

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu sapi segar merupakan salah satu produk hasil ternak yang sehat dan memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk melengkapi kebutuhan nutrisi tubuh manusia. Susu sapi segar sangat rentan terhadap kontaminasi bakteri dan mudah rusak jika disimpan di suhu ruangan terlalu lama. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan terlebih dahulu agar susu lebih tahan lama. Saat ini telah banyak pengolahan yang dilakukan pada susu sapi segar untuk memperpanjang daya simpan susu, salah satunya dengan cara dipanaskan (*pasteurisasi*) dalam waktu tertentu. Pemanasan pada susu ditujukan untuk menghilangkan mikroba perusak sehingga dapat memperpanjang daya simpan susu. Susu olahan yang telah banyak beredar di pasaran ialah *fresh milk pasteurisasi* dan susu *Ultra High Temperature* (UHT).

Susu olahan (UHT dan *fresh milk pasteurisasi*) sangat mudah untuk didapatkan, praktis digunakan serta memiliki daya simpan yang cukup baik. Selain dapat dikonsumsi secara langsung, susu olahan juga dapat digunakan sebagai bahan campuran minuman seperti teh atau kopi. Hal ini kemudian dimanfaatkan oleh para pengusaha kuliner minuman untuk mulai menggunakan susu olahan sebagai bahan baku susu pada usahanya. Seiring dengan perkembangan kuliner minuman, saat ini telah banyak muncul berbagai menu kuliner yang menggunakan susu olahan sebagai campuran, khususnya pada usaha *coffee shop* di Kota Padang.

Coffee shop merupakan suatu usaha yang menjual minuman berbasis kopi murni dengan teknik pengolahan yang modern. *Coffee shop* di Kota Padang telah menawarkan fasilitas dan suasana yang nyaman sehingga cocok untuk dijadikan

tempat berbincang, mengerjakan tugas, mengadakan pertemuan dan mengisi waktu luang. *Coffee shop* di Kota Padang mengalami pertumbuhan seiring dengan adanya tren nongkrong di *coffee shop* sembari mengkonsumsi kopi. Berdasarkan data pra-penelitian yang didapatkan dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Padang (2024) pada tahun 2021 terdapat sebanyak 13 *coffee shop* yang berada di Kota Padang. Namun, pada akhir tahun 2023 jumlah *coffee shop* yang terdapat meningkat menjadi 109 *coffee shop* dan tersebar dalam 10 kecamatan di Kota Padang (Lampiran 1).

Berdasarkan observasi pra-penelitian, meningkatnya jumlah *coffee shop* yang ada di Kota Padang juga disebabkan oleh adanya tren minuman kopi susu gula aren yang menggunakan susu olahan sebagai bahan baku utamanya. Penggunaan susu olahan dalam produk kopi susu gula aren dapat memberikan rasa *milky* dan *creamy* pada kopi serta rasa manis dari gula aren yang sangat digemari oleh konsumen *coffee shop*. Hal ini menyebabkan peningkatan jumlah konsumen pada usaha *coffee shop* di Kota Padang. Meningkatnya popularitas minuman kopi susu gula aren di kalangan konsumen dapat meningkatkan keuntungan pada usaha *coffee shop* di Kota Padang. Selain kopi susu gula aren, peran susu olahan pada usaha *coffee shop* juga untuk menambah varian menu non-kopi pada *coffee shop* seperti *milkshake*, *smoothies*, dan sebagainya. Maka dari itu, susu olahan yang menjadi bahan baku produk *coffee shop* memiliki peran penting terhadap pertumbuhan usaha *coffee shop* di Kota Padang.

Berdasarkan survei pra-penelitian, susu olahan yang digunakan pada *coffee shop* di Kota Padang berjenis susu *fresh milk pasteurisasi* atau susu UHT serta merek yang digunakan umumnya Greenfields *fresh milk* dan Diamond UHT.

Persentase penggunaan susu olahan umumnya berkisar antara 20% – 72% pada kemasan minuman 250 ml. Selain itu, jumlah susu olahan yang digunakan pada *coffee shop* di Kota Padang setiap hari berkisar antara 12 – 36 pcs dalam kemasan 1 liter. Penggunaan susu olahan pada *coffee shop* di Kota Padang tidak terlepas dari peran para *supplier* dalam kegiatan pengadaan bahan baku susu.

Supplier susu merupakan individu atau perusahaan yang bertanggungjawab menyediakan dan mengirimkan bahan baku susu pada usaha *coffee shop* di Kota Padang. *Supplier* susu berperan penting dalam menyediakan serta menghantarkan produk susu kepada usaha *coffee shop* sebagai konsumennya. Berdasarkan survei pra-penelitian, diperkirakan bahwa terdapat empat *supplier* susu yang aktif dalam memasok susu pada usaha *coffee shop* di Kota Padang antara lain, PT. Intan Sukses Inspirasi, Powder Drink Padang, PT. Sukanda Djaya dan Toko Bintang Timur. Pengusaha *coffee shop* di Kota Padang menyatakan bahwa penggunaan *supplier* susu dapat memudahkan mereka dalam memperoleh dan menjamin ketersediaan susu yang menjadi kebutuhan pokok pada usaha *coffee shop* di Kota Padang.

Pengusaha *coffee shop* di Kota Padang umumnya membutuhkan *supplier* susu yang mampu memenuhi kriteria yang mereka butuhkan dalam hal pengadaan bahan baku susu. Berdasarkan temuan pra-penelitian, beberapa pengusaha *coffee shop* mengatakan bahwa terdapat beberapa *supplier* yang dianggap gagal memenuhi ekspektasi tersebut, seperti pengiriman yang tidak tepat waktu dan kekurangan jumlah susu yang dikirimkan. Kriteria ini dianggap sebagai pertimbangan utama bagi pengusaha *coffee shop* tersebut dalam memilih *supplier* susu. Situasi ini dapat menyebabkan pengusaha *coffee shop* tersebut mencari *supplier* susu lain yang lebih siap untuk memenuhi kebutuhan mereka secara menyeluruh.

Hasil penelitian Ningsih (2016) menyatakan bahwa kriteria biaya, kriteria kualitas dan kriteria fleksibilitas merupakan kriteria utama yang dipertimbangkan perusahaan dalam memilih *supplier*. Pemilihan *supplier* adalah masalah multi-kriteria, dimana setiap kriteria yang dipertimbangkan memiliki faktor kepentingannya masing-masing (Kurniawati dkk., 2013). Pujawan dan Mahendrawati (2010) juga menyatakan bahwa setiap perusahaan mempunyai faktor pertimbangan yang berbeda dalam memilih *supplier*, tergantung pada tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan. Berdasarkan pemaparan diatas, untuk mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi pengusaha *coffee shop* di Kota Padang dalam memilih *supplier* susu, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan *Supplier* Susu Oleh Pengusaha *Coffee Shop* di Kota Padang”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan *supplier* susu oleh pengusaha *coffee shop* di Kota Padang?
2. Bagaimana pengaruh faktor-faktor pemilihan *supplier* terhadap keputusan pemilihan *supplier* susu oleh pengusaha *coffee shop* di Kota Padang?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan *supplier* susu oleh pengusaha *coffee shop* di Kota Padang.
2. Untuk menganalisis pengaruh faktor-faktor pemilihan *supplier* terhadap keputusan pemilihan *supplier* susu oleh pengusaha *coffee shop* di Kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat secara akademis bagi peneliti sebagai sarana mengaplikasikan teori-teori yang telah dipelajari selama perkuliahan dan sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya.
2. Bagi produsen maupun *supplier* susu sebagai gambaran, pedoman serta sumber informasi tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengusaha *coffee shop* dalam memilih *supplier* susu di Kota Padang.
3. Bagi pemerintah sebagai gambaran bagaimana pemilihan *supplier* susu oleh pengusaha *coffee shop* di Kota Padang dan sebagai pedoman untuk kebijakan di bidang peternakan khususnya industri susu sebagai produk hasil peternakan yang diharapkan meningkat konsumsinya.

