

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar hidup manusia. Oleh karena itu kebutuhan terhadap konsumsi pangan akan terus meningkat dari tahun ke tahun seiring pertumbuhan penduduk. Faktor-faktor yang menyebabkan kebutuhan pangan terus meningkat antara lain karena meningkatnya jumlah pendapatan, meningkatnya daya beli dan kesadaran pentingnya nilai gizi (karbohidrat, protein, vitamin) dari pangan yang dikonsumsi. Salah satu komoditi yang sering dimanfaatkan masyarakat dalam pemenuhan kebutuhan pangan yaitu kacang-kacangan seperti kacang kedelai, kacang tanah, biji kecambah, koro dan lain-lain. Kacang-kacangan merupakan bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kehidupan manusia (2009).

Kedelai merupakan bahan pangan yang sangat populer di kalangan masyarakat. Hampir setiap hari sebagian besar masyarakat mengkonsumsi makanan olahan berbasis kedelai, misalnya tempe, kecambah, susu kedelai, steak, dan lain-lain. Alasan pemilihan kedelai sebagai bahan pangan adalah kandungan protein serta kandungan gizi lainnya yang tinggi (Cahyadi, 2007).

Susu merupakan bahan pangan yang penting dalam kehidupan manusia, karena merupakan bahan makanan yang seimbang dan bernilai gizi tinggi, karena mengandung hampir semua zat-zat makanan seperti karbohidrat, protein, mineral dan vitamin. Perbandingan zat-zat tersebut sempurna sehingga cocok untuk memenuhi kebutuhan manusia. Dengan semakin meningkatnya kebutuhan akan susu hewani, menyebabkan harga susu sapi semakin mahal. Dan disisi lain susu hewani dapat meningkatkan kadar kolesterol sehingga tidak dianjurkan dikonsumsi secara berlebihan, terutama bagi seseorang yang menderita

beberapa penyakit tertentu dan alergi terhadap protein hewani. Oleh karena itu orang mulai mencari alternatif lain untuk mengganti susu sapi. Sampai orang menemukan susu nabati yang terbuat dari bahan baku kedelai yaitu susu kedelai.

Susu kedelai adalah salah satu hasil pengolahan yang merupakan hasil ekstraksi dari kedelai. Protein susu kedelai memiliki susunan asam amino yang hampir sama dengan susu sapi sehingga susu kedelai seringkali digunakan sebagai pengganti susu sapi bagi mereka yang alergi terhadap protein hewani. Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama kandungan proteinnya. Selain itu susu kedelai juga mengandung lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, provitamin A, vitamin B kompleks (kecuali B12), dan air. Susu kedelai harganya lebih murah daripada susu hewani. Susu kedelai dapat dibuat dengan teknologi dan peralatan sederhana, serta tidak memerlukan keterampilan khusus, sehingga semua orang dapat membuat sendiri di rumah. Selain untuk konsumsi sendiri, susu kedelai juga dapat menjadi ladang usaha yang prospektif bila dikelola dengan baik. Kendala utama yang dihadapi produsen adalah cepat rusaknya susu kedelai apabila susu kedelai tidak disimpan di lemari pendingin. Susu kedelai yang rusak ditandai dengan berubahnya bau, warna, rasa, atau mengental, kemudian terjadi pemisahan air dengan endapan sari kedelai.

Susu kedelai harganya lebih murah dari pada susu hewani. Susu kedelai dapat dibuat dengan teknologi dan peralatan sederhana, serta tidak memerlukan keterampilan khusus, sehingga semua orang dapat membuat sendiri di rumah.

Selain untuk konsumsi sendiri, susu kedelai juga dapat menjadi ladang usaha yang prospektif bila dikelola dengan baik. Kendala utama yang di hadapi produsen adalah cepat rusaknya susu kedelai apabila susu kedelai tidak di simpan dilemari pendingin. Susu kedelai yang rusak di tandai dengan

berubahnya bau, warna, rasa, atau mengental, kemudian terjadi pemisahan air dengan endapan sari kedelai.

Kedelai dipilih dengan bahan baku susu karena memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kadar protein kedelai memang paling tinggi dibandingkan dengan golongan kacang-kacangan lain.

Di Pondok Pesantren Ngalah Susu Kedelai merupakan minuman pengganti makan pagi/ breakfast untuk santri yang malas makan atau ter buru-buru berangkat sekolah, di setiap asrama menyediakan susu kedelai untuk menanggulangi semua itu, susu kedelai juga berbagai varian, ada strawberry, coklat dan lain sebagainya. Susu kedelai juga di hidangkan sesuai selera, ada yang hangat dan dingin, kemasannya pun juga berbeda, ada yang di ikat dengan plastik a da juga di botol yang aman untuk di bawah ke sekolah.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi keputusan konsumen Susu Kedelai. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang keputusan konsumen Susu Kedelai serta keinginan dan kebutuhan konsumen terhadap kesehatan dalam tubuh. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam pembelian Susu Kedelai di Pondok Pesantren Ngalah”

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses keputusan pembelian Susu Kedelai?
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi harga, varian rasa, dan kemasan dalam proses keputusan pembelian Susu Kedelai?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis proses keputusan pembelian Susu Kedelai.
2. Menganalisis faktor harga, varian rasa dan kemasanterhadap keputusan pembelian Susu Kedelai.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Kegunaan secara umum dalam penelitian ini diharapkan menjadi sebuah pembelajaran dari teori-teori yang didapatkan selama di bangku perkuliahan untuk diterapkan dimasyarakat sesuai bidang yang ditekuni serta diharapkan mampu memberikan pengetahuan secara langsung dari ilmu perdagangan dalam kehidupan sosial.
2. Kegunaan secara khusus dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen terhadap tahu bulat dan faktor yang memberikan pengaruh nyata terhadap kepuasan konsumen.
3. Kegunaan lain yang diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi untuk penelitian selanjutnya.