

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia usaha makanan di daerah Pekanbaru saat ini semakin pesat, dengan jumlah penduduk Indonesia yang semakin bertambah besar dari setiap tahunnya sehingga menjadikan pasar yang sangat potensial bagi perusahaan-perusahaan untuk memasarkan produk mereka. Upaya yang harus dilakukan oleh perusahaan dalam memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen serta mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan adalah dengan melakukan strategi pemasaran yang tepat dan terarah, seperti meningkatkan lini produk, menjaga kualitas yang terbaik untuk menghadapi persaingan yang semakin ketat.

Dalam menghadapi para pesaing, perusahaan harus mempunyai strategi dalam mendukung penjualan produksinya, baik itu dari segi internal maupun eksternal perusahaan. Dari internal perusahaan diantaranya adalah kemampuan perusahaan dalam menjual dan menawarkan suatu produk dipasar dan bagaimana sistem pengolahan produk dan kondisi dari perusahaan itu sendiri. Dari eksternal perusahaan adalah kondisi pasar apakah mendukung atau tidak untuk menerima produk dan juga selera konsumen dari produk yang akan di tawarkan. Ciri berhasil atau tidaknya suatu usaha dapat dilihat melalui tingkat penjualan produk yang disediakan oleh perusahaan. Salah satu pencapaian dari keuntungan itu adalah dengan mempengaruhi konsumen agar melakukan keputusan pembelian produk yang kita tawarkan.

Sifat konsumen adalah berusaha untuk memenuhi kebutuhannya dan mencari manfaat tertentu dari suatu produk, dan konsumen akan mempertimbangkan produk mana yang akan dipilih dan yang sesuai dengan kebutuhannya. Dalam memilih produk, konsumen tentu saja akan dipengaruhi oleh lini produk. Selain itu adalah dari kualitas produk yang terjamin, dengan memilih bahan-bahan mentah yang memiliki kualitas terbaik, dan dengan menjaga kebersihan dalam setiap proses produksinya.

Dalam hal ini tentu terdapat beberapa aspek yang diperhatikan oleh perusahaan untuk dapat bersaing dengan perusahaan lain salah satunya yaitu Keputusan konsumen. Yang mana keputusan konsumen ini merupakan keputusan sebagai pemilihan suatu tindakan dari dua pilihan alternatif atau lebih. Keputusan konsumen dalam membeli produk dipengaruhi oleh beberapa faktor.

Dalam penelitian ini peneliti mengambil faktor Lini Produk dan Kualitas Produk terhadap pengambilan keputusan dalam membeli bakpia di Home Industri Saudara Pekanbaru. Yang mana Lini produk merupakan strategi pemasaran untuk menjual beberapa jenis produk. Lini produk terdiri dari beberapa produk dengan berbagai variasi ukuran seperti variasi rasa atau tekstur warna pada kue bakpia. Sedangkan Kualitas Produk merupakan kemampuan suatu produk untuk melaksanakan fungsinya, meliputi daya tahan seperti masa konsumsi dari bakpia yang tahan selama satu minggu, serta kebersihan dan kerapian *packaging* Kue bakpia Home Industri Saudara.

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Kue pia atau bakpia merupakan salah satu hasil olahan dari kacang hijau dan juga tepung. Kue bakpia ini sendiri terbagi mejadi dua macam, ada kue bakpia basah dan juga kue bakpia kering. Salah satu jenis makanan ini tentunya dapat dijadikan sebagai peluang bisnis yang sangat menjanjikan, karena kue bakpia ini sudah banyak dikenal oleh masyarakat. Kue bakpia ini sendiri adalah makanan khas dari jawa tengah tepatnya di Yogyakarta, jenis kue bakpia didaerah ini adalah bakpia yang basah. Selain untuk cemilan kue bakpia ini sering dijadikan sebagai oleh-oleh yang khas.

Dengan melihat perkembangan positif dari bisnis ini maka Home Industri Saudara terinspirasi untuk membuka usaha dalam bidang makanan khususnya makanan cemilan kue, namun berbeda dengan kue bakpia di Yogyakarta, Home Industri Saudara memproduksi kue bakpia kering. Home Indusri yang pada awalnya memproduksi kue bakpia dengan satu jenis rasa yaitu kacang hijau, dengan melihat peluang pasar yang memungkinkan Home Industri Saudara juga menambah jenis kue bakpia yang ditawarkan di pasaran yaitu: kue bakpia rasa coklat dengan tekstur tepung luaran berwarna hijau, dan yang satu ini adalah kue kering kacang tanah yang berbeda jenis dengan kue bakpia lainnya. Makanan ini biasanya dikonsumsi sebagai makanan ringan namun juga sering dijadikan sebagai kue untuk sarapan di pagi hari. Lamanya daya simpan kue bakpia juga banyak dipengaruhi oleh komposisi dan sistem pengemasan yang digunakannya.

Berikut ini adalah tabel Harga dari Kue Bakpia di Home Industri Saudara Pekanbaru :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**Tabel 1.1**  
**Jenis Kemasan dan Harga dari Kue Bakpia di Home Industri Saudara Pekanbaru**

No.	Daftar Menu	Ukuran Kemasan (pertoples)	Harga
1	Kue Bakpia Kacang Hijau	30 biji	Rp 24.000,00
2	Kue Bakpia Coklat	30 biji	Rp 24.000,00
3	Kue kering Kacang tanah	30 biji	Rp 24.000,00

*Sumber : Home Industri Saudara di Pekanbaru Tahun 2017*

Dari Tabel 1.1 variasi menu yang dapat ditawarkan oleh Home Industri Kue Bakpia Saudara Pekanbaru ini selain rasa dari produk yang ditawarkan, desain dan warna dari masing-masing produk dan kemasan juga sangat beragam, dengan adanya pengembangan produk tersebut, maka hal ini nantinya diharapkan akan dapat meningkatkan penjualan dari usaha kue bakpia ini. Terdapat banyak faktor yang menyebabkan konsumen memilih kue bakpia sebagai makanan ringan, mulai dari usia anak-anak hingga dewasa yang mengkonsumsinya..

Persaingan bisnis yang semakin kompleks akan menimbulkan keanekaragaman produk yang akan ditawarkan. Salah satu cara untuk memenangkan persaingan adalah dengan membuat perbedaan dari produk yang dipasarkan dibandingkan produk perusahaan pesaing. Sehingga konsumen merasakan adanya perbedaan yang bersifat positif dibandingkan dari produk perusahaan lainnya. Banyaknya pesaing di bidang industri yang sama membuat konsumen memiliki banyak alternatif pilihan. Meskipun terdapat banyak pesaing seperti beberapa merk produk dari usaha Home Industri Zizi Bakery, NR, Sentosa, 99 dan Setia tetapi Home Industri Saudara tetap banyak peminat dan penjualan


**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

selalu meningkat setiap tahunnya. Berikut adalah data penjualan dari Home Industri Saudara Pekanbaru.

**Tabel 1.2**  
**Data Penjualan Home Industri Saudara Pekanbaru**  
**pada Tahun 2013-2017**

No	Tahun	Penjualan (Toples)	Jumlah Pelanggan (Orang)
1	2013	67.000	41.200
2	2014	87.500	61.200
3	2015	122.500	91.875
4	2016	210.000	126.000
5	2017	262.500	210.000

**Sumber : Home Industri Saudara Pekanbaru Tahun 2013-2017**

Data yang ada dalam Tabel 1.2 diatas menunjukkan bahwa Home Industri Kue bakpia ini telah berhasil meningkatkan penjualannya, terbukti dari tabel diatas bahwa tahun 2013-2017 Home Industri Saudara ini selalu mengalami peningkatan, yaitu pada tahun 2013 dengan penjualan 67.000 toples dengan jumlah pelanggan 41.200. Kemudian sampai dengan tahun 2017 jumlah penjualan mencapai 262.500 dan jumlah pelanggan sebanyak 210.000. Disimpulkan bahwa dari tahun ke tahun penjualan Kue bakpia Home Industri Saudara semakin meningkat.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul penelitian **“PENGARUH LINI PRODUK DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP PENGAMBILAN KEPUTUSAN KONSUMEN DALAM MEMBELI KUE BAKPIA DI HOME INDUSTRI SAUDARA PEKANBARU”**.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan pada latar belakang di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Apakah Lini Produk berpengaruh secara parsial terhadap pengambilan keputusan konsumen dalam membeli kue bakpia di “Home Industri Saudara” Pekanbaru?
2. Apakah Kualitas Produk berpengaruh secara parsial terhadap pengambilan keputusan konsumen dalam membeli kue bakpia di “Home Industri Saudara” Pekanbaru?
3. Apakah Lini Produk dan Kualitas Produk berpengaruh secara simultan terhadap pengambilan keputusan konsumen dalam membeli kue bakpia di “Home Industri Saudara” Pekanbaru?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang dikemukakan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis pengaruh Lini Produk secara parsial terhadap pengambilan keputusan konsumen dalam membeli kue bakpia di “Home Industri Saudara” Pekanbaru
2. Untuk menganalisis pengaruh Kualitas Produk secara parsial terhadap pengambilan keputusan konsumen dalam membeli kue bakpia di “Home Industri Saudara” Pekanbaru

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3. Untuk menganalisis pengaruh Lini Produk dan Kualitas Produk secara simultan terhadap pengambilan keputusan konsumen dalam membeli kue bakpia di “Home Industri Saudara” Pekanbaru

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan

Sebagai masukan bagi perusahaan dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat.

2. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan berguna untuk menambah wawasan, pengetahuan mengenai perilaku konsumen terutama dalam proses pengambilan keputusan dan juga sebagai sarana untuk menuangkan ilmu yang telah penulis dapatkan selama perkuliahan.

3. Bagi pihak lain

Dapat dijadikan sebagai sumber informasi dan bahan masukan bagi yang ingin melakukan penelitian sejenis atau perbandingannya.

#### 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan merupakan penjelasan tentang isi dari masing-masing bab secara terinci, singkat, dan jelas serta diharapkan dapat mempermudah dalam memahami laporan penelitian. Pemulisan laporan penelitian ini disajikan dalam enam bab dengan sistematika sebagai berikut :

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## **BAB I : PENDAHULUAN**

Dalam bab ini menguraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

## **BAB II : LANDASAN TEORI**

Dalam bab ini penulis akan mengemukakan tentang beberapa konsep-konsep teoritis yang mendukung pelaksanaan penelitian, hipotesis dan variabel penelitian.

## **BAB III : METODE PENELITIAN**

Dalam bab ini berisikan tentang lokasi penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, populasi dan sampel, analisis data, uji hipotesis dan asumsi klasik.

## **BAB IV : GAMBARAN PERUSAHAAN**

Dalam bab ini diuraikan tentang gambaran umum perusahaan, struktur organisasi, dan aktivitas perusahaan.

## **BAB V : HASIL PENELITIAN**

Dalam bab ini akan membahas dan menguraikan mengenai hasil dari penelitian yang dilakukan.

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## **BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN**

Dalam bab ini penulis membuat kesimpulan dan saran sebagai masukan bagi manajemen perusahaan.

