

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambar Umum Objek Penelitian

Kehidupan Tidak Pernah Berakhir merupakan salah satu rumah makan vegetarian yang berada di Kota Bandung. Diberi nama seperti ini, karena menurut pemiliknya, setelah kita meninggal, hidup memang masih terus berlangsung bagi keturunan kita. Kehidupan Tidak Pernah Berakhir merupakan restoran yang menyajikan menu vegetarian murni untuk para vegan. Tidak ada menu olahan hewan maupun turunannya, termasuk susu dan telur. Bahan bakunya menggunakan bahan lokal, yang ditanam sendiri. Setiap bahan baku yang dibutuhkan diseleksi ketat sesuai daftar yang tertera dalam ketentuan *International Vegetarian Society*. Setiap komposisinya diperiksa dengan baik. Bila ada yang mengandung produk hewani, tidak akan dipakai demi menjaga kemurnian vegannya (www.tripadvisor.com, 2017). Dan restoran ini telah terdaftar di *Indonesia Vegan Society*, organisasi yang memiliki konsentrasi terhadap segala sesuatu yang berhubungan dengan vegetarian.



GAMBAR 1.1

Interior Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2017.

Di restoran ini, pembeli bisa memilih beragam menu atas dan menu bawah, yang artinya menu yang terletak di bagian atas harganya akan berbeda dan lebih mahal harganya dibanding dengan menu yang terletak di bagian bawah yang termasuk dalam menu paket hemat. Secara berkala, jenis olahan sayur yang disediakan diganti agar pengunjung tidak bosan bersantap di restoran yang berdiri pada Mei 2012 ini. Sedangkan menu atas berfungsi untuk menjembatani pemakan daging untuk mengkonsumsi makanan nabati. Menu atas merupakan lauk berbahan baku nabati dari kedelai, kembang tahu, rumput laut, jamur dan sedikit tepung, diolah sedemikian rupa sehingga pengunjung merasa seperti menyantap daging. Menu atas terdiri dari sembilan macam, yaitu sate (terbuat dari jamur dan kedelai), rendang (jamur), muton lada hitam, tempura udang (dari tepung), sarden (kembang tahu, rumput laut dan kedelai yang dipadatkan), ikan bumbu gulai (kedelai, rumput laut dan kembang tahu yang dikukus), *chicken barbeque* (jamur dan kedelai), *chicken roll* (kembang tahu, kedelai dan rumput laut), serta lainnya.



GAMBAR 1.2

Menu Kehidupan Tidak Pernah Berakhir

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2017.

KEHIDUPAN tidak pernah berakhir

Jl. Pajajaran No. 63 Bandung Tel. 022 4205445 Fax .022 4209443

No	Menu	Harga	Kategori
1	Mie Keriting Kehidupan	15,000	Ala Carte
2	Nasi Soto Go Green	18,182	Ala Carte
3	Kwetiaw Goreng Surgawi	18,182	Ala Carte
4	Nasi Goreng Rahmat dan Kasih	20,000	Ala Carte
5	Nasi Capcay Bhineka Tunggal Ika	20,000	Ala Carte
6	Spaghetti Cinta Tidak Mengusai	18,182	Ala Carte
7	Nasi Jamur Crispy Pencerahan Solusi Dunia	20,000	Ala Carte
8	Nasi Timbel Satu Dunia Satu Cinta	25,000	Ala Carte
9	Nasi Pecel Lala Bebas Kemelekatan	25,000	Ala Carte
10	Nasi Sop Bakso Sang Sadar	20,000	Ala Carte
11	Nasi Sop Obat Energi Adalah Materi	38,182	Ala Carte
12	Rendang	7,273	Menu Atas
13	Sate 1 Tusuk	5,500	Menu Atas
14	Sate 5 Tusuk	26,000	Menu Atas
15	Sate 10 Tusuk	51,000	Menu Atas
16	Sate 100 Tusuk	505,000	Menu Atas
17	Sate 1000 Tusuk	5,000,000	Menu Atas
19	Chicken Roll	5,909	Menu Atas
20	Dendeng	5,909	Menu Atas
21	Sarden	5,909	Menu Atas
22	Mutton Lada Hitam	7,273	Menu Atas
23	Ayam Kalasan , Ayam Penyet, Chicken BBQ, Ayam Rawit, SB GRG	5,909	Menu Atas
24	Kerupuk Manis Pedas	5,909	Menu Atas
25	Shrimpball	5,909	Menu Atas
26	Sosis	7,273	Menu Atas
27	Telur	5,909	Menu Atas
28	Semur	5,909	Menu Atas
29	Daging Bbq	5,909	Menu Atas
30	Ikan	5,909	Menu Atas
31	Tempura	5,909	Menu Atas
32	Nasi + 4 Macam Sayur	8,182	Paket Nasi
	Pilih dari: Kentang / Terong Balado / Opor tahu		Paket Nasi
	Pare / Kailan / Caisim Tahu / Kacang Panjang Tempe / Labu siam		Paket Nasi
	Buncis / Brokoli / Capcay / Sawi Asin / Sawi Putih / Bayam / Pakcoy		Paket Nasi
	Jamur Crispy / Bala-bala / Perkedel Jagung		Paket Nasi
	Acar Kuning / Toge Cabe Hijau / Jamur Jagung / Asam Manis		Paket Nasi
	Tempe Dadu Mengkilat / Lodeh Nangka / Lodeh daun singkong		Paket Nasi
32	Sayur Asem	8,182	Paket Nasi
34	Nasi Putih	3,182	Paket Nasi
35	Teh Manis Dingin	5,000	Minuman
36	Teh Tawar	4,091	Minuman
37	Markisa	12,273	Minuman
38	Kletna	10,000	Minuman
39	Susu Kedelai	7,273	Minuman
40	Liang Tea	8,182	Minuman
41	Kwetiaw Tom Yam Tanpa Batas	28,182	Ala Carte

PPN 10%

GAMBAR 1.3

Daftar Menu dan Harga Kehidupan Tidak Pernah Berakhir

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2017.

Restoran ini menyediakan dua macam menu yaitu menu paket dan menu satuan, antara lain baso, mie keriting, kwe tiaw goreng, nasi goreng dan sebagainya. Paket yang terjangkau oleh semua kalangan ini memiliki harga Rp 10.000 *include tax* ini terdiri dari satu porsi nasi dan empat macam sayur menu bawah. Menu dengan harga murah sengaja

disediakan agar bisa mengajak banyak orang untuk mengonsumsi *green product* di restoran ini. (www.kompasiana.com, 2016)



GAMBAR 1.4

Lokasi Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2017.

Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir berlokasi di Jalan Pajajaran No 63, Kelurahan Pasir Kaliki, Kecamatan Cicendo, Bandung, Jawa Barat, Telp : (022) 4205445. Restoran ini siap melayani pembeli mulai pukul 06.00-21.00 WIB setiap hari Minggu sampai dengan hari Kamis. Sedangkan Jumat dan Sabtu restoran ini tutup pukul 22.00 WIB

1.2 Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri kuliner di Indonesia semakin meningkat dan beragam, hal ini ditandai dengan mulai banyaknya jenis restoran yang menyediakan ragam kuliner bagi para penggemar *green product*. Fenomena ini diiringi dengan kesadaran akan cinta terhadap lingkungan dan minat konsumen terhadap makanan yang sehat.

Dalam strategi pemasaran dikenal saat ini strategi pemasaran hijau atau lebih dikenal dengan “*Green Marketing Strategy*” (Chen & Lin, 2011). *Green marketing* dideskripsikan sebagai usaha organisasi atau perusahaan mendesign, promosi, harga dan distribusi produk-produk yang tidak merugikan lingkungan (Nanere, 2010). Para pelaku usaha merasakan peningkatan persaingan yang terjadi, dengan masing-masing pemain memainkan strateginya (Chi-Yuan & Lii, 2005). *Green marketing* menjadi strategi proactive perusahaan untuk melayani keinginan pasar dengan memproduksi produk ramah lingkungan yang tidak menimbulkan kerugian terhadap lingkungan. Mengingat survey lembaga riset AC Nielsen bahwa 90% masyarakat Indonesia semakin peduli terhadap lingkungan. (AC Nielsen Research, 2016)

Dari data diteliti oleh An Hang yang dipublikasikan oleh *National Product America 2013* disampaikan bahwa penyebab dari pemanasan global dan efek gas rumah kaca di dunia sebesar 13% disebabkan oleh faktor penggunaan bahan bakar untuk kendaraan bermotor, dan 50-60% disebabkan oleh gas metana, NO₂ dan H₂S yang ditimbulkan dari kotoran hewan pada peternakan. Hal ini dikarenakan gas yang keluar dari kotoran hewan yang mampu menimbulkan panas yang lebih besar dibandingkan CO₂ yaitu 72 sampai 200 kali lipat lebih panas. Dan gas metana dapat tertahan di lapisan ozone selama 15 sampai dengan 20 tahun. Berdasarkan pengamatan *The National Aeronautics and Space Administration* (NASA) pada tahun 2007 bahwa kutub utara sudah mencair es-nya sebesar 70% dan hutan Amazone ditebang 75% untuk dijadikan sebagai peternakan

Pada konferensi Persatuan Bangsa Bangsa (PBB) disampaikan bahwa untuk menangani isu perubahan iklim dan pemanasan global, sekretaris jenderal PBB mencanangkan bahwa cara tercepat untuk menanggulangi efek perubahan iklim dan pemanasan global adalah dengan mengurangi konsumsi daging atau tidak mengonsumsi daging sama sekali (menjadi vegan). Karena apabila dengan cara lain membutuhkan waktu yang lama. Seperti menanam pohon, dan menggunakan energi terbarukan. (Hasil wawancara dengan pihak manajemen perusahaan, 2017)

Vegetarian diklasifikasikan menjadi tiga jenis yaitu *lacto vegetarian*, *lacto ovo vegetarian* dan *vegan*. *Lacto vegetarian* merupakan masyarakat yang hanya mengonsumsi sayuran tetapi masih mengonsumsi susu sebagai minumannya. Selanjutnya *lacto ovo vegetarian*, yaitu vegetarian yang masih mengonsumsi susu dan telur. Terakhir adalah *vegan* yang merupakan vegetarian murni karena tidak mengonsumsi produk hewani sama sekali. (www.indovegetarian.com, 2017).

Berdasarkan data dari *Indonesia Vegetarian Society* terdapat 157 Restoran Vegetarian yang tersebar di empat Kota besar di Indonesia yaitu Bandung, Jakarta, Surabaya, dan Medan. Dimana terdapat beberapa gerai resto vegetarian di Bandung dan salah satunya adalah “Kehidupan Tidak Pernah Berakhir”.

TABEL 1.1

Daftar Restoran Vegetarian di Bandung yang Terdaftar Di *Indonesia Vegetarian Society*

NO.	Nama Restoran	Makanan Vegetarian	Makanan Vegan	Edukasi
1	Kehidupan Tidak Pernah Berakhir	V	V	V
2	Kuang Ming	V	-	-
3	Moey Resto	V	-	-
4	Meja Hijau	V	-	-
5	Kampoeng Legok Resort	V	-	-
6	Kantin Anang Chinesse Food	V	-	-
7	Go Green	V	V	-

Sumber: *Indonesia Vegan Society*, 2017.

Kehidupan Tidak Pernah Berakhir menyediakan berbagai macam menu makanan bagi para vegetarian khususnya untuk golongan vegan yang sama sekali tidak mengkonsumsi semua hal yang memiliki unsur hewani. Restoran ini bukan satu-satunya yang menyediakan menu vegetarian di Bandung, terdapat beberapa restoran yang hadir sebagai kompetitor. Penulis mengamati berbagai restoran seperti Go Green, Kuang Min, Meja Hijau, Moey Resto, Kampoeng Legok Resort dan Kantin Anang Chinese Food yang hadir sebagai kompetitor restoran vegetarian Kehidupan Tidak Pernah Berakhir. Kehidupan Tidak Pernah Berakhir menghadirkan menu makanan yang sesuai bagi para vegetarian. Resto ini menawarkan menu *totally vegan* yang sama sekali tidak menyediakan makanan dengan unsur hewani dan dikemas secara unik dan dengan harga yang terjangkau dikarenakan pihak resto tidak mengambil banyak profit margin. Di restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir juga tidak memakai MSG dan bawang putih. Alasan tidak menggunakan MSG sebagai penyedap rasa masakannya karena faktor kesehatan. Dan untuk tidak dipakainya bawang putih sebagai salahsatu bumbu masakannya karena tujuan awal restoran ini ingin menjangkau semua kalangan baik dari segi finansial, etnis, dan agama apapun. Karena pada salah satu aliran agama Budha menganut kepercayaan bahwa memakan bawang adalah sebuah pantangan, seperti halnya umat muslim tidak diperbolehkan mengkonsumsi babi, dan bagi umat Hindu tidak diperkenankan mengkonsumsi sapi. Selain itu, di resto ini menghadirkan beberapa kisah dan pendapat dari beberapa tokoh terkenal di dunia sebagai edukasi bagi pelanggan tentang pentingnya menjaga lingkungan dan berbagai keuntungannya mengkonsumsi *green product*. Hal ini menjadi daya tarik yang sangat kuat bagi restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir. (Hasil wawancara dengan pihak manajemen resto, 2017)

Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir berusaha mencapai tujuan dengan menciptakan dan mempertahankan konsumen dengan cara memberikan nilai bagi konsumen mengenai *green product* yang disediakan oleh restoran ini. Dan pihak resto ingin mengetahui bagaimana nilai yang didapat oleh konsumen terhadap apa yang telah dilakukan oleh perusahaan dan dalam meningkatkan *green purchase behaviour* konsumen *green product* pada restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir. (Hasil wawancara dengan pihak manajemen resto, 2017)

Melihat begitu pentingnya sebuah penelitian untuk mengetahui peranan *green perceived value* dalam meningkatkan *green purchase behaviour*, maka penulis mengangkat “Peranan *Green Perceived Value* dalam meningkatkan *Green Purchase Behaviour* pada Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir” sebagai judul dalam penulisan proposal tugas akhir D3 manajemen Pemasaran Universitas Telkom.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah :

1. Seberapa besar peranan *green perceived value* konsumen Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir?
2. Seberapa besar *green purchase behaviour* konsumen Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir?
3. Seberapa besar peranan *green perceived value* dalam meningkatkan *green purchase behaviour* Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui besarnya presentase peranan *green perceived value* konsumen pada Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir.
2. Mengetahui besarnya presentase *green purchase behaviour* konsumen pada Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir.

3. Mengetahui seberapa besar peranan *green perceived value* dalam meningkatkan *green purchase behaviour* pada Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir.

1.5 Kegunaan Penelitian

1.5.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pemahaman perihal peranan *green perceived value* dalam meningkatkan *green purchase behaviour*. Serta dapat menjadi referensi bagi pihak lain yang akan melakukan penelitian di bidang yang berkaitan dengan tema atau topik yang terkait.

1.5.2 Kegunaan Praktis

Dalam penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi perusahaan sebagai masukan yang nantinya dapat dipertimbangkan untuk menentukan kebijakan dan untuk mengetahui keinginan konsumen terhadap produk yang dijual oleh perusahaan.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah memahami isi Laporan Tugas Akhir ini, maka materi laporan penelitian dikelompokkan menjadi beberapa bab pembahasan dengan sistematika sebagai berikut :

1. BAB I Pendahuluan

Pada bab ini berisi tentang gambaran objek penelitian, latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, dan sistematika penelitian.

2. BAB II Tinjauan Pustaka

Pada bab ini berisi tinjauan pustaka bagi teori-teori yang mendasari, relevan dan terkait dengan penelitian, kerangka pemikiran, hipotesis penelitian.

3. BAB III Metode Penelitian

Pada bab ini berisi dari variabel penelitian, populasi dan sampel, jenis dan sumber data, metode pengumpulan data, dan metode analisis penelitian.

4. BAB IV Hasil Penelitian

Pada bab ini berisi objek penelitian, analisis terhadap masalah yang sedang diteliti dan hasil akhir dari penelitian.

5. BAB V Kesimpulan dan Saran

Pada bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian dan saran dari penulis terhadap perusahaan yang dijadikan sebagai objek penelitian.

