

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha peternakan memegang peran yang sangat penting dalam aspek kehidupan masyarakat, baik masyarakat yang tinggal di daerah pedesaan maupun masyarakat yang tinggal di daerah perkotaan, tidak terkecuali di Indonesia. Jumlah penduduk yang terus menerus mengalami peningkatan harus diimbangi juga dengan peningkatan ketahanan produk pangan, salah satunya adalah produk pangan hasil industri peternakan. Indonesia sebagai negara kepulauan menyimpan kekayaan yang beranekaragam, salah satu kekayaan yang dimiliki Indonesia yaitu keanekaragaman hayati sebagai sumber daya genetik yang meliputi jenis tumbuhan dan juga hewan, termasuk didalamnya ternak sapi yang tersebar di setiap wilayah Indonesia baik sapi potong maupun sapi perah.

Ternak sapi, terutama ternak sapi potong merupakan ternak yang cukup dikenal di masyarakat Indonesia, terutama produksi dagingnya. Sapi potong memegang peranan yang cukup besar bagi masyarakat, terutama didalam sektor ketahanan pangan hasil ternak, hal ini dikarenakan ternak sapi potong merupakan penyumbang pasokan daging terbesar dari kelompok ruminansia terhadap produksi daging nasional. Permintaan pangan hewan asal ternak (daging) dari waktu ke waktu cenderung meningkat sejalan dengan pertambahan jumlah penduduk, peningkatan taraf ekonomi penduduk, kesadaran gizi, dan perbaikan tingkat pendidikan masyarakat di Indonesia.

Produsen dalam upayanya memenuhi kebutuhan daging sapi di Kota Padang selalu mengikuti keinginan konsumen, oleh sebab itu pemasar ataupun

produsen perlu mengetahui selera konsumen agar produk dan pemasaran daging sapi di Kota Padang mendapatkan respon yang baik dari konsumen.

Daging sapi merupakan bahan pangan hewani yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat karena rasanya yang lezat dan bergizi tinggi. Oleh karena itu, daging harus memenuhi persyaratan mutu pangan yang telah ditetapkan. Persyaratan mutu ini dapat dikategorikan menjadi dua yaitu 1) persyaratan mutu fisik daging meliputi kandungan zat gizi, karakteristik fisik, kandungan bahan berbahaya, penyakit hewan yang ada, dan jumlah mikroba, 2) persyaratan mutu non fisik daging biasanya mengacu pada kehalalan dan palatabilitas daging. Pemenuhan persyaratan mutu daging sangat diperlukan dalam rangka menyatakan apakah daging yang digunakan itu aman (tidak mengandung residu bahan yang berbahaya), sehat (daging berasal dari ternak yang sehat dan dagingnya tidak membahayakan apabila dikonsumsi manusia), utuh (mengandung zat gizi yang lengkap), dan halal (ternak disembelih secara islam dan daging tidak dicampuri dengan bahan haram: bangkai, darah dan daging babi) atau disingkat ASUH (Suryanto, 2006).

Konsumen biasanya memilih pasar tradisional sebagai pilihan utama untuk membeli produk basah seperti daging ayam, daging sapi, dan ikan yang masih segar. Pasar tradisional mempunyai peran penting dalam penyediaan berbagai macam daging termasuk daging sapi. Pasar tradisional menampung banyak penjual yang mewakili golongan pedagang menengah kebawah dan masa operasinya rata-rata dari subuh sampai sore hari. Kota Padang memiliki beberapa pasar tradisional salah satunya Pasar Raya Padang yang merupakan Pasar Sentral di Kota Padang

Konsumen memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada daging sapi yang dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan membeli. Menurut Sumarwan (2004) perilaku konsumen akan sangat terkait dengan atribut produk. Atribut produk yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli suatu produk.

Menurut Lamb *et al.*, (2000) keberhasilan suatu penjualan tidak tergantung pada agresifnya tenaga penjual, tetapi lebih pada keputusan konsumen untuk membeli suatu produk. Dalam menarik minat konsumen agar mereka mau memutuskan untuk membeli suatu produk, hal yang dapat dilakukan adalah dengan menyediakan produk yang sesuai dengan keinginan dan kesukaan mereka.

Persaingan dalam pemasaran dalam hal ini daging sapi yang semakin ketat menuntut para pedagang untuk menerapkan strategi secara tepat dan efisien. Oleh karena itu, penting bagi pedagang daging sapi untuk mengetahui perkembangan, kebutuhan, dan memahami atribut-atribut apa saja yang melekat pada daging sapi. Adapun atribut yang dimaksud adalah atribut yang melekat pada daging sapi, yaitu warna, kandungan lemak, dan bagian daging. Dengan mengetahui apa yang menjadi preferensi atau kesukaan konsumen, maka dapat diputuskan bagaimana strategi pengembangan yang akan dilakukan sehingga konsumen merasa puas akan produk yang diberikan sehingga penting sekali bagi produsen dan pemasar dalam menyediakan daging sapi sesuai dengan yang diinginkan konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik konsumen daging sapi di Pasar Tradisional Kota Padang.

2. Bagaimana preferensi konsumen terhadap daging sapi di Pasar Tradisional Kota Padang.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik konsumen daging sapi di Pasar Tradisional Kota Padang.
2. Untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap daging sapi di Pasar Tradisional Kota Padang.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan bagi peneliti yang berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap daging sapi.
2. Bagi pedagang daging sapi diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan mengenai daging sapi yang menjadi preferensi konsumen dan sebagai dasar pertimbangan untuk penentuan strategi pemasaran daging sapi di Kota Padang.
3. Memberikan sumber informasi dan data penunjang bagi penelitian selanjutnya dalam melakukan penelitian tentang preferensi.

