

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri Peternakan ayam berkembang sangat pesat, guna untuk memenuhi kebutuhan akan daging ayam yang semakin meningkat dan menjadi sumber protein hewani untuk memenuhi kebutuhan pangan yang bergizi. Protein hewani dapat ditemukan pada daging, khususnya daging broiler. Produksi daging ayam broiler atau ayam pedaging di Kota Kediri setiap tahunnya dari tahun 2016 sampai 2021. Pada tahun 2016 angka produksi daging ayam boiler 10.089.909 kg, tahun 2017 mencapai 9.882.094 kg, tahun 2018 meningkat menjadi 10.025848 kg, dan pada tahun 2019 mencapai 10.816.265 kg (Dinas Peternakan Propinsi Jawa Timur, 2019). Pada tahun 2020 mencapai 10.493.538 kg, lalu pada tahun 2021 mengalami peningkatan mencapai 13.517.923 kg (Dinas Peternakan Propinsi Jawa Timur, 2021).

Daging ayam broiler merupakan bahan pangan protein hewani yang mengandung gizi tinggi memiliki aroma dan rasa yang enak, harga murah dan tekstur daging yang lunak sehingga sangat digemari oleh setiap kalangan masyarakat dikarenakan rasanya yang nikmat dan lezat (Soendari, 2010). Selain rasanya yang nikmat dan lezat, daging ayam broiler atau ayam potong banyak dijual di pasar tradisional dan pasar modern. Konsumsi daging ayam broiler perkapita pada tahun 2020 menurut (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan 2021) sebanyak 6,048 kg per tahunnya.

Menurut (Simarmata dkk., 2019) kelebihan pasar tradisional adalah tempat antara pembeli dan penjual bisa melakukan transaksi secara langsung dengan disertai proses tawar-menawar dan negosiasi harga agar lebih murah, pemilik kios di pasar tidak terikat jam operasional, penjual juga bisa membuka atau menutup kios lebih cepat atau lebih lambat. Kekurangan di pasar tradisional adalah nilai atau harga suatu barang di pasar tradisional didasarkan proses tawar menawar dan tidak ada standar bakunya. Sedangkan kelebihan pasar modern adalah seorang penjual dan pembeli tidak berinteraksi secara langsung melainkan pembeli melihat label harga yang tercantum dalam barang atau kemasan berkode yang berada

dalam bangunan dan pelayanannya dilakukan secara mandiri dan tempat lebih bersih dibandingkan di pasar tradisional, tiap produk yang dijual harus bisa melalui standar kualitas yang ditetapkan oleh manajemen. Kekurangan di pasar modern adalah adanya pasar modern akan membuat konsumen beralih dari pasar tradisional. Kesenjangan ekonomi bisa tercipta karena mayoritas masyarakat kelas menengah kebawah adalah pemilik pasar tradisional. Sedangkan pasar modern hanya dimiliki kalangan ekonomi atas.

Pemasaran daging broiler tersedia di pasar modern maupun di pasar tradisional. Harga daging ayam broiler setiap waktu mengalami fluktuasi sangat tajam. Perkembangan harga daging ayam broiler dalam negeri harga rata-rata daging ayam broiler di pasar pada tahun 2018 bulan Januari tercatat sebesar Rp 29.200/kg, pada bulan Desember mengalami peningkatan sebesar Rp 35.583/kg. Sedangkan pada tahun 2019 pada bulan Januari sebesar Rp 38.125/kg, bulan Desember sebesar Rp 30.167/kg (Badan Pusat Statistik, 2020).

Konsumen dalam membeli daging ayam broiler akan memperhatikan berbagai macam atribut-atribut yang terdapat pada daging ayam broiler dan dapat dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam membeli daging ayam, sehingga atribut yang terdapat pada daging ayam broiler yang ditawarkan kepada konsumen harus diperhatikan oleh produsen maupun konsumen mulai dari penyediaannya dan pemasarannya (Setia dkk., 2013). Permasalahan yang dihadapi dalam penyediaan daging broiler adalah mutu dan kualitas daging ayam yang kurang baik. Daging ayam yang dipasarkan di pasar tradisional masih ditemukan bahwa memiliki kandungan air yang sedikit sehingga kekenyalan daging sudah berkurang. Sering kali daging ayam yang dijual masih terdapat sisa bulu jarum di permukaan kulitnya. Sedangkan untuk daging broiler beku harganya lebih murah dibandingkan dengan daging broiler segar.

Bagi masyarakat sebagai konsumen harga yang mahal akan mempengaruhi minat mereka untuk membeli daging ayam broiler segar dan daging ayam broiler beku. Hal itu akan menyebabkan jumlah daging ayam yang terjual rendah atau tidak ada peningkatan dalam penjualan daging ayam broiler. Oleh karena itu produsen dan penjual penting untuk mengetahui selera konsumen dalam

menentukan pilihan suka atau tidak suka terhadap suatu produk. Konsumen mendasarkan harapannya kepada informasi yang mereka terima tentang produk dan memperhatikan serta mempertimbangkan ciri-ciri fisik (atribut) produk sebelum membeli. Jika kenyataan mereka belum sesuai yang diharapkan maka mereka tidak puas. Namun jika sesuai mereka akan puas. Beberapa atribut yang menjadi pertimbangan konsumen antara lain adalah warna daging, warna kulit, kekenyalan, kebersihan, bau, bobot, dan harga. Maka hal inilah yang mendorong peneliti mengadakan penelitian mengenai preferensi konsumen terhadap daging ayam broiler segar dan beku di pasar Dermo, Pranggang dan toko swalayan Super Top Pare Kabupaten Kediri.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah berdasarkan uraian diatas adalah sebagai berikut :

1. Preferensi konsumen yang bagaimanakah dalam memilih daging ayam broiler segar dan daging ayam broiler beku di pasar Dermo, Pranggang dan Toko swalayan Super Top Pare?
2. Atribut manakah yang paling dipertimbangkan konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli daging ayam broiler segar dan daging ayam beku di pasar Dermo, Pranggang dan Toko Swalayan Super Top?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler segar dan daging ayam broiler beku di pasar dermo, Pranggang dan Toko Swalayan Super Top Pare.
2. Untuk mengetahui atribut manakah yang paling dipertimbangkan oleh konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli daging ayam broiler segar dan beku di pasar dermo, Pranggang dan Toko Swalayan Super Top Pare.

1.4 Manfaat

1. Bagi penulis dan pembaca, penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan yang berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap daging ayam broiler segar dan daging ayam broiler beku.
2. Bagi produsen dan penjual daging ayam broiler, penelitian ini dapat memberikan wawasan mengenai daging ayam broiler yang menjadi preferensi konsumen dan sebagai dasar pertimbangan untuk menentukan strategi pemasaran daging ayam broiler segar dan daging ayam broiler beku.