BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan teknologi membawa banyak perubahan pada banyak bidang. Salah satu dampak kemajuan teknologi adalah pertukaran informasi menjadi lebih cepat dan lebih mudah. Setiap orang yang mengakses internet bisa mengakses informasi di media *online*, media sosial, maupun mengakses video dengan berbagai macam aplikasi.

Perkembangan teknologi memunculkan ide-ide kreatif yang dapat diterapkan pada bisnis yang sudah beroperasi ataupun bisnis-bisnis baru. Kreatifitas dan inovasi dibutuhkan seiring dengan berkembangnya dunia bisnis agar mampu menghadapi persaingan bisnis yang kompetitif dan mengikuti minat pasar (Octian, 2022).

Dalam mendirikan bisnis, pelaku usaha diharuskan dapat membuat produk yang dibutuhkan dan diinginkan oleh konsumen (Latief, 2018). Kualitas produk menjadi pertimbangan konsumen untuk tertarik terhadap suatu produk yang dijadikan strategi untuk menarik minat konsumen (Alchamam, 2022). Keunggulan produk baru dengan pengembangan produk inovasi sangat berpengaruh terhadap nilai di pasar sehingga akan menang pada persaingan pasar yang ketat (Bau, 2021). Keunggulan setiap produk bisa diketahui konsumen dan membuat konsumen tertarik untuk mencoba dan mengambil keputusan untuk membeli produk (Hidayat, 2020).

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA

Salah satu pilihan para pebisnis untuk membuka usaha adalah bisnis kuliner karena mempunyai peluang besar (Surahman dan Winarti, 2021). Besarnya peluang tersebut juga sejalan dengan persaingan yang terjadi di antara pebisnis kuliner. Bisnis kuliner memiliki prospek yang cukup menjanjikan dan menjadi peluang besar untuk menambah penghasilan (Ananda, 2021).

Bisnis kuliner saat ini sudah merambah ke berbagai tempat mulai dari pasar tradisional hingga *food court*. Kebutuhan akan makanan terus meningkat karena masyarakat lebih membutuhkan makanan yang praktis dalam proses pembuatan, penyajian, dan cara konsumsi. Hampir semua jenis makanan yang sering dijumpai dan rutin dikonsumsi sehari-hari cukup menjanjikan sebagai lahan bisnis bagi pebisnis pemula (Harianto, Putra, dan Siregar, 2007). Dari makanan seperti bakso, mie ayam, nasi goreng, dan soto ayam serta makanan khas dari suatu daerah seperti gudeng, rawon, coto makassar, dan nasi pecel.

Bisnis kuliner akan terus ada dan berkembang bersamaan dengan permintaan konsumen yang terus meningkat (Harianto, Putra, dan Siregar, 2007). Karena produk yang ditawarkan berkaitan dengan makanan yang merupakan kebutuhan manusia. Salah satu kelebihan dari membuka bisnis kuliner adalah tidak diperlukan modal banyak saat akan memulai bisnis bahkan tingkat pengembalian modal relatif cepat. Bisnis kuliner menjadi bisnis yang menjanjikan cukup banyak keuntungan di antaranya yaitu mudah dikenal masyarakat, produk yang beragam, lokasi usaha tidak terbatas, bisnis kuliner mudah di inovasi, dan keuntungan berlipat (Emavisha, 2021).

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA

Bisnis kuliner akan berkembang apabila mampu memenuhi harapan konsumen. Salah satu yang harus diperhatikan dalam bisnis kuliner adalah cita rasa. Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi daya terima terhadap makanan yang disajikan (Agustina dan Primadona, 2018). Cita rasa yang tinggi membuat seseorang mampu memberikan penilaian rasa bisa atau tidak makanan atau minuman dikonsumsi (Resky, 2021). Hal ini sejalan dengan yang ditulis Gomo dalam bukunya *Healthy Food & 25 Ideas Of Healthy Cooking* (2021) yang menjelaskan bahwa cita rasa suatu makanan akan mempengaruhi makanan, apakah dapat diterima atau tidak oleh konsumen.

Pemilihan makanan dan kebiasaan makan sangat dipengaruhi oleh rasa makanan dan konsep rasa suatu makanan yaitu kombinasi dari rasa, bau, dan tekstur (Soenardi, 2013). Pada dasarnya, cita rasa suatu makanan hanya terdapat pada alat pengecap saja (lidah) dengan variasi rasa seperti pahit, manis, asin, dan asam (Sitepoe, 2008). Dalam kenyataannya, seluruh alat pancaindra mempunyai peran aktif dalam menikmati cita rasa dari makanan. Warna, bau, suara, dan tekstur makanan membantu lidah mengecap makanan itu sendiri.

Kesuksesan bisnis kuliner tidak hanya dipengaruhi oleh faktor cita rasa saja namun juga dapat dipengaruhi oleh faktor lokasi. Menurut Tjiptono (2014), lokasi adalah tempat beroperasinya perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa yang mementingkan segi ekonominya. Dalam memilih lokasi perlu mempertimbangkan fasilitas dan biaya transportasi, lingkungan masyarakat, tenaga kerja, kedekatan dengan pasar, bahan mentah, pemasok, dan sumber daya lainnya (Handoko, 2015).

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA PERPUSTAKAAN

Lokasi yang strategis dan terletak di arus bisnis dapat mempengaruhi seseorang dalam menimbulkan keinginan untuk melakukan pembelian (Sibarani, et al., 2019). Bisnis dengan lokasi yang strategis akan mengalami kemajuan apabila lokasinya mudah dijangkau oleh konsumen dan pendiriannya sesuai dengan jenis usaha (Sherly, 2010). Strategi pemilihan lokasi bisnis yang dekat dengan target pasar dan tersedianya infrastruktur yang memadai dapat memudahkan konsumen untuk mendapatkan produk yang diinginkan (Kumalasari, 2017). Strategis tidaknya lokasi usaha akan berpengaruh pada tingkat penjualan (Artharini, 2013).

Cita rasa dan lokasi dapat menjadi faktor yang mempengaruhi minat konsumen untuk membeli produk. Minat beli timbul dari dorongan untuk membeli suatu produk atau jasa yang dapat memberikan manfaat setelah membelinya (Prasetio, et al., 2021). Minat beli merupakan kesediaan konsumen untuk membeli produk baik barang atau jasa berdasarkan penilaian sampai kepada keputusan untuk membeli produk (Bancin, 2021). Persepsi konsumen terhadap produk akan menumbuhkan suatu minat beli, di mana tingginya minat beli konsumen akan berpengaruh pula terhadap tingkat pembelian produk.

Minat beli konsumen dapat membentuk sebuah persepsi yang diperoleh melalui proses pemikiran dan proses belajar (Syahputro, 2020). Motivasi yang tersimpan di memori seseorang dapat menjadi keinginan kuat ketika akhirnya seseorang harus memenuhi kebutuhan dan akan mewujudkan apa yang ada dalam pikirannya.

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) merupakan wilayah yang mempunyai banyak potensi objek wisata. Letak geografis yang strategis, budaya yang masih

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA

terjaga dengan baik, sarana dan prasarana yang mendukung sebagai kota tujuan wisata menjadikan DIY menjadi salah satu tujuan wisata baik wisatawan lokal maupun wisatawan asing. Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) tidak hanya menawarkan daya tarik wisata alam saja, wisata kuliner juga menjadi strategi dalam pengembangan pariwisata sebagai upaya mewujudkan pariwisata berkelanjutan (Wijayanti, 2020). Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) mempunyai banyak makanan tradisional yang menjadi tujuan wisata kuliner wisatawan yaitu gudeg, sate klatak, sate kere, tengkleng gajah, oseng mercon, belalang goreng, mie lethek, bakmi jawa, brongkos, jadah tempe, tiwul, gatot, dan bakpia (Aninsi, 2021).

Kawasan Puncak Bibis menawarkan banyak pilihan tempat makan mulai dari warung makan hingga cafe sebagai tujuan wisata kuliner. Beberapa warung makan maupun cafe yang ada di Puncak Bibis di antaranya adalah Angkringan Puncak Bibis, Angkringan Bu Yati, Kopi Randu, dan Bee Dyoti Hidden Cafe.

Gambar 1.1 Papan Nama Angkringan Puncak Bibis
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Angkringan Puncak Bibis memiliki keunikan tersendiri dari tempat kuliner yang lain. Biasanya angkringan terletak di tepi jalan dan identik dengan tenda terpal sebagai penutup. Berbeda halnya dengan Angkringan puncak Bibis, tema yang diusung adalah angkringan namun seperti warung tegal dan harga yang ditawarkan

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA PERPUSTAKAAN

juga relatif murah. Angkringan Puncak Bibis menyediakan tempat yang luas dan tempat nongkrong yang mengasyikkan. Meskipun angkringan ini dulunya kandang sapi, tetapi dengan pengelolaan yang baik tempat ini menjadi tempat yang menarik untuk dikunjungi. Tempat nongkrong yang kekinian dan nuansa angkringan yang tidak dimiliki angkringan lainnya. Pengunjung Angkringan Puncak Bibis dapat menikmati makanan dan minuman sambil menyaksikan indahnya Kota Yogyakarta dari ketinggian.

Gambar 1.2 Pemandangan Alam Angkringan Puncak Bibis
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Angkringan Puncak Bibis juga menjadi tujuan wisata bagi pesepeda di pagi hari maupun wisatawan yang menggunakan kendaraan roda dua dan kendaraan roda empat (Hermawan, Anwari, dan Nugroho, 2022). Angkringan Puncak Bibis menjadi tujuan para pengendara sepeda karena adanya rute perbukitan menuju puncak yang menantang yaitu jalanan yang menanjak dan berkelok. Trek menuju Puncak Bibis menjadi salah satu trek favorit pesepeda di DIY.

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA PERPUSTAKAAN

Gambar 1.3 Area Makan Angkringan Puncak Bibis
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Pengunjung Angkringan Puncak Bibis bisa menikmati berbagai macam kuliner tradisional. Makanan dapat dinikmati dengan duduk lesehan, duduk di pinggir tebing ataupun duduk di bangku. Pengunjung dapat menikmati pemandangan alam berupa Gunung Merapi Merbabu, hamparan sawah, dan pepohonan hijau rimbun di sekitar perbukitan. Kuliner yang disajikan di Angkringan Puncak Bibis seperti mangut lele, sayur lodeh, brongkos, daun pepaya, lompong, bubur, kopi, teh, jahe, asem, dan tape ketan.

Gambar 1.4 Menu Angkringan Puncak Bibis
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Beberapa pendapat dari pengunjung mengatakan bahwa makanan dan minuman yang ditawarkan memiliki cita rasa enak sesuai selera konsumen. Namun ada pendapat lain yang mengatakan cita rasa makanan dan minuman kurang cocok

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA PERPUSTAKAAN

dengan lidah konsumen. Sehingga dapat dikatakan bahwa penilaian cita rasa makanan dan minuman dapat berbeda tergantung dengan selera masing-masing konsumen.

Berdasarkan uraian di atas, wisata kuliner tidak hanya memiliki tempat yang menarik saja tetapi cita rasa yang enak juga bisa mempengaruhi minat beli. Angkringan Puncak Bibis menawarkan pemandangan alam yang indah dan makanan tradisional yang terdiri dari berbagai macam menu olahan. Lokasi Angkringan Puncak Bibis tidak berada di tengah kota namun di atas bukit dengan pemandangan alam yang indah. Dari faktor lokasi dan cita rasa tersebut apakah memang mempengaruhi minat beli orang untuk pergi ke Angkringan Puncak Bibis.

Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh cita rasa dan lokasi terhadap minat beli konsumen Angkringan Puncak Bibis yang berlokasi di Jln. Daniswara No.10, Bibis RT 02, Bangunjiwo, Kasihan, Bantul, Yogyakarta dengan judul **"Pengaruh Cita Rasa dan Lokasi terhadap Minat Beli Konsumen (Studi pada Angkringan Puncak Bibis)"**.

1.2 Rumusan Masalah

Kesuksesan dalam memulai bisnis kuliner dipengaruhi oleh ketepatan dalam mengambil keputusan untuk kemajuan suatu bisnis yang digeluti seperti pemilihan lokasi dan cita rasa yang khas. Angkringan Puncak Bibis mampu memadukan lokasi yang menawarkan keindahan alam dengan makanan khas Yogyakarta.

Angkringan Puncak Bibis menawarkan produk makanan dan minuman yang bervariasi dengan konsep pembelian yaitu konsumen memilih sendiri menu yang diinginkan kemudian langsung membayar ke kasir. Banyaknya menu makanan dan

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA PERPUSTAKAAN

minuman yang disajikan di Angkringan Puncak Bibis belum tentu sesuai dengan cita rasa yang diharapkan oleh konsumen.

Terdapat perbedaan pendapat dari pengunjung yang pernah berkunjung di Angkringan Puncak Bibis. Ada yang mengatakan bahwa cita rasa makanan dan minuman yang dijual enak dan cocok sesuai selera konsumen. Ada pula pendapat yang mengatakan bahwa cita rasa makanan dan minuman kurang cocok dengan lidah konsumen.

Lokasi bisnis tidak menjamin dapat menarik minat beli konsumen untuk berkunjung ke suatu tempat kuliner, tetapi lokasi yang nyaman menjadi nilai tambah bagi bisnis kuliner. Lokasi Angkringan Puncak Bibis jauh dari pusat kota dengan jalur berkelok sedikit masuk ke dalam. Tetapi memiliki kelebihan pemandangan alam yang indah dari atas bukit dengan hamparan sawah dan pepohonan hijau. Sehingga pengunjung dapat melihat Gunung Merapi Merbabu dan kota Yogyakarta dari ketinggian.

Berdasarkan pernyataan-pernyataan yang telah dipaparkan di atas dapat dirumuskan, permasalahan dalam penelitian ini adalah (1) Apakah terdapat pengaruh cita rasa terhadap minat beli konsumen pada Angkringan Puncak Bibis, (2) Apakah terdapat pengaruh lokasi terhadap minat beli konsumen pada Angkringan Puncak Bibis, (3) Apakah terdapat pengaruh cita rasa dan lokasi terhadap minat beli konsumen pada Angkringan Puncak Bibis.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan ulasan masalah dalam latar belakang dan rumusan masalah yang dipaparkan di atas, tujuan penelitian ini adalah:

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA PERPUSTAKAAN

1. Untuk mengetahui pengaruh cita rasa terhadap minat beli konsumen pada Angkringan Puncak Bibis.
2. Untuk mengetahui pengaruh lokasi terhadap minat beli konsumen pada Angkringan Puncak Bibis.
3. Untuk mengetahui pengaruh cita rasa dan lokasi terhadap minat beli konsumen pada Angkringan Puncak Bibis.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini nantinya diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan baik secara teoritis maupun praktis, di antaranya adalah:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli konsumen pada usaha bisnis kuliner dan juga diharapkan sebagai sarana perkembangan ilmu pengetahuan yang secara teoritis dipelajari di bangku perkuliahan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

   Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya pengetahuan dan menambah pengalaman tentang cara mencapai kesuksesan dalam berbisnis kuliner.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

   Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi, rujukan, dan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya serta dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan teori mengenai faktor yang mempengaruhi minat beli konsumen dalam bisnis kuliner.

UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA PERPUSTAKAAN

3. Bagi Perusahaan/Instansi

   Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pengelola bisnis dalam mengambil keputusan yang berhubungan dengan cita rasa dan lokasi sehingga dapat menarik minat beli konsumen.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif yang berfokus pada faktor yang mempengaruhi minat beli konsumen yaitu cita rasa dan lokasi. Dalam penelitian ini terdapat dua variabel independen yaitu cita rasa dan lokasi serta variabel dependen yaitu minat beli konsumen. Responden penelitian dalam penelitian ini adalah pengunjung Angkringan Puncak Bibis.

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA