

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang terdiri dari ribuan pulau yang membentang di garis khatulistiwa. Negara ini beriklim tropis dan secara geografis terletak strategis berada di antara dua benua dan dua samudera. Posisinya yang dipenuhi oleh jajaran gunung berapi yang menyebabkan tanah subur menjadi faktor utama dalam beragamnya dan pesatnya perkembangan pertanian Indonesia, baik dari segi makanan pokok, hingga makanan pendukung lainnya seperti rempah-rempah. Dari segi agrikultural, Indonesia menghasilkan hasil pangan yang beragam yang menyebabkan ditemukan banyak jenis kuliner khas di Negara ini (Warawardhana dan Maharani, 2014).

Ragam kuliner tradisional Indonesia merupakan pencerminan budaya dan tradisi berasal dari kepulauan nusantara dan memegang posisi penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah asli Indonesia diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi atau adat. Kuliner merupakan salah satu bidang bisnis yang memiliki prospek atau peluang untuk berwirausaha, seperti di Provinsi Sulawesi Selatan yang terkenal dengan beraneka ragam kulinernya yang khas baik makanan berat seperti coto, kapurung, palekko, sop saudara, sop konro, pallu basa, buras, maupun makanan ringan (snack) seperti pisang epe, pisang ijo, bassang, roti maros, tenteng, baje, baroncong, barongko, pallu butung (Tribun Timur, 20 September 2014).

Dange yang merupakan salah satu kue tradisional dari Kabupaten Pangkep terutama di Kecamatan Segeri yang kini telah menjadi alternatif pilihan masyarakat setempat dalam mengembangkan usahanya. Para pengelola usaha makanan khas tersebut menjajakan dagangannya di pinggir jalan sehingga menarik minat konsumen untuk singgah membeli jajanan yang memiliki citarasa tersendiri ini. Bahan baku yang digunakan untuk membuat dange yaitu beras ketan hitam atau beras ketan putih, kelapa dan gula merah yang disatukan kemudian dipanggang menggunakan cetakan yang telah disediakan kemudian disajikan biasanya diatas piring atau dibungkus beralaskan daun pisang. Pertama kali dijual oleh H. Bora dengan nama toko kecilnya untuk dange adalah " Sabah " (Madiong dan Aprasing, 2018).

Dange Putih yang dibuat oleh H. Bora dapat menarik minat masyarakat untuk mencoba rasa dange. Selain rasa dange lezat atau sangat bagus, proses pe,buatannya begitu unik, karena harus menggunakan arang atau kayu bakar. Keberhasilan penjualan kue dange, H. Bora dapat memberikan motivasi kepada masyarakat Segeri lainnya untuk menjual kue dange. Selain dange putih, ada dange hitam juga. Dange hitam lebih lezat dan lebih tahan lama dibandingkan dange putih sehingga H. Bora menjual dange hitam dengan menambahkan rasa keju. Dange dapat bertahan tiga hingga empat hari.

Persaingan yang ketat didalam dunia bisnis terjadi pada berbagai bidang, termasuk bisnis kuliner. Kebutuhan akan makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar manusia yang wajib terpenuhi sehingga bisnis kuliner menjadi *trend* dikalangan masyarakat Indonesia. Meningkatnya persaingan yang kuat

dibidang kuliner membuat pedagang harus melakukan strategi pemasaran yang efektif sehingga konsumen mendapatkan apa yang dibutuhkan, sehingga timbul kepuasan dalam penggunaan produk tersebut.

Menurut Kotler dan Keller (2012), kualitas produk adalah keseluruhan ciri serta dari suatu produk atau pelayanan pada kemampuan untuk memuaskan kebutuhan yang tersirat. Konsumen mengharapkan produk yang dibeli memiliki kualitas yang baik dan sesuai dengan harapan agar dapat memuaskan mereka. Produk memiliki arti penting bagi perusahaan/pedagang karena tanpa adanya produk, perusahaan/pedagang tidak akan dapat melakukan apapun dari usahanya. Pembeli akan membeli produk kalau merasa cocok, karena itu produk harus disesuaikan dengan keinginan ataupun kebutuhan pembeli agar pemasaran produk berhasil, dengan kata lain, pembuatan produk lebih baik diorientasikan pada keinginan pasar atau selera konsumen.

Harga juga sangat menentukan kepuasan pelanggan karena dengan adanya produk yang murah dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Harga merupakan faktor yang sangat penting diperhatikan dalam pemasaran, bukan saja kualitas tetapi harga juga yang paling utama diperhatikan karena masyarakat kebanyakan lebih tertarik dengan harga yang murah, fenomena ini sangat kental dijumpai di masyarakat bahwa kebanyakan terlihat masyarakat lebih tertarik dengan harga yang murah dari pada memperhatikan kualitasnya. Harga yang murah dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Harga adalah sejumlah uang yang ditagihkan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukarkan para pelanggan untuk memperoleh manfaat dari memiliki atau menggunakan suatu produk atau

Jasa (Kotler dan Amstrong, 2012).

Konsep keberhasilan dalam sebuah pemasaran tentunya perusahaan harus memperhatikan aspek-aspek pelayanan yaitu kepuasan kualitas produk dan harga, kualitas produk yang bermutu tentunya juga mempengaruhi konsumen, begitu juga dengan harga, harga yang murah tentunya dapat mempengaruhi konsumen dalam membeli produk. Kualitas produk dan harga merupakan aspek yang sangat perlu diperhatikan oleh sebuah perusahaan.

Penelitian yang dilakukan oleh Suwardi & Berliana (2022), menunjukkan bahwa kualitas produk berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen, harga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen. Penelitian yang dilakukan oleh Setyo (2017). menunjukkan bahwa kualitas produk dan harga berpengaruh secara simultan terhadap kepuasan konsumen. Kualitas produk berpengaruh secara parsial namun harga tidak berpengaruh secara parsial terhadap kepuasan konsumen.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Kualitas Produk dan Harga terhadap Kepuasan Produk Kue Dange di Kabupaten Pangkajenedan Kepulauan (Studi Kasus Dange Sabah di Desa Bone’e, Kecamatan Segeri)”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berapa jenis dan harga kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan ?

2. Berapa produksi dan pendapatan kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan ?
3. Apakah usaha kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan layak di usahakan ?
4. Bagaimana persepsi konsumen terhadap kualitas produk, harga dan kepuasan konsumen kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan ?
5. Bagaimana pengaruh kualitas dan harga produk terhadap kepuasan konsumen kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi jenis dan harga kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.
2. Mengidentifikasi produksi dan menganalisis pendapatan kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.
3. Menganalisis kelayakan usaha kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.
4. Menganalisis persepsi konsumen pada kualitas produk, harga dan kepuasan konsumen kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan
5. Menganalisis pengaruh kualitas produk dan harga terhadap kepuasan konsumen kue dange Sabah di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.

1.4. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi berbagai pihak sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh kualitas produk dan harga terhadap kepuasan konsumen kue dange di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.
2. Bagi produsen, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bermanfaat untuk informasi perilaku pembelian kue dange di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.