

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peran sektor peternakan sangat penting sebagai penyedia pangan hewani seperti daging, susu, dan telur. Pengembangan usaha peternakan saat ini menunjukkan peluang yang sangat menjanjikan serta berkontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi di bidang peternakan. Unggas merupakan jenis ternak yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia. Industri peternakan unggas mengalami pertumbuhan yang sangat cepat, baik pada skala kecil, menengah, maupun besar. Ayam *broiler* menjadi salah satu komoditas utama dalam penyediaan produk daging di dalam negeri. Peningkatan pendapatan dan kesadaran masyarakat turut mendorong naiknya permintaan akan produk hewani, khususnya daging. Diperlukan peningkatan produksi untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Peternakan ayam *broiler* memiliki kualitas yang sangat menjanjikan untuk dikembangkan ke depannya.

Daging ayam beku merupakan daging ayam yang disimpan pada kondisi bersuhu rendah selama satu hingga dua hari untuk mempertahankan kualitas kesegaran produk. Proses pembekuan ini bertujuan untuk memperlambat pertumbuhan mikroorganisme serta menghambat aktivitas enzim yang dapat menyebabkan pembusukan, kondisi tersebut menjadikan daging ayam beku mampu bertahan lebih lama dibandingkan daging ayam segar. Juga, penyimpanan pada suhu rendah juga membantu mempertahankan nilai gizi, tekstur, dan cita rasa daging. Pada beberapa kondisi dapat terjadi perubahan kecil pada kualitas fisik, seperti warna dan tingkat kelembutan daging, proses penanganan serta pembekuan yang dilakukan secara tepat tetap diperlukan untuk mempertahankan mutu daging ayam hingga siap dikonsumsi.

Karkas ayam *broiler* beku memiliki warna, tekstur, dan aroma yang berbeda dari karkas ayam *broiler* segar karena telah melewati proses pengawetan di dalam lemari pendingin bersuhu rendah agar kesegarannya tetap terjaga (Jannah, 2022).

Bagi memenuhi kebutuhan konsumsi daging ayam, sejumlah produsen menyediakan daging ayam dalam bentuk segar maupun beku. Daging beku yang dijual di pasar Indonesia harus memenuhi standar kualitas dan keamanan, sesuai dengan ketentuan Majelis Ulama Indonesia (MUI), yaitu daging harus memenuhi prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Daging ayam beku sebenarnya diproses untuk memperpanjang masa simpan dan berasal dari rumah potong unggas yang modern dan higienis, sehingga kualitasnya tetap terjaga dan layak untuk dikonsumsi.

Daging ayam beku memiliki beberapa kelebihan di antaranya masa simpan yang lebih panjang karena disimpan pada suhu rendah sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab kerusakan. Selain itu, proses pembekuan juga mampu menjaga kandungan gizi utama seperti protein sehingga kualitas nutrisi relatif tetap terjaga. Keunggulan lainnya yaitu memberikan kemudahan bagi rumah tangga maupun pelaku usaha dalam mengatur persediaan bahan baku serta mengurangi risiko pemborosan akibat bahan pangan cepat rusak. Setiap konsumen menginginkan daging ayam sesuai dengan preferensinya (Priyambodo dkk., 2021). Di sisi lain, daging ayam beku juga memiliki beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan. Proses pembekuan dan pencairan kembali dapat menyebabkan perubahan tekstur daging menjadi kurang segar. Juga, produk ini memerlukan penanganan yang tepat selama proses penyimpanan dan pencairan agar tidak menimbulkan risiko kontaminasi bakteri. Ketergantungan terhadap fasilitas pendingin seperti *freezer* serta kebutuhan listrik juga menjadi kendala tersendiri, terutama bagi pelaku usaha skala kecil.

Pemasaran daging ayam beku di Indonesia memiliki potensi yang cukup besar, didorong oleh beberapa faktor seperti kemudahan penyimpanan, stabilitas harga, dan perubahan perilaku konsumen yang cenderung memilih produk beku. Tantangan dalam pemasaran daging ayam beku juga ada, terutama terkait dengan persepsi konsumen terhadap kualitas dan kesegaran produk beku dibandingkan dengan produk segar. Pemilihan daging ayam sebagai bahan dasar pada produk olahan beku ialah harga daging ayam yang relatif lebih murah (Thooriq dkk., 2025). Di Kabupaten Jember, preferensi konsumen terhadap daging ayam *broiler* masih

didominasi oleh daging ayam segar, terutama yang dijual di pasar tradisional. Hal ini dipengaruhi oleh persepsi kesegaran, kebiasaan konsumsi, serta kepercayaan terhadap kualitas produk. Di sisi lain, daging ayam beku mulai mengalami peningkatan minat, khususnya di pasar modern, seiring dengan perubahan gaya hidup dan meningkatnya kebutuhan akan kepraktisan.

Keputusan pembelian konsumen dalam memilih daging ayam dipengaruhi oleh preferensi konsumen yang meliputi kualitas, harga, merek, promosi, motivasi dan pendapatan. Preferensi dapat dimaknai sebagai suatu pilihan atau tingkat kesukaan individu terhadap sesuatu yang dianggap lebih menarik atau lebih disukai. Preferensi konsumen merupakan bentuk penilaian seseorang berupa rasa suka atau tidak suka terhadap produk barang maupun jasa yang dikonsumsi (Syam dkk., 2022). Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan diatas maka dilaksanakan penelitian “Analisis Faktor Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Daging Ayam *Broiler* Beku di Kabupaten Jember” ini.

1.2 Rumusan Masalah

1. Faktor apa yang mempengaruhi keputusan pembelian daging beku di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

1. Menganalisis faktor-faktor yang memberikan pengaruh kepada keputusan pembelian daging ayam beku di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan kontribusi ilmiah bagi pengembangan literatur dalam bidang perilaku konsumen dan pemasaran produk peternakan, khususnya terkait dengan preferensi dan keputusan pembelian daging ayam *broiler* beku.
2. Memberikan informasi yang berguna mengenai preferensi konsumen sehingga dapat dijadikan dasar dalam merancang strategi pemasaran yang lebih tepat sasaran.