutuhan masyarakat terhadap sumber protein hewani semakin meningkat sejalan dengan perubahan selera, gaya hidup dan peningkatan pendapatan. Selain dari segi selera rasa, sumber protein hewani memiliki peran penting dalam pemenuhan gizi masyarakat. (Setiawan, 2012:4)

Kesadaran masyarakat akan pentingnya mutu gizi dari pangan yang dikonsumsi khususnya komoditi ternak telah meningkat, salah satu pangan hewani yang banyak diminati masyarakat yaitu, daging. Daging merupakan salah satu hasil ternak yang hampir tidak dipisahkan dari kehidupan manusia, selain penganeekaragaman sumber pangan, daging dapat menimbulkan kepuasan dan kenikmatan bagi yang mengkonsumsinya. Daging dapat diolah dengan cara dimasak, digoreng, disate, diasap, atau diolah menjadi produk menarik seperti daging korned, sosis, dendeng, dan abon. Salah satu daging yang dikonsumsi oleh masyarakat ialah daging sapi. (Martindah dan Saptati, 2013:6)

Daging sapi untuk saat ini terdapat dua jenis yaitu dari daging sapi potong lokal dan impor. Kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal dapat ditinjau dari lima aspek yaitu warna daging, tekstur daging, perlemakan daging (marbling), rasa daging, dan aroma daging. Dari kualitas fisik keduanya tersebut dapat ditemukan perbedaan dan persamaan yang mengacu kepada perbandingan kualitas fisik daging sapi (Gunawan : 2017). Daging sapi impor merupakan daging sapi yang didatangkan dari luar negeri untuk diperdagangkan di dalam negeri.

Untuk dapat disebut daging sapi impor, sapi tersebut dikembangbiakan dan dipotong bukan di negara pengimpornya. Daging sapi impor yang selama ini diimpor, sebagian besar merupakan daging sapi dari negara Australia, Amerika Serikat, dan Jepang (Gunawan : 2017).

Permintaan akan daging sapi oleh masyarakat Indonesia, termasuk masyarakat kota Jakarta tidak sebanding dengan jumlah produksi daging sapi yang ada. Dibawah ini data mengenai produksi dan konsumsi daging di Indonesia (Tabel 1.1).

Tabel 1.1. Produksi dan Konsumsi Daging di Indonesia periode 2013-2018

Tahun	Produksi Daging Lokal (ton)	Produksi Daging Impor (ton)	Rata-rata Konsumsi (kg)
2013	504819.00	477000.00	0,24
2014	497669.00	769000.00	0,24
2015	506660.77	503000.00	0,384
2016	518484.03	1168000.00	0,384
2017	486320.00	1186000.00	0,432
2018	496302.00	1606000.00	0.446

Sumber : <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1038>

Dari data tersebut terjadi total produksi daging lokal dan impor mengalami fluktuatif dalam periode 2013-2018 sedangkan rata rata konsumsi mengalami stabil pada periode 2013-2014 dan 2015-2016. Hal ini bisa menjadi peluang bisnis tersendiri untuk para peternak sapi potong supaya lebih meningkatkan produksi sapi. Sekarang ini kita sudah memasuki pasar bebas, kita perlu memperbaiki kualitas dari produk daging sapi dalam negeri, sebagaimana kita ketahui daging dalam negeri mendapat saingan keras dari produk daging impor. Sebaiknya diperlukan usaha usaha untuk meningkatkan atribut daging dalam negeri baik itu dari segi keamanannya, kesehatannya, keutuhannya, dan kehalalannya serta cara pengolahan, pemasaran, dan kontinuitas pengadaan daging. Inti persoalan dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional terkait dengan pertumbuhan permintaan yang lebih cepat dari pertumbuhan penyediaannya. Permintaan pangan meningkat sejalan dengan laju pertumbuhan penduduk, pertumbuhan ekonomi, dan daya beli masyarakat serta perkembangan selera. Dinamika sisi permintaan ini menyebabkan

kebutuhan pangan secara nasional meningkat dengan cepat, baik dalam jumlah, kualitas, dan keragamannya. Sehingga daging sapi impor masih tidak bisa ditinggalkan karena ada beberapa jenis daging yang tidak bisa diproduksi di dalam negeri dan daging sapi impor sangat dibutuhkan untuk menunjang pemenuhan kebutuhan konsumsi daging masyarakat.

Menurut Fathurahman (2013), atribut utama perbedaan kualitas fisik daging sapi potong lokal dan impor selain harga antara lain rasa dan aroma, warna, perlemakan (*marbling*), dan tekstur. Warna daging sapi yang baik adalah berwarna merah cerah. Tekstur daging yang baik adalah apabila ditekan dengan jari tangan serat daging tidak akan hancur tapi akan kembali ke bentuk awal, apabila serat daging hancur ketika ditekan berarti daging tersebut sudah rusak. Rasa dan aroma daging yang baik adalah beraroma khas daging sapi. Lemak (*marbling*) daging sapi yang baik adalah berwarna putih kekuningan yang berarti daging tersebut berasal dari sapi yang masih muda sehingga daging menjadi empuk lembut dan terasa lebih gurih. "Karena setengah lebih bagian daging adalah lemak tak jenuh yang tidak saja mempunyai titik lumer lebih rendah daripada lemak jenuh, tetapi juga umumnya mencair dalam suhu ruangan. Maka, sesampai di mulut segera meleleh menjadi minyak yang memberikan cita rasa gurih" (Kusumo, 2012). Daging sapi impor di Indonesia didapatkan dari Amerika Serikat, Australia, New Zealand, Kanada, dan Jepang yang secara resmi dapat mengimpor dagingnya di Indonesia (Apriyantono, 2012). Daging sapi asal Amerika Serikat memiliki karakter daging yang bertekstur halus dan empuk, serta mengandung protein yang tinggi dan bermanfaat bagi kekebalan tubuh. Daging ini juga memiliki lemak (*marbling*), sebagaimana daging *premium beef* lainnya, seperti *wagyu beef*, *angus beef*. Atribut daging sapi Amerika Serikat berbeda bila dibandingkan atribut daging sapi lokal karena adanya perbedaan pada pakan ternak (Surabaya Post, 2011).

Ditegaskan oleh pakar kuliner Sisca Soewitomo, meskipun tekstur daging sapi impor lebih empuk dibandingkan daging sapi lokal, perbedaan hanya terletak pada perlakuan terhadap sapi-sapi di peternakan, bukan pada daging sapinya. "Daging sapi impor lebih empuk karena sapi-sapinya memang sangat dimanjakan, sedangkan sapi lokal digunakan untuk bekerja, jadi dagingnya lebih keras" (Sompotan, 2012). Chef Vindex Tengker juga mengungkapkan bahwa

daging sapi yang cocok digunakan sebagai bahan steak adalah daging sapi impor dengan kualitas dan *grade* bagus, sedangkan daging sapi lokal hanya cocok sebagai masakan Indonesia yaitu rendang (Winneke, 2010). Karena itu, proses pengolahan daging sapi impor dan lokal memang berbeda karena faktor kualitas tekstur daging. Daging sapi impor dagingnya lebih mudah dan sudah empuk untuk diolah sekalipun tanpa proses pengolahan, berbeda dengan daging sapi lokal yang membutuhkan proses pengolahan sedikit lebih lama untuk mendapatkan hasil daging yang empuk.

Salah satu wilayah yang masyarakatnya mengonsumsi daging sapi adalah DKI Jakarta, tepatnya Jakarta Pusat. Persaingan dalam pemasaran yang semakin ketat mendorong para produsen dan pemasar untuk memilih strategi pemasaran yang tepat dan efisien dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Pemahaman yang mendalam mengenai konsumen akan memungkinkan pemasaran dapat mempengaruhi keputusan konsumen. Produsen dan pemasar, perlu mengetahui selera konsumen dalam menentukan pilihan suka atau tidak suka seorang konsumen terhadap suatu produk.

Konsumen akan selalu mempertimbangkan karakteristik daging sapi sebelum membeli dan menyesuaikannya dengan kesukaan konsumen terhadap daging sapi. Konsumen memiliki kesukaan yang berbeda pada tiap produk, hal ini sesuai dengan informasi yang mereka terima tentang kriteria ideal suatu produk. Oleh karena itu, agar bisa menetapkan strategi pemasaran yang tepat dan memberikan kepuasan kepada konsumen penting bagi produsen daging sapi untuk memahami perbedaan atau persamaan tingkat kesukaan (preferensi) konsumen dalam pengambilan keputusan untuk melakukan pembelian daging sapi. Pengambilan keputusan berdasarkan atribut memerlukan pengetahuan tentang apa saja atribut suatu produk dan bagaimana kualitas atribut tersebut. Asumsinya, keputusan yang diambil secara rasional dengan mengevaluasi atribut-atribut yang dipertimbangkan. Dari penjelasan tersebut maka atribut-atribut daging sapi yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli daging sapi yang akan diteliti adalah warna daging, kandungan air, kandungan lemak, dan serat daging sapi.

Selain tingkat kesukaan/ preferensi konsumen, sikap konsumen juga perlu dipahami oleh produsen dalam proses pemasaran produknya. Sikap terkait dengan adanya kepercayaan dan evaluasi konsumen terhadap produk yang dibeli. Sikap konsumen daging sapi yang dijual di pasar terkait juga dengan atribut yang melekat pada daging sapi. Misalnya seorang konsumen akan mencari produsen yang menjual daging sapi dengan kriteria daging sapi segar berwarna merah cerah seperti yang diinginkan dan jika sudah mendapatkannya di pasar tertentu maka konsumen enggan untuk berpindah tempat. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui atribut apa saja yang menjadi pertimbangan konsumen sebelum membeli daging sapi.

Sebelumnya ada beberapa penelitian terdahulu yang sudah dilakukan seperti peneliti Hidayati dan Gusteti (2016) dan Simarmata (2019) ,menunjukkan bahwa prefrensi konsumen membeli daging berdasarkan warna, Purnama (2016) menunjukkan bahwa preferensi konsumen membeli daging berdasarkan bagian daging, Wahyuni, dkk (2017), Suryadi (2016) , Onurlubas, dkk (2015) dan Aisyah dan Khadijah(2017),menunjukkan bahwa preferensi konsumen membeli berdasarkan harga berada diurutan pertama selanjutnya diikuti oleh kemasan dan faktor lainnya. Sedangkan pada penelitian Bisschoff dan Liebenberg (2017), menunjukkan bahwa prefrensi konsumen membeli daging berdasarkan penyajian daging.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai preferensi konsumen membeli daging. Penelitian ini diberi judul “Preferensi Konsumen Membeli Daging Sapi Lokal Versus Daging Sapi Impor (Studi Kasus pada Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta)”.

1.2.Perumusan Masalah

Dengan mengetahui apa yang menjadi preferensi atau kesukaan konsumen, maka dapat diputuskan permasalahan yang akan diteliti adalah :

1. Atribut daging sapi yang manakah yang menjadi preferensi konsumen di Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta ?

2. Apakah terdapat perbedaan tingkat kepercayaan dan kepentingan konsumen atas daging sapi lokal dan daging sapi impor di Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta?

1.3.Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan di atas, penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan memberikan gambaran :

1. Mengetahui atribut daging sapi yang menjadi preferensi konsumen di Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta.
2. Mengetahui perbedaan tingkat kepercayaan dan kepentingan konsumen atas daging sapi lokal dan daging sapi impor di Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta.

1.4.Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi :

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, dan wawasan peneliti.
2. Bagi peternak serta pemasar daging sapi, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang preferensi konsumen terhadap daging sapi di DKI Jakarta, yang nantinya dapat dijadikan sebagai sarana untuk mempermudah pemasaran daging sapi sesuai dengan selera konsumen.
3. Bagi pihak lain, semoga hasil penelitian ini dapat menjadi salah satu sumber informasi, wawasan dan pengetahuan serta sebagai referensi untuk penelitian yang sejenis.