

**SKRIPSI**

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP MINUMAN SUSU  
FERMENTASI DI TIGA MALL KOTA PEKANBARU**

Oleh:

**KASMADI**

**10582002314**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2010**

**SKRIPSI**

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP MINUMAN SUSU  
FERMENTASI DI TIGA MALL KOTA PEKANBARU**

Oleh:

**KASMADI**  
10582002314



Sebagai salah satu syarat untuk  
Memperoleh gelar Sarjana Peternakan

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2010**

**CONSUMEN PREFERENCES TO MILK FERMENTED IN THREE MALL  
PEKANBARU CITY**

**BY. KASMADI (10582002314)**

*Under Supervisor Irdha Mirdhayati and Elfi Rahmadani.*

**ABSTRACT**

This research was conducted to know consumer preferences to commercial fermented milk in order to: frequency of consumption, form of consumption, type of fermented milk, place to take the product and reason consumption. Total sample was used 100 respondents in three Malls Pekanbaru City. Result showed that highest frequency of consumption was weekly, form of consumption was ready to drink, type of product yakult, place to take the produk supermarket and the reason to consumption was benefit to their healthy.

Key words: *consumer preference and fermented milk.*

## RINGKASAN

**KASMADI. Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Susu Fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru.** Di bawah bimbingan Irdha Mirdhayati dan Elfi Rahmadani.

Penelitian bertujuan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi komersil ditinjau dari: frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi, bentuk konsumsi, jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi, tempat mendapatkan produk dan alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi. Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini ditentukan secara *purposive sampling* yang berjumlah 100 responden. Jumlah ini dianggap mewakili keseluruhan masyarakat yang berbelanja susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru. Data dianalisis dengan *statistik sosial ekonomi* secara deskriptif. Hasil penelitian diperoleh keterangan bahwa frekuensi konsumsi tertinggi minuman susu fermentasi adalah setiap minggu, bentuk konsumsi langsung, jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi yakult, tempat mendapatkan produk supermarket dan alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi untuk kesehatan.

Kata kunci: *Preferensi Konsumen dan Minuman Susu Fermentasi.*

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
I. PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
Hipotesis .....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Sejarah dan Pengolahan Fermentasi Susu.....	6
Jenis-jenis Minuman Susu Fermentasi.....	7
Aspek Kesehatan dan Keamanan Pangan Minuman Susu Fermentasi .....	12
2.4. Pengertian Perilaku Konsumen.....	13
2.5. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku konsumen .....	14
2.6. Pengambilan Keputusan Membeli .....	15
2.7. Tipe-tipe Perilaku Konsumen .....	16
III. MATERI DAN METODE.....	18
Waktu dan Tempat.....	18
Jenis Data Penelitian .....	18
Metode Penelitian .....	18
Analisis Data.....	19
Defenisi Operasional.....	19
IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN .....	21
Keadaan Geografis.....	21
Keadaan Penduduk.....	23

Profil Tiga Mall.....	27	
V.    HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29	
5.1. Hasil Wawancara .....	29	
5.2. Frekuensi Konsumsi.....	30	
5.3. Bentuk Konsumsi.....	31	
5.4. Jenis Minuman .....	32	
5.5. Tempat Mendapatkan.....	33	
5.6. Alasan Mengonsumsi.....	34	
VI.   KESIMPULAN DAN SARAN.....	36	
Kesimpulan .....	36	
Saran .....		36
DAFTAR PUSTAKA .....	37	
LAMPIRAN.....	40	

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Susu merupakan makanan yang hampir sempurna, karena kandungan nutrisinya lengkap dan cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup pokok manusia (Buckle *et al*, 1987). Akan tetapi seperti produk peternakan lainnya susu sangat mudah rusak karena susu mengandung bermacam-macam unsur dan sebagian besar terdiri dari zat makanan yang juga diperlukan bagi pertumbuhan mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme patogen dalam susu sangat cepat pada susu yang memadai. Susu merupakan makanan yang bergizi tinggi, tidak semua orang dapat mencerna susu dengan baik. Hal ini disebabkan oleh gangguan pencernaan yang timbul setelah mengkonsumsi susu karena tidak terpecahnya laktosa menjadi komponen-komponen sederhana yang dapat diserap oleh tubuh, yaitu glukosa dan galaktosa. Selain itu orang menghindari susu adalah karena aroma susu yang khas dapat menimbulkan rasa mual. Salah satu alternatif pemecahan masalah tersebut adalah dengan melakukan pengolahan susu melalui proses fermentasi yang mengakibatkan terjadinya perubahan fisik dan kimia susu.

Produk susu fermentasi telah dikenal dan dipraktikkan sejak beberapa ribu tahun yang lalu, bahkan di kawasan timur tengah sudah dikenal sejak tahun 6.600 SM (Bahar, 2008). Susu fermentasi adalah susu sapi atau sejenisnya (domba/kambing/kerbau) yang telah difermentasikan dengan menggunakan kultur mikroba tertentu dalam kondisi yang terkendali sehingga menghasilkan produk

dengan citarasa yang khas. Mikroba yang paling banyak digunakan dalam fermentasi susu adalah asam laktat (Rachman *et al*, 1992). Menurut Tamime (2006), ada berbagai alasan dilakukan fermentasi susu antara lain adalah memperpanjang masa simpan, memperbaiki cita rasa susu, meningkatkan daya cerna dan memproduksi beraneka ragam produk fermentasi susu.

Berdasarkan sifat fisiknya, produk fermentasi susu dalam bentuk cair dimanfaatkan sebagai minuman yang terdiri dari yoghurt, kefir, koumiss, susu asam dan minuman susu fermentasi (Winarno dan Fernandes, 2007). Minuman ini digemari masyarakat karena memiliki citarasa spesifik dan diyakini memiliki keunggulan dapat memperpanjang usia, mengobati berbagai penyakit dan mencegah obesitas (Wahyudi dan Samsundari, 2008).

Selain itu ada beberapa penelitian juga membuktikan, mengkonsumsi produk fermentasi susu yang mengandung bakteri asam laktat dapat menurunkan resiko timbulnya kanker atau tumor dalam saluran pencernaan dan dapat menurunkan kadar kolesterol serum darah sehingga menurunkan resiko penyakit jantung koroner (Winarno dan Fernandes, 2007). Berdasarkan keunggulan yang sudah dibuktikan ini maka minuman susu fermentasi tergolong kepada pangan fungsional yaitu golongan pangan yang mempunyai fungsi memelihara dan mendukung kesehatan manusia. Keunggulan ini menyebabkan tingkat konsumsi masyarakat semakin tinggi terhadap minuman susu fermentasi sehingga mempengaruhi *trend* hidup masyarakat yang mulai mengarahkan kepada mengonsumsi produk-produk yang tergolong pangan fungsional.



Konsumsi masyarakat terhadap produk pangan fungsional berkaitan dengan tingkat pengetahuan dan pendidikan masyarakat, lingkungan tempat tinggal, kelompok masyarakat, tingkat penghasilan serta peran media massa atau media elektronik dalam memperkenalkan keunggulan dan manfaat produk. Di Indonesia, minuman susu fermentasi populer di kota-kota besar tertentu seperti Jakarta dan Bandung. Produk fermentasi susu khas Indonesia secara fisik berbentuk semi padat yang dikenal dengan sebutan dadih yang terbuat dari susu kerbau, banyak terdapat di Sumatera Barat, Jambi, juga terdapat di Kabupaten Kampar Riau, Sulawesi Selatan serta Sumatera Utara (Suryono, 2003). Di daerah Riau yaitu di Kabupaten Kampar, salah satu produk fermentasi susu seperti dadih merupakan makanan bergensi yang harus ada pada setiap acara. Menurut data dari Dinas Perindustrian tingkat I Provinsi Riau (1998), saat ini terdapat 12 industri rumah tangga penghasil dadih dengan total produksi 800 liter/tahun. Hal ini merupakan permasalahan sekaligus peluang dan tantangan untuk mengembangkan produk-produk fermentasi susu dengan memodifikasi rasa dan proses pengolahannya sehingga menjadi lebih digemari.

Kota Pekanbaru merupakan Ibu Kota Provinsi Riau yang sedang mengalami perkembangan pesat menuju sebuah kota Metropolitan. Hal ini didukung oleh ketersediaan sumberdaya alam dan infrastruktur fisik, sarana dan prasarana yang menunjang sebuah kota besar secara langsung berkaitan erat dengan pertambahan jumlah penduduk yang dimilikinya. Tersedianya pusat-pusat perbelanjaan modern seperti supermarket, *mall* dan sejenisnya berperan aktif dalam memasarkan minuman susu fermentasi. Namun sejauh ini belum ada informasi dan penelitian detail

mengenai preferensi konsumen terhadap jenis minuman susu fermentasi yang dijual di pusat-pusat pebelanjaan Kota Pekanbaru.

Penelitian sejenisnya yang dilakukan oleh Planzer *et al* (2009) tentang pengetahuan konsumen dan kebiasaan mengkonsumsi salah satu produk fermentasi, Djaafar dan Rahayu (2007) tentang preferensi konsumen terhadap yoghurt buah dan sifat kimianya. Berdasarkan pemikiran tersebut, maka penulis tertarik untuk melaksanakan penelitian dengan judul preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi komersil ditinjau dari: frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi, bentuk konsumsi, jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi, tempat mendapatkan produk dan alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi.

## **1.3. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai sumber referensi dan informasi mengenai preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru. Manfaat lain adalah sebagai pedoman awal untuk pengembangan produk fermentasi susu khas daerah Riau agar lebih dikenal dan digemari oleh masyarakat.

#### **1.4. Hipotesis**

Tingkat preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru adalah tinggi.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Sejarah dan Pengolahan Fermentasi susu

Menurut Rahman *et al* (1992), proses fermentasi susu dilakukan bertujuan untuk membuat produk baru dengan cita rasa yang berbeda dengan bahan aslinya, menghilangkan cita rasa yang tidak diinginkan dan memberi nilai tambah. Keragaman cita rasa pada susu fermentasi adalah sebagai akibat berubahnya komposisi kimia yang ada di dalam susu. Perubahan komposisi kimia susu, terjadi akibat fortifikasi oleh bakteri. Perubahan karbohidrat adalah salah satu perubahan yang penting peranannya di dalam susu fermentasi. Komponen karbohidrat dalam susu adalah gula susu yang dikenal dengan laktosa. Proses laktosa menjadi asam laktat dilakukan oleh bakteri asam laktat sehingga menghasilkan cita rasa asam pada susu fermentasi.

Menurut Planzer *et al* (2009), diversifikasi pengolahan fermentasi susu menghasilkan jenis-jenis makanan dan minuman yang berbeda sifat fisik, kimia, dan mikrobiologinya. Berdasarkan sifat fisiknya, produk fermentasi susu dalam bentuk cair dimanfaatkan sebagai minuman yang terdiri dari yoghurt, kefir, koumiss, susu asam dan minuman susu fermentasi (Winarno dan Fernandez, 2007). Semua minuman ini sudah lama dikenal dan dikonsumsi manusia di kawasan Asia Tengah, Turki, Iran, India, bahkan juga Rusia, Bulgaria dan kawasan sekitarnya. Lahirnya produk fermentasi susu dimulai dari perubahan zaman *food gathering* menjadi *food producing* lebih kurang 1000 SM (Tamime, 2006). Minuman ini digemari masyarakat

karena memiliki cita rasa yang spesifik dan diyakini memiliki keunggulan dapat memperpanjang usia, mengobati berbagai penyakit dan mencegah obesitas (Wahyudi dan Samsundari, 2008).

## **2.2. Jenis-Jenis Minuman Susu Fermentasi**

### **2.2.1. Yoghurt**

Menurut Tamime *et al* (1979), yoghurt merupakan jenis susu fermentasi sebagai makanan tradisional dan penyegar yang berasal dari daerah Balkan dan Timur Tengah. Yoghurt berasal dari kata Turki dan untuk setiap negara mempunyai sebutan yang berbeda-beda. Meskipun masih terdapat banyaknya pendapat dari para ahli tentang definisi yoghurt, Tamime *et al* (1979) mendefinisikan yoghurt sebagai hasil fermentasi susu dengan starter campuran yang hanya terdiri dari *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Menurut Hui (1993), yoghurt didefinisikan sebagai produk fermentasi semi padat yang dibuat dari susu yang bercampur dengan aktifitas simbiosis bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 1.



Sumber: Internet

Gambar 1. Yoghurt

Komposisi kimia yoghurt dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Yoghurt.

<b>Komposisi Kimia</b>	<b>Jumlah</b>
Kadar Air (5)	90,78
Protein (%)	3,91
Lemak (%)	0,07
Karbohidrat (%)	4,32
pH	3,40
Keasaman Titrasi (sebagai asam laktat)	1,49

Sumber: Data Skunder (2010)

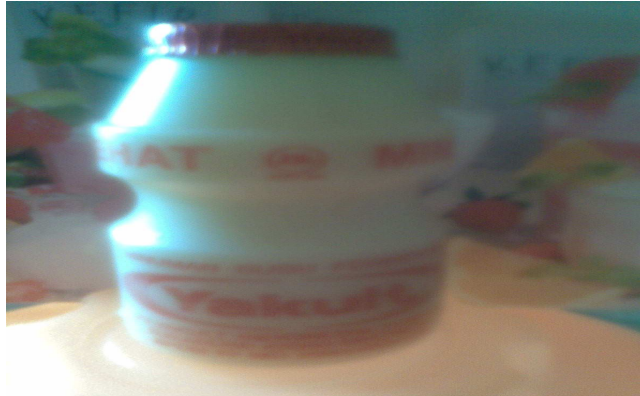
### 2.2.2. Yakult

Menurut Albaarri dan Murti (2007), yakult merupakan minuman susu fermentasi berasal dari Jepang dan ditemukan oleh Dr. Shirota sejak tahun 1930. Yakult dibuat dengan menggunakan starter tunggal yaitu *Lactobacillus dornic* atau 0,5% *L. casei*. Kurman (1992) menyatakan bahwa kecepatan pertumbuhan bakteri ini berkisar antara 50 asam laktat setelah 48 jam. *Lactobacillus casei* berbentuk batang tunggal termasuk golongan bakteri heterofermentatif, fakultatif, mesofilik, dan

berukuran lebih kecil dari pada *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, dan *Lactobacillus helveticus*. *Lactobacillus casei* akan merubah ribosa menjadi asam laktat dan asam asetat, perubahan ribosa diinduksi oleh fase ketolase.

Menurut Kurman (1992), pertumbuhan yakult adalah dengan cara susu disterilisasi terlebih dahulu pada suhu 140<sup>0</sup>C selama 4 detik, kemudian ditanamkan *Lactobacillus casei* (*Strain shirota*) dan diinkubasi selama empat hari pada suhu 37<sup>0</sup>C. Nilai gizi yakult terdiri dari protein 1,2%, lemak 0,1%, mineral 0,3%, karbohidrat 16,5%, air 81,9%, dan nilai kalori tiap 100 g.

Margawani (1995) menyatakan bahwa *Lactobacillus casei* adalah galur unggul yang mudah dan cocok untuk dikembangkan dalam minuman dasar susu. Selain bakteri ini mampu bertahan dari pengaruh asam lambung, juga mampu bertahan dalam cairan empedu sehingga mampu bertahan hidup hingga usus halus. Peranan lain terhadap kesehatan manusia adalah untuk memperbaiki penyerapan kalsium pada usus, melancarkan buang air besar, penyerapan bahan karsinogenik, membunuh bakteri pathogen dan bersifat anti tumor. Di jelaskan pula oleh Hull *et al* (1992) bahwa bersama dengan *Bifidobacterium sp*, dapat memberi efek menguntungkan pada induk semang dengan meningkatkan keseimbangan mikroorganisme dalam saluran pencernaan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 2.



Sumber: Dokumen Pribadi      Gambar 2. Yakult

Komposisi kimia yakult dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Kimia Yakult.

<b>Komposisi kimia</b>	<b>Jumlah</b>	<b>%</b>
Lemak total	0 g	0%
Protein	1 g	2%
Karbohidrat total	11 g	3%
Gula	11 g	
Natrium	14 mg	1%
Kalsium	30 g	2%

Sumber: Data Primer (2010)

### 2.2.3. Kefir

Kefir adalah produk susu fermentasi dengan menggunakan *Lactobacillus lactis*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, dan yeast (torula kefir). Kefir adalah susu fermentasi yang telah mengalami fermentasi asam dan alkoholik. Tahap akhir pembuatannya dilakukan dalam kemasan tertutup untuk tujuan produksi karbonat. Organisme yang memfermentasikan kefir adalah *Lactobacillus delbrueckii*



*subsp. bulgaricus*, *Lactobacillus lactis subsp. Lactisbiovar diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus* dan *Yeast* (torula kefir) (Soeparno,1992). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 3.



Sumber: Internet

Gambar 3. Kefir

Adapun komposisi kimia kefir dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Komposisi Kimia Kefir.

<b>Komposisi kimia</b>	<b>Jumlah</b>
Protein	4 - 6%
Lemak	0,1 - 10%
Laktosa	2 - 3%
Karbohidrat (termasuk buah-buahan)	5 - 25%
pH	3,5 - 4,6%
Keasaman	0,5 - 1,6%
Alkohol	0,5 - 2%

Sumber: Data Skunder (2010)

### **2.3. Aspek Kesehatan dan Keamanan Pangan Minuman Susu Fermentasi**

Menurut Surono (2004), bakteri asam laktat yang terlibat dalam proses fermentasi susu juga bisa memberikan manfaat positif bagi kesehatan, khususnya menjaga keseimbangan mikroflora dalam saluran pencernaan. Produk akhir susu fermentasi yang demikian dikenal sebagai makanan fungsional. Manfaat kesehatan yang berkaitan dengan bakteri asam laktat diantaranya: memperbaiki daya cerna laktosa, mengendalikan bakteri patogen dalam saluran pencernaan, penurunan serum kolesterol, menghambat tumor, antimutagenik dan antikarsinogenik, menstimulir sistem imun, pencegahan sembelit, produksi vitamin B, produksi bakteriosin dan inaktivasi berbagai senyawa beracun.

Bakteri asam laktat menghasilkan berbagai senyawa metabolit lainnya disamping asam laktat, diantaranya adalah hydrogen peroksida, bakteriosin, enzim  $\beta$ -galactosidase, enzim *Bile Salt Hidrolase*, berbagai jenis vitamin, eksopolisakarida (EPS), peptida spesifik dalam  $\beta$ -casein (Lys-Val-Leu-Val-Pr-Gln) dan asam lemak rantai pendek, jumlahnya spesifik pada tiap strain bakteri. Berbagai jenis senyawa metabolit ini umumnya memberikan manfaat positif terhadap kesehatan manusia, yaitu menjaga kesinambungan mikroflora saluran pencernaan dan mencegah berbagai penyakit degeneratif (Winarno dan Fernandez, 2007).

Menurut Surono (2004), bakteri asam laktat memegang peranan dalam meningkatkan kesehatan karena membran sel diketahui dapat meningkatkan senyawa mutagen dan karsinogen pemicu kanker, serta juga dapat menyerap kolesterol.

## 2.4. Pengertian Perilaku Konsumen

Konsumen sebagai pengguna barang dan jasa yang dihasilkan perusahaan sebelum menggunakan suatu produk selalu melakukan proses pemilihan dari semua alternatif yang ada untuk memperoleh alternatif terbaik. Standar-standar rasional misalnya kualitas dan harga maupun dorongan psikologis atau emosional menjadi tolak ukur kepuasan baginya, sehingga kemudian membuat satu keputusan transaksi ekonomi (Engel *et al*, 1994).

Keputusan membeli merupakan fungsi dari seberapa dekat antara harapan (*expectations*) pembeli atas produk tersebut dengan kinerja yang dirasakan (*perceived performance*) dari produk tersebut. Jika kinerja produk tersebut lebih rendah dari harapan pelanggan, maka pelanggan akan merasa kecewa, begitu pula sebaliknya (Kotler, 2000)

Fasilitator dapat menjadi sikap jika konsumen memiliki perasaan yang mendukung kearah produk, tetapi mungkin berfungsi menjadi penghalang ketika konsumen bersikap negatif (Engel *et al*, 1995)

Perilaku konsumen atau *customer behavior* atau ada pula yang menamakan *The Behavior Science* adalah ilmu yang mencoba mempelajari tingkah laku konsumen dalam arti tindakan-tindakan untuk membeli suatu barang dan jasa tertentu (Nitisemito, 1996). Perilaku konsumen didefinisikan sebagai tindakan yang terlibat langsung dalam mendapatkan, mengkonsumsi dan menghabiskan produk dan jasa termasuk proses keputusan yang mendahului dan menyusuli tindakan ini (Engel *et al*, 1994).

Dalam terminologi yang lain perilaku konsumen diartikan sebagai suatu proses pengambilan keputusan dan aktivitas individu secara fisik yang dilibatkan dalam mengevaluasi, memperoleh atau dapat mempergunakan suatu barang dan jasa (Loundon and Della Beta, 1993).

David L. Loundon dan Albert J. Bitta (1993) mengemukakan bahwa dalam mempelajari perilaku konsumen ada tiga variabel yang muncul pada situasi-situasi khusus yaitu: *stimulus variables*, *respon variables* dan *intervening variables* (Mangkunegara, 1998). Variabel stimulus merupakan variabel yang berada diluar individu, variabel respon merupakan aktivitas individu sebagai reaksi dari variabel stimulus, variabel sangat bergantung kepada faktor individu dan kekuatan stimulus. Variabel intervening adalah variabel antara stimulus dan respon, termasuk dalam variabel ini adalah motif-motif membeli, sikap terhadap suatu peristiwa dan persepsi terhadap suatu barang (Mangkunegara, 1998).

Perilaku seseorang biasanya diwarnai hakikat tujuan yang ingin dicapai, meskipun yang bersangkutan tidak selalu sadar adanya kaitan antara perilaku dan tujuan tersebut, perwujudan perilaku seseorang adalah tindakan-tindakan yang dilakukan (Siagian, 1995).

## **2.5. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen**

Menurut Winardi (1993), faktor-faktor yang mempengaruhi besar kecilnya akan permintaan barang yaitu faktor harga barang itu sendiri, harga barang lain (baik produk komplementer maupun substitusi dari produk yang bersangkutan), selera

pendapatan dan penghargaan konsumen dalam kaitanya dengan harga dan pendapatan masa yang akan datang. Hal ini sesuai dengan Kotler dan Amstrong (1997) yang menyatakan bahwa pembelian konsumen sangat dipengaruhi oleh karakteristik budaya, sosial, pribadi dan psikologis.

Jika kita perhatikan secara seksama setiap pembelian konsumen terhadap suatu produk maka kita akan mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi konsumen sehingga sampai pada tujuan membeli. Faktor-faktor tersebut dikelompokkan dalam empat kelompok (Mangkunegara, 1998).

- a. Faktor yang berkaitan dengan pembeli, meliputi sisi budaya, sosial, personal dan psikologis yang berlaku dalam kehidupan seseorang.
- b. Faktor yang berkaitan dengan produk, meliputi perhatian pembeli terhadap penampilan, gaya mutu, harga dan pelayanan yang mendukung pembelian.
- c. Faktor yang berkaitan dengan penjualan, meliputi image mengenai perusahaan pembuatannya dan toko pengecernya, seperti sikap ramah dan baiknya pelayanan pengecer.
- d. Faktor yang berkaitan dengan situasi, salah satu situasi yang mempengaruhi pembelian adalah adanya tekanan waktu yang memaksa pembeli harus melakukan pembelian sekarang juga.

## **2.6. Pengambilan Keputusan Membeli**

Proses pengambilan keputusan, selain kegiatan fisik yang melibatkan individu dalam menilai, mendapatkan dan memperjualbelikan barang dan jasa ekonomis

merupakan salah satu dari dua hal penting dalam perilaku konsumen. Perilaku konsumen didefinisikan sebagai tindakan yang terlibat langsung dalam mendapatkan, mengkonsumsi dan menghabiskan produk dan jasa, termasuk proses keputusan yang mendahului dan menyusul tindakan ini (Engel *et al*, 1994)

Ketika membeli produk, secara umum konsumen mengikuti proses atau tahapan berikut: pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, pembelian dan perilaku pasca pembeli (Kotler, 2000).

## **2.7. Tipe-tipe Perilaku Konsumen**

Pengambilan keputusan oleh konsumen akan berbeda menurut jenis keputusan pembelian. Assael, seperti dikutip Kotler, membedakan empat tipe perilaku pembelian konsumen berdasarkan pada tingkat keterlibatan pembeli dan tingkat perbedaan diantara mereka yaitu (Simamora, 2002).

### **a. Perilaku Membeli yang Rumit (*Complex Buying Behavior*)**

Perilaku pembelian yang rumit membutuhkan keterlibatan yang tinggi dalam pembelian dengan berusaha menyadari perbedaan-perbedaan yang jelas di antara merek-merek yang ada. Perilaku membeli ini terjadi waktu membeli produk-produk yang mahal, tidak sering dibeli, berisiko dan dapat mencerminkan diri pembelinya.

### **b. Perilaku Membeli untuk Mengurangi Ketidakcocokan (*Dissonance Reducing Buying Behavior*)**

Perilaku membeli semacam ini mempunyai keterlibatan yang tinggi dan konsumen menyadari hanya terdapat sedikit perbedaan diantara berbagai merek.

Perilaku membeli ini terjadi untuk pembelian produk yang harganya mahal, tidak sering dibeli, berisiko, dan membeli relatif cepat karena perbedaan merek tidak terlihat.

c. Perilaku Membeli Berdasarkan Kebiasaan (*Habitual Buying Behavior*)

Dalam hal ini, konsumen membeli suatu produk berdasarkan kesetiaan terhadap merek. Konsumen memilih produk secara berulang bukan karena merek produk, tetapi karena sudah mengenal produk tersebut. Setelah membeli mereka tidak mengevaluasi kembali mengapa mereka membeli produk tersebut, karena mereka tidak terlibat dengan produk.

d. Perilaku Pembelian yang Mencari Keragaman (*Variety Seeking Buying Behavior*)

Perilaku ini memiliki keterlibatan yang rendah, namun masih terdapat perbedaan merek yang jelas. Konsumen berperilaku dengan tujuan mencari keragaman dan bukan kepuasan. Jadi merek dalam perilaku ini bukan merupakan suatu yang mutlak. Sebagai merek leader, pemasaran dapat melakukan strategi seperti menjaga agar jangan sampai kehabisan stok atau promosi-promosi yang dapat mengingatkan konsumen akan produknya.

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Waktu dan Tempat**

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September-November 2009 dengan lokasi pengambilan data bertempat di Tiga Mall Kota Pekanbaru, yakni Mall Pekanbaru, Plaza Senapelan dan Ramayana.

#### **3.2. Jenis Data Penelitian**

Jenis data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data skunder. Data primer yaitu data kusioner terdiri dari: frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi, bentuk konsumsi, jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi, tempat mendapatkan produk dan alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi. Sementara itu, data skunder terdiri dari Profil Mall yakni Ramayana (Plaza Sukaramai), Plaza Senapelan, Mall Pekanbaru, data BPS, internet dan literatur/referensi yang mendukung penelitian.

#### **3.3. Metode Penelitian**

Metode penelitian ini adalah wawancara langsung dengan pertanyaan terstruktur dengan konsumen yang berbelanja minuman susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru, yakni Mall Pekanbaru, Plaza Senapelan dan Ramayana.

Adapun jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini ditentukan secara *purposive sampling* yang berjumlah 100 responden. Jumlah ini dianggap mewakili



keseluruhan masyarakat yang berbelanja susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru.

### **3.4. Analisa Data**

Data dianalisis dengan *statistik sosial ekonomi* secara deskriptif (Syarief, 1992). Adapun penelitian secara deskriptif dilakukan untuk menggambarkan preferensi konsumen terkait dengan susu fermentasi ditinjau dari frekuensi konsumsi, bentuk konsumsi, jenis minuman yang dikonsumsi, tempat mendapatkan produk dan alasan mengkonsumsi minuman susu fermentasi.

### **3.5. Defenisi Operasional**

Untuk keseragaman penelitian ini maka dibuatlah defenisi operasional sebagai berikut:

- a. Frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi adalah tingkat konsumsi masyarakat terhadap susu fermentasi.
- b. Setiap hari artinya frekuensi/tingkat keseringan konsumen mengkonsumsi susu fermentasi adalah satu atau dua kali dalam sehari.
- c. Setiap minggu artinya frekuensi/tingkat konsumen mengkonsumsi susu fermentasi adalah satu atau dua kali dalam seminggu.
- d. Setiap bulan artinya frekuensi/tingkat konsumen mengkonsumsi susu fermentasi adalah satu atau dua kali dalam sebulan.
- e. Tempat terbuka adalah kios-kios dan ruko yang menjual produk susu fermentasi.

- f. Konsumsi langsung artinya susu fermentasi diminuman secara langsung tanpa ada campuran dengan pangan lain.
- g. Dicampur dengan pangan lain artinya susu fermentasi dikonsumsi dengan campuran bahan/pangan lain, seperti susu fermentasi dicampurkan dalam pembuatan kue.
- h. Dikonsumsi dengan aturan tertentu artinya susu fermentasi dikonsumsi dengan aturan yang sesuai dengan produk tersebut.
- i. Minuman favorit adalah minuman susu fermentasi tersebut sudah menjadi minuman kesukaan dan kebiasaan.
- j. Minuman kesehatan adalah minuman susu fermentasi tersebut diminum untuk menjaga kesehatan tubuh.
- k. Preferensi konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap faktor-faktor yang diteliti pada kuisioner.
- l. Susu fermentasi adalah susu sapi atau sejenisnya (domba/kambing/kerbau) yang telah difermentasikan dengan menggunakan kultur mikroba tertentu dalam kondisi yang terkendali sehingga menghasilkan produk dengan cita rasa yang khas.

## **IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN**

### **4. 1. Keadaan Geografis**

Berdasarkan peraturan pemerintah No. 19 tahun 1987 tanggal 17 september 1987 daerah Kota Pekanbaru diperluas dari lebih kurang 62,96 km menjadi lebih kurang 446,50 km, terdiri dari 8 Kecamatan dan 45 kelurahan/desa. Dari pengukuran/pematokan di lapangan oleh BPN TK 1 Riau maka ditetapkan luas Kota Pekanbaru adalah 632,26 km.

Tingginya kegiatan pembangunan akan menyebabkan meningkatnya kegiatan penduduk disegala bidang yang berakibat pada peningkatan tuntutan dan kebutuhan masyarakat terhadap penyediaan fasilitas dan utilitas perkotaan serta kebutuhan lainnya. Untuk lebih terciptanya tertib pemerintahan dan pembinaan wilayah yang cukup luas, maka dibentuklah kecamatan baru dengan Perda Kota Pekanbaru No. 3 tahun 2003 menjadi 12 Kecamatan dan kelurahan baru dengan Perda Kota Pekanbaru No. 4 tahun 2003 menjadi 58 kelurahan. Adapun rincian masing-masing kelurahan (terutama yang baru dibentuk) masih dalam tahap pengukuran, jadi luas kelurahan dalam publikasi ini masih merupakan angka sementara.

Secara geografis, Kota Pekanbaru berbatasan dengan:

- Sebelah utara: Kabupaten Siak dan Kampar.
- Sebelah selatan: Kabupaten Kampar dan Kabupaten Pelalawan.
- Sebelah timur: Kabupaten Siak dan Pelalawan.
- Sebelah babrat: Kabupaten Kampar



- Rengat	: 159 Km
- Tembilahan	: 213,5 Km
- Kerinci	: 33,5 Km
- Siak	: 74,5 Km
- Bangkinang	: 51 Km
- Pasir Pengaraian	: 132,5 Km
- Bengkalis	: 128 Km
- Bagan	: 192,5 Km
- Dumai	: 125 Km

#### **4. 2. Keadaan Penduduk**

Masalah penduduk di Pekanbaru Kota sama halnya seperti daerah lain di Indonesia. Untuk mencapai manusia yang berkualitas dengan jumlah penduduk yang tidak terkendali akan sulit tercapai.

Program kependuduk yang meliputi pengendalian kelahiran, menurunkan tingkat kematian bagi bayi dan anak, perpanjang usia dan harapan hidup, penyebaran penduduk yang seimbang serta pengembangan potensi penduduk sebagai modal pembangunan yang harus ditingkatkan.

Berdasarkan data jumlah penduduk menurut data statistik tahun 2005 sebanyak 720.197 jiwa dan tahun 2006 sebanyak 754.467 jiwa, mengalami penambahan 34.270 jiwa (4,76 %).

Pada umumnya penduduk Kota Pekanbaru memiliki kewarganegaraan Indonesia asli dan kebanyakan memeluk agama Islam. Adapun tingkat pendidikan penduduk Kota Pekanbaru bervariasi mulai dari yang tidak punya ijazah sampai tamat perguruan tinggi dan untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Persentase Penduduk Berumur 10 Tahun keatas Dirincikan menurut Ijazah yang Dimilikinya Tahun 2005-2007.

No	Pendidikan Yang Pernah Ditamatkan	2005	2006	2007
1	Tidak Punya	11,58	12,54	11,58
2	SD	19,25	16,82	19,25
3	SLTP	20,00	18,16	20,00
4	SLTA	37,63	40,54	37,63
5	Akademik	4,20	4,20	4,20
6	Universitas	7,34	7,34	7,34
<b>Jumlah</b>		<b>100,00</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>

Sumber: BPS Kota Pekanbaru (2007)

Dari Tabel 4 terlihat bahwa tingkat pendidikan di Kota Pekanbaru masih banyak tamatan SLTA, SLTP, SD dan hanya sebagian kecil yang berpendidikan Akademik, Sarjana serta tidak punya ijazah. Adapun persentase penduduk berumur 10 tahun keatas pada tahun 2007 adalah SD sebanyak 19,25 %, SLTP sebanyak 20 %, SLTA sebanyak 37,63 %, Akademik sebanyak 4,20 %, dan Sarjana sebanyak 7,34 % serta yang tidak punya ijazah sebanyak 11,58 %. Menurut Mosher (1991), pendidikan adalah pelancar dalam proses pembangunan pertanian dan peternakan. Sementara itu, Baclay dalam Rosmaida (1996) menyatakan penduduk dengan rentan usia 15-57 adalah usia produktif sedangkan penduduk dibawah 15 tahun atau di atas

57 tahun adalah usia tidak produktif. Berdasarkan data BPS Kota Pekanbaru tahun 2007 keadaan penduduk dirincikan menurut kelompok umur dan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Kota Pekanbaru Dirincikan menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2007.

No	Kelompok umur	Jenis kelamin		Jumlah
		Laki-Laki	Perempuan	
1	0-4	46.641	44.725	91.366
2	5-9	36.813	38.057	74.870
3	10-14	39.270	30.258	69.528
4	15-19	31.900	41.917	73.817
5	20-24	44.730	44.140	88.870
6	25-29	41.180	40.007	81.187
7	30-34	31.900	35.561	67.461
8	35-39	30.535	31.116	61.651
9	40-44	22.618	25.540	48.158
10	45-49	22.891	17.508	40.399
11	50-54	18.290	15.558	33.848
12	55-59	9.554	9.163	18.717
13	60-64	5.460	6.395	11.855
14	65-69	4.368	3.314	7.682
15	70-74	1.365	2.223	3.588
16	75+	2.457	4.445	6.902
Jumlah		389.972	389.927	779.899

Sumber: BPS Kota Pekanbaru (2007)

Dari Tabel 5 terlihat bahwa penduduk Kota Pekanbaru setelah dikelompokkan menurut kelompok umur terdapat usia produktif laki-laki dan perempuan berjumlah 504.749 jiwa yang terdiri dari kelompok umur 15-57 tahun dari total penduduk seluruhnya yang berjumlah 777.899 jiwa sedangkan sisanya sebanyak 275.150 jiwa

berada pada usia non produktif. Berdasarkan Tabel 5 diatas dapat dikatakan penduduk Kota Pekanbaru dengan jumlah tertinggi berada pada kelompok umur 0-4 tahun yaitu 91.366 jiwa dan lebih dari sebagian penduduk Kota Pekanbaru berada pada usia produktif. Pada usia yang produktif bagus untuk mengkonsumsi susu fermentasi, apalagi sebagian besar penduduk Kota Pekanbaru banyak yang bekerja dan mengurus rumah tangga. Barclay *dalam* Rosmaida (1996), penduduk yang aktif bekerja berasal dari golongan muda, sedangkan pada umur yang tua kemampuan bekerja semakin menurun. Berdasarkan data BPS Kota Pekanbaru tahun 2007 persentase penduduk berumur 10 ke atas dirincikan menurut jenis kegiatan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Persentase Penduduk Berumur 10 Tahun keatas Dirincikan menurut Jenis Kegiatan Tahun 2005-2007.

No	Jenis Kegiatan	2005	2006	2007
1	Bekerja	46,29	47,18	47,82
2	Mencari Kerja	7,25	7,10	11,59
3	Sekolah	21,30	21,94	16,78
4	Mengurus Rumah Tangga	20,64	20,08	20,18
5	Lainnya	4,53	3,69	3,63
<b>Jumlah</b>		<b>100,00</b>	<b>100,00</b>	<b>100,00</b>

Sumber: BPS Kota Pekanbaru (2007)

Dari Tabel 6 terlihat bahwa penduduk Kota Pekanbaru hampir sebagian besar bekerja yaitu 47,82 % dan mengurus rumah tangga yaitu 20,18 %. Selain itu, penduduk Kota Pekanbaru yang masih dalam tahap pendidikan (sekolah) mencapai 16,78 % dan yang masih mencari kerja 11,59 % serta yang lainnya 3,63 % data 2007.



### **4.3. Profil Tiga Mall**

#### **4.3.1. Ramayana (Plaza Sukaramai)**

Ramayana (Palaza Sukaramai) berdiri pada tahun 1999 dan diresmikan pada bulan Februari 2000. Ramayana (Plaza Sukaramai) terletak di kawasan yang memiliki lokasi strategis di Pekanbaru yang terletak di Jalan Jenderal Sudirman dan selalu ramai dikunjungi oleh masyarakat daerah Pekanbaru dan Riau umumnya karena disana menjual bermacam-macam produk antara lain: salah satu produk minuman yang dijual adalah susu fermentasi, seperti yoghurt dan yakult. Di samping itu, Ramayana (Plaza Sukaramai) ini sangat mudah ditempuh karena seluruh bus kota dari berbagai rute yang ada di seluruh penjuru kota Pekanbaru menunggu dan menurunkan penumpang tepat di depan pusat wisata belanja ini.

#### **4.3.2. Plaza Senapelan**

Plaza Senapelan berdiri pada tanggal 08 Agustus 1982 dan merupakan Mall tertua di Kota Pekanbaru. Plaza Senapelan terletak di seberang Mall Pekanbaru persimpangan Jalan Jenderal Sudirman dan Teuku Umar dan selalu ramai dikunjungi oleh masyarakat Pekanbaru, karena disana menjual berbagai macam kebutuhan salah satunya adalah produk susu fermentasi.

#### **4.3.3. Mall Pekanbaru**

Mall Pekanbaru berdiri pada tanggal 08 November 2003, terletak di seberang Plaza Senapelan persimpangan Jalan Jenderal Sudirman dan Teuku Umar. Mall Pekanbaru merupakan salah satu pusat perbelanjaan modern yang ada di Kota Pekanbaru, Mall ini adalah pembuka dari sebuah sekuen maraknya pembangunan

pusat perbelanjaan modern. Hal ini dikarenakan, pusat perbelanjaan sebelum Mall Pekanbaru berdiri adalah pusat perbelanjaan tahun 1990-an.

Mall Pekanbaru merupakan salah satu pusat perbelanjaan modern yang lengkap yang tidak hanya menyediakan busana, sepatu, perlengkapan sehari-hari kalangan atas, tetapi juga menyediakan semua kebutuhan berbagai lapisan dan Mall Pekanbaru juga menjual produk susu fermentasi.

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1. Hasil wawancara

Hasil analisis wawancara mengenai preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil Wawancara Mengenai Preferensi Konsumen terhadap Minuman Susu Fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru.

No	Uraian	Jumlah
1	Frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi	
	a. setiap hari	33
	b. setiap minggu	47
	c. setiap bulan	20
2	Bentuk konsumsi	
	a. konsumsi langsung	90
	b. dicampur dengan pangan lain	2
	c. dikonsumsi dengan aturan tertentu	8
3	Jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi	
	a. yakult	93
	b. yoghurt	2
	c. susu fermentasi lain	5
4	Tempat mendapatkan produk	
	a. supermarket	86
	b. tempat terbuka	14
	c. tempat pengolahan	0
5	Alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi	
	a. minuman favorit	18
	b. minuman kesehatan	80
	c. ingin tahu	2
	<b>Total</b>	<b>500</b>

Sumber: Data Primer (2010)

Dari Tabel 7 terlihat bahwa hasil pengamatan ini berdasarkan hasil kuisioner responden yang berbelanja di pusat-pusat perbelanjaan di Tiga Mall Kota Pekanbaru. Adapun bentuk-bentuk pertanyaan terdiri dari: frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi, bentuk konsumsi, jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi, tempat mendapatkan produk dan alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi

## 5.2. Frekuensi Konsumsi

Hasil analisis frekuensi konsumsi konsumen terhadap minuman susu fermentasi menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Frekuensi Konsumsi Minuman Susu Fermentasi.

Usia	Setiap hari	Setiap minggu	Setiap bulan	Jumlah	%
27-32	18	19	10	47	47%
33-38	10	16	5	31	31%
39-40	5	10	3	18	18%
45-50	0	2	2	4	4%
<b>Jumlah</b>	<b>33</b>	<b>47</b>	<b>20</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

Sumber. Data Primer (2010)

Dari Tabel 8 terlihat bahwa frekuensi konsumen minuman susu fermentasi banyak dilakukan setiap minggu dengan jumlah 47 orang (47%). Adapun usia terbanyak yang mengonsumsi susu fermentasi setiap minggu antara usia 27-32 tahun yaitu sebanyak 19 orang (19%). Sementara itu, jumlah masyarakat yang mengonsumsi minuman susu fermentasi setiap bulan memiliki persentase terendah yaitu 20 orang (20%). Adapun keinginan masyarakat mengonsumsi susu fermentasi

setiap minggu disebabkan karena salah satu yang mempengaruhi pembeli meliputi sisi budaya, sosial, personal dan psikologis yang berlaku dalam kehidupan konsumen atau tingkat kebiasaan dalam mengkonsumsi susu fermentasi. Tingginya Frekuensi per minggu diduga karena kebanyakan konsumen yang mengkonsumsi per minggu membeli produk susu fermentasi setiap berkunjung ke Mall pada akhir pekan dan tergolong kepada *habitual buying behavior* yakni perilaku membeli berdasarkan kebiasaan. Faktor lain juga disebabkan oleh adanya strategi pemasaran yang baik dari produsen, promosi dan iklan yang gencar di media massa dan elektronik menyebabkan produk susu fermentasi komersial sudah mulai digemari masyarakat.

### 5.3. Bentuk Konsumsi

Hasil analisis bentuk konsumsi minuman susu fermentasi menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Bentuk Konsumsi.

Usia	Konsumsi langsung	Dicampur dengan pangan lain	Dikonsumsi dengan aturan tertentu	jumlah	%
27-32	43	1	2	46	46%
33-38	29	1	5	35	35%
39-40	14	0	1	15	15%
45-50	4	0	0	4	4%
<b>Jumlah</b>	<b>90</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

Sumber: Data Primer (2010)

Dari Tabel 9 terlihat bahwa bentuk konsumen banyak dilakukan secara langsung dengan jumlah 90 orang (90%). Adapun usia terbanyak yang

mengonsumsi secara langsung berada antara 27-32 tahun dengan jumlah 43 orang (43%), hal ini dikarenakan tipe produk tersebut memang harus dikonsumsi secara langsung. Di samping itu, masyarakat Kota Pekanbaru lebih menyukai susu fermentasi dikonsumsi secara langsung karena lebih terasa rasa dan aromanya. Sementara itu, jumlah konsumen yang mengonsumsi susu fermentasi dicampur dengan pangan lain memiliki persentase terendah yaitu 2 orang (2%). Hal ini sesuai dengan tingkat personal yang dilakukan secara terus menerus oleh konsumen sehingga menjadi kebiasaan.

#### 5.4. Jenis Minuman

Hasil analisis jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Jenis Minuman Susu Fermentasi yang Dikonsumsi

Usia	Yakult	Yoghurt	Susu fermentasi lain (vitacharm)	Jumlah	%
27-32	43	2	2	47	47%
33-38	30	0	2	32	32%
39-40	16	0	1	17	17%
45-50	4	0	0	4	4%
<b>Jumlah</b>	<b>93</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

Sumber: Data Primer (2010)

Dari Tabel 10 terlihat bahwa jenis minuman susu fermentasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah yakult dengan jumlah 93 orang (93%). Adapun usia terbanyak yang mengonsumsi jenis minuman susu fermentasi antara usia 27-32

tahun dengan jumlah 43 orang (43%), hal ini dikarenakan yakult sudah dikenal di kalangan masyarakat dan promosinya lebih luas dibandingkan susu fermentasi lain serta harganya relatif murah dibanding susu fermentasi lain. Sementara itu, jumlah konsumen yang mengkonsumsi susu fermentasi jenis yoghurt memiliki persentase terendah yaitu 2 orang (2%) dan hal ini dikarenakan yoghurt belum cukup dikenal serta harga cukup mahal. Di ketahui harga yakult Rp 1500/botol yang hanya mengandung stater tunggal yaitu *Lactobacillus Dornic* atau 0,5% *L. casei*, yoghurt dengan harga Rp 3000/botol mengandung stater *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* dan kefir Rp 7000/botol dengan kandungan terdiri dari stater *Lactobacillus lactis*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, dan *yeas*.

Faktor yang mendukung konsumen membeli produk yakult adalah penampilannya menarik, promosinya lebih luas dan strategi pemasaran seperti menjaga agar jangan kehabisan stok atau promosi-promosi yang dapat mengingatkan konsumen akan produk tersebut.

### **5.5. Tempat Mendapatkan**

Hasil analisis tempat mendapatkan produk fermentasi susu menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Tempat Mendapatkan Produk.

Usia	Supermarket	Tempat terbuka	Tempat pengolahan	Jumlah	%
27-32	38	9	0	47	47%
33-38	28	2	0	30	30%
39-40	16	3	0	19	19%
45-50	4	0	0	4	4%
<b>Jumlah</b>	<b>86</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

Sumber: Data Primer (2010)

Dari Tabel 11 terlihat bahwa tempat mendapatkan susu fermentasi yang banyak adalah di supermarket dengan jumlah 86 orang (86%). Adapun usia terbanyak yang belanja/membeli di supermarket antara usia 27-32 tahun dengan jumlah 38 orang (38%). Sementara itu, masyarakat kurang berminat membeli/berbelanja susu fermentasi di tempat terbuka dan tempat pengolahan, hal ini dikarenakan di supermarket sanitasinya dan kenyamanan telah terjamin, lebih lengkap dengan bermacam variasi susu fermentasi serta memiliki kemudahan untuk berbelanja produk-produk yang lain dengan pelayanannya lebih baik. Perilaku konsumen membeli suatu produk juga disebabkan dengan jumlah stok yang banyak, hal ini sesuai dengan pendapat Simamora (2002) yang menyatakan bahwa perilaku konsumen terhadap pembelian adalah mencari keragaman, kenyamanan dan banyaknya stock barang/produk.

## 5.6. Alasan Mengkonsumsi

Hasil analisis alasan mengonsumsi susu fermentasi menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 12.



Tabel 12. Alasan Mengkonsumsi Minuman Susu Fermentasi

Usia	Minuman favorit	Minuman kesehatan	Ingin tahu	Jumlah	%
27-32	10	37	1	48	48%
33-38	5	25	0	30	30%
39-40	3	15	1	19	19%
45-50	0	3	0	3	3%
<b>Jumlah</b>	<b>18</b>	<b>80</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

Sumber: Data Primer (2010)

Dari Tabel 12 terlihat bahwa alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi yang banyak adalah minuman kesehatan dengan jumlah 80 orang (80%). Adapun usia terbanyak mengonsumsi untuk kesehatan antara 27-32 tahun dengan jumlah 37 orang (37%). Sementara itu alasan terendah mengonsumsi minuman susu fermentasi disebabkan rasa ingin tahu yaitu 2 orang (2%). Di samping itu, masyarakat Kota Pekanbaru yang menjadi responden dalam penelitian ini rata-rata tamatan SLTA dan S1 yang mengetahui bahwa dengan mengonsumsi produk susu fermentasi yang mengandung bakteri asam laktat dapat menurunkan resiko timbulnya kanker atau tumor dalam saluran pencernaan dan dapat menurunkan kadar kolesterol serum darah sehingga menurunkan resiko penyakit jantung koroner (Winarno dan Fernandes, 2007). Hal ini sesuai dengan tingkat personal dan psikologis yang dilakukan secara terus menerus oleh konsumen sehingga menjadi kebiasaan.

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan tingkat preferensi sebagai berikut: frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi banyak dilakukan setiap minggu dengan jumlah 47 orang (47%), bentuk konsumsi banyak dilakukan secara langsung dengan jumlah 90 orang (90%), jenis minuman susu fermentasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah yakult dengan jumlah 93 orang (93%), tempat mendapatkan susu fermentasi yang banyak adalah di supermaret dengan jumlah 86 orang (86%) dan alasan mengkonsumsi minuman susu fermentasi yang banyak adalah minuman kesehatan dengan jumlah 80 orang (80%).

### **6.2. Saran**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diajukan saran sebagai berikut

- a. Sebaiknya ditambah variabel promosi di kuisisioner pada penelitian lanjutan.
- b. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan tentang pengembangan susu fermentasi khas daerah Riau.
- c. Diharapkan kepada masyarakat agar lebih memperhatikan aspek kadaluarsa, kemasan dan sanitasi dalam membeli produk susu fermentasi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bahar B. 2008. **Kefir: Minuman Susu Fermentasi**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. **Ilmu Pangan**. UI Press. Jakarta.
- Dinas Perindustrian. 1998. **Laporan Tahunan Dinas Perindustrian TK I Provinsi Riau**. Pekanbaru.
- Engel F, James, Roger D, Blackweel, Paul W. Miniar. 1994. **Perilaku Konsumen**. Edisi VI. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Hui Y.H. 1993. **Dairy Science: Principles and Properties**. Vol.1. VCH Publ, Inc. USA.
- Hull, R R. P.L. Conway, dan A. J. Evans. 1992. **Probiotic Foods**. A New Opportunity, J. Food Aust. 44:112-113.
- Jhingan M.L. 2004. **Ekonomi Pembangunan dan Perencanaan**. Rajawali Pers. Jakarta.
- Kotler P. 2000. **Manajemen Pemasaran Perspektif Asia**. Pernebit ANDI. Jogjakart.
- Kotler P. 1995. **Manajemen Pemasaran, Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian**. Salemba Empat. Jakarta.
- Kotler P, Gary Amstrong. 1997. **Dasar-dasar Pemasaran, Jilid I**. Alih Bahasa Alexander Sindaru. Perhalindo. Jakarta.
- Kurman J.A. 1992. **Encyclopedia of Fermented Fresh Milk Products: An Internasional Inventory of Fermented milk, Cream, Buttermilk, Whey and Related Products**. An AVI Book. USA.
- Mangu N. P, Anwar A.A. 1998. **Perilaku Konsumen**. PT. Eresco. Bandung.
- Margawani K.R. 1995. **Lactobacillus casei Galur Shirota (Bakteri Yakult), Peranannya dalam keselamatan Manusia**. Bul. Tek. dan Industri Pangan. Vol. VI. No. 2.

- Mosher T. 1991. **Masalah Kependudukan**. CV. Jasa Guna. Bandung.
- NitiseMITO A.S. 1997. **Marketing**. Ghalia Indonesia. Jakarta
- Planzer S.B, AG Da Cruz, AS. Sant' Ana, R. Silva, MRL. Moura dan LMJ De Carvalho. 2009. **Food Safety Knowledge of Cheese Consumers**. Journal Food Science. Vol. 74 Nr. 1. 2009. Institute of Food Technologists.
- Rahman A. 1989. **Pengantar Teknologi Fermentasi**. Department Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat. Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Rahman A, S. Fardiaz, W.P. Rahayu, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. **Teknologi Fermentasi Susu**. PAU IPB. Bogor.
- Rosmaida. 1996. **Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Padi di Kabupaten Kampar**. Skripsi. Fakultas Pertanian Unri. Pekanbaru.
- Siangan S.P. 1995. **Manajemen Modern**. Gunung Agung. Jakarta.
- Simamora B. 2002. **Memenangkan Pasar**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soeparno. 1992. **Nutrisi dan Mikrobiologi Susu**. Diktat. Fakultas Perternakan UGM. Yogyakarta.
- Surono I. 2004. **Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan**. YAPMMI. Jakarta.
- Suryono. 2003. **Dadih; sebagai Produk Fermentasi Susu Berpotensi Menjadi Pangan Probiotik**. Makalah Falsafah Sain. Sekolah Pascasarjana Bogor. Email: Suryono- Jambi@tekomnet.
- Syarief H. 1992. **Metode Statistik untuk Pangan dan Gizi Masyarakat**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Tamime A.Y. 2006. **Fermented Milks**. Blackwell Publisher. UK.
- \_\_\_\_\_ and H. C. Deeth. 1980. **Yoghurt: Technology and Biochemistry**. J. Food Protect. 43:939-977.
- Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. **Bugar dengan Susu Fermentasi**. UMM Press. Malang.

Winarno, F.G dan I. Fernandez. 2007. **Susu dan Produk Fermentasinya**. Mbrion Press. Bogor.

Winardi. 1993. **Harga dan Penetapan Harga dalam Bidang Pemasaran**. Citra Aditya Bakti. Bandung.

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Kimia Yoghurt.....	8
2. Komposisi Kimia Yakult.....	11
3. Komposisi Kimia Kefir.....	11
4. Persentase Penduduk Berumur 10 Tahun keatas Dirinci menurut Ijazah yang Dimilikinya Tahun 2005-2007.....	24
5. Jumlah Penduduk Kota Pekanbaru Dirincikan menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2007.....	25
6. Persentase Penduduk Berumur 10 Tahun keatas Dirinci menurut Jenis Kegiatan Utama selama Seminggu yang Lalu Tahun 2005-2007 .....	26
7. Hasil Wawancara Mengenai Preferensi Konsumen terhadap Minuman Susu Fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru .....	29
8. Frekuensi Konsumsi Minuman Susu Fermentasi .....	30
9. Bentuk Konsumsi.....	31
10. Jenis Minuman Susu Fermentasi yang Dikonsumsi .....	32
11. Tempat Mendapatkan Produk.....	34
12. Alasan Mengonsumsi Minuman Susu Fermentasi.....	35

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Yoghurt .....	8
2. Yakult.....	10
3. Kefir .....	11

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Kuisisioner.....	41
2. Hasil Responden .....	42



## RIWAYAT HIDUP



Kasmadi di lahirkan di Desa Belaras Kecamatan Mandah Kabupaten Indragiri Hilir tanggal 17 April 1986. Lahir dari pasangan Ngadiran dan Sukirah dan merupakan anak ke 3 dari 4 bersaudara. Sekolah Dasar di SD Negeri 025 Belaras sekarang SD Negeri 025 Batang Sari Kecamatan Mandah dan tamat pada tahun 1998.

Pada tahun 1999 melanjutkan pendidikan ke Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama di MTs Negeri 01 Mandah dan tamat tahun 2003. Selanjutnya melanjutkan ke Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 02 Tembilahan dan tamat tahun 2005.

Pada tahun 2005 melalui jalur lokal diterima menjadi mahasiswa di Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pada bulan Juli sampai Agustus 2008 melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Teratak, Kecamatan Rumbio Jaya Kampar Riau.

Pada tanggal 1- 21 Februari 2009 penulis melaksanakan Praktek Lapangan di Hypermart Mall SKA Pekanbaru dengan judul “Manajemen Konter Daging Non Halal”. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan Pada Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, penulis menyelesaikan skripsi dengan judul “Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Susu Fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru”.