

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi di Indonesia yang berfokus pada pendidikan berbasis keterampilan dan praktik industri. Politeknik Negeri Jember dikenal karena fokusnya pada pendidikan terapan yang relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu bentuk pendidikan vokasi yang berorientasi pada praktik industri adalah *Teaching Factory (TEFA)*, yang diterapkan di berbagai institusi pendidikan, termasuk Politeknik Negeri Jember. Tefa dirancang untuk menyerupai lingkungan kerja industri yang sesungguhnya sehingga mahasiswa dapat belajar dan berlatih langsung dengan peralatan dan teknologi yang digunakan di industri. Tefa juga menyediakan layanan edukasi, magang, dan pelatihan, menjadikannya pusat inovasi dan pemasaran produk unggulan Politeknik Negeri Jember. Salah satu Tefa aktif yang terus berjalan di Politeknik Negeri Jember yaitu Tefa Bakery And Coffee yang berperan sebagai laboratorium pembelajaran berbasis produksi.

Berawal dari Unit Pengolahan Roti pada 2008, Tefa kemudian berkembang menjadi Tefa Coffe & Bakery sejak tahun 2017. Tefa Bakery And Coffee di Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu Tefa unggulan yang berfokus pada produksi berbagai macam roti dan kue. Mahasiswa diajarkan tentang proses pembuatan roti dan kue mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan. Tefa Bakery And Coffee dilengkapi dengan peralatan dan teknologi modern yang digunakan dalam industri *bakery*. Keberadaan Tefa Bakery And Coffee di Politeknik Negeri Jember memberikan manfaat bagi mahasiswa dalam mengembangkan keterampilan praktis di bidang *bakery*, memahami proses produksi secara keseluruhan, dan belajar tentang manajemen bisnis.

Tefa Bakery And Coffee merupakan sarana untuk praktikum bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember dan pelatihan bagi masyarakat luar seperti kalangan TK, SMK, dan Ibu PKK. Kunjungan dalam rangka mempelajari proses pembuatan roti dan kue selalu konsisten setiap minggunya. Praktik yang dilakukan oleh kalangan luar tidak dipungut biaya tetapi sebagai gantinya para peserta praktik diwajibkan untuk membeli roti yang dijual. Sehingga selain mengetahui cara pembuatan roti dan kue, para peserta juga dapat mencoba roti yang dijual dan diharapkan untuk melakukan pembelian maupun kunjungan ulang ke Tefa Bakery And Coffee di Politeknik Negeri Jember.

Roti yang diproduksi oleh Tefa Bakery And Coffee di Politeknik Negeri Jember diberi nama merek yaitu Roti SIP. Ada banyak jenis yang diproduksi seperti roti tawar, roti manis, roti bagelen, dan masih banyak lagi. Pada *display*, roti yang ada merupakan produk lebih dari produksi roti harian yang mana diletakkan sebanyak 70%. Umur roti yang tidak lama yaitu hanya sekitar 7 hari, maka roti-roti di Tefa Bakery And Coffee diproduksi berdasarkan pesanan. Apabila pesanan pada roti bagelen sebanyak 1000 maka Tefa Bakery And Coffee akan memproduksi sebanyak 3000 produk. Hal ini dilakukan karena umur roti bagelen lebih lama dari pada produk roti lainnya yaitu sekitar satu tahun. Sedangkan untuk roti tawar Tefa Bakery And Coffee setiap harinya memproduksi sebanyak satu sak tepung seberat 25Kg yang akan menghasilkan 70-90 roti tawar. Biaya produksi roti yang tinggi dan pembuatan roti yang berlebihan membuat Tefa Bakery And Coffee di Politeknik Negeri Jember pernah mengalami kerugian. Oleh karena itu Kepala UPA Pengembangan Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Tefa Bakery And Coffee menerapkan metode tersebut dalam memproduksi roti.

Pemilihan produk roti saat ini sudah menjadi perhatian besar bagi masyarakat. Hal ini membuat Tefa Bakery And Coffee hendaknya menyiapkan amunisi baru dengan melakukan banyak perbaikan. Perbaikan kualitas produk dapat ditentukan melalui penilaian para konsumen. Menurut (Lintang et al., 2013) atribut adalah sifat suatu produk yang umumnya mengacu pada karakteristik yang berfungsi sebagai kriteria evaluasi selama pengambilan keputusan oleh konsumen. Hal tersebut dikarenakan sikap konsumen adalah faktor penting yang akan

mempengaruhi keputusan konsumen, dan sikap konsumen berkaitan dengan konsep kepercayaan yang diperoleh melalui evaluasi konsumen. Hal ini dikarenakan sikap yang ditentukan dapat dijadikan evaluasi dan tolak ukur keberhasilan suatu produk dari penilaian konsumen. Pengambilan keputusan menjadi sangat penting bagi individu karena membantu untuk mengidentifikasi dan memilih alternatif berdasarkan prinsip-prinsip dan preferensi (Muliasari & Rachmina, 2017).

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai upaya untuk membantu Tefa Bakery And Coffee dalam meningkatkan kualitas produk melalui interaksi yang diberikan antara produsen dan konsumen melalui penilaian produk dan sikap konsumen. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi atribut yang mempengaruhi sikap konsumen terhadap produk roti Tefa Bakery And Coffee Politeknik Negeri Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan uraian pada latar belakang yang telah dirumuskan terdapat beberapa permasalahan diantaranya adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana sikap konsumen terhadap atribut produk roti Tefa Bakery And Coffe Politeknik Negeri Jember ?
- b. Bagaimana implementasi sikap konsumen terhadap keberlangsungan produksi roti Tefa Bakery And Coffee Politeknik Negeri Jember ?

1.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang serta rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah :

- a. Menguji dan menganalisis sikap konsumen terhadap atribut produk roti Tefa Bakery And Coffe Politeknik Negeri Jember.
- b. Menganalisis implementasi sikap konsumen terhadap keberlangsungan produk roti Tefa Bakery And Coffee Politeknik Negeri Jember

1.3 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain :

a. Bagi perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi serta referensi yang dapat bermanfaat bagi Tefa Bakery And Coffee Politeknik Negeri Jember dalam mengoptimalkan kelebihan yang sudah ada dan membenahi beberapa atribut yang dinilai memiliki nilai rendah dalam meningkatkan kualitas produknya.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi dan referensi peneliti selanjutnya yang tertarik untuk lebih mendalami tentang perilaku konsumen.

c. Bagi Akademisi

Manfaat penelitian ini bagi akademisi yaitu sebagai implementasi dari teori dan ilmu pengetahuan yang sudah didapatkan waktu perkuliahan. Hasil penelitian ini dapat diaplikasikan dalam rangka pengembangan karir untuk kepentingan riset.