

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Populasi ternak kerbau di Sumatera Barat terjadi peningkatan setiap tahunnya, sesuai dengan data dari Badan Pusat Statistik Sumatera Barat terlihat bahwa populasi ternak kerbau di Sumatera Barat pada tahun 2015 sebanyak 121.939 ekor dan pada tahun 2016 sebanyak 123.159 ekor (BPS, 2016). Kabupaten Agam merupakan salah satu wilayah dengan jumlah populasi kerbau tertinggi di Sumatera Barat. Hal ini, sesuai dengan data Badan Pusat Statistik Agam yaitu sebanyak 20.460 ekor dan tahun 2016 sebanyak 20.391 ekor (BPS, 2017).

Kerbau di Sumatera Barat selain sebagai penghasil daging, peternak juga memanfaatkan kulit, tulang, tanduk, kotoran, tenaga kerbau untuk pertanian dan susu kerbau. Semua ini sangat mempunyai arti ekonomis bagi peternak kerbau di Sumatera Barat. Usaha pemerahan kerbau di Sumatera Barat sudah lama dilakukan oleh masyarakat pedesaan, selain untuk menambah pendapatan bagi peternak di pedesaan susu kerbau juga dapat memperbaiki gizi keluarga.

Pemerintah selalu ingin meningkatkan produksi susu untuk kebutuhan gizi masyarakat. Dilihat produksi susu kerbau di Sumatera Barat terjadi peningkatan setiap tahun, sesuai dengan data Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. Produksi susu kerbau pada tahun 2014 sebanyak 1.188.438 liter, pada tahun 2015 sebanyak 1.219.395 liter dan pada tahun 2016 sebanyak 1.231.588 liter (BPS, 2016).

Peternak kerbau di Sumatera Barat dapat mengolah susu segar kerbau menjadi dadih sebagai penghasil tambahan setiap harinya. Dadih merupakan

makanan spesifik masyarakat daerah Minangkabau Sumatera Barat yang merupakan hasil fermentasi susu kerbau secara alami yang melibatkan berbagai macam mikroorganisme. Dadih adalah produk dari susu kerbau yang difermentasikan secara alami dalam tabung bambu pada suhu kamar selama 24-48 jam, produk ini termasuk golongan susu fermentasi seperti yoghurt dan kefir (Sirait, 1993).

Dadih memiliki khasiat dan gizi yang baik, tapi ketersediaannya terbatas karena tidak semua peternak kerbau mengolahnya menjadi dadih. Alasan peternak kerbau tidak mengolahnya karena permintaan yang sedikit, permintaan yang sedikit disebabkan karena kecenderungan tidak disukai oleh konsumen. Konsumen yang menyukai dadih hanya usia tertentu untuk kebutuhan dan tujuan tertentu.

Dari prasurvei yang telah dilakukan, daerah yang memproduksi dadih di Sumatera Barat yaitu Kabupaten Sijunjung, Kabupaten Solok, Kabupaten Agam, Kabupaten Limapuluh Kota dan Kabupaten Tanah Datar. Penjual dadih banyak ditemui diberbagai pasar tradisional di Sumatera Barat, seperti di pasar tradisional Kabupaten Solok, Kabupaten Sijunjung, Kota Padang, Kota Padang Panjang, Kota Bukittinggi, Kota Payakumbuh dan Kota Batusangkar, karena daerah tersebut dekat dengan daerah produksi dadih kecuali Kota Padang Panjang dan Kota Padang. Pasar tradisional Kota Padang Panjang terdapat dadih karena daerah tersebut dekat dengan Kota Bukittinggi yang memproduksi dadih dan di Kota Padang dadih berasal dari Kota Bukittinggi, di Kota Padang hanya terdapat satu orang penjual dadih. Dari setiap pasar tradisional yang menjual dadih, terdapat

beberapa perbedaan perilaku konsumen dalam pembelian dadih, baik dalam hal tujuan pembelian, ukuran atau volume dadih, dan harga.

Dari prasurvey yang telah dilakukan di pasar tradisional diketahui bahwa pembeli dadih banyak dari kalangan ibu-ibu dan bapak-bapak yang berumur 35 tahun dengan pembelian dadih sebanyak 1-20 tabung, baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dijual kembali atau dibawa ke rantau. Dadih dikonsumsi oleh konsumen untuk dimakan dengan nasi setelah diiris bawang merah dan cabe, selain itu juga dimakan dengan 'nasi lemak'. Selain alasan suka, masyarakat mengkonsumsi dadih juga untuk alasan kesehatan tubuh yaitu untuk menambah darah, obat asma, menurunkan kolesterol, diet, mengurangi lemak diperut, daya tahan tubuh dan juga dimanfaatkan untuk acara adat yaitu acara ninik mamak, tukar tando, denda kepada mamak untuk orang nikah sirih dan dimasukkan ke dalam gulai kambing atau rendang dalam acara pernikahan.

Dadih dijual di pasar tradisional dengan ukuran panjang bambu yang berbeda-beda setiap daerah, di Kota Payakumbuh dan Kota Batusangkar ukuran panjang bambu 15-20cm, Kota Padang Panjang dan Kota Bukittinggi ukuran panjang bambu rata-rata 15cm, Kabupaten Solok ukuran panjang bambu rata-rata 25cm, Kabupaten Sijunjung ukuran panjang bambu 20-48cm, dan di Kota Padang ukuran panjang bambu rata-rata 15cm. Harga dadih dijual di pasar tradisional berbeda-beda sesuai dengan volume bambu. Penjual menjual dadih dengan kisaran harga Rp7.000-Rp30.000 dari seluruh daerah yang menjual dadih.

Berdasarkan informasi di atas dadih di pasar tradisional Kabupaten Solok, Kabupaten Sijunjung, Kota Payakumbuh, Kota Padang Panjang, Kota Batusangkar, Kota Bukittinggi dan Kota Padang mempunyai harga yang berbeda-

beda setiap daerah, harga disesuaikan dengan ukuran tabung bambu. Semakin besar volume tabung bambu maka harga dadih semakin tinggi. Keterbatasan tersedianya dadih di pasar tradisional Sumatera Barat dapat dipengaruhi oleh kebutuhan masing-masing konsumen dadih di daerah tersebut. Keterbatasan ketersediaan dadih disebabkan tidak semua peternak mengolahnya menjadi dadih dikarenakan permintaan yang sedikit. Sesuai dengan keterangan penjual dadih di setiap daerah, bahwa tidak semua kalangan menyukai dadih, tetapi hanya dari kalangan ibu-ibu dan bapak-bapak yang separuh baya dengan tujuan untuk kesehatan tubuh.

Dari prasurvei di pasar tradisional tersebut mendapatkan hasil bahwa dari segi pembelian dadih, selain kesukaannya terhadap dadih orang yang membeli dadih adalah orang tertentu dengan tujuan pembelian tertentu bukan untuk konsumsi terus menerus, maka yang menjadi konsumen dadih adalah orang yang mempunyai tujuan tertentu terhadap pembelian dadih, maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Perilaku Konsumen terhadap Dadih di Pasar Tradisional Sumatera Barat”**.

1.2. Perumusan Masalah

Dari penjabaran di atas maka dapat dirumuskan suatu permasalahan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik konsumen dan karakteristik pembelian dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam mengkonsumsi dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.

3. Bagaimana preferensi konsumen terhadap dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai penulis dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui karakteristik konsumen dan karakteristik pembelian dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam mengkonsumsi dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.
3. Untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang akan di harapkan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan peneliti dalam bidang analisis perilaku konsumen terhadap dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.
2. Memberi informasi bagi pelaku usaha tentang perilaku konsumen terhadap dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.
3. Sebagai sumber informasi kepada lembaga yang terkait agar dapat meningkatkan pemasaran dadih di pasar tradisional Sumatera Barat.

