

Analisis Preferensi dan Kepuasan Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi (Studi Kasus di Perumahan Taman Rahayu Kabupaten Bandung)

*Analysis of Preference and Consumer Satisfaction On Buying Beef
(Case Study at Taman Rahayu Housing, Bandung Regency)*

Allya Putri Ridayana^{1*}, Unang Yunasaf², Anita Fitriani²

¹Program Sarjana Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran

²Departemen Sosial Ekonomi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran

Kampus Jatinangor, Jl. Raya Bandung-Sumedang KM. 21, Jatinangor-Sumedang, Jawa Barat, Indonesia 45363

Abstrak

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei 2023 di Perumahan Taman Rahayu, Kecamatan Margaasih, Kelurahan Rahayu, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah untuk menganalisis atribut yang dipertimbangkan konsumen di Perumahan Taman Rahayu Kabupaten Bandung terhadap pembelian daging sapi, untuk menganalisis preferensi dan tingkat kepuasan konsumen di Perumahan Taman Rahayu Kabupaten Bandung terhadap atribut dan pembelian daging sapi yang dibeli serta untuk menganalisis pengaruh preferensi dan kepuasan konsumen terhadap keputusan pembelian daging sapi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei dengan jumlah responden sebanyak 78 orang. Responden dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan Uji Validitas, Uji reliabilitas, Uji Chi Square, Uji Asumsi Klasik, dan Regresi Linier Berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumen mempertimbangkan warna daging merah cerah, tekstur yang empuk, kandungan lemak yang sedikit, dan bagian khas dalam untuk dibelinya. Konsumen biasanya membeli daging di Pasar Tradisional dengan nilai kepuasan yang tinggi setelah pembelian daging sapi. Preferensi dan kepuasan konsumen secara simultan memiliki pengaruh yang positif terhadap pembelian daging sapi, namun berbeda dengan secara parsial preferensi tidak berpengaruh positif sedangkan kepuasan berpengaruh positif.

Kata Kunci: Daging Sapi, Atribut, Konsumen, Preferensi, Kepuasan

Abstract

This research was conducted in May 2023 at Taman Rahayu Housing, Margaasih District, Rahayu Village, Bandung Regency, West Java. The purpose of this study was to analyze the attributes considered by consumers at Taman Rahayu Housing, Bandung Regency, in purchasing beef, to analyze the preferences and satisfaction levels of consumers at Taman Rahayu Housing, Bandung Regency, on the attributes and purchases of beef purchased and to analyze the influence of preference and satisfaction. consumers on beef purchasing decisions. The method used in this research is a survey with 78 respondents. Respondents in this study were housewives. Data analysis in this study used validity test, reliability test, Chi Square test, classical assumption test, and multiple linear regression. The results show that consumers consider the bright red meat color, tender texture, low fat content, and distinctive interior to be purchased. Consumers usually buy meat in traditional markets with high satisfaction scores after buying beef. Consumer preferences and satisfaction simultaneously have a positive effect on beef purchases, however, it is different from preferences that partially do not have a positive effect while satisfaction has a positive effect.

Keywords: Beef, Attributes, Consumers, Preferences, Satisfaction

PENDAHULUAN

Daging sapi mengandung nutrisi yang sangat baik bagi tubuh manusia seperti protein, vitamin, dan zat besi. Kandungan gizi itulah yang membuat daging sapi memiliki manfaat bergaman bagi kesehatan tubuh. Selain itu, daging sapi memiliki kandungan asam amino yang lengkap dan mudah diserap oleh tubuh. Daging sapi memiliki sumber utama mineral Ca, P, Zinc, Fe, serta vitamin B2, B6 dan B12 yang sangat penting bagi tubuh manusia yang mengkonsumsinya (Puradireja dkk, 2021).

Sebagian masyarakat Indonesia menganggap bahwa salah satu protein hewani yaitu daging sapi memiliki harga yang sangat mahal. Padahal dalam melangsungkan kehidupannya, masyarakat perlu membutuhkan protein tinggi yang berasal dari daging sapi. Konsumsi daging sapi dapat disebabkan oleh gaya hidup seorang konsumen, gaya hidup adalah pola konsumsi yang dapat mengakibatkan pilihan seseorang dalam membelanjakan uang dan juga waktunya (Suryani, 2013). Berdasarkan pola konsumsinya dan menurut Badan Pusat Statistik (2019-2021), rata-rata konsumsi daging sapi di Bandung

Artikel diterima pada 12 September 2023

Artikel direvisi pada 11 November 2023

Artikel disetujui untuk publikasi pada 11 Desember 2023

Dipublikasikan oleh Program Studi Peternakan, PSDKU Pangandaran,
Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran

*Penulis Korespondensi: allyapr17@gmail.com

ISSN 2774-5805

Doi: <https://doi.org/10.24198/jsdh.v4i2.49464>

sebesar 0,025 per kapita per minggu. Konsumsi daging sapi ditentukan oleh tingkat pendidikan dan pendapatan karena masyarakat yang berpendidikan tinggi akan memilih pangan yang baik kualitasnya. Tingkat pendidikan dapat menentukan pemahaman konsumen terkait kandungan gizi yang ada di dalam daging sapi (Nugroho dan Suparyono, 2015).

Bandung termasuk kedalam wilayah yang memiliki permintaan daging sapi paling besar dan dengan harga yang tinggi. Untuk mendapatkan suatu kepuasan dari daging sapi, perlu diperhatikan pula oleh konsumen ciri daging sapi yang sangat baik untuk dikonsumsi. Ciri-ciri tersebut adalah berwarna merah segar, bertekstur kenyal, berbau segar khas sapi, tidak berair, berkonsistensi kenyal, dan berlemak sedikit (Cahyana dan Guspri, 2015).

Taman Rahayu merupakan salah satu perumahan yang ada di Kabupaten Bandung. Perumahan ini termasuk kedalam wilayah di Kecamatan Margaasih, Desa Rahayu dan telah didirikan lebih dari 20 tahun yang lalu. Lama berdirinya perumahan ini, mengakibatkan pertambahan penduduk. Penduduk di perumahan ini biasanya mengkonsumsi daging sapi untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Pembelian daging sapi pastinya memperhatikan kualitas produk dan pelayanan dari penjual yang terbaik.

Terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi sikap konsumen dalam memilih daging sapi, yaitu bentuk daging sapi, bagian daging sapi, dan aroma daging (Pramono, 2001). Konsumen biasanya dapat membeli daging sapi di pasar, baik itu tradisional atau modern, secara online atau di tukang sayur keliling. Upaya pengambilan keputusan untuk membeli daging sapi, konsumen pasti memperhatikan berbagai macam atribut yang dimiliki oleh daging sapi.

Atribut daging sapi yang baik perlu diperhatikan oleh penjual daging sapi. Hal tersebut karena konsumen ingin membeli daging sapi sesuai dengan preferensinya dan memilih yang terbaik untuk mendapatkan kepuasan tersendiri. Adanya penelitian ini diharapkan penjual daging sapi dapat mengetahui preferensi konsumen dalam memilih daging sapi dan selalu memberikan kualitas yang terbaik sesuai dengan preferensi konsumen terhadap daging sapi.

Berdasarkan hal diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis atribut apa saja yang dipertimbangkan konsumen terhadap pembelian daging sapi. Menganalisis preferensi konsumen terhadap atribut daging sapi yang dibeli. Menganalisis tingkat kepuasan konsumen di Perumahan Taman Rahayu Kabupaten Bandung terhadap pembelian daging sapi. Menganalisis preferensi dan kepuasan konsumen berpengaruh terhadap keputusan pembelian daging sapi.

METODOLOGI

Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah preferensi dan kepuasan konsumen terhadap pembelian daging sapi, dan subjek yang diambil pada penelitian ini adalah konsumen rumah tangga khususnya para ibu yang ada di Perumahan Taman Rahayu Kabupaten Bandung.

Metode Penelitian

Teknik pelaksanaan dari penelitian ini adalah menggunakan metode survei. Metode survei adalah metode penelitian yang dilakukan untuk mendapatkan informasi dengan mengambil sampel dari satu populasi menggunakan kuesioner yang dilakukan secara online atau offline sebagai alat pengumpulan data yang pokok (Butarbutar, 2022). Metode lain yang digunakan adalah metode deskriptif, metode deskriptif yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif yang dikuantifikasi, metode ini merupakan metode kualitatif yang dapat dinyatakan dengan bilangan angka.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Perumahan Taman Rahayu Kabupaten Bandung pada tanggal 15-31 Maret 2023. Lokasi penelitian ini diambil secara sengaja (purposive), dengan adanya pertimbangan Perumahan Taman Rahayu ini mewakili perumahan-perumahan yang ada di Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung, yang memiliki penduduk yang padat, heterogen, dan ibu rumah tangga yang tergolong suka membeli daging sapi untuk konsumsi keluarganya.

Metode Pengumpulan dan Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Data primer yang akan diambil adalah preferensi serta kepuasan konsumen rumah tangga di Perumahan Taman Rahayu Kabupaten Bandung terhadap pembelian daging sapi. Data primer diperoleh dari hasil pengisian kuesioner yang disebar secara online menggunakan Google Form. Sedangkan Data sekunder merupakan data yang dicatat secara sistematis dan diperoleh secara langsung dari jurnal penelitian, penelitian sebelumnya, dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung mengenai kondisi umum Kabupaten Bandung khususnya di Kecamatan Margaasih di tempat penelitian. Adapun metode analisis dari penelitian ini adalah seperti diuraikan di bawah ini:

Uji Validitas dan Uji Reliabilitas

Untuk menguji validitas dapat dilakukan dengan cara mengkorelasikan skor butir pertanyaan dengan skor total (Hidayat, 2019). Kriteria pengujian pada uji validitas adalah jika $R_{hitung} > R_{tabel}$, maka instrumen pertanyaan penelitian dinyatakan valid dan jika $R_{hitung} < R_{tabel}$, maka instrumen pertanyaan penelitian dinyatakan tidak valid. Uji reliabilitas dilakukan untuk mengetahui apakah data penelitian yang dihasilkan bersifat dapat diandalkan. Kriteria pengujian uji

reliabilitas adalah jika nilai Cronbach's alpha > taraf signifikan, maka data dikatakan reliabel dan jika nilai Cronbach's alpha < taraf signifikan, maka data dikatakan tidak reliabel (Herlina, 2019).

Analisis Chi Square

Analisis Chi Square digunakan untuk mengetahui apakah ada tidaknya perbedaan atribut daging sapi yang menjadi preferensi atau kesukaan konsumen. Apabila didapatkan hasil signifikansi $0,00 < 0,05$, berarti terdapat korelasi yang signifikan antara variabel terikat dengan nilai prediksinya. Hasil tersebut merupakan hasil yang diharapkan karena nilai prediksi berarti tepat karena mempunyai nilai korelasi yang tinggi dengan data aslinya (Djamaris, 2021).

Uji Asumsi Klasik

Pengujian ini dilakukan dengan tujuan mengetahui ada tidaknya multikolinearitas, heteroskedastisitas, dan normalitas. Setelah dilakukan transformasi skala ordinal menjadi skala interval, dapat dilakukan Uji Asumsi Klasik untuk regresi sebagai berikut:

Uji Normalitas, memiliki tujuan menguji model regresi variabel terikat dan variabel bebas mempunyai distribusi atau nilai residual yang normal atau tidak. Kriteria pengujian jika signifikan Kolmogorov Smirnov < 0,05 maka data dikatakan tidak normal, sedangkan jika signifikan Kolmogorov Smirnov > 0,05 maka data dikatakan normal.

Uji Multikolinieritas, memiliki tujuan menguji dalam model regresi ditemukan apakah adanya korelasi antara variabel bebas. Uji multikolinieritas memiliki kriteria jika VIF < 10 dan tolerance > 0,1 maka data dikatakan tidak terjadi multikolinieritas, sedangkan jika VIF > 10 dan tolerance < 0,1 maka data dikatakan terjadi multikolinieritas.

Uji Heteroskedastisitas, memiliki tujuan melihat dalam model regresi apakah terjadi ketidaksamaan varian residual satu pengamatan ke pengamatan lain. Uji heteroskedastisitas dapat dilakukan dengan menggunakan uji glejser dan memiliki kriteria apabila hasil sig > 0,05 maka data dikatakan tidak terdapat gejala heteroskedastisitas.

Analisis Regresi Linier Berganda

Regresi berganda merupakan analisis regresi yang memiliki dua atau lebih variabel $X_1, X_2, X_3, \dots, X_n$ sebagai variabel independen dan variabel Y sebagai variabel dependen. Tujuan dari pengujian regresi linier berganda ini adalah untuk mengetahui hubungan yang terjadi di setiap variabel bebas yang bersifat negatif atau positif. Pengujian regresi linier berganda terdapat 3 yaitu sebagai berikut:

Uji Parsial (Uji T), dilakukan untuk memastikan apakah variabel independen yang ada dalam persamaan tersebut secara individu berpengaruh terhadap nilai variabel dependen. Uji parsial dapat ditentukan dengan kriteria

jika $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka H_0 diterima sedangkan jika $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka H_0 ditolak.

Uji Simultan (Uji F), dilakukan untuk mengetahui apakah variabel independen secara bersama-sama dapat mempengaruhi variabel dependen atau tidak. Uji F dilakukan dengan membandingkan F_{hitung} dengan F_{tabel} . Adapun kriteria dari Uji F yaitu jika $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka H_0 ditolak dan H_a diterima sedangkan jika $F_{hitung} < F_{tabel}$, maka H_0 diterima dan H_a ditolak.

Koefisien Determinasi (R^2), dilakukan untuk menunjukkan seberapa besar persentase variabel independen. Untuk mengetahui variabel independen yang paling berpengaruh terhadap variabel dependen dapat dilihat dari koefisien korelasi parsial. Berikut merupakan hal yang perlu diperhatikan mengenai koefisien determinasi yaitu:

Nilai R^2 berkisar 0 sampai 1

Bila $R^2 = 1$, maka terjadi kecocokan sempurna dari variabel independen menjelaskan variabel dependen

Bila $R^2 = 0$, maka tidak ada kecocokan dari variabel independen terhadap variabel dependen

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Bandung termasuk di Jawa Barat dengan ibu kota di Soreang. Secara geografis Kabupaten Bandung berada pada $6^\circ 41' - 7^\circ 19'$ Lintang Selatan dan diantara $107^\circ 22' - 108^\circ 5'$ Bujur Timur. Kabupaten Bandung memiliki luas wilayah sebesar 176.239 ha. Terdapat beberapa kecamatan, desa, dan kelurahan di Kabupaten Bandung, masing-masing sebanyak 31 Kecamatan, 267 Desa, dan 9 Kelurahan. Wilayah Kabupaten Bandung memiliki iklim tropis yang dipengaruhi oleh angin muson dengan curah hujan rata-rata berkisar antara 1500 sampai 4000 mm/tahun. Secara umum Kabupaten Bandung ini terletak di dataran tinggi atau pegunungan yang membuat suhu menjadi sejuk, yaitu berkisar antara $19^\circ C$ sampai dengan $24^\circ C$.

Penelitian ini dilaksanakan di salah satu perumahan yang ada di Kabupaten Bandung, yaitu Perumahan Taman Rahayu yang termasuk ke dalam Kecamatan Margaasih, Kelurahan Rahayu, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Perumahan Taman Rahayu berada di tempat yang cukup strategis dan dalam kurun waktu yang relatif singkat perumahan ini dapat terisi penuh oleh beberapa keluarga. Semakin bertambahnya penduduk di perumahan ini, akan semakin banyak perbedaan suku, ras, agama, dan budaya. Selain itu, akan semakin banyak perbedaan usia pada penduduknya yang mengakibatkan perlunya kebutuhan protein untuk tubuh. Oleh karena itu, ibu rumah tangga pada perumahan ini tergolong kedalam konsumen yang suka membeli daging sapi untuk konsumsi keluarganya yang memiliki preferensi dan kepuasan yang berbeda-

Karakteristik Responden

Penelitian ini menggunakan 78 responden sebagai sampel. Karakteristik responden pada penelitian ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Usia

Adanya perbedaan usia mengakibatkan adanya perbedaan kesukaan dan selera terhadap sesuatu yang dibelinya. Seseorang yang memiliki usia lebih muda akan lebih cepat menerima sesuatu hal yang baru (Sumarwan, 2014)

Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Usia

Usia	Jumlah Responden	Persentase
... Tahun ...	... Orang ...	... % ...
26 – 35	19	24
36 – 45	10	13
46 – 55	33	42
56 - 65	16	21
Jumlah	78	100

Tabel 1 menunjukkan bahwa usia responden di daerah penelitian yang membeli daging sapi sebagian besar berusia 46 – 55 tahun, yaitu sebanyak 33 orang dengan persentase 42%. Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa usia responden dalam membeli daging sapi termasuk kedalam usia yang sudah dewasa atau produktif atau bisa disebut juga sebagai ibu rumah tangga yang umumnya memiliki kewajiban untuk menentukan konsumsi sehari-hari keluarganya.

Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Seseorang dengan tingkat pendidikan yang lebih baik akan cenderung memilih mengkonsumsi atau membeli makanan yang lebih baik kualitasnya untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Hal tersebut disebabkan karena seseorang tersebut memiliki pengetahuan yang cukup mengenai manfaat dan jenis pada suatu produk (Permata dkk, 2018).

Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan	Jumlah Responden	Persentase
... Orang ...	... % ...	
SD	0	0
SMP	1	1
SMA	17	22
Diploma	21	27
Sarjana / Pasca Sarjana	39	50
Jumlah	78	100

Tabel 2 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden di daerah penelitian sebagian besar adalah Sarjana/Pasca Sarjana, yaitu sebanyak 39 orang dengan persentase 50%. Berdasarkan hasil tersebut, mayoritas responden di daerah penelitian memiliki tingkat pendidikan intelektual yang tinggi. Oleh karena itu, responden akan lebih memperhatikan gizi dan kepentingan kesehatan tubuh keluarganya. Selain itu,

responden akan lebih teliti atau selektif dalam memilih daging sapi yang baik.

Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan

Pekerjaan adalah salah satu karakteristik konsumen yang akan mempengaruhi tingkat pendapatan dan proses keputusan pembelian konsumen terhadap suatu produk (Purnama, 2016).

Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan

Pekerjaan	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
... Orang ...	... % ...	
PNS	1	1
Swasta	20	26
Wiraswasta	6	8
Ibu Rumah Tangga	51	65
Jumlah	78	100

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden pembelian daging sapi di daerah penelitian memiliki jenis pekerjaan yang cukup beragam. Tabel 3 menunjukkan bahwa jenis pekerjaan responden pembelian daging sapi sebagai penentu konsumsi keluarganya sebagian besar adalah Ibu Rumah Tangga, yaitu sebanyak 51 orang dengan persentase 65%. Berdasarkan hasil tersebut, responden pada daerah penelitian tersebut dapat lebih berkonsentrasi atau selektif kepada keluarganya dalam hal pemenuhan kebutuhan gizi atau kesehatan, karena memiliki waktu yang penuh setiap harinya.

Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan

Semakin tinggi pendapatan seseorang makan akan semakin tinggi juga seseorang tersebut mengkonsumsi produk yang dibeli dengan jumlah yang banyak dan jenis yang banyak juga. Pendapatan seorang konsumen akan berpengaruh terhadap tingkat konsumsi (Wirahady dan Isra, 2021).

Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan

Pendapatan	Jumlah Responden	Persentase
... Rp ...	... Orang ...	... % ...
<1.000.000	11	14
1.000.000 – 2.000.000	10	13
2.000.000 – 3.000.000	6	8
3.000.000 – 4.000.000	14	18
>4.000.000	37	47
Jumlah	78	100

Tabel 4 menunjukkan bahwa pendapatan dari responden daging sapi di daerah penelitian sebagian besar adalah >Rp4.000.000, yaitu sebanyak 37 orang dengan persentase 47%. Berdasarkan hasil tersebut, responden pada daerah penelitian termasuk kedalam kalangan dengan perolehan pendapatan tinggi yang umumnya mampu melakukan pembelian daging sapi untuk konsumsi keluarganya sehari-hari.

Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga

Anggota keluarga yang menjadi tanggungan untuk pemenuhan konsumsinya adalah suami atau istri serta anak-anak yang memiliki usia produktif atau non produktif (Permata dkk, 2018).

Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah Anggota Keluarga	Jumlah Responden	Persentase
... Orang ...	... Orang ...	... % ...
<3	20	26
3 – 5	50	64
>5	8	10
Jumlah	78	100

Tabel 5 menunjukkan bahwa jumlah anggota keluarga dari responden daging sapi di daerah penelitian sebagian besar sebanyak 3 – 5 orang, yaitu sebanyak 50 orang dengan persentase 64%. Pembelian daging sapi akan disesuaikan dengan jumlah anggota keluarga responden, karena nantinya daging sapi tersebut akan dikonsumsi bersama-sama dengan anggota keluarganya.

Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Pembelian Daging Sapi

Jumlah pembelian daging sapi dapat ditentukan sesuai dengan jumlah anggota keluarga responden. Menurut Sumarwan 2014, menyatakan bahwa banyaknya jumlah anggota keluarga akan menentukan jumlah dan pola konsumsi suatu produk baik barang dan jasa.

Tabel 7. Hasil Uji Validitas

Variabel	Pertanyaan	rhitung	rtabel	Keterangan
Preferensi Konsumen	Warna Daging	0,437	0,286	Valid
	Aroma Daging	0,046		Tidak Valid
	Tekstur Daging	0,336		Valid
	Kandungan Lemak	0,307		Valid
	Bagian Daging	0,819		Valid
Kepuasan Konsumen	Harga	0,741	0,286	Valid
	Kualitas Produk	0,763		Valid
	Kualitas Pelayanan	0,842		Valid
	Tempat Pembelian	0,852		Valid
	Promosi	0,509		Valid
Keputusan Konsumen	Kebutuhan Keluarga	0,717	0,286	Valid
	Tempat Pembelian	0,837		Valid
	Kualitas Daging Sapi	0,826		Valid
	Puas dengan Kualitas & Harga	0,901		Valid
	Frekuensi Pembelian	0,858		Valid
	Waktu Pembelian	0,767		Valid

Berdasarkan tabel 7 tersebut menunjukkan bahwa terdapat satu item pertanyaan yang tidak valid di variabel preferensi konsumen, yaitu aroma daging. Sedangkan item pertanyaan lainnya baik di variabel preferensi, kepuasan maupun keputusan konsumen mendapatkan nilai rhitung lebih besar dari 0,286. Seluruh pertanyaan yang valid dapat digunakan untuk melanjutkan pengujian selanjutnya, yaitu uji reliabilitas. Sedangkan untuk satu

Tabel 6. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Pembelian Daging Sapi

Jumlah Pembelian Daging Sapi	Jumlah Responden	Persentase
... Kg ...	... Orang ...	... % ...
0,25	23	29
0,50	34	44
1,00	16	21
<1,00	5	6
Jumlah	78	100

Tabel 6 menunjukkan bahwa jumlah pembelian dari responden daging sapi sebagian besar adalah 0,50 kg sebanyak 34 orang dengan persentase 44%. Berdasarkan hasil tersebut, di daerah penelitian sebagian besar konsumen memiliki jumlah anggota keluarga yang relatif sedikit. Konsumen dengan jumlah anggota keluarga kurang dari 4 orang akan membeli daging sapi dengan jumlah yang sedikit, sedangkan konsumen dengan jumlah anggota keluarga lebih dari 4 orang akan membeli daging sapi dengan jumlah yang lebih banyak.

Hasil Pengujian Validitas dan Reliabilitas

Hasil Uji Validitas

Uji validitas merupakan uji yang digunakan untuk atau mengukur sejauh mana peneliti mengukur apa yang harus diukur (Budistuti dan Bandur, 2018). Hasil uji validitas untuk masing-masing pertanyaan pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel di bawah ini

item pertanyaan yang tidak valid, harus dihapus atau tidak dapat digunakan kedalam perhitungan pengujian selanjutnya. Penyebab item pertanyaan tersebut tidak valid karena pada kategori atribut aroma daging hanya menggunakan dua kategori pilihan yang berbeda dengan kategori pilihan atribut lainnya.

Hasil Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas merupakan uji yang digunakan untuk mengukur keakuratan dan konsistensi pengukuran. Pengujian ini mengacu pada masalah kepercayaan alat uji yang digunakan untuk suatu penelitian (Kamaruddin dkk,

2023). Uji reliabilitas dihitung menggunakan program SPSS dengan metode Cronbach's Alpha. Kuesioner akan dikatakan reliabel apabila jawaban dari responden konsisten atau stabil. Hasil uji reliabilitas pada penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 8. Hasil Uji Reliabilitas

Variabel	Alpha Cronbach	Tetapan	Keterangan
Preferensi Konsumen	0,636	>0,60	Reliabel
Kepuasan Konsumen	0,781		Reliabel
Keputusan Konsumen	0,896		Reliabel

Berdasarkan tabel 8 tersebut menunjukkan bahwa hasil uji reliabel memiliki nilai Alpha Cronbach yang lebih besar dari 0,60 untuk semua variabel yang digunakan. Sehingga dari uji reliabilitas ini dapat disimpulkan bahwa seluruh variabel penelitian ini adalah reliabel.

Identifikasi Preferensi dan Kepuasan Konsumen

Identifikasi Preferensi Konsumen

Tabel 9. Hasil Analisis Chi Square

Atribut Daging Sapi	X^2_{hitung}	df	X^2_{tabel}	Keterangan
Warna Daging	127,462	2	9,210	Berbeda Nyata
Tekstur Daging	73,923	2	9,210	Berbeda Nyata
Kandungan Lemak Daging	43,000	2	9,210	Berbeda Nyata
Bagian Daging	72,667	3	11,143	Berbeda Nyata

Berdasarkan tabel 9 menunjukkan bahwa atribut daging sapi yang ada dalam penelitian berbeda nyata dalam taraf kepercayaan 99%, karena hasil dari X^2 hitung lebih besar daripada X^2 tabel. Hal tersebut dapat dikatakan bahwa terdapat perbedaan preferensi terhadap atribut yang ada di

Atribut daging sapi pada penelitian ini berjumlah 5 atribut, yaitu warna daging, aroma daging, tekstur daging, kandungan lemak pada daging, dan bagian daging. Berdasarkan 5 atribut tersebut dibuat beberapa kategori yang dapat dipilih oleh konsumen sesuai dengan keinginannya. Berdasarkan hasil analisis Chi Square dapat diketahui bahwa preferensi konsumen terhadap atribut daging sapi yaitu sebagai berikut:

daging sapi atau preferensi dari responden terhadap atribut daging sapi tidak sama. Perbedaan preferensi tersebut dapat dilihat berdasarkan kategori atribut yang paling banyak dipilih responden, seperti yang disajikan pada hasil di bawah ini:

Tabel 10. Preferensi Konsumen terhadap Atribut Daging Sapi

Atribut Daging Sapi	Kategori	Jumlah Responden	Persentase	Preferensi Konsumen
		... Orang ...	... % ...	
Warna Daging	Merah Kecoklatan	3	4	Merah Cerah
	Merah Hati	2	3	
	Merah Cerah	73	94	
Tekstur Daging	Lembek	2	3	Empuk
	Kompak	15	19	
	Empuk	61	78	
Kandungan Lemak	Tanpa Lemak	23	29	Sedikit Lemak
	Sedikit Lemak	51	65	
	Banyak Lemak	4	5	
Bagian Daging	Khas Dalam	52	67	Khas Dalam
	Khas Luar	7	9	
	Rusuk	11	14	
	Lainnya	8	10	

Berdasarkan tabel 10 dapat diketahui bahwa konsumen yang ada di Perumahan Taman Rahayu memiliki preferensi yang berbeda-beda pada saat memilih daging sapi yang akan dibelinya. Daging sapi yang disukai dan dipilih oleh konsumen tersebut adalah daging sapi yang memiliki warna daging merah cerah, tekstur yang empuk, kandungan lemak yang sedikit, dan bagian khas dalam (tenderloin). Perbedaan pemilihan pada atribut daging

sapi di masing-masing konsumen menunjukkan adanya perbedaan preferensi yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginannya.

1) Warna Daging

Kualitas warna daging sapi yang ideal adalah memiliki warna merah cerah. Warna daging sapi yang disukai oleh konsumen di Perumahan Taman Rahayu yaitu daging

yang berwarna merah cerah, karena menunjukkan bahwa daging sapi tersebut daging sapi yang masih segar, tidak melalui proses penanganan yang sangat lama dan masih baru disembelih. Namun, banyak faktor yang mempengaruhi warna daging seperti kondisi daging, perbedaan jenis daging sapi, dan banyak atau sedikitnya lemak pada daging. Pernyataan ini sesuai dengan penelitian Putri (2017), yang menyatakan bahwa daging sapi yang memiliki warna merah cerah merupakan daging yang berasal dari sapi muda, masih segar atau biasanya masih baru disembelih.

2) Tekstur Daging

Tekstur daging sapi yang disukai oleh konsumen di Perumahan Taman Rahayu yaitu tekstur daging yang empuk, karena menunjukkan bahwa daging sapi tersebut segar, memiliki kualitas yang baik, mudah untuk diolah menjadi bahan makanan dan dikonsumsi dan bisa menyerap bumbu masakan lebih baik dan cepat. Pernyataan ini sesuai dengan penelitian Gunawan (2013), menyatakan bahwa tekstur daging sapi yang ideal adalah memiliki serat kecil, halus, dan ketika ditekan oleh tangan daging kembali ke bentuk semula. Daging yang memiliki ciri tersebut menandakan bahwa daging empuk, memiliki kualitas yang baik, dan mudah untuk dikonsumsi.

3) Kandungan Lemak pada Daging

Kandungan lemak yang ada pada daging sapi memiliki warna yang putih dan dapat untuk membantu meningkatkan keempukan, juiciness, dan tastiness. Kandungan lemak pada daging sapi yang disukai oleh konsumen di Perumahan Taman Rahayu yaitu daging sapi yang memiliki kandungan lemak sedikit, karena menunjukkan bahwa konsumen sedang mengurangi asupan lemak dalam hal kesehatan, ingin mengonsumsi

bagian dagingnya saja, dan hanya digunakan untuk perasa di olahan makanan supaya ada rasa yang gurih. Pernyataan ini sesuai dengan hasil penelitian Hidayati dan Yesi (2016), yang menyatakan bahwa kandungan lemak yang sedikit pada daging ketika dimasak akan menimbulkan rasa yang lebih gurih dan lebih baik untuk kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya.

4) Bagian Daging

Bagian daging yang disukai oleh konsumen di Perumahan Taman Rahayu yaitu bagian khas dalam (tenderloin). Daging sapi bagian dalam (tenderloin) lebih banyak disukai untuk dibeli oleh konsumen karena merupakan bagian yang empuk sehingga mudah untuk diolah, dan memiliki lemak yang lebih sedikit. Pernyataan ini sesuai dengan hasil penelitian Ansyarif et al. (2021) yang menyatakan bahwa daging sapi bagian dalam lebih empuk, mudah dimasak dan dikonsumsi. Bagian khas dalam juga termasuk bagian yang lunak karena otot pada bagian ini jarang untuk dipakai beraktivitas.

Hasil Identifikasi Kepuasan Konsumen

Kepuasan konsumen merupakan salah satu konsep yang sangat terikat dengan perilaku konsumen pada tahap pasca pembelian. Perasaan puas atau tidak puas terhadap pembelian suatu produk merupakan hasil evaluasi pasca pembelian. Dengan kata lain kepuasan akan mengakibatkan konsumen lebih terdorong untuk mengulang pembelian terhadap suatu produk (Artaria dan Agustinus, 2021). Pada penelitian ini, penilaian kepuasan konsumen terhadap pembelian daging sapi terbagi menjadi 5 atribut yaitu, harga, kualitas produk, kualitas pelayanan, tempat pembelian, dan promosi. Dengan hasil tingkat kepuasan sebagai berikut:

Tabel 11. Tingkat Kepuasan Konsumen

Atribut Kepuasan	Penilaian Responden					Jumlah	Rata-Rata	Keterangan
	SP	P	CKP	TP	STP			
Harga	140	96	24	8	4	272	3,5	Puas
Kualitas Produk	120	160	18	12	2	312	4,0	Puas
Kualitas Pelayanan	200	72	39	6	4	321	4,1	Puas
Tempat	150	116	87	6	3	362	4,6	Sangat Puas
Promosi	85	40	33	76	2	236	3,0	Puas
Rata-Rata Atribut Variabel Kepuasan Konsumen							3,8	Puas

Berdasarkan tabel 11 dapat diketahui bahwa konsumen yang ada di Perumahan Taman Rahayu memiliki tingkat kepuasan yang berbeda terhadap atribut yang telah disediakan. Perbedaan tersebut diakibatkan oleh adanya perbedaan tempat pembelian daging sapi sehingga mempengaruhi terhadap atribut yang lainnya. Namun berdasarkan hasil rata-rata yang sudah dihitung, konsumen merasa sangat puas pada atribut tempat pembelian, yaitu sebesar 4,6. Hal ini menunjukkan bahwa letak tempat penjualan baik keamanan dan kenyamanan yang ada dapat menarik hati konsumen untuk melakukan pembelian di tempat tersebut. Namun, dilihat dari hasil

rata-rata keseluruhan atribut kepuasan dapat disimpulkan bahwa konsumen merasa puas terhadap pembelian daging sapi di tempat konsumen tersebut membeli, yang artinya semua kebutuhan dan keinginan konsumen terhadap pembelian daging sapi sudah terpenuhi.

1) Harga

Tingkat kepuasan konsumen di Perumahan Taman Rahayu pada atribut harga memiliki nilai rata-rata sebesar 3,5 yang artinya puas. Berdasarkan hasil tersebut konsumen memiliki keyakinan bahwa harga yang ditawarkan oleh penjual sesuai dengan kualitas daging

sapi yang baik dan harga yang ditawarkan memiliki perbedaan baik lebih mahal atau lebih murah dari penjual yang lainnya. Sikap puas terhadap atribut harga pada pembelian daging sapi memiliki arti bahwa atribut harga yang ditawarkan penjual sudah sesuai dengan keinginan konsumen.

2) Kualitas Produk

Tingkat kepuasan konsumen di Perumahan Taman Rahayu pada atribut kualitas produk memiliki nilai rata-rata sebesar 4,0 yang artinya puas. Berdasarkan hasil tersebut konsumen memiliki keyakinan bahwa kualitas dari daging sapi yang dijual oleh penjual adalah daging yang bersih dan memiliki atribut daging yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen. Sikap puas terhadap atribut kualitas produk pada pembelian daging sapi memiliki arti bahwa kualitas produk yang ditawarkan penjual sudah sesuai dengan standarisasi kualitas dari daging sapi dan dapat sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen.

3) Kualitas Pelayanan

Tingkat kepuasan konsumen di Perumahan Taman Rahayu pada atribut kualitas pelayanan memiliki nilai rata-rata sebesar 4,1 yang artinya puas. Berdasarkan hasil tersebut pelayanan yang berikan oleh penjual adalah cepat, tepat, ramah, memiliki tempat penjualan memakai pakaian yang bersih dan rapih, dan penjual selalu melakukan komunikasi dua arah dengan konsumen yang baik. Sikap puas konsumen terhadap kualitas pelayanan penjual memiliki arti bahwa pada setiap tindakan yang dilakukan dan fasilitas yang disediakan dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen.

4) Tempat Pembelian

Tingkat kepuasan konsumen di Perumahan Taman Rahayu pada atribut tempat pembelian memiliki nilai rata-rata sebesar 4,6 yang artinya sangat puas. Berdasarkan hasil tersebut tempat pembelian daging sapi

yang biasa dikunjungi oleh konsumen adalah tempat yang mudah diakses atau strategis, bersih, rapih, memiliki harga yang terjangkau dengan kualitas daging sapi yang baik, rating atau respon dari pembeli sebelumnya baik, dan proses pembelian mudah serta dapat diantarkan ke rumah. Konsumen di Perumahan Taman Rahayu untuk membeli daging sapi paling banyak memilih untuk memilih di pasar tradisional dengan alasan lebih dekat dengan rumah, lebih mudah dalam melakukan tawar menawar, dan memang sudah berlangganan dengan penjual yang ada di pasar tradisional. Sikap sangat puas konsumen terhadap tempat pembelian daging sapi memiliki arti bahwa tempat pembelian yang didatangi oleh konsumen memiliki letak yang strategis bagi konsumen, keamanan dan kenyamanan penggunaan fasilitas mampu menarik minat konsumen untuk melakukan transaksi pembelian di tempat tersebut.

5) Promosi

Tingkat kepuasan konsumen di Perumahan Taman Rahayu pada atribut promosi memiliki nilai rata-rata sebesar 3,0 yang artinya puas. Berdasarkan hasil tersebut atribut promosi yang disediakan atau dilakukan oleh penjual adalah tidak terlalu banyak promo yang diberikan tetapi strategi penjualan baik dan penyediaan kualitas dari daging sapi sudah tergolong kualitas yang baik. Sikap puas konsumen terhadap atribut promosi memiliki arti bahwa penjual sudah memberikan strategi penjual yang baik untuk menarik hati konsumen membeli produknya dan menyediakan daging sapi yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen, meskipun tidak terlalu banyak memberikan promo kepada konsumennya.

Keputusan Pembelian Daging Sapi

Keputusan pembelian merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh konsumen dalam membeli suatu produk yang sesuai dengan kebutuhan, keinginan sehingga menimbulkan kepuasan atau ketidakpuasan terhadap produk tersebut.

Tabel 12. Keputusan Pembelian Daging Sapi

Atribut	Penilaian Responden					Jumlah	Rata-Rata	Keterangan
	SS	S	CKP	TS	STS			
Kebutuhan Keluarga	145	160	15	4	2	326	4,1	Sangat Setuju
Tempat Pembelian	130	184	12	2	1	329	4,2	Sangat Setuju
Kualitas Daging Sapi	120	188	12	4	1	325	4,1	Sangat Setuju
Puas dengan Kualitas dan Harga	125	188	12	2	1	328	4,2	Sangat Setuju
Frekuensi Pembelian	135	168	15	6	1	325	4,1	Sangat Setuju
Waktu Pembelian	130	160	27	2	2	321	4,1	Sangat Setuju

Tabel 12 menunjukkan bahwa konsumen yang ada di Perumahan Taman Rahayu memiliki keputusan yang berbeda terhadap atribut yang telah disediakan. Namun

dari hasil rata-rata semua atribut yang telah hitung menunjukkan bahwa konsumen sangat setuju dengan pertanyaan yang telah disediakan.

1) Kebutuhan Konsumen

Berdasarkan hasil perhitungan rata-rata menunjukkan bahwa keputusan pembelian daging sapi oleh konsumen sebesar 4,1 yang artinya sangat setuju. Konsumen akan membeli daging sapi sesuai dengan kebutuhan anggota keluarganya yang mengonsumsinya sebagai sumber protein bagi tubuh.

2) Tempat Pembelian

Berdasarkan hasil perhitungan rata-rata menunjukkan bahwa keputusan pembelian daging sapi oleh konsumen sebesar 4,2 yang artinya sangat setuju. Konsumen membeli daging sapi di tempat langganan sesuai dengan keinginan karena sudah percaya memiliki harga yang terjangkau dengan kualitas yang baik dan letaknya yang strategis dekat dengan rumah konsumen.

3) Kualitas Daging Sapi

Berdasarkan hasil perhitungan rata-rata menunjukkan bahwa keputusan pembelian daging sapi oleh konsumen sebesar 4,1 yang artinya sangat setuju. Konsumen percaya bahwa kualitas yang dijual oleh penjual di tempat langganan memiliki kualitas yang baik dibandingkan tempat yang lainnya.

4) Puas dengan Kualitas dan Harga

Berdasarkan hasil perhitungan rata-rata menunjukkan bahwa keputusan pembelian daging sapi oleh konsumen sebesar 4,2 yang artinya sangat setuju. Konsumen merasa puas dengan kualitas dan harga yang ditawarkan oleh penjual di tempat langganan.

5) Frekuensi Pembelian

Berdasarkan hasil perhitungan rata-rata menunjukkan bahwa keputusan pembelian daging sapi oleh konsumen sebesar 4,1 yang artinya sangat setuju. Konsumen akan membeli daging sapi sesuai dengan banyaknya jumlah anggota keluarga, supaya tidak mubazir dan tidak terlalu lama disimpan di dalam kulkas.

6) Waktu Pembelian

Berdasarkan hasil perhitungan rata-rata menunjukkan bahwa keputusan pembelian daging sapi oleh konsumen sebesar 4,1 yang artinya sangat setuju. Konsumen akan membeli daging sapi sesuai dengan waktu dibutuhkannya mengonsumsi daging sapi, dan sebagai variasi produk olahan masakan lainnya

Pengaruh Preferensi dan Kepuasan Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Daging Sapi

Keputusan pembelian daging sapi sebagai variabel terikat (Y) sangat tergantung pada variabel bebas yang mempengaruhinya, yaitu preferensi konsumen (X1) dan kepuasan konsumen (X2). Untuk mengukur besarnya pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat dapat digunakan perhitungan regresi linier berganda, dengan bantuan program SPSS. Namun sebelum menguji

menggunakan regresi linier berganda diperlukan pengujian asumsi klasik seperti berikut:

Uji Asumsi Klasik

Pengujian asumsi klasik adalah salah satu model analisa yang digunakan sebelum uji regresi linier berganda dilakukan. Metode regresi linier berganda akan menghasilkan persamaan yang baik apabila memenuhi pengujian sebagai berikut:

1) Uji Normalitas

Uji normalitas dilakukan untuk menguji apakah dalam model regresi, variabel terikat dan variabel bebasnya mempunyai distribusi yang normal atau tidak. Berdasarkan hasil uji normalitas, dapat diketahui bahwa besarnya nilai Asymp Sig 0,200 lebih besar dari 0,05. Hasil tersebut dapat dikatakan bahwa data residual berdistribusi normal, sehingga model regresi layak dipakai dan dilanjutkan ke tahap uji selanjutnya.

2) Uji Multikolonieritas

Uji multikolonieritas dilakukan untuk mengetahui apakah dalam model regresi ditemukan adanya korelasi antar variabel. Berdasarkan hasil uji multikolonieritas dapat diketahui bahwa variabel bebas memiliki besarnya nilai Tolerance lebih dari 0,1 yaitu 0,992 dan jika dilihat berdasarkan nilai VIF kedua variabel bebas lebih kecil dari 10 yaitu 1,008. Hasil tersebut dapat dikatakan bahwa kedua variabel bebas tidak terdapat multikolinearitas.

3) Uji Heteroskedastisitas

Uji heteroskedastisitas dilakukan untuk menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan variance dari residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain. Berdasarkan hasil uji heteroskedastisitas dapat diketahui bahwa variabel bebas memiliki nilai signifikan lebih dari 0,05. Hasil tersebut dapat dikatakan bahwa tidak terdapatnya heteroskedastisitas atau dengan kata lain yaitu homokedastisitas, sehingga layak untuk digunakan dalam pengujian.

Uji Regresi Linier Berganda

Uji regresi linier berganda dilakukan untuk mengetahui arah dari besarnya pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat (Ghozali, 2018). Pengujian ini menggunakan SPSS dan didapatkan persamaan regresi berganda sebagai berikut:

$$Y = 8,416 + 0,359 X1 + 0,512 X2$$

Keterangan:

Y : Keputusan Pembelian

X1 : Preferensi Konsumen

X2 : Kepuasan Konsumen

Hasil persamaan dari regresi berganda tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Nilai a sebesar 8,416 merupakan konstanta saat variabel keputusan pembelian belum dipengaruhi oleh dua variabel lainnya yaitu variabel preferensi konsumen dan variabel kepuasan konsumen. Jika kedua variabel bebas tidak ada maka variabel keputusan pembelian tidak akan mengalami perubahan.
- 2) Variabel bebas preferensi konsumen (X_1) berpengaruh positif dengan nilai sebesar 0,359 terhadap variabel terikat yaitu keputusan pembelian (Y). Preferensi konsumen terdiri dari atribut warna daging, tekstur daging, kandungan lemak pada daging, dan bagian daging. Berdasarkan hasil tersebut atribut yang ada di preferensi konsumen berpengaruh terhadap keputusan pembelian. Dengan kata lain, semakin tinggi tingkat preferensi konsumen maka akan semakin tinggi keputusan pembeliannya.
- 3) Variabel bebas kepuasan konsumen (X_2) berpengaruh positif dengan nilai sebesar 0,512 terhadap variabel terikat yaitu keputusan pembelian (Y). Kepuasan konsumen terdiri dari atribut harga, kualitas produk, kualitas pelayanan, tempat pembelian, dan promosi. Berdasarkan hasil tersebut atribut yang ada di kepuasan konsumen berpengaruh terhadap keputusan pembelian. Dengan kata lain, semakin tinggi tingkat kepuasan konsumen maka akan semakin tinggi keputusan pembeliannya.

Uji Hipotesis

1) Uji t (Parsial)

Uji t dilakukan untuk mengetahui signifikansi pengaruh variabel bebas (preferensi konsumen dan kepuasan konsumen) secara parsial terhadap variabel terikat (keputusan pembelian). Berdasarkan hasil dari uji t dalam penelitian ini diketahui taraf signifikansi dengan signifikansi tabel adalah sebagai berikut:

Nilai t hitung pada variabel preferensi konsumen adalah sebesar 1,156 dengan tingkat signifikansi 0,251. Hasil tersebut menunjukkan bahwa preferensi konsumen tidak berpengaruh secara parsial terhadap keputusan pembelian daging sapi. Dengan nilai signifikan $0,251 > 0,05$ dan nilai $t_{hitung} 1,156 < t_{tabel} 1,991$.

Nilai t hitung pada variabel kepuasan konsumen adalah sebesar 3,785 dengan tingkat signifikansi 0,001. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kepuasan konsumen berpengaruh secara parsial terhadap keputusan pembelian daging sapi. Dengan nilai signifikan $0,001 < 0,05$ dan nilai $t_{hitung} 3,785 > t_{tabel} 1,991$.

2) Uji F (Simultan)

Uji F digunakan untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat secara simultan. Berdasarkan hasil uji F pada penelitian ini diketahui bahwa $F_{hitung} 8,286 > F_{tabel} 2,724$ dan tingkat signifikansi $0,001 < 0,05$ maka dapat

dinyatakan bahwa variabel bebas yaitu preferensi konsumen (X_1) dan kepuasan konsumen (X_2) secara simultan mempengaruhi variabel terikat yaitu keputusan pembelian (Y).

3) Koefisien Determinasi (R^2)

Koefisien determinasi (R^2) digunakan untuk mengetahui seberapa jauh kemampuan model regresi dalam menerangkan variasi variabel terikat. Berdasarkan hasil uji koefisien determinasi (R^2) pada penelitian ini diketahui sebesar 0,181 atau yang artinya variabel bebas dalam penelitian ini mempengaruhi variabel terikat sebesar 18,1% dan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain dari penelitian ini. Untuk hasil nilai korelasinya sebesar 0,425 yang menunjukkan bahwa keeratan hubungan (korelasi) antara preferensi dan kepuasan konsumen terhadap keputusan pembelian termasuk kedalam kategori hubungan yang kuat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, Atribut yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli daging untuk konsumsi adalah warna daging, tekstur daging, kandungan lemak pada daging, dan bagian daging. Preferensi konsumen menunjukkan bahwa konsumen menyukai atribut yang ada pada daging sapi. Atribut yang menjadi preferensi konsumen di Perumahan Taman Rahayu dalam membeli daging sapi adalah daging yang memiliki warna merah cerah, tekstur empuk, kandungan lemak yang sedikit, dan bagian khas dalam (tenderloin). Konsumen di Perumahan Taman Rahayu biasanya membeli daging sapi di Pasar Tradisional, tingkat kepuasan yang diberikan terhadap pembelian daging sapi berdasarkan rata-rata yang telah dihitung adalah 3,8 yang artinya konsumen merasa puas. Secara parsial preferensi konsumen tidak berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian daging sapi dan kepuasan konsumen berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian. Secara simultan variabel preferensi dan kepuasan konsumen memiliki pengaruh yang positif terhadap keputusan pembelian daging sapi. Koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,181 atau yang artinya preferensi dan kepuasan konsumen mampu menjelaskan bersama-sama terhadap keputusan pembelian daging sapi sebesar 18,1% dan sisanya dipengaruhi oleh faktor lain dari penelitian ini.

SARAN

Penjual perlu memperhatikan dan mempertahankan atribut daging sapi yang disukai sesuai dengan preferensi konsumen yaitu merah cerah, tekstur yang lembut, kandungan lemak yang sedikit, dan bagian khas dalam, sehingga dapat mempertahankan atau menarik konsumen baru. Daging sapi dengan warna merah cerah harus dijual dari sapi yang masih segar yaitu sapi yang baru disembelih dan belum mengalami pengawetan. Warna merah cerah yang sesuai dengan keinginan konsumen

dapat diperhatikan pada saat penyembelihan yaitu di umur sapi dan lama penyimpanannya di udara terbuka. Penjual perlu menjaga kebersihan tempat penjualan untuk menghindari bakteri dan kuman yang muncul dan mengakibatkan daging cepat rusak atau busuk. Hal tersebut dilakukan dengan cara membersihkan semua peralatan yang akan digunakan pada saat berjualan, membersihkan atau mengganti pakaian, dan membersihkan setiap hari etalase tempat penyimpanan daging untuk berjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ansarif, H., Susilowati, S., Rahayu, O. P. 2021. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Preferensi Konsumen dan Pengambilan Keputusan dalam Memilih Daging Sapi di Pasar Tradisional Kecamatan Sape, Kabupaten Bima. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 4(1): 155-165.
- Artaria, F dan Agustinus, P. 2021. Buku Ajar: Perilaku Konsumen. PT Nasya Expanding Management. Pekalongan.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-Rata Konsumsi PerKapita Seminggu Menurut Kelompok Daging di Kota Bandung, 2019-2021. Badan Pusat Statistik : Bandung.
- Budiastuti, D dan Bandur, A. 2018. Validitas dan Reliabilitas Penelitian dengan Analisis NVIVO, SPSS, dan AMOS. Penerbit Mitra Wacana Media. Jakarta.
- Butarbutar, M. 2022. Metodologi Penelitian: Pendekatan Multidisipliner. CV Media Sains Indonesia. Bandung.
- Cahyana dan Guspri, D. A. 2015. Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Djamaris, A. R. A. 2021. Pemanfaatan Regresi Logistik Ordinal dan Multinomial dengan SPSS. Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial. Universitas Bakrie. Jakarta.
- Ghozali, I. 2018. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 25. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gunawan, L. 2013. Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 1(1).
- Hidayat, T. R. 2019. Preferensi Konsumen Membeli Daging Sapi Lokal Versus Daging Sapi Impor (Studi Kasus Pada Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta). *Jurnal STEI Ekonomi*. 10(10): 1-31.
- Hidayati, F dan Yesi, G. 2016. Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Ternak Gunung Medan, Kabupaten Dharmasraya, Sumatera Barat. *Jurnal Agrimeta*. 6(12): 93-103.
- Herlina, V. 2019. Panduan Praktis Mengolah Data Kuesioner Menggunakan SPSS. PT Alex Media Komputindo. Jakarta.
- Nugroho, S dan Suparyono. 2015. Pola Permintaan Daging Tingkat Rumah Tangga di Indonesi: Analisa Data Mikro 2013. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*. 16(1): 47-58.
- Permata, A. M., Komariah, L., Cyrilla. 2018. Persepsi Konsumen terhadap daging Kerbau dan Daging Sapi di Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 6(1): 27-35.
- Pramono, A. 2001. Perilaku Konsumen Rumah Tangga dalam Memilih Daging Sapi di Perumahan Bumi Indra Prasta Bogor. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Puradireja, R. H., Herlina L., Arief H. 2021. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi di Provinsi Lampung. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. 7(2): 1439-1448.
- Purnama, S. M., Rudi, W., Ati, K. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan dan Perilaku Konsumen Rumah Tangga terhadap Daging Sapi di Kabupaten Jember. *Journal of Social and Agricultural Economics*. 9(2): 8-24.
- Putri, A. N. 2017. Preferensi Konsumen terhadap Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Padang (Studi Kasus “Pasar Raya” Kota Padang). Skripsi. Universitas Andalas.
- Sumarwan. 2014. Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran. Ed ke-2. Ghalia Indonesia. Bogor
- Suryani, T. 2013. Perilaku Konsumen di Era Internet. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wirahady, N dan Isra, A. G. 2021. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Pembelian Daging Sapi di Pasar Sentral Kota Makassar. *Jurnal Peternakan Lokal*. 3(1): 29-39