

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Peningkatan kualitas sumber daya manusia Indonesia tidak hanya melalui peningkatan pendidikan dan pengetahuan. Namun, faktor gizi pun mempunyai peranan penting, karena gizi yang baik dan seimbang akan menciptakan sumber daya manusia yang mempunyai kualitas yang lebih baik. Gizi yang baik dan seimbang dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi makanan yang sehat dan mengandung vitamin, karbohidrat, protein dan lemak (Shandi dkk, 2020).

Peternakan merupakan bagian dari sektor pertanian sebagai penghasil protein hewani yang bernilai gizi tinggi seperti daging, telur dan susu. Subsektor peternakan memiliki peran yang penting dalam memajukan pertanian Di Indonesia. Hal ini ditunjukkan melalui pengembangan beberapa subsektor peternakan yang merupakan bagian dari program pemerintah dalam rangka meningkatkan pengembangan sektor pertanian nasional dalam arti luas (Sulistiyati dkk, 2013).

Salah satu komponen dari subsektor peternakan yang berpotensi dikembangkan adalah usaha ternak sapi perah. Pengembangan peternakan sapi perah Di Indonesia dipandang mempunyai prospek strategis. Peternakan sapi perah di Indonesia umumnya merupakan usaha keluarga di pedesaan dalam skala kecil, sedangkan usaha skala besar masih sangat terbatas dan umumnya merupakan sapi perah yang baru tumbuh. Sub sektor peternakan khususnya komoditi susu merupakan salah satu sumber gizi yang diminati, karena susu mempunyai kandungan gizi yang lengkap yang dibutuhkan oleh manusia untuk

peningkatan kecerdasan, pertumbuhan dan kekuatan fisik. Namun pada sisi lain, susu adalah bahan makanan yang mudah rusak dan tidak tahan lama, sehingga diperlukan pengolahan dan penanganan yang lebih baik untuk menjaga kualitas susu. (Anindyasari dkk, 2016).

Susu merupakan salah satu jenis bahan pangan dari sub sektor peternakan yang turut serta mempengaruhi pembangunan perekonomian nasional. Susu memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan karena susu dibutuhkan oleh semua kalangan masyarakat. Proses pengolahan susu bertujuan untuk memperoleh susu yang beraneka ragam, berkualitas tinggi, berkadar gizi tinggi mengandung vitamin A dan D, tahan simpan, mempermudah pemasaran dan transportasi, sekaligus meningkatkan nilai tukar dan daya guna bahan mentahnya. Susu pasteurisasi merupakan produk olahan susu yang telah mengalami proses pemanasan selama 15-16 Detik pada suhu  $71,7-75^{\circ}\text{C}$  dengan alat *plateheat exchanger* (Yunita dkk, 2019).

Pada Tahun 2022, Sulawesi Selatan menghasilkan produksi susu murni sebanyak 1.993,20 Ton. Sulawesi Selatan terdiri dari 11 Kabupaten, salah satunya Kabupaten Enrekang. Kabupaten Enrekang merupakan wilayah dengan populasi sapi perah dan produksi susu murni tertinggi. Kabupaten Enrekang juga merupakan Kabupaten dengan populasi sapi perah dan produksi susu murni terbesar Di Sulawesi Selatan. Pada Tahun 2015, Kabupaten Enrekang menghasilkan produksi susu sapi murni sebanyak 1.248,00 Ton dengan tingkat produksi tertinggi Di Sulawesi Selatan (Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan, 2015).

Salah satu produksi susu sapi perah khususnya Di Sulawesi Selatan adalah Susu Indo'ta. Susu Indo'ta merupakan tempat pengolahan susu murni menjadi susu pasteurisasi. Susu Indo'ta mempertahankan usahanya serta dapat memberikan peningkatan pada kualitas produksinya agar konsumen terus berminat untuk membeli susu pasteurisasi Di Susu Indo'ta dan konsumen akan merasa senang karena produk yang diinginkan tercapai sesuai kebutuhan.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Kualitas Produk dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Susu Sapi Olahan (Studi Kasus pada Outlet Susu Indo'ta Di Kota Makassar)”**.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi pengolahan susu sapi Di Susu Indo'ta Kota Makassar?
2. Bagaimana varian rasa dan jumlah penjualan produk Susu Indo'ta?
3. Bagaimana persepsi konsumen terhadap kualitas produk Susu Indo'ta?
4. Bagaimana persepsi konsumen terhadap harga produk Susu Indo'ta?
5. Bagaimana kepuasan konsumen produk Susu Indo'ta?
6. Bagaimana pengaruh kualitas produk dan harga terhadap kepuasan konsumen Susu Indo'ta?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan penelitian ini antara lain adalah:

1. Mendeskripsikan proses pengolahan susu sapi Di Susu Indo'ta Kota Makassar
2. Mengidentifikasi varian rasa dan jumlah penjualan produk Susu Indo'ta
3. Menganalisis persepsi konsumen terhadap kualitas produk Susu Indo'ta
4. Menganalisis persepsi konsumen terhadap harga produk Susu Indo'ta
5. Menganalisis kepuasan konsumen Susu Indo'ta
6. Menganalisis pengaruh kualitas produk dan harga terhadap kepuasan konsumen Susu Indo'ta

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang ada, maka adapun kegunaan penelitian yaitu:

1. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta dapat memberikan informasi atau rujukan baik untuk pembaca dan peneliti selanjutnya.
2. Bagi perusahaan, dapat memberikan sumbangan pemikiran, bahan pertimbangan dan evaluasi kinerja terutama yang berkaitan dengan minat beli konsumen.
3. Bagi pemerintah, sebagai bahan informasi bagi pemerintah untuk memberikan peluang kepada peternak sapi untuk mengembangkan usahanya.