

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Saat ini perkembangan zaman semakin maju. Perkembangan tersebut tidak lepas dari perubahan-perubahan yang ada. Perkembangan ini mengakibatkan perubahan yang mempengaruhi kehidupan masyarakat, terutama yang ada di kota-kota besar, antara lain perubahan pada aspek sosial, teknologi, budaya dan ekonomi. Diantara aspek tersebut yang paling berpengaruh terhadap kehidupan masyarakat yaitu perubahan pada aspek ekonomi. Dalam Kementerian Perindustrian Republik Indonesia tahun 2018 tentang Analisis Perkembangan Industri Edisi II disebutkan bahwa sektor ekonomi saat ini banyak diperoleh dari industri makanan dan minuman, industri makanan tumbuh sebesar 13,01% pada Triwulan I 2018 sehingga hal tersebut mempengaruhi perkembangan bisnis makanan dan minuman.

Strategi Pemasaran merupakan salah satu kegiatan penting yang perlu dilakukan perusahaan untuk meningkatkan usaha dan menjaga kelangsungan hidup perusahaan tersebut. Pemasaran berhubungan langsung dengan kebutuhan, keinginan dan permintaan konsumen sehingga pelaku usaha/perusahaan harus mencari tahu apa saja yang menjadi kebutuhan dan keinginan konsumen dalam melakukan pembelian suatu produk maupun jasa. Sebelum konsumen membeli produk maupun jasa konsumen terlebih dahulu mempertimbangkan dan menentukan beberapa pilihan untuk memutuskan

pembelian. Beberapa pilihan tersebut yang dijadikan sebagai faktor penentu dalam membeli produk maupun jasa.

Menurut Asseal (1992) terdapat dua faktor yang mempengaruhi konsumen dalam mengambil keputusan pembelian yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal terdiri dari faktor gagasan dan karakteristik konsumen. Faktor eksternal terdiri dari faktor lingkungan dan strategi bauran pemasaran. Faktor lingkungan terdiri dari faktor budaya, referensi dan kelas sosial, sedangkan faktor bauran pemasaran terdiri dari produk, harga, promosi dan distirbusi.

Warung Sop Merah Bu Asih merupakan salah satu rumah makan yang tergolong lama di dunia kuliner, berdiri sejak tahun 1993. Warung Sop Merah Bu Asih tidak membuka cabang. Warung ini terletak di Jalan Kol. Sugiyono No. 74, Brontokusuman, Mergangsan, Yogyakarta. Warung Sop Merah Bu Asih merupakan rumah makan yang menyediakan sop seperti pada umumnya namun dengan kuah yang berwarna merah. Sop ini berisi kubis, tomat, wortel, seledri, telur rebus, dan suwiran ayam. Selain isian tersebut Sop Merah Bu Asih juga menyediakan ayam yang sudah direbus dengan bagian-bagiannya yang bisa ditambahkan di dalam sop, antara lain kepala ayam, ceker, dada ayam, paha ayam, paha atas ayam, hati ayam, tulang ayam, dan sayap. Sop merah Bu Asih memiliki citarasa yang khas yaitu rasa pedas yang bisa di sesuaikan dengan keinginan konsumen. Sop Merah Bu Asih juga dapat dihidangkan seperti sop pada umumnya dengan kuah yang berwarna bening. Warung ini juga menyediakan kerupuk serta sambal tambahan.

Minuman di Sop Merah antara lain es jeruk, jeruk hangat, es teh , teh panas dan air mineral.

Walaupun demikian Warung Sop Merah juga memiliki beberapa kekurangan yaitu akses untuk parkir yang terbatas hanya untuk parkir motor saja dan hanya mampu menampung ± 20 kendaraan roda dua (motor), untuk konsumen yang menggunakan mobil akan sulit mendapatkan parkir, kemudian Warung Sop Merah Bu Asih juga belum pernah mengadakan promosi untuk menarik perhatian konsumen. Selain itu bangunan Warung Sop Merah Bu Asih juga sangat terbatas hanya seperti warung makan biasa, tidak ada fasilitas yang dapat menarik perhatian konsumen, papan nama Warung Sop Merah Bu Asih juga tidak di pasang sehingga akan menyulitkan konsumen untuk mengetahui produk apa yang dijual di Warung Sop Merah Bu Asih, namun seiring dengan kekurangan tersebut masih banyak konsumen yang datang dan memutuskan untuk membeli di Warung Sop Merah Bu Asih.

Menurut Candra selaku Owner Sop Merah Bu Asih mengatakan bahwa Sop Merah saat ini mampu menjual 700-800 porsi/hari dengan penjualan sebelumnya pada tahun 2015 hanya 300-400 porsi/hari. Penjualan tersebut mengalami kenaikan yang signifikan diakibatkan oleh perubahan jam buka Sop Merah Bu Asih. Pada awalnya Sop Merah Bu Asih hanya buka pada pukul 17.00-22.00 WIB namun saat ini buka mulai pukul 10.00-22.00 WIB. Perubahan jam buka tersebut diakibatkan karena banyaknya permintaan konsumen kepada Owner untuk membuka warung menjadi lebih pagi.

Hal tersebut yang menjadi latar belakang dilakukannya penelitian tentang “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen dalam Pembelian Di Warung Sop Merah Bu Asih”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka permasalahan-permasalahan yang timbul adalah :

1. Lahan parkir Warung Sop Merah Bu Asih yang terbatas hanya mampu menampung \pm 20 kendaraan roda dua (motor) sehingga menyulitkan pengendara mobil untuk parkir.
2. Tidak adanya promosi yang dilakukan oleh Warung Sop Merah Bu Asih namun konsumen tetap banyak yang datang.
3. Terbatasnya fasilitas dan bangunan Warung Sop Merah Bu Asih yang kurang menarik.
4. Tidak dipasangnya papan nama/ banner Warung Sop Merah Bu Asih sehingga menyulitkan konsumen untuk mengetahui produk apa yang dijual.
5. Walaupun Sop Merah Bu Asih memiliki banyak kekurangan namun warung selalu ramai dikunjungi oleh konsumen.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan dengan mempertimbangkan keterbatasan-keterbatasan yang ada, maka penelitian ini dibatasi pada faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi pembelian konsumen di Warung

Sop Merah Bu Asih. Berdasarkan beberapa faktor tersebut penelitian dibatasi pada profil responden, faktor internal berupa karakteristik konsumen dan faktor eksternal berupa bauran pemasaran. Penentuan faktor tersebut berdasarkan pada teori yang dikemukakan oleh Asseal (1992).

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana profil konsumen yang berkunjung di Warung Sop Merah Bu Asih?
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi konsumen dalam pembelian di Warung Sop Merah Bu Asih?
3. Faktor apa yang paling dominan dalam mempengaruhi konsumen dalam pembelian di Warung Sop Merah Bu Asih?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui profil konsumen yang berkunjung di Warung Sop Merah Bu Asih.
2. Mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi konsumen dalam pembelian di Warung Sop Merah Bu Asih.
3. Mengetahui faktor apa yang paling dominan mempengaruhi konsumen dalam pembelian di Warung Sop Merah Bu Asih

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat penelitian dapat disebutkan antara lain:

1. Bagi peneliti
 - a. Dapat menambah pengalaman peneliti.
 - b. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan peneliti.
 - c. Dapat dijadikan sebagai sarana untuk mengaplikasikan konsep konsep selama perkuliahan kedalam dunia industri.
2. Bagi perusahaan
 - a. Mampu mengetahui apa saja yang menjadi pengambilan keputusan konsumen dalam memilih tempat makan.
 - b. Mengetahui strategi yang harus dilakukan perusahaan dalam meningkatkan kepuasan konsumen.
 - c. Mengetahui informasi mengenai faktor apa saja yang menjadi daya tarik konsumen dalam memilih tempat makan.