

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Usaha pembuatan dadih sudah lama dilakukan peternak kerbau di beberapa daerah di Sumatera Barat, tetapi usaha ini tidak dilakukan secara intensif, hanya merupakan usaha sampingan. Alasannya karena permintaan terhadap dadih yang sedikit, kecenderungan tidak disukai, dan orang yang membeli dadih hanya usia tertentu. Daerah yang merupakan tempat produksi dadih meliputi Kabupaten Sijunjung, Kabupaten 50 Kota, Kabupaten Agam dan Kabupaten Tanah Datar.

Biasanya dadih dikonsumsi dengan beberapa olahan agar lebih dinikmati oleh konsumennya. Masyarakat Di Sumatera Barat mempunyai inovasi lain dari segi penyajian yaitu dadih dicampur dengan beras ketan dan ditambahkan sedikit gula merah yang dikenal dengan “Amping Dadih”. Amping dadih dibuat dari bahan-bahan alami seperti beras ketan merah yang disangrai, air hangat, kelapa parut, garam dan air gula merah yang memberikan rasa sedikit manis pada amping dadih. Amping dadih banyak ditemui di bufet-bufet (restauran) tertentu di beberapa daerah di Sumatera Barat.

Bufet – bufet yang menjual amping dadih biasanya terdapat di daerah-daerah yang memproduksi dadih. Bufet- bufet tersebut yaitu diantaranya di Kota Bukittinggi terdapat rumah makan Simpang Raya dan Bufet Soto Hj.Muhnin, di Kota Batusangkar hanya terdapat satu bufet yaitu Bufet Baru, di Kota Payakumbuh juga ada satu bufet yaitu Bufet Sianok, di Kota Padang Panjang terdapat Bufet Syukur, Gumarang Restoran Sate Saiyo dan di Kota Sijunjung daerah Padang Sibusuak terdapat Bufet Ririn.

Berdasarkan hasil prasurvey yang dilakukan, setiap kota memberikan harga yang berbeda-beda, disebabkan sebagian dari kota penjualan amping dadih merupakan kota wisata yang banyak dikunjungi dan juga merupakan jalur lintas antar kota. Harga amping dadih yang ditetapkan setiap bufet itu berkisar antara Rp.13.000 sampai dengan Rp.30.000 per porsinya. Dengan harga yang cukup mahal, namun amping dadih memiliki khasiat dan nilai gizi yang baik untuk para konsumennya.

Dari prasurvey yang dilakukan setiap kota memiliki perilaku konsumen amping dadih yang berbeda. Konsumen amping dadih banyak dari kalangan ibu-ibu dan bapak-bapak dengan kisaran usia  $\geq 40$  tahun. Ada sebagian konsumen yang bersifat langganan dan ada juga tidak langganan. Biasanya konsumen mengkonsumsi amping dadih langsung di bufet untuk diri sendiri, dibawa pulang untuk konsumsi keluarga, dan ada juga untuk dibawa ke rantau.

Selain ibu-ibu dan bapak-bapak sebagai konsumen, amping dadih juga memiliki konsumen perantau yang tetap mengkonsumsi amping dadih guna untuk mempertahankan makanan khas tradisional Sumatera Barat. Selain suka, mengkonsumsi amping dadih juga merupakan sebagian dari kebiasaan diri sendiri dan kebiasaan turun-temurun keluarga konsumen. Sehingga, jika ada konsumen yang tidak lagi berdomisili di tempat asalnya, konsumen tersebut tetap kembali menyempatkan untuk membeli amping dadih.

Dari prasurvey di bufet–buffet Kabupaten Sijunjung, Kota Padang Panjang, Kota Bukittinggi, Kota Payakumbuh dan Kota Batusangkar mendapatkan hasil bahwa dengan dilakukan variasi penyajian dadih menjadi amping dadih terjadi perubahan dari segi produk yaitu terhadap rasa, aroma,

tampilan penyajian serta harga produk. Dadih dikembangkan oleh bufet-bufet karena merupakan makanan khas tradisional dengan ditambahkan gula merah dan amping sehingga relatif lebih disukai dan lebih mahal. Rendahnya minat masyarakat untuk mengkonsumsi amping dadih walaupun sudah diberikan inovasi agar lebih diminati, namun konsumen amping dadih tetap sedikit, dari konsumen yang sedikit inilah peneliti ingin melihat bagaimana perilaku konsumen amping dadih. Maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Perilaku Konsumen terhadap Amping Dadih di Bufet- Bufet Sumatera Barat”

## **1.2 Perumusan Masalah**

1. Bagaimana karakteristik konsumen dan karakteristik pembelian yang menggunakan amping dadih di Sumatera Barat.
2. Faktor- faktor apa saja yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam mengkonsumsi amping dadih di Sumatera Barat.
3. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap amping dadih di Sumatera Barat.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

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

#### 1.4 Manfaat Penelitian

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

