

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

1.1.1 Konsumen Kue Tradisional

Di Indonesia banyak sekali macam-macam makanan khas nusantara atau sering kita sebut dengan makanan khas kuliner. Keanekaragaman suku bangsa akan budaya, bahasa, agama, dan istiadat yang berbeda-beda itulah yang menciptakan aneka ragam masakan, makanan, dan minuman yang menjadi ciri khas masing-masing daerah. Kuliner menjadi salah satu daya tarik tersendiri di negeri ini. Di setiap daerah di tanah air mempunyai makanan khas, yang jenisnya sangat banyak yang tersebar di seluruh nusantara.

Salah satu jenis kuliner tradisional yang lekat dengan kebudayaan tanah air adalah kue-kue tradisional Nusantara yang juga biasa disebut jajanan pasar, atau biasa kita kenal dengan kue basah, dan kue kering. Kue Nusantara biasanya dijual di pasar-pasar tradisional, dengan harga yang terjangkau oleh konsumen. Kue-kue ini bersifat ringan dan tidak mengenyangkan seperti makanan utama lainnya, sehingga dapat dikonsumsi kapan dan dimana saja. Masyarakat tempo dulu mengkonsumsi kue tradisional pada waktu santai di pagi dan sore hari sebagai teman minum teh atau kopi.

Indonesia terdiri dari beberapa provinsi yang mengakibatkan memiliki banyak sekali keanekaragaman dalam bidang usaha, salah satu usaha yang dapat dikembangkan yaitu kuliner. Jenis-jenis kuliner yang terdapat di Indonesia mengalami banyak perkembangan salah satunya banyak bermunculan kue-kue yang mengadaptasi dari luar negeri atau biasa kita sebut pastry. Banyaknya pastry yang mulai merambah dunia perkulineran, kue-kue tradisional dari banyak daerah yang berada di Indonesia mulai terancam keberadaannya.

Menurut Maflahah (2012) makanan tradisional merupakan makanan yang dikonsumsi oleh suatu masyarakat tertentu dengan cita rasa yang khas. Provinsi Jawa Barat merupakan salah satu provinsi yang memiliki beragam macam kuliner dan masyarakatnya pun banyak yang berusaha di bidang kuliner, salah satunya adalah Kota Bandung.

Kota Bandung sangat terkenal dengan wisata kulinernya sehingga banyak dikunjungi oleh masyarakat dari luar kota. Jenis kuliner yang bisa didapatkan yaitu dari makanan berat hingga makanan ringan. Salah satu kuliner yang terkenal yaitu jajanan pasar. Jajanan pasar yang dimaksud adalah kue basah. Macam-macam kue basah yang dijual yaitu lempur, nagasari, lapis, cente manis, dan masih banyak kue basah lainnya.



Gambar 1.1

Jajanan Pasar Kue Basah

Berdasarkan gambar 1.1 adalah gambar tempat jajanan pasar yang menjual kue basah. Pada gambar tersebut terlihat macam-macam kue basah yang dijajakan oleh penjual dan dapat dilihat dalam gambar tersebut sedang terjadinya proses pemilihan dan pembelian oleh konsumen kue basah.

1.2 Latar Belakang

Kota Bandung memiliki banyak keanekaragaman dalam dunia perkulineran. Jenis-jenis kuliner yang dimiliki terdiri dari makanan berat maupun camilan, seperti nasi tutug oncom, mie kocok, nasi timbel, batagor, cimol, cilok, dan masih banyak jenis makanan yang lainnya. Salah satu kuliner yang menjadi ciri khas di Bandung yaitu Kue Basah.

Kue Basah adalah makanan kecil yang bisa dijadikan alternatif camilan. Biasa disantap di pagi atau sore hari. Kue basah umumnya empuk, lembut, dan tidak bertahan lama (hanya bertahan beberapa hari). Biasanya terbuat dari tepung terigu, sagu, gula, bahkan ada yang berbahan santan atau ketan. Kue Basah memiliki banyak jenis salah satunya adalah lemper, lapis, pastel, risol, nagasari, dan masih banyak macam-macam kue basah yang lainnya.

Kue basah yang dijual di Kota Bandung bisa didapatkan di pasar maupun di toko yang khusus menjual kue. Salah satunya bisa didapatkan di Kartikasari, Primarasa, Sari-sari atau Westhoff. Harga yang dijual di toko memang sedikit lebih mahal dibandingkan dengan kue basah yang dijual di pasar maupun pedagang kaki lima. Kue basah yang harganya terjangkau dan murah bisa didapatkan di jajanan pasar yang terletak pada jalan Buah Batu Bandung. Jajanan pasar merupakan salah satu pusat kuliner Kota Bandung yang sering dikunjungi oleh masyarakat dari luar kota.

Jajanan pasar Buah Batu mulai menjajakan dagangannya pada pukul 05.00-08.00 pagi. Jumlah penjual yang ada di jalan Buah Batu kurang lebih ada 10 pedagang, dikarenakan penjual yang lainnya telah berpindah di lapangan PSSI jalan Lodaya. Tetapi konsumen masih banyak berdatangan pada penjual yang ada di jalan Buah Batu karena sudah terkenal tidak hanya oleh masyarakat Bandung tetapi juga warga dari kota lain. Penjual jajanan pasar Buah Batu tidak semuanya berasal dari jalan Buah Batu tetapi dari berbagai daerah jalan Kota Bandung.

Tabel 1.1 Jumlah UMKM Makanan Kota Bandung

Nama	2013	2014	2015	2016	2017
UMKM Makanan	32	68	150	118	155

Sumber : Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah dan Perindustrian Perdagangan Kota Bandung.

Dari hasil analisis tabel 1.1 terlihat setiap tahunnya UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) makanan mengalami peningkatan dan pada tahun 2016 mengalami penurunan sebesar 32, yang dimana UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) makanan tergolong baik karena peningkatan yang cukup signifikan. UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) makanan yang dijelaskan pada tabel di atas menjual makanan yang bermacam ragam. Makanan yang dijual seperti makanan ringan (keripik singkong, keripik pisang, makaroni), makanan berat (nasi timbel, nasi tutug oncom, mie ayam) hingga *dessert* (donat, puding, cake). Makanan yang dijual di Kota Bandung mayoritas yang disukai oleh masyarakat seperti seblak, makaroni, pisang nugget maupun cake.

Kebiasaan masyarakat di masa lampau salah satunya dengan mengkonsumsi makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan proses perkembangan yang berjalan bertahun-tahun dan menjadi ciri khas suatu negara. Saat ini kehidupan masih didominasi dengan suasana tradisional tetapi keadaan tersebut berangsur berubah karena kehidupan masyarakat yang lebih modern. Salah satunya kebiasaan dalam memilih suatu makanan. Saat ini juga masyarakat lebih memilih makanan yang sedang terkenal atau sedang menjadi perbincangan di lingkungan sekitarnya.

Pada saat ini zaman sudah menjadi modern dikarenakan masyarakat sudah mengikuti budaya barat dan pada saat inipun makanan sudah beragam. Keinginan konsumen saat ini sudah berkembang dengan lebih memilih makanan yang modern. Salah satu pilihan bagi masyarakat saat ini yaitu kue modern yang mengandung *pastry* atau budaya barat. Fenomena kue modern dapat dilihat dari munculnya kue-kue artis yang sedang terkenal di Kota Bandung. Hal ini bisa

terjadi karena lunturnya kegemaran masyarakat untuk mengkonsumsi kue tradisional.

Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi lunturnya kegemaran masyarakat terhadap kue tradisional antara lain disebabkan karena adanya perubahan gaya hidup dan perubahan sosial budaya. Hal yang cukup meresahkan ini dapat menyebabkan kehilangan identitas sebuah bangsa. Terlihat dengan adanya fenomena tersebut, banyaknya masyarakat yang lebih menyukai makanan bukan tradisional turut berpartisipasi menggeser kedudukan makanan tradisional.

Sejalan dengan perkembangan kuliner yang terus berkembang akan memunculkan persepsi masyarakat mengenai kuliner yang ada di Kota Bandung. Persepsi merupakan proses yang membuat seseorang memilih dari apa yang pernah dilihat untuk memberikan arti terhadap apa yang mereka lihat. Dari persepsi tersebut dapat diketahui seberapa besar minat konsumen terhadap kue tradisional dan perubahan apa yang diinginkan oleh konsumen dari kue tradisional khususnya UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) jajanan pasar Buah Batu. Dari persepsi juga akan diketahui apakah masyarakat Bandung masih banyak yang mengkonsumsi kue tradisional atau tidak. Persepsi konsumen akan berpengaruh terhadap perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) jajanan pasar Buah Batu.

Proses persepsi konsumen dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu *Perceived quality, Perceived price, Trust, dan Satisfaction*. Faktor-faktor tersebut yang memang selalu diperhatikan oleh konsumen dalam membeli suatu produk. Faktor tersebut juga menjadi masukan terhadap UMKM jajanan pasar Buah Batu, dikarenakan faktor tersebut saling berhubungan. Dimana konsumen akan memperhatikan dalam segi kualitas dan harga yang diberikan oleh penjual terhadap produk tersebut, apabila kualitas dan harga itu sebanding maka konsumen akan puas terhadap produk tersebut. Jika konsumen puas maka akan melakukan pembelian secara berkelanjutan dan konsumen pun akan timbul kepercayaan terhadap produk tersebut.

Dengan adanya fenomena-fenomena diatas membuat penulis tertarik untuk membuat penelitian terhadap kue tradisional UMKM jajanan pasar Buah Batu, karena penulis ingin mengetahui seberapa besar persepsi konsumen terhadap kue tradisional dan apakah konsumen memberikan persepsi yang positif atau tidak terhadap kue tradisional.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan diatas, sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul skripsi yang diambil “ **ANALISIS PERSEPSI KONSUMEN USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) TERHADAP KULINER TRADISIONAL DI BANDUNG (STUDI PADA KONSUMEN JAJANAN PASAR BUAH BATU 2017/2018)**”.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mencoba merumuskan permasalahan dengan perumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana *perceived quality* terhadap persepsi konsumen kuliner tradisional di Kota Bandung ?
2. Bagaimana *perceived price* terhadap persepsi konsumen kuliner tradisional di Kota Bandung ?
3. Bagaimana *trust* terhadap persepsi konsumen kuliner tradisional di Kota Bandung ?
4. Bagaimana *satisfaction* terhadap persepsi konsumen kuliner tradisional di Kota Bandung ?

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui seberapa besar *Perceived Quality* terhadap persepsi kosumen kuliner tradisional Bandung.
2. Mengetahui seberapa besar *Perceived Price* terhadap persepsi kosumen kuliner tradisional Bandung.

3. Mengetahui seberapa besar *Trust* terhadap persepsi kosumen kuliner tradisional Bandung.
4. Mengetahui seberapa besar *Satisfaction* terhadap persepsi kosumen kuliner tradisional Bandung.

1.5 Kegunaan Penelitian

a. Kegunaan Teoritis

Diharapkan dapat memberikan pengalaman dan menambah wawasan mengenai persepsi konsumen terhadap penjualan kue tradisional yang ada di Bandung.

b. Kegunaan praktis

Sebagai bahan pertimbangan Jajanan Pasar Buah Batu bahwa dengan adanya makanan modern akan berdampak terhadap penjualan dari Jajanan Pasar sendiri.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penyusunan skripsi ini sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan

Pendahuluan terdiri dari latar belakang penelitian mengenai topik yang diambil, serta rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini. Sistematika menjelaskan mengenai gambaran penyajian sistematika dalam penelitian ini.

BAB II Tinjauan Pustaka

Bab ini menjelaskan mengenai landasan-landasan yang akan digunakan untuk menganalisa dari teori-teori yang ada. Setelah itu membuat kerangka pemikiran sebagai dasar dalam pembuatan skripsi ini.

BAB III Metode Penelitian

Bab ini berisi tentang pendekatan, operasional variabel, jenis dan sumber data, responden penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, metode penelitian, dan teknis analisis data.

BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan mengenai data yang dieproleh, dan data yang di dapatkan dijabarkan.

BAB V Kesimpulan dan Saran

Bab ini dipaparkan garis besar bab 1 sampai dengan bab 4 yang berupa kesimpulan dari hasil penulisan skripsi serta saran yang sesuai dengan hasil penelitian.