

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sub sektor peternakan memiliki peran yang strategis dalam pembangunan sektor pertanian, yaitu dalam upaya pemantapan ketahanan pangan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani, pemberdayaan ekonomi masyarakat, dan dapat memacu pengembangan wilayah (Daryanto, 2011). Sub sektor ini adalah penghasil komoditas daging, susu, telur dan hasil-hasil olahannya. Daging merupakan salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia (Soeparno, 2015). Daging telah dikonsumsi secara luas di seluruh dunia, dan konsumsinya penting untuk pertumbuhan dan perkembangan manusia yang optimal (Higgs, 2000). Daging terbagi menjadi beberapa macam berdasarkan hewan yang menjadi sumber di antaranya adalah daging sapi, daging kerbau, daging kambing, daging domba, daging babi, daging unta, daging kuda, daging kelinci dan daging ayam (Purnomo, 2012). Daging sapi merupakan salah satu daging yang banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang enak dan kaya nutrisi. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Kandungan Gizi Pada Daging Sapi Per 100 gram

No	Jenis Kandungan Gizi	Jumlah Kandungan
1	Air (%)	66,0
2	Kalori (kal)	207,0
3	Protein (g)	18,8
4	Lemak (g)	14,0
5	Kalsium (mg)	11,0
6	Besi (mg)	2,8
7	Vitamin Retinol (mcg)	15,0
8	Vitamin $\beta$ -karotin (mcg)	5,0
9	Vitamin Tiamin (mg)	0,08
10	Vitamin Riboflavin (mg)	0,20
11.	Vitamin Niacin (mg)	5,0

Sumber : Suhardjo, *et al* (2006)

Berdasarkan Tabel 1 di atas dapat diketahui bahwa setiap 100 gram daging sapi mengandung 66,0 persen air, 207,0 kal kalori, 18,8 g protein, 14,0 g lemak, 11,0 mg kalsium, 2,8 mg zat besi, 15,0 mcg vitamin retinol, 5,0 mcg vitamin  $\beta$ -karotin, 0,08 mg vitamin tiamin, 0,20 mg vitamin riboflavin dan 5,0 mg vitamin

niacin. Selain itu, daging sapi juga mengandung asam amino essensial yang lengkap. Informasi tersebut dapat dilihat pada Tabel 2 berikut :

Tabel 2. Komposisi Asam Amino Essensial Daging Sapi

<b>Jenis Asam Amino Essensial</b>	<b>Kadar Protein (%)</b>	<b>Berat Molekul (g/mol)</b>
Arginin	6,9	174,2
Histidin	2,9	155,2
Isoleusin	5,1	131,2
Leusin	8,4	131,2
Lisin	8,4	146,2
Metionin	2,3	149,2
Phenilalanin	4,0	165,2
Threonin	4,0	119,1
Triptofan	1,1	204,2
Valin	5,7	117,1

Sumber : Anjasari, 2010

Tabel 2 menunjukkan bahwa daging sapi mengandung asam amino essensial yang lengkap di antaranya leusin dan lisin dengan kadar protein terbesar yaitu 8,4 persen. Kemudian arginin dengan kadar protein 6,9 persen, valin dengan kadar protein 5,7 persen dan asam amino lainnya seperti isoleusin, histidin, metionin, phenilalanin, threonin, triptofan. Kebutuhan akan gizi inilah yang mendasari pelanggan mengonsumsi daging sapi. Hal ini selaras dengan pernyataan Rusdiana dan Aries (2017) bahwa kontribusi daging sapi untuk memenuhi kebutuhan protein hewani menduduki urutan yang kedua setelah daging unggas.

Seiring dengan peningkatan jumlah penduduk maka akan berdampak positif pada konsumsi daging sapi. Hadi dan Ilham (2000) menyatakan bahwa pertumbuhan penduduk dan perubahan pola konsumsi dan selera masyarakat telah menyebabkan kecenderungan peningkatan konsumsi daging sapi secara nasional. Kabupaten Tasikmalaya merupakan salah satu kabupaten yang penduduknya mengonsumsi daging sapi. Konsumsi daging sapi di Kabupaten Tasikmalaya cenderung mengalami peningkatan. Konsumsi daging sapi di Kabupaten Tasikmalaya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Konsumsi Daging Sapi (Kg/Kap/Tahun) Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2015-2020

No	Tahun	Konsumsi Daging Sapi (Kg/Kap/Tahun)
1	2015	0,50
2	2016	1,60
3	2017	1,70
4	2018	4,50
5	2019	5,57
6	2020	3,75

Sumber : Dinas Pertanian Pangan dan Perikanan Kabupaten Tasikmalaya (2021)

Berdasarkan Tabel 3 di atas dapat diketahui bahwa konsumsi daging sapi di Kabupaten Tasikmalaya selalu mengalami kenaikan dari tahun 2015-2019. Namun, pada tahun 2020 konsumsi daging sapi mengalami penurunan dari 5,57 kg/kap/tahun menjadi 3,75 kg/kap/tahun dan penyebab penurunan tersebut adalah covid-19. Penurunan konsumsi daging sapi di Kabupaten Tasikmalaya terjadi di salah satu pasar tradisional di Kabupaten Tasikmalaya, yaitu Pasar Tradisional Singaparna yang memiliki jumlah pedagang terbanyak di Kabupaten Tasikmalaya dengan jumlah pedagang daging sapi sebanyak 11 pedagang (Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Tasikmalaya, 2021).

UPTD Pasar Tradisional Singaparna (2022), menyatakan bahwa penurunan konsumsi daging sapi dapat dilihat dari jumlah penjualan daging sapi. Pada tahun 2019 dan pada tahun sebelumnya, rata-rata daging sapi yang terjual adalah sebesar 100 kg per hari dari setiap pedagang daging sapi. Namun, pada tahun 2020 rata-rata daging sapi yang terjual hanya sebesar 50 kg per hari dari setiap pedagang daging sapi. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi daging sapi di Pasar Tradisional Singaparna juga mengalami penurunan, yang disebabkan oleh rendahnya daya beli masyarakat karena turunnya pendapatan masyarakat sebagai dampak dari adanya pandemi covid – 19. Meskipun demikian, permintaan akan daging sapi akan meningkat kembali seiring dengan perbaikan perekonomian masyarakat yang akan berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat di era *new normal* (UPTD Pasar Tradisional Singaparna, 2022). Persaingan yang akan semakin ketat di dalam pemasaran daging sapi mengharuskan para produsen serta pedagang daging sapi untuk memahami perilaku pelanggan. Pemahaman yang mendalam mengenai pelanggan akan membantu pedagang daging sapi dalam keberhasilan pemasaran daging sapi tersebut.

Produsen dan pedagang daging sapi dinilai perlu untuk mengetahui preferensi (kesukaan) pelanggan dalam menentukan pilihan terhadap daging sapi yang dipasarkan. Menurut Sumarwan (2004) seorang pelanggan akan melihat suatu produk berdasarkan kepada karakteristik, ciri, atau atribut dari produk tersebut. Atribut produk adalah karakteristik dari suatu produk yang menjadi pertimbangan pelanggan dalam membeli suatu produk.

Penyediaan daging sapi di Pasar Tradisional Singaparna dengan berbagai macam atribut akan mempengaruhi keputusan pembelian pelanggan. Adapun atribut yang dimaksud yaitu warna daging sapi, kandungan lemak daging sapi, dan kandungan serat daging sapi (Jackman *et al.*, 2010) serta bagian daging sapi (Nurdini *et al.*, 2021). Dengan mengetahui dan memahami atribut apa saja yang menjadi preferensi atau kesukaan pelanggan, maka pelanggan akan merasa puas dan memungkinkan pelanggan untuk melakukan pembelian kembali.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian di latar belakang maka masalah yang dapat diangkat adalah :

- a. Bagaimana preferensi pelanggan daging sapi berdasarkan atributnya di Pasar Tradisional Singaparna Kabupaten Tasikmalaya?
- b. Apakah terdapat perbedaan preferensi pelanggan terhadap atribut pada daging sapi di Pasar Tradisional Singaparna Kabupaten Tasikmalaya?
- c. Atribut apakah yang paling dominan dipertimbangkan pelanggan dalam keputusan pembelian daging sapi di Pasar Tradisional Singaparna Kabupaten Tasikmalaya?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah dapat mengetahui :

- a. Preferensi pelanggan daging sapi berdasarkan atributnya di Pasar Tradisional Kabupaten Tasikmalaya.
- b. Perbedaan preferensi pelanggan terhadap atribut pada daging sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Tasikmalaya.
- c. Atribut yang paling dominan dipertimbangkan pelanggan dalam keputusan

pembelian daging sapi di Pasar Tradisional Singaparna Kabupaten Tasikmalaya.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai pengembangan pengetahuan dan wawasan peneliti.
- b. Bagi peternak dan pedagang daging sapi, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang preferensi pelanggan dalam pembelian daging sapi di Pasar Tradisional Singaparna Kabupaten Tasikmalaya, serta dapat digunakan sebagai sarana untuk mempermudah pemasaran daging sapi sesuai dengan selera pelanggan.
- c. Bagi akademisi dan peminat masalah pemasaran, penelitian ini dapat memberikan sumber informasi yang berkaitan dengan preferensi pelanggan terhadap daging sapi.