

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Gambaran Umum Objek Penelitian

Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir merupakan restoran vegetarian Bandung yang terletak di Jl. Pajajaran No. 63, Pasir Kaliki, Cicendo, Kota Bandung Jawa Barat. Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir memiliki jam operasional setiap hari, yaitu mulai pukul 06.00-21.00 WIB untuk setiap hari senin hingga hari jumat, dan pukul 06.00-22.00 WIB untuk hari sabtu dan minggu (Dokumentasi Perusahaan, 2019).



**GAMBAR 1. 1**  
**Front Store Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir**  
Sumber : *Dokumentasi Penulis, 2019*

Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir memiliki menu vegan yang bermacam-macam, diantaranya yaitu pengolahan berbagai macam sayur seperti sawi, tauge, wortel, kentang, dan sayur lainnya sebagai olahan tumis, selain itu terdapat beberapa olahan makanan seperti tahu, daging buatan, dan semua olahan makanan yang ada di restoran tersebut tidak mengandung hewani, telur, susu, bawang, MSG, dan santan. Untuk penyedap rasa Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir menggunakan penyedap sari jamur sehingga semua makanan yang

disediakan di Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir aman untuk dikonsumsi (Dokumentasi Perusahaan, 2019).



**GAMBAR 1. 2**  
**Visi dan Misi Kehidupan Tidak Pernah Berakhir**

Sumber : *Dokumentasi Penulis, 2019*

Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir memiliki visi bahwa Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir melayani seperti melayani diri sendiri (konstruktif) dan ingin bermanfaat bagi masyarakat dan dunia. Sedangkan untuk misi, Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir memiliki misi memberikan sosialisasi secara efektif dan tepat sasaran ke semua lapisan masyarakat (pejabat pemerintah, pendidikan, kesehatan, kerohanian, media massa, kalangan artis, tokoh

masyarakat dan masyarakat umum) akan manfaat gaya hidup vegan bagi lingkungan, iklim, kesehatan (tubuh), pikiran dan jiwa (Dokumentasi Perusahaan, 2019).

Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir tidak hanya menyediakan makanan vegan, namun juga memberikan edukasi bagi pengunjung yang datang ke restoran. Hal tersebut dapat dilihat ketika akan memasuki tempat makan yang ada di restoran pengunjung akan dapat melihat beberapa layar LED TV yang memberikan edukasi mengenai pentingnya mengkonsumsi makanan yang sehat untuk kesehatan tubuh, selain itu juga terdapat foto-foto orang yang menginspirasi dan pernah datang ke restoran, dan di Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir telah diterapkan sistem pengunjung akan melayani dirinya sendiri, yaitu ketika telah selesai makan pengunjung dapat meletakkan tempat makan yang telah dipakainya ke tempat yang telah disediakan (Dokumentasi Perusahaan, 2019).

## **1.2. Latar Belakang Masalah**

Saat ini isu pemanasan global menjadi hal yang mengkhawatirkan bagi seluruh negara yang ada di dunia, hal ini juga semakin mengkhawatirkan bagi seluruh negara. Hal ini dikarenakan semakin terlihatnya efek dari pemanasan global yang ada, seperti semakin banyak terjadinya bencana di dunia. *Global warming* atau pemanasan global atau biasa disebut sebagai perubahan iklim merupakan kenaikan yang diamati dalam suhu rata-rata sistem iklim bumi. Suhu permukaan global kemungkinan akan naik 0,3 hingga 1,7 derajat *celcius* lebih lanjut dalam emisi terendah, dan 2,6 hingga 4,8 derajat *celcius* dalam emisi tertinggi. Beberapa bahaya dari pemanasan global adalah kekeringan, banjir, hujan salju, pengasaman laut, dan kepunahan spesies ([www.climatechange.earthscienceconferences.com](http://www.climatechange.earthscienceconferences.com), 2019).

Pemanasan global terjadi karena beberapa hal, diantaranya yaitu meningkatnya gas karbon monoksida karena kendaraan bermotor, efek rumah kaca, gas buangan dari industri, penggunaan CFC yang tidak terkontrol, luas hutan yang semakin menurun, polusi kendaraan dari bahan bakar bensin, borosnya pemakaian listrik, dan lain sebagainya ([www.ilmugeografi.com](http://www.ilmugeografi.com), 2016). Salah satu penyebab dari pemanasan global adalah efek rumah kaca, yaitu adanya peningkatan

konsentrasi gas karbon dioksida dan gas-gas lainnya sehingga membuat perubahan iklim yang sangat ekstrim. Selain adanya peningkatan konsentrasi gas karbon dioksida, gas metana yang dikeluarkan ternak terutama sapi mencapai 14,5% dari total emisi gas rumah kaca di dunia. Metana sendiri merupakan gas tidak berbau yang menyebabkan efek rumah kaca. Efek dari adanya Metana sendiri adalah mempertipis lapisan ozon sehingga dapat meningkatkan suhu yang ada di bumi. Dalam riset D.P. Morgavi (2008) menunjukkan bahwa sapi potong dapat mengemisi metana 60-70 kilogram per tahun, sapi perah 110-145 kilogram per tahun dan domba 8 kilogram per tahun. *Live Science* melaporkan bahwa per tahun seekor sapi dapat menghasilkan gas metana 120 kg, domba 8 kg, dan manusia hanya 0,12 kg. Menurut Peneliti International Livestock Research Institute (ILRI) Kenya, Asaah Ndambi, salah satu kunci untuk mencegah pemanasan global adalah dengan melakukan diet daging ([www.nasional.tempo.co](http://www.nasional.tempo.co), 2015). Namun saat ini konsumsi daging sapi terus meningkat, menurut pernyataan dari Kementerian Pertanian, produksi daging sapi nasional di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 403.668 ton ([www.ditjenpkh.pertanian.go.id](http://www.ditjenpkh.pertanian.go.id), 2018).

Peningkatan konsumsi daging tidak dapat dihindarkan dari industri kuliner yang ada di Indonesia. Saat ini semakin banyak restoran atau tempat makan yang menyajikan berbagai jenis makanan yang tidak dapat dihindarkan dari pengolahan daging. Berdasarkan data Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) usaha kuliner di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 5,55 juta unit atau 67,66% dari total 8,20 juta usaha ekonomi kreatif ([www.bekraf.go.id](http://www.bekraf.go.id), 2018). Pada data yang di dapatkan oleh penulis di situs resmi Badan Pusat Statistika Jawa Barat, Bandung baik itu kabupaten maupun kota memiliki jumlah restoran atau tempat makan yang paling besar di dibandingkan kota maupun kabupaten lain yang ada di Provinsi Jawa Barat, untuk Kabupaten Bandung rata-rata dari tahun 2013-2016 jumlah restoran mencapai 467 restoran, dan untuk Kota Bandung rata-ratanya mencapai 291 restoran ([www.jabar.bps.go.id](http://www.jabar.bps.go.id), 2018). Hal tersebut dapat dilihat dari banyaknya restoran yang ada di Bandung saat ini, dengan semakin banyaknya restoran yang ada di Bandung maka semakin banyak pula konsumsi daging yang ada di Kota

Bandung. Berikut terlampir data restoran yang ada di Jawa Barat pada Gambar 3.1.

Kabupaten/Kota	2013	2014	2015	2016
<b>Kabupaten</b>				
1. Bogor	86	86	86	162
2. Sukabumi	63	63	63	63
3. Cianjur	193	193	193	193
4. Bandung	467	467	467	467
5. Garut	85	85	85	85
6. Tasikmalaya	28	28	28	25
7. Ciamis	109	109	109	149
8. Kuningan	60	60	60	60
9. Cirebon	21	21	21	21
10. Majalengka	65	65	65	67
11. Sumedang	105	105	105	105
12. Indramayu	77	77	77	77
13. Subang	151	151	151	151
14. Purwakarta	66	46	46	65
15. Karawang	90	90	90	90
16. Bekasi	28	28	28	28
17. Bandung Barat	128	128	128	128
<b>Kota</b>				
1. Bogor	130	130	130	162
2. Sukabumi	72	65	65	65
3. Bandung	291	291	291	291
4. Cirebon	52	52	52	52
5. Bekasi	143	143	143	143
6. Depok	107	107	107	107
7. Cimahi	31	31	31	31
8. Tasikmalaya	30	30	30	30
9. Banjar	36	36	36	36
<b>Jawa Barat</b>	<b>2.714</b>	<b>2.687</b>	<b>2.687</b>	<b>2.853</b>

**GAMBAR 1. 3**  
**Data Restoran di Jawa Barat Tahun 2013-2016**  
 Sumber : [www.jabar.bps.go.id](http://www.jabar.bps.go.id), 2018

Restoran-restoran yang ada di Jawa Barat masih banyak yang menggunakan daging sebagai bahan dari produk makanannya, dari data yang didapatkan oleh Global Vegetation Index, konsumsi daging perkapita Negara Indonesia mencapai 11,6 kilogram. Namun meskipun masih banyak yang memproduksi daging sapi, Indonesia saat ini mulai sadar akan pentingnya mengkonsumsi sayur dan mengurangi konsumsi daging, hal ini dapat dilihat dari hasil Global Vegetarian Index yang diterbitkan oleh Oliver's Travel pada tahun 2017 bahwa Indonesia menempati urutan ke 16 diantara 183 negara untuk negara terbaik penikmat hidangan vegetarian, dan jumlah restoran vegetarian di Indonesia

yaitu 438 restoran ([www.oliverstravels.com](http://www.oliverstravels.com), 2017). Beberapa restoran vegetarian yang ada di kota Bandung menurut Indonesia Vegan Society adalah sebagai berikut ([www.ivs-online.org](http://www.ivs-online.org), 2019).

1. Ahimsa - Jl. Kebonjati Blk No. 41 Komp. Luxor Permai Kav No. 25
2. Go Green - Jl. Kebon Sirih No. 21 Bandung
3. Go Green - Taman Kopo Indah 2 Blok 3F No. 17 Bandung
4. Kuang Ming - Jl. Sudirman No. 246 Bandung
5. Kehidupan Tidak Pernah Berakhir - Jl. Padjajaran No. 63 Bandung
6. Meja Hijau - Taman Kopo Indah 3 Ruko E No. 45A
7. Moey Resto - Jl. Pajagalan No. 81 Bandung

Dari beberapa restoran tersebut, Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir merupakan restoran yang memperhatikan kandungan gizi yang ada pada makanan yang di produksinya, selain menjaga kandungan gizi yang ada Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir hanya menyediakan menu makanan vegetarian, dan semua makanan yang ada di Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir tidak mengandung MSG sehingga dapat di konsumsi dengan aman. Menurut Sebastian dan Yusiana (2017:3), *green product* adalah barang-barang yang salah satu cirinya adalah menggunakan material yang baik, yang bisa didaur ulang, dan proses pembuatan *green product* pun menggunakan manajemen persampahan yang baik, sehingga secara keseluruhan menggunakan *green product* berarti mengurangi emisi karbon, dan turut membantu mengurangi dampak dari pemanasan global. Dalam hal ini Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir memproduksi produk makanan yang *green* dimana tidak adanya kandungan bahan yang berbahaya bagi tubuh, selain itu juga untuk tempat makan yang digunakan oleh Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir menggunakan rotan sehingga tidak adanya piring kotor yang harus di cuci, selain penggunaan rotan dalam penyajian makanan restoran menggunakan kertas yang dapat didaur ulang sebagai alas makanan, kertas makanan yang telah digunakan oleh konsumen dikumpulkan kembali oleh pihak restoran dan setiap satu minggu sekali akan disetor kepada perusahaan yang mendaur ulang kertas tersebut untuk di olah kembali, dengan begitu secara tidak

langsung Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir telah melakukan penghematan air dan juga sabun cuci piring, serta membantu mengurangi sampah dengan menggunakan kembali kertas yang telah digunakan.

Hal penting lainnya yang harus diperhatikan selain menjaga kelestarian lingkungan, menjaga kesehatan juga merupakan hal yang penting dilakukan oleh semua orang, hal tersebut dapat dilakukan dengan mengurangi konsumsi makanan-makanan yang kurang menyehatkan dan makanan yang mengandung bahan-bahan yang dapat berbahaya bagi tubuh, baik itu jangka pendek maupun jangka panjang. Salah satunya adalah pengurangan konsumsi MSG. MSG biasanya ditemukan pada makanan yang memiliki rasa asin, *fast food*, dan jenis makanan lainnya. Beberapa organisasi seperti Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), *Food and Agriculture Organization* (FAO), *Food and Drug Administration* (FDA), dan *World Health Organization* (WHO) mengkategorikan MSG sebagai bahan makanan yang aman jika dikonsumsi dalam jumlah yang kecil, sedangkan jika MSG di konsumsi dalam jumlah besar dan terlalu sering akan berdampak fatal bagi kesehatan tubuh, diantaranya yaitu dapat menyebabkan diabetes dan juga darah tinggi ([www.halodoc.com](http://www.halodoc.com), 2018).



**GAMBAR 1. 4**  
**LED TV di Restoran Tidak Pernah Berakhir**  
Sumber : *Dokumentasi Penulis, 2019*



Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir memiliki cara yang unik untuk mengajak para pengunjung yang datang ke restoran untuk selalu menjaga kesehatan dan juga mengetahui manfaat dari menjadi vegetarian. Untuk memberikan edukasi mengenai hal tersebut dan juga mempromosikan produknya, Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir memberikan edukasi dengan menampilkan LED TV yang memperlihatkan pentingnya menjaga tubuh agar tetap sehat dan juga mengenai beberapa penyakit-penyakit yang harus dihindari. Selain hal tersebut, di Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir juga terdapat foto-foto dari orang terkenal yang dapat menginspirasi pengunjung yang datang untuk lebih menyukai makanan vegetarian, beberapa tokohnya adalah Christian Bale, Bill Clinton, dan tokoh-tokoh lainnya (Dokumentasi Perusahaan, 2019).

Edukasi yang diberikan oleh Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir memberikan nilai lebih bagi restoran, karena Restoran Tidak Pernah Berakhir tidak hanya menyediakan produk makanan vegan tetapi juga memberikan edukasi yang akan membuat pengunjung yang datang lebih *aware* dengan pentingnya menjaga kesehatan, kandungan positif yang ada dalam makanan vegetarian dan juga pentingnya menjaga lingkungan karena tidak semua restoran vegetarian melakukan hal yang sama dengan Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir. (Dokumentasi Perusahaan, 2019). Banyaknya hal-hal positif yang diberikan oleh Restoran Tidak Pernah Berakhir belum tentu diketahui oleh seluruh masyarakat yang ada, karena saat ini masih banyak masyarakat yang belum mengetahui tentang restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir, hal yang diketahui oleh masyarakat tentang restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir adalah restoran yang menjual produk makanan vegetarian, tetapi banyak yang belum mengetahui jika restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir adalah restoran yang menjual produk *green*. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis dengan beberapa masyarakat Kota Bandung masih banyak masyarakat yang belum mengerti tentang *green product* dan bagaimana klasifikasi suatu produk dapat dikatakan *green*. Masih banyaknya orang yang kurang sadar akan pentingnya mengkonsumsi produk yang ramah lingkungan, adanya *green brand knowledge* atau pengetahuan mengenai *green*



*brand* merupakan hal yang sangat penting agar setiap orang dapat berpartisipasi dalam pelestarian lingkungan. Tidak jauh berbeda dengan pentingnya *green brand knowledge*, adanya *attitude toward green brand* atau sikap terhadap suatu *green brand* agar sesuai dengan preferensi atau keinginan konsumen merupakan hal yang penting, karena kedua hal tersebut dapat menentukan *green purchase intention* dari seseorang. Seperti hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Huang (2014) mengenai pengaruh *Green Brand Knowledge* dan *Attitude Toward Green Brand* terhadap *Green Purchase Intention* yang menyatakan bahwa *Green Brand Knowledge* mempengaruhi sikap seseorang terhadap *green brand* sedangkan *Attitude Toward Green Brand* mempengaruhi *Green Purchase Intention* seseorang. Dari pemaparan permasalahan di atas peneliti menarik kesimpulan bahwa seberapa besar pengaruh *Green Brand Knowledge* dan *Attitude Toward Green Brand* terhadap *Green Purchase Intention* dari seseorang. sehingga penulis tertarik untuk meneliti **“Pengaruh *Green Brand Knowledge* dan *Attitude Toward Green Brand* terhadap *Green Purchase Intention* Di Restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir Kota Bandung Tahun 2019”** sebagai judul dalam penulisan tugas akhir D3 Manajemen Pemasaran Universitas Telkom.

### **1.3. Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang ada, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh *Green Brand Knowledge* terhadap *Green Purchase Intention*?
2. Bagaimana pengaruh *Attitude Towards Green Brand* terhadap *Green Purchase Intention*?
3. Bagaimana pengaruh *Green Brand Knowledge* dan *Attitude Towards Green Brand* secara simultan terhadap *Green Purchase Intention*?

### **1.4. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada di atas tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh *Green Brand Knowledge* terhadap *Green Purchase Intention*.
2. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh *Attitude Towards Green Brand* terhadap *Green Purchase Intention*.
3. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh *Green Brand Knowledge* dan *Attitude Towards Green Brand* secara simultan terhadap *Green Purchase Intention*.

### **1.5. Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam hal teoritis, yaitu hasil dari penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi orang lain yang ingin melakukan penelitian akan hal yang sama, selain itu penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat dalam hal praktis, yaitu diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan, baik sekarang maupun kedepannya.

### **1.6. Sistematika Penulisan**

Untuk mempermudah memahami isi Laporan Proyek Akhir ini, maka laporan penelitian ini disajikan dalam beberapa bab pembahasan dengan sistematika sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan  
Berisi penjelasan mengenai gambaran objek penelitian, latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, dan sistematika penulisan.
2. BAB II Tinjauan Pustaka  
Berisi mengenai teori tinjauan pustaka yang mendasari dan terkait dengan penelitian, kerangka pemikiran, hipotesis penelitian, dan penelitian terdahulu.
3. BAB III Metodologi Penelitian  
Berisi uraian mengenai metode penelitian, yakni: jenis penelitian, variabel operasional dan skala pengukuran, tahapan penelitian, sampel, populasi, dan metode pengambilan sampel, pengumpulan data, serta teknik analisis data.

4. BAB IV Hasil Penelitian

Berisi uraian tentang karakteristik responden, analisis/pembahasan terhadap masalah yang sedang diteliti serta hasil akhir penelitian.

5. BAB V Kesimpulan dan Saran

Berisi kesimpulan dari hasil penelitian dan disertai rekomendasi dalam bentuk saran-saran yang relevan dari penulis terhadap perusahaan.