

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penduduk di Indonesia dari tahun ketahun semakin meningkat diikuti juga dengan meningkatnya pendapatan dan membaiknya taraf hidup masyarakat baik didesa maupun di perkotaan membuat permintaan bahan pangan menjadi meningkat. Kesadaran masyarakat untuk merubah pola konsumsi ke arah yang lebih baik dan mulai mengkonsumsi makanan bergizi yang dibutuhkan tubuh membuat masyarakat mengkonsumsi daging, baik daging ayam maupun daging sapi. Untuk memenuhi kebutuhan gizi mereka khususnya protein hewani masyarakat banyak mengkonsumsi daging sapi.

Daging sapi termasuk banyak di konsumsi di berbagai kalangan masyarakat. Hal ini ditunjukkan dengan tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap daging sapi setelah daging ayam. Tingginya konsumsi daging sapi membuat kebutuhan daging sapi mengalami kenaikan. Akibatnya semakin banyak diminati maka akan semakin mahal harga daging sapi tersebut. Menurut Badan Ketahanan Pangan DIY konsumsi daging sapi di Kabupaten Sleman dimana pada tahun 2015 konsumsi daging sapi sebesar 0,61 kg/kapita/tahun dan tahun 2016 sebesar 0,63 kg/kapita/tahun. Hal ini membuktikan bahwa daging sapi merupakan salah satu produk yang memiliki nilai perekonomian serta permintaan pasar yang tinggi.

Produksi daging sapi untuk memenuhi konsumsi masyarakat menurut data yang dikeluarkan oleh Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian (Kementan), produksi daging sapi didalam negeri periode 2017 tercatat sebesar 354.770 ton, sedangkan perkiraan kebutuhan daging sapi mencapai 604.968 ton. Oleh karena itu diperlukannya kebijakan yang lebih

baik agar produksi daging sapi meningkat seperti mensejahterakan peternak sapi lokal agar tidak tergeser oleh impor sapi. Kebijakan ini dapat dilakukan dengan memberikan pembelajaran teknik ternak kepada peternak. Selain itu untuk pedagang diharapkan dapat menjual daging sapi lokal seperti di kios daging sapi Oricow yang menjual daging sapi lokal dengan membuat inovasi daging sapi segar dan daging sapi beku.

Ada beberapa keunggulan dan kekurangan antara daging sapi segar dan daging sapi beku. Pada daging sapi beku, dari segi serat memiliki serat yang bertekstur lebih lembut. Tekstur yang lembut ini dikarenakan proses beternak yang lebih terjamin sehingga otot sapi impor tidak sekeras sapi lokal. Daging sapi beku lebih tahan lama dibandingkan daging sapi segar, karena daging dibekukan dalam suhu minimal minus 18°C tujuannya untuk mencegah dan menghindari tumbuhnya bakteri dan jamur pada daging. Dalam berita media Indonesia, menurut Ahli Gizi dari Departemen Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia Fiastuti menuturkan kekurangan yang ada pada daging sapi beku ialah jika konsumen salah dalam mencairkan daging sapi beku yakni dengan merendamnya di air panas agar dapat diolah sesegera mungkin, maka akan berakibat terbuangnya zat gizi dan vitamin yang ikut larut dalam air panas tersebut.

Sementara itu, kelebihan yang ada pada daging sapi segar yaitu dilihat dari segi kehalalan, masyarakat jauh lebih mempercayai kehalalan daging sapi segar dibandingkan daging sapi beku. Hal ini dikarenakan cara pemotongannya yang sudah disesuaikan dengan kaidah Islam dan terpantau oleh MUI setempat begitu juga dari segi kesegaran daging. Daging sapi segar memiliki warna merah yang

lebih cerah, dengan sedikit lemak. Adapun kekurangan pada daging sapi segar yaitu daging memiliki serat yang teksturnya tidak begitu halus serta daging tidak dapat bertahan lama dan harus segera diolah apabila disimpan dalam suhu ruangan (Tambunan, 2001).

Adanya pilihan jenis daging sapi tersebut kemudian mengantarkan konsumen untuk dapat memilih daging mana yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan mereka. Seorang konsumen memiliki keinginan terhadap produk yang akan dibeli dan di konsumsi. Konsumen sering memperhatikan berbagai atribut yang ada pada daging sapi sebagai pertimbangan dalam keputusan membeli. Atribut produk adalah karakteristik dari suatu produk yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli suatu produk. Atribut pada daging sapi mempengaruhi preferensi konsumen dalam keputusan pembelian daging sapi (Sumarwan 2004). Oleh karena itu diperlukannya kajian untuk mengetahui preferensi konsumen daging sapi sehingga konsumen dapat memilih daging segar maupun daging beku sesuai dengan keinginan. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli daging sapi antara lain adalah warna daging, kandungan lemak, kandungan air, serat daging, harga dan kemasan.

Untuk mendapatkan daging sapi segar maupun daging sapi beku sangat mudah kita temui di berbagai tempat seperti pasar tradisional, pasar modern dan kios daging. Selain di pasar modern, di kios daging sapi salah satunya kios daging Oricow menjual dan menyediakan daging sapi segar dan daging sapi beku. Selain itu di kios daging Oricow tersebut juga menjual varian daging sapi seperti iga sapi, lidah sapi, daging giling, dan olahan daging sapi. Kios daging Oricow mempunyai sarana dan ruang penyimpanan dimana daging sapi segar maupun

daging sapi beku memiliki penanganan yang sesuai. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat dirumuskan permasalahannya yaitu:

1. Atribut daging sapi manakah yang menjadi preferensi konsumen daging sapi beku dan daging sapi segar di Kios Daging Sapi Oricow ?
2. Atribut apa yang paling dominan dipertimbangkan konsumen dalam membeli daging sapi beku dan daging sapi segar di Kios Daging Sapi Oricow ?

B. Tujuan

1. Mendeskripsikan atribut daging sapi yang menjadi preferensi konsumen daging sapi beku dan daging sapi segar di Kios Daging Sapi Oricow.
2. Menganalisis atribut yang paling dominan dipertimbangkan konsumen dalam membeli daging sapi beku dan daging sapi segar di Kios Daging Sapi Oricow.

C. Kegunaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain adalah :

1. Bagi pelaku usaha

Memberikan informasi mengenai preferensi konsumen daging sapi segar dan daging sapi beku serta memberikan rekomendasi dan masukan dalam menetapkan strategi pemasaran yang tepat sesuai dengan perilaku konsumen.

2. Bagi penulis

Sebagai bahan pembelajaran dan menambah wawasan mengenai preferensi konsumen daging sapi segar dan daging sapi beku.

3. Bagi Pembaca

Dapat dijadikan referensi oleh pihak-pihak yang membutuhkan, khususnya untuk penelitian lebih lanjut.