

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk terpadat keempat di dunia yaitu sekitar lebih dari 275,77 juta jiwa penduduk (BPS, 2023). Selain jumlah penduduk yang banyak, Indonesia merupakan Negara yang memiliki kepulauan dengan jumlah lebih dari 17 ribu pulau. Banyaknya jumlah penduduk dan jumlah pulau yang terdapat di Indonesia, menciptakan aneka ragam suku, budaya, dan ciri khas masing-masing daerah. Aneka ragam suku budaya tersebut secara otomatis menciptakan makanan khas tiap-tiap daerah yang terdapat di Indonesia. Tiap-tiap suku dan budaya memiliki cita rasa dan keunikannya sendiri-sendiri sehingga membuat Indonesia memiliki aneka ragam bumbu yang dapat digunakan untuk membuat masakan dengan cita rasa yang berbeda. Keunikan rasa tiap daerah pada Negara Indonesia memiliki nilai tersendiri yang dapat dinikmati oleh seluruh masyarakat.

Dalam kehidupannya manusia tidak pernah terlepas dalam pemenuhan kebutuhan pokok seperti makanan. Saat ini makanan bukan hanya sebagai alat pemenuhan kebutuhan pokok, melainkan juga sudah menjadi tren yang mencerminkan gaya hidup seseorang. Pada era milenial seperti saat ini sudah cukup banyak restoran dan olahan makanan cepat saji atau bisa dinamakan dengan *fastfood* atau *junkfood* (Basith & Fadhilah, 2019).

Beraneka ragam masakan di pulau Jawa mendominasi dengan cita rasa bawang putih, bawang merah, dan cabai dengan garam dan sedikit rimpang (Gardjito, 2013). Salah satu Provinsi di Pulau Jawa yang memiliki banyak ragam kuliner terdapat di Provinsi Jawa Timur. Kuliner Jawa Timur memiliki cita rasa masakan yang lebih gurih dan pedas jika dibandingkan dengan kuliner Jawa Tengah atau Jawa Barat yang cenderung manis dan legit. Masakan Jawa Timur tidak terlalu manis dan banyak memakai sambal serta bumbu tradisional seperti kemiri, kunyit, kluwek dan sebagainya. Provinsi Jawa Timur memiliki banyak ragam kuliner di setiap daerah, seperti nasi pecel dari Madiun, soto dari Lamongan, sate dari Madura, serta rujak cingur dari Surabaya. Setiap daerah di Jawa Timur juga tidak hanya memiliki satu makanan khas, misalnya Gresik yang memiliki banyak makanan khas, yaitu Lontong Roomo, Nasi Krawu, Bandeng Kropok, dan Otak-otak Bandeng. Untuk camilan khas antara lain Jenang Ayas, Pudak, Opak Jepit dan untuk ragam minuman terdapat Es Dawet Siwalan dan Minuman Legen. Dari sekian banyak kuliner khas Gresik, ada salah satu kuliner makanan yang terkenal di berbagai kalangan, yaitu Nasi Krawu.



Gambar 1.1 Nasi Krawu

Nasi krawu khas Gresik merupakan makanan tradisional berupa nasi yang terdiri dari lauk yang berupa olahan daging sapi suwir yang telah direbus hingga bertekstur empuk serta berserat dengan bumbu rempah yang disajikan hangat dengan nasi pulen, serundeng kelapa, sambal petis dan dibungkus dengan daun pisang. Bahan tambahan yang digunakan dalam daging suwir salah satunya yaitu gula. Gula yang ditambahkan dalam daging krawu berpengaruh dalam pembentukan rasa dan warna (Zaroroh dan Atik Framiyati, 2013). Nasi krawu juga disajikan dengan serundeng atau *payah* yang terdiri dari dua jenis warna yaitu kuning dan merah. Serundeng merupakan parutan kelapa yang dimasak dengan cara ditumis bersama bumbu dan rempah hingga kering. Komponen pelengkap lain pada nasi krawu yaitu sambal yang terbuat dari petis, bawang putih serta cabe rawit. Cita rasa yang dimiliki sambal petis berbeda dengan terasi, sambal petis memiliki rasa khas tersendiri (Leonardo, 2019). Nasi Krawu merupakan makanan khas sejak zaman dahulu, menjadikan makanan ini mendapat tempat khusus dari warga Gresik sebagai salah satu menu sarapan. Selain dipilih sebagai sarapan, Nasi Krawu dapat disajikan saat momen hari besar keagamaan. Selain menjadi ikon makanan Khas Gresik Nasi Krawu merupakan kudapan yang terkenal karena memiliki rasa khas tersendiri. Konsumen nasi krawu khas Gresik rata-rata menyukai nasi krawu yang memiliki warna gelap pada suwiran daging, warna cerah pada nasi dan serundeng, serta nasi krawu yang memiliki aroma bumbu yang khas sehingga dapat meningkatkan selera konsumen. Rasa enak gurih manis dan asin yang pas juga disukai serta tekstur daging yang empuk berserat dan nasi yang pulen banyak disukai konsumen (Riza *et al.*, 2021). Besarnya minat konsumsi masyarakat terhadap Nasi Krawu, maka tak sedikit juga penjual Nasi Krawu yang ada di Kabupaten Gresik. Dari banyaknya penjual Nasi Krawu di Gresik, beberapa diantara sudah terkenal dan banyak dicari para wisatawan yang juga menjadi favorit warga Gresik yang tersaji,

seperti Nasi Krawu Bu Timan, Nasi Krawu Bu Tiban, Nasi Krawu Bu Zainab, dan Nasi Krawu Habbah Sufa.

Menurut Surya Rachmiati (2023) Nasi Krawu Habbah Sufa merupakan rumah makan yang didirikan oleh anak dari Hj. Sufayyah (Mbuk Su) yang dikenal sebagai pelopor pertama kali diadakannya Nasi Krawu di Kabupaten Gresik. Banyaknya penjual Nasi Krawu di Kabupaten Gresik membuat adanya persaingan antar usaha. Tidak dapat dipungkiri kendala yang harus dihadapi sebuah usaha industri kuliner makanan khas yaitu persaingan antar pelaku usaha. Persaingan menjadi hal yang lazim dirasakan oleh pelaku usaha sebuah industri kuliner ataupun industri lainnya. Timbulnya persaingan usaha antar penjual Nasi Krawu mengharuskan setiap pelaku usaha untuk mampu bertahan serta selalu berorientasi kepada kepentingan konsumen.

Saat ini cukup banyak pelaku usaha yang mengalami kendala dalam memahami minat konsumen, semua ini dikarenakan banyak pengaruh faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen. Ada dua faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan konsumen dalam melakukan pembelian yakni faktor internal dan faktor eksternal (Asseal, 1992). Faktor eksternal terdiri dari lingkungan dan strategi bauran pada pemasaran. Faktor bauran pemasaran terdiri dari produk, harga, lokasi dan promosi. Bauran pemasaran adalah kumpulan alat pemasaran terkendali yang dipadukan perusahaan untuk menghasilkan respon konsumen yang diinginkan dalam pasar sasaran. Strategi pemasaran terdiri dari produk, harga, lokasi dan promosi (Kotler, 2007).

Konsumen memutuskan membeli suatu produk jika manfaat yang dirasakan lebih besar atau sama dengan yang telah dikeluarkan untuk mendapatkannya. Jika konsumen merasakan manfaat produk lebih kecil dari uang yang dikeluarkan maka konsumen akan beranggapan bahwa produk tersebut mahal dan konsumen akan berpikir dua kali untuk melakukan pembelian ulang. Hakim (2016) menyatakan bahwa harga merupakan indikator penting dari kualitas suatu produk kepada calon pembeli. Banyak pembeli menginterpretasikan harga tertinggi sebagai sinyal dari produk berkualitas tinggi. Selain itu, menurut Pinaraswati *et al.*, (2023) yang meneliti tentang kepuasan pembelian Nasi Krawu. Penelitian tersebut menyatakan bahwa kualitas pelayanan dan makanan itu berpengaruh secara parsial dan simultan pada kepuasan pelanggan rumah makan Nasi Krawu Mbuk Ju Gresik. Selain harga produk, pemilihan lokasi usaha yang tepat juga mampu memberikan pengaruh pada profit dan kontinuitas bisnis sehingga dapat menarik konsumen untuk melakukan keputusan pembelian (Tyas, 2015).

Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti lebih mendalam dengan judul penelitian “Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen dalam Pembelian Nasi Krawu Habbah Sufa di Kabupaten Gresik”.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana Tren penjualan Nasi Krawu Habbah Sufa Tahun 2018-2023?
2. Bagaimana karakteristik konsumen Rumah Makan Nasi Krawu Habbah Sufa?
3. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli Nasi Krawu Habbah Sufa?

1.3.Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis tren perkembangan penjualan Nasi Krawu Habbah Sufa Tahun 2018-2023.
2. Untuk mengetahui karakteristik konsumen Rumah Makan Nasi Krawu Habbah Sufa.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli Nasi Krawu Habbah Sufa.

1.4.Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat bagi tinjauan teoritis maupun kegunaan praktis bagi pihak-pihak sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menerapkan teori dari bangku kuliah serta menambahkan pengetahuan mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan serta dapat dijadikan bahan wacana untuk melaksanakan penelitian selanjutnya.

3. Bagi instansi

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi usaha mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian Nasi Krawu Habbah Sufa.

4. Bagi Konsumen

Penelitian ini dapat memberikan gambaran dan pertimbangan sebelum melakukan pembelian Nasi Krawu Habbah Sufa.

