

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perilaku konsumen adalah tindakan-tindakan, proses, dan hubungan sosial yang dilakukan individu, kelompok, dan organisasi dalam mendapatkan, menggunakan suatu produk atau lainnya sebagai suatu akibat dari pengalamannya dengan produk, pelayanan, dan sumber-sumber lainnya.(Anwar Prabu Mangkunegara 2005:4).

Menurut Nugroho J. Setiadi (2004) faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen adalah faktor kebudayaan, faktor sosial, faktor pribadi, faktor psikologis. Berikut faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen:

- a. Faktor Kebudayaan yaitu merupakan faktor penentu yang paling dasar dari keinginan dan perilaku seseorang. Faktor-faktor tersebut diantaranya kebudayaan, sub-budaya, kelas sosial.

Setiap kebudayaan terdiri dari sub budaya-sub budaya yang lebih kecil yang memberikan identifikasi dan sosialisasi yang lebih spesifik untuk para anggotanya. Sub budaya dapat dibedakan menjadi empat, jenis: Kelompok, nasionalisme, kelompok ras, area geografis. Banyak sub budaya membentuk segmen pasar yang penting, dan para pemasar sering merancang produk dan pemasaran yang khusus dibuat untuk memenuhi kebutuhan mereka

- b. Faktor Sosial yaitu Perilaku konsumen dalam keputusan pembelian juga dipengaruhi oleh faktor – faktor sosial sekitar konsumen tersebut karena manusia tidak pernah lepas dari kehidupan. Faktor-faktor tersebut diantaranya Keluarga, peran dan status.
- c. Faktor Pribadi yaitu sebagai suatu bentuk dari sifat-sifat yang ada pada diri individu yang sangat menentukan prilakunya. Faktor-faktor tersebut diantaranya umur dan tahapan dalam siklus hidup, pekerjaan, keadaan ekonomi, gaya hidup, keperibadian dan konsep diri.
- d. Faktor Psikologis yaitu Sebagai bagian dari pengaruh lingkungan dimana ia tinggal dan hidup pada waktu sekarang tanpa mengabaikan pengaruh dimasa

lampau atau antisipasinya pada waktu yang akan datang. Faktor-faktor tersebut diantaranya motivasi, persepsi, proses belajar, kepercayaan dan sikap.

Kedelai merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang memegang peranan penting di Indonesia, karena kedelai memiliki kandungan gizi yang tinggi, Suprpto (2002) menyatakan bahwa biji kedelai memiliki kandungan gizi yang terdiri dari 40% - 45% Protein, 18% lemak, 24%- 36 % karbohidrat, 8% kadar air, asam amino dan kandungan gizi lainnya yang bermanfaat bagi manusia. Kedelai yang dibudidayakan dua spesies yaitu *Glycine max* (disebut kedelai putih, yang bijinya bisa berwarna kuning, agak putih, atau hijau) dan *Glycine soja* (kedelai hitam, berbiji hitam. *Glycine max* merupakan tanaman asli daerah Asia subtropik seperti RRC dan Jepang selatan, sementara *Glycine soja* merupakan tanaman asli Asia tropis di Asia Tenggara. Tanaman ini telah menyebar ke Jepang, Korea, Asia Tenggara dan Indonesia. Beberapa kultivar kedelai putih budidaya di Indonesia, di antaranya adalah Ringgit, Orba, Lokon, Davros, dan Wilis.

Sebagai sumber protein kedelai dapat dijangkau semua semua lapisan masyarakat. Selama ini hasil olahan kedelai yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah tahu, tempe, kecap, minuman bubuk kedelai, susu/sari kedelai, dan olahan lanjutanya seperti keripik tempe, kerupuk tahu, yoghurt kedelai/soyghurt (Muslimin, L dan M. Ansar, 2010).

Menurut Asadi (2009), edamame adalah jenis kedelai yang dipanen saat polongnya masih muda dan berwarna hijau, yaitu saat stadia R6 (pengisian biji 80 – 90% pengisian). Coolong (2009) menyatakan bahwa edamame memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan lebih baik, serta lebih mudah dicerna dari pada kedelai yang telah matang. Berdasarkan uji proksimat yang dilakukan oleh Redondo dkk., (2006), edamame (*green soybean*) memiliki kadar lemak yang jauh lebih rendah dan kadar karbohidrat yang jauh lebih tinggi dibandingkan kedelai kuning (*yellow soybean*).

Kedelai edamame yang banyak ditemui dipasaran merupakan kualitas kedua karena kedelai edamame dengan kualitas tinggi menjadi bahan ekspor ke Jepang. Kualitas kedelai edamame yang kedua ini masih baik karena hanya

mengalami cacat pada bagian kulit dan tidak merusak kandungan gizi dari kedelai edamame, bahkan akan sangat berpotensi jika dimanfaatkan dan dikenalkan kepada masyarakat luas. Kedelai edamame memiliki sedikit perbedaan dengan kedelai biasa yaitu rasanya yang cenderung agak manis, warnanya hijau cerah, dan ukuran bijinya yang cukup besar. Kedelai merupakan bahan pangan yang mengandung protein yang sangat tinggi dibandingkan dengan protein hewani. Kandungan gizi kedelai edamame yang menonjol yaitu dalam 100g kedelai Edamame mengandung 11g karbohidrat; protein 12,4 g; kalsium 145 mg; dan fosfor 158 mg. Kedelai juga merupakan bahan pangan yang rendah kolesterol serta kaya serat (Samsu, 2001:177).

Kedelai edamame pada umumnya dikonsumsi sebagai *snack* atau camilan. Alternatif produk baru dari olahan kedelai edamame yaitu pasta yang berfungsi sebagai bahan pengoles. Berdasarkan hasil observasi penulis, pasta yang banyak ditemui di pasaran adalah pasta yang terbuat dari kacang tanah (*peanut butter*) dan campuran (*mixed peanut butter*). Pasta ini merupakan suatu emulsi minyak dalam air yang termasuk dalam *lowfat spread*. Pasta ini dapat digunakan sebagai bahan pengoles pada roti atau biskuit dan dapat dikonsumsi langsung (Metta, 2003:2).

Kedelai sayur (*vegetable soybean*) atau lebih populer dengan nama “*edamame*” termasuk spesies *Glycine max* L. Sesuai dengan namanya, kedelai sayur adalah jenis kedelai yang dipanen ketika polongnya masih muda dan hijau, yakni ketika pengisian biji sudah hampir penuh (80-90% pengisian), atau sudah masuk stadia R6. *Edamame* dikonsumsi secara langsung dengan merebusnya terlebih dahulu, rasanya gurih. *Edamame* yang teksturnya lembut lebih cepat matang saat direbus, sehingga warna hijau polongnya masih dapat dipertahankan, jenis ini termasuk *edamame* yang berkualitas bagus (Cheng 1991, Konovsky *et al.* 1994).

PT. Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan agroindustri yang mengembangkan budidaya edamame berskala besar. Perusahaan yang berkantor pusat di Mangli, Jember, Jawa Timur, PT. Mitratani Dua Tujuh sebagian besar hasil produksinya diekspor ke luar negeri. Seperti yang diungkapkan oleh pihak Divisi Pemasaran, Kartika Anggraini, sekitar 80% kedelai edamame diekspor ke

negara Jepang sebagai konsumen utama, 10% konsumen kedelai edamame di ekspor kenegara-negara lain seperti Singapura, Taiwan, Malaysia, Amerika, Eropa, Australia dan 10% dijual dipasaran lokal. Standar kualitas produk yang diekspor ke Jepang adalah edamame *Standart Quality (SQ)*. Menurut Tampubolon(2004:82).

Edamame paling banyak dikonsumsi oleh penduduk Jepang, disusul oleh Korea, Cina, dan Taiwan. Secara komersial edamame juga telah berkembang di berbagai negara seperti Argentina, Australia, Israel, Mongolia, New Zeland, dan Thailand. Secara non komersial juga sudah berkembang di Malaysia, Nepal, Filipina, dan Srilangka (Wang *et al.* 1979). Di Indonesia kedelai rebus sudah cukup lama dikenal dan dikonsumsi. Kedelai yang disukai adalah varietas kedelai berbiji agak besar seperti Orba, Tambora, dan Galunggung, namun jumlah dan pasarnya masih terbatas. Di dataran tinggi Cipanas Jawa Barat edamame sudah mulai berkembang. Di dalam pengelolaannya perusahaan swasta bermitra dengan petani setempat. Permasalahan yang sering dihadapi adalah harga benih yang mahal karena harus impor dari Jepang. Sejak beberapa tahun terakhir usaha agribisnis edamame telah mulai berkembang di Jember Jawa Timur melalui Mitratani Dua Tujuh dan BUMN PT Perhutani. Namun demikian PT Mitratani Dua tujuh baru mampu memproduksi edamame sekitar 2.000t/tahun, masih jauh dari permintaan pasar luar negeri (Rufriзал 2003).

Edamame memiliki rasa gurih dan agak manis, teksturnya lembut sehingga masyarakat memilih mengkonsumsi edamame sebagai camilan, dan edamame sangat bagus bagi kesehatan, kandungan gizi kedelai edamame yang menonjol yaitu dalam 100g kedelai edamame mengandung 11g karbohidrat; protein 12,4 g;kalsium 145 mg; dan phosphor 158mg. Kedelai juga merupakan bahan pangan rendah kolestrol serta kaya serat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penelitian ini berusaha untuk mengetahui pengaruh keputusan pembelian edamame oleh karena itu, diambil judul penelitian **“Faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian edamame beku di Kabupaten Jember”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah faktor kemudahan mendapatkan, kemanfaatan produk, status ekonomi dan motivasi berpengaruh secara serempak terhadap keputusan pembelian edamame di Kabupaten Jember?
2. Apakah faktor kemudahan mendapatkan, kemanfaatan produk, status ekonomi dan motivasi berpengaruh secara parsial terhadap keputusan pembelian edamame di Kabupaten Jember?
3. Faktor manakah yang berpengaruh dominan terhadap keputusan pembelian edamame di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka dapat disusun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji dan menganalisis:

1. Untuk mengetahui pengaruh faktor kemudahan mendapatkan, kemanfaatan produk, status ekonomi dan motivasi terhadap keputusan pembelian edamame di Kabupaten Jember secara serempak.
2. Untuk mengetahui pengaruh faktor kemudahan mendapatkan, kemanfaatan produk, status ekonomi dan motivasi terhadap keputusan pembelian edamame di Kabupaten Jember secara parsial.
3. Untuk mengetahui faktor yang berpengaruh dominan terhadap keputusan pembelian edamame di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh terhadap keputusan pembelian produk “Edamame Beku”.

1. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan bahan masukan yang bermanfaat bagi perusahaan untuk mengetahui variabel – variabel mana yang mempengaruhi keputusan pembelian.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya terutama penelitian terkait terhadap keputusan pembelian.

3. Bagi Penulis

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi juga sebagai pengetahuan bagaimana perilaku konsumen dalam melakukan keputusan pembelian produk Edamame Beku di Kabupaten Jember