

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging unggas adalah salah satu produk peternakan yang cukup disukai oleh masyarakat. Harga yang relatif terjangkau membuat masyarakat lebih banyak memilih produk yang berasal dari ternak unggas dibandingkan dengan ternak besar lainnya atau ternak ruminansia. Bagi peternak, memelihara ternak unggas memiliki beberapa kelebihan diantaranya, pemeliharaan yang singkat, tahan terhadap penyakit, dan pertumbuhan yang cepat.

Salah satu jenis daging unggas yang diminati oleh masyarakat adalah daging itik, hal ini ditandai dengan semakin meningkatnya permintaan terhadap daging itik dan berkembangnya restoran atau rumah makan yang menyediakan masakan olahan daging itik. Meningkatnya kebutuhan masyarakat akan daging itik karena semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kebutuhan protein hewani untuk tubuh. Daging itik memiliki kandungan protein yang cukup tinggi apabila dibandingkan dengan ternak besar lainnya yaitu protein berkisar antara 18,6-19,6% dan kadar lemaknya berkisar antara 2,7-6,8%.

Selama ini peternak memelihara itik hanya sebagai penghasil telur, sementara untuk kebutuhan daging itik dipenuhi dari itik petelur afkir dan itik jantan. Terbukanya pasar terhadap produk olahan daging itik menyebabkan pemerintah maupun peternak sendiri mulai mengembangkan itik pedaging, untuk kawasan Sumatera Barat sampai saat ini tercatat populasi itik sebanyak 1.240.190 ekor. Adapun jenis itik yang banyak dipelihara adalah jenis itik pitalah dan itik bayang,

kedua jenis itik ini telah ditetapkan sebagai plasma nutfah Sumatera Barat melalui Keputusan Menteri Pertanian Nomor 2923/kpts/OT.140/6/2011 tanggal 17 Juni 2011.

Di zaman yang semakin berkembang ini suatu perusahaan dituntut untuk mampu memproduksi suatu produk yang berkualitas, agar dapat menarik wisatawan lokal atau asing untuk menikmati kuliner asli daerah. Salah satu kuliner daerah yang banyak diminati oleh masyarakat salah satunya itik lado hijau. Itik lado hijau merupakan salah satu olahan dari daging itik yang dibuat dengan penambahan berbagai bumbu rempah-rempah untuk menutupi bau amis dari daging itik, setelah dicampur dengan semua bumbu daging itik didiamkan kira-kira setengah jam agar bumbu dapat meresap kedalam daging itik, kemudian itik dimasak dengan penambahan cabe hijau yang cukup banyak yaitu untuk satu ekor itik cabe hijau yang digunakan \pm 4 ons, sehingga dinamakan dengan itik lado hijau karena dalam proses pengolahan memang banyak menggunakan cabe hijau.

Pada saat ini pemasaran itik lado hijau berkembang di Kota Bukittinggi, dikarenakan itik lado hijau merupakan makanan khas dari Bukittinggi, ada beberapa Rumah Makan yang menyediakan menu utama itik lado hijau diantaranya, 1) RM Lansano Jaya, 2) RM Sianok Kuliner, 3) RM Bajamba. Ciri khas dari itik lado hijau ini adalah dagingnya yang empuk, rasanya yang khas dengan rasa pedas sehingga makanan ini sangat cocok untuk daerah yang beriklim sejuk seperti Kota Bukittinggi.

Selain produk yang berkualitas, harga juga menjadi faktor penentu untuk tumbuh kembangnya suatu perusahaan ditengah persaingan usaha yang semakin maju. Apabila harga yang ditetapkan untuk suatu produk relatif terjangkau bagi konsumen, maka secara otomatis dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan.

Selanjutnya dalam menjalankan usaha, lokasi juga menjadi penentu tumbuh kembangnya suatu usaha yang dijalankan. Lokasi yang strategis menjadikan tempat usaha mudah dijangkau oleh konsumen, sehingga konsumen tidak terlalu sulit untuk menemukan lokasi usaha. Selain produk, harga, dan lokasi promosi juga penting dilakukan. Karena dengan adanya promosi yang dilakukan dapat mempengaruhi konsumen dengan cepat, karena konsumen sangat peka terhadap suatu promosi menarik yang dilakukan oleh suatu perusahaan.

Konsumen akan memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada suatu produk yang dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan pembelian. Maka dari itu konsumen akan selalu memperhatikan atribut-atribut yang melekat pada produk tersebut dalam hal ini adalah itik lado hijau. Oleh karena itu, produsen atau pemasar itik lado hijau di Kota Bukittinggi dituntut untuk mengetahui apa saja yang menjadi preferensi konsumen terhadap itik lado hijau. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Preferensi Konsumen Terhadap Itik Lado Hijau di Kota Bukittinggi”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas dirumuskan permasalahan pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karakteristik konsumen yang mengkonsumsi itik lado hijau di Kota Bukittinggi.
2. Bagaimana karakteristik pembelian itik lado hijau di Kota Bukittinggi.
3. Bagaimana preferensi konsumen terhadap itik lado hijau di Kota Bukittinggi.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis karakteristik konsumen yang mengkonsumsi itik lado hijau di Kota Bukittinggi
2. Untuk menganalisis karakteristik pembelian itik lado hijau di Kota Bukittinggi.
3. Untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap itik lado hijau di Kota Bukittinggi.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai perilaku preferensi konsumen terhadap itik lado hijau di Kota Bukittinggi yang dapat memberi pengetahuan dan referensi bagi penelitian selanjutnya.
2. Hasil penelitian ini diharapkan juga dapat memberikan informasi atau sumbangan pemikiran bagi pemilik usaha itik lado hijau untuk merencanakan, menerapkan, dan mengevaluasi strategi pemasaran selama ini.
3. Bagi konsumen agar terus meningkatkan konsumsi terhadap itik lado hijau agar ciri khas atau makanan suatu daerah kawasan wisata tidak hilang.

