

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Produk pangan lokal Indonesia sangat melimpah. Biasanya, produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat setempat. Beraneka ragam dan jumlah yang sangat besar dari produk pangan lokal tersebut, sangat potensi dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional. Terwujudnya kemandirian pangan suatu daerah atau negara, akan mempercepat tercapainya ketahanan pangan nasional.

Era globalisasi saat ini, permintaan konsumen akan produk pangan terus berkembang. Konsumen tidak hanya menuntut produk pangan bermutu, bergizi, aman, dan lezat, namun juga sesuai selera atau bahkan dapat membangkitkan efek gengsi atau berkelas bagi yang mengkonsumsinya. Oleh karena itu, inovasi atau kreasi terhadap produk pangan tidak hanya terfokus pada mutu, gizi, dan keamanan semata, namun aspek selera konsumen (preferensi) juga patut dipertimbangkan (Novalinda dan Asni, 2013).

Menurut Kotler (2008), preferensi adalah kesukaan, pilihan atau sesuatu yang lebih disukai konsumen, preferensi konsumen dapat didefinisikan sebagai pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap barang atau jasa yang dikonsumsi. Tingkat preferensi konsumen berbeda-beda, tergantung dari persepsi konsumen tersebut. Adapun yang menjadi faktor dari preferensi adalah produk, harga, tempat atau lokasi, promosi dan atmosfer. Faktor inilah yang menjadi pertimbangan konsumen dalam mengambil keputusan pembelian.

Salah satu aspek preferensi konsumen yaitu kualitas produk (makanan) yang akan mereka beli. Konsumen mengharapkan adanya kesesuaian antara harga dengan kualitas produk yang mereka terima. Penentuan harga produk maupun jasa yang dilakukan perusahaan sangat berpengaruh pada keputusan konsumen. Harga sebagai atribut dapat diartikan bahwa harga merupakan konsep keanekaragaman yang memiliki arti berbeda bagi konsumen tergantung karakteristik konsumen, situasi dan produk. Faktor kualitas produk juga tidak kalah pentingnya karena kualitas produk juga menjadi faktor penentu tingkat kepuasan yang diperoleh konsumen setelah melakukan pembelian dan pemakaian terhadap suatu produk. Kualitas produk yang baik konsumen akan terpenuhi keinginan dan kebutuhannya akan suatu produk.

Kualitas pelayanan juga mempengaruhi keputusan konsumen seperti yang dikemukakan oleh Assauri (1999) dalam Saiful (2013) bahwa pelayanan merupakan faktor pendorong dalam proses pembelian. Begitupun dengan kepercayaan, jika konsumen percaya bahwa produk atau pelayanan di warung tersebut dapat memenuhi kebutuhan atau keinginannya maka konsumen akan membeli produk tersebut. Faktor lokasi juga berpengaruh terhadap keputusan yang diambil konsumen untuk membeli suatu produk. Sebelum seseorang/ sekelompok orang memutuskan untuk makan di suatu warung makan, mereka juga akan mempertimbangkan lokasi tempat makan tersebut. Sebagian besar orang lebih memilih lokasi tempat makan yang dekat dari rumah/ kantor mereka.

Pola konsumsi masyarakat yang cenderung membutuhkan makanan yang lebih praktis atau siap saji, tentu masih memperhatikan kandungan gizi terutama

kandungan protein dalam makanan khususnya protein hewani. Salah satunya adalah coto kuda yang berasal dari bahan baku ternak kuda. Coto kuda adalah makanan pangan lokal yang berbahan dasar dari daging kuda. Daging kuda memiliki kandungan protein yang tidak jauh berbeda dengan protein yang terkandung pada daging sapi atau hewan lainnya, selain itu kolesterol pada daging kuda relatif lebih rendah dibandingkan dengan daging sapi (Saiful, 2013).

Perbandingan nutrisi daging kuda dan daging sapi per 100 g dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. Perbandingan Nutrisi Daging Kuda dan Daging Sapi per 100 g

<i>Food Source</i>	<b>Kalori (Cal)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>Kalium (mg)</b>	<b>Sodium (mg)</b>	<b>Kolesterol (mg)</b>	<b>KH (mg)</b>
Daging kuda	133	21,39	4,6	360	53	52	0
Daging Sapi	288	26,33	19,54	315	384	87	0

*Sumber data : Fatsecret Platform API.*

Catatan : KH = Karbohidrat

Berdasarkan Tabel 1. dapat dilihat bahwa kalori yang terdapat pada daging kuda lebih rendah daripada daging sapi. Kolesterol yang terdapat pada daging kuda juga lebih rendah daripada kolesterol yang terdapat daging sapi. Namun protein dan sodium pada daging sapi lebih besar daripada daging kuda.

Kuda merupakan jenis ternak yang menjadi ciri khas Kabupaten Jeneponto dan menjadi bahan baku utama pangan lokal di daerah Kabupaten Jeneponto. Salah satu makanan yang paling terkenal dan paling banyak diminati oleh masyarakat di Kabupaten Jeneponto yaitu “coto kuda”. Salah satu warung coto kuda terbesar di Kabupaten Jeneponto adalah warung Coto Kuda Turatea.

Konsumen yang datang ke Warung Coto Kuda Turatea memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Adapun karakteristik yang dimaksud adalah umur, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan, pendapatan serta asal daerah yang berbeda. Konsumen yang datang berkunjung ke Warung Coto Kuda Turatea tentu memiliki latar belakang preferensi yang berbeda-beda, yang menjadi daya tarik konsumen untuk membeli coto kuda di Warung Coto Kuda Turatea. Daya tarik konsumen untuk membeli Coto kuda di Warung tersebut misalnya karna merek, kualitas produk, *price* (harga), cita rasa dan kualitas pelayanannya.

Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian ini berusaha mengetahui dan menganalisis variabel-variabel yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap pembelian coto kuda di Warung Coto Kuda Turatea Kecamatan Binamu, Kabupaten Jeneponto. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Karakteristik dan Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Produk Pangan Lokal Coto Kuda”**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang ada beberapa permasalahan yang dikemukakan yaitu:

1. Bagaimana karakteristik konsumen pangan lokal “Coto Kuda” pada warung Coto Kuda Turatea di Kecamatan Binamu, Kabupaten Jeneponto?
2. Atribut manakah yang paling penting bagi konsumen dalam mengkonsumsi “Coto Kuda” ?
3. Berapa jumlah dan nilai pembelian konsumen produk pangan lokal “Coto Kuda” ?

4. Apakah terdapat korelasi antara preferensi konsumen dengan nilai pembelian produk pangan lokal “Coto Kuda”?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

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

1. Mendeskripsikan karakteristik konsumen pangan lokal “Coto Kuda” pada warung Coto Kuda Turatea di Kecamatan Binamu, Kabupaten Jeneponto.
2. Menganalisis atribut yang paling penting bagi konsumen dalam mengkonsumsi “Coto Kuda”
3. Menganalisis jumlah dan nilai pembelian konsumen produk pangan lokal “Coto Kuda”
4. Menganalisis korelasi antara preferensi konsumen dengan nilai pembelian produk pangan lokal “Coto Kuda”

### **1,4 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, yaitu dapat menambah pengalaman dan wawasan peneliti dengan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh serta dapat dijadikan sebagai referensi bagi pembaca dan penelitian lainnya yang berhubungan (sejenis).
2. Bagi wirausaha, sebagai bahan masukan yang bermanfaat bagi usaha (warung makan) atau pengusaha baru dalam bidang pemasaran