

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Petis adalah cairan pindang yang banyak mengandung protein. Dalam proses pemindangan dihasilkan suatu limbah berupa cairan tubuh ikan pada proses perebusan dalam pemindangan yang dapat dimanfaatkan menjadi produk seperti petis ikan dan kecap ikan. Petis adalah komoditi hasil pengolahan ikan yang biasa digunakan sebagai lauk pauk atau campuran makanan rakyat yang khas. Petis memiliki banyak potensi pasar yang bagus di Indonesia sebagai bumbu pelengkap makanan dengan kandungan protein yang cukup tinggi. Pada umumnya petis ikan diperoleh dari air rebusan ikan layang yang dikentalkan yang kemudian bisa digunakan sebagai bumbu pelengkap makanan. Berdasarkan bahan bakunya, petis ikan memiliki kandungan protein yang tinggi, selain itu vitamin A, D, E dan K juga mendominasi kandungan gizi petis ikan.

Sari & Kusnadi (2015) menjelaskan bahwa pada pembuatan petis ikan merupakan salah satu alternatif pemanfaatan hasil perikanan yang selama ini banyak terbuang sia-sia. Petis berasal dari cairan tubuh ikan atau udang yang telah terbentuk selama proses penggaraman kemudian diuapkan melalui proses perebusan lebih lanjut sehingga menjadi lebih padat seperti pasta. Ciri - ciri petis yang baik adalah berwarna cerah (tidak kusam), umumnya coklat kehitaman karena ada penambahan gula merah, pewarna buatan, ataupun cairan tinta cumi, berbau sedap, kental tetapi sedikit lebih encer dari margarin. Selain itu rasa dan bau ikan atau udang beraroma khas pada petis masih dapat dikenali dengan mudah serta teksturnya halus atau lunak dan mudah dioleskan. Dimana dapat memberi rasa sedap pada masakan dan fungsinya hampir sama dengan sambal, kecap atau saus. Petis ikan merupakan salah satu produk olahan ikan yang banyak digemari masyarakat.

CV.Mdp (Madura Daim Produk) Hj.Diya Food merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri pengolahan petis ikan tuna. Industri pengolahan petis ikan tuna ini berada di Jl. Mutiara Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang. Soal rasa yang khas menjadi perhatian untuk kelangsungan usaha dalam kepuasan konsumen. Ciri khas tersendiri dari petis ikan tuna CV.Mdp Hj.Diya Food, yaitu memiliki bermacam- macam tipe petis sesuai dengan rasa, warna, aroma, tekstur,

kemasan dan harga. Setidaknya terdapat sekitar 8 jenis pilihan rasa yang ditawarkan oleh perusahaan petis ikan tuna CV.Mdp Hj.Diya Food. Semua jenis rasa tersebut tidak lain adalah hasil racikan antara rasa asin yang dihasilkan oleh ikan dan manis yang dihasilkan dari gula serta aroma petis yang dihasilkan oleh rempah – rempah sebagai bumbu campuran. Diantaranya adalah petis asin, petis asin manis, petis manis pedas, dan asin manis yang ada di campuri bumbu – bumbu khas.

Konsumen melakukan pembelian tidak terlepas dari karakteristik produk baik mengenai penampilan, rasa, dan harga dari produk tersebut. Petis ikan tuna CV.Mdp Hj.Diya Food diperlukan inovasi pada tingkat selera konsumen, dimana dilihat pada perkembangan selera konsumen yang di atas tahun 2000 sampai sekarang konsumen lebih menyukai rasa manis. Konsumen semakin membutuhkan produk yang berkualitas dengan mutu yang lebih baik dan juga bernilai tinggi. Untuk itu perusahaan dapat menyesuaikan produknya dengan preferensi konsumen agar dapat terus meningkatkan penjualan dan dapat mempertahankan pelanggannya bahkan mungkin memperoleh pelanggan yang baru.

Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Food dituntut untuk menciptakan persepsi yang baik mengenai produk petis yang ditawarkan, karena dari selera konsumen tersebut yang digunakan konsumen dalam mengevaluasi dan menetapkan keputusan dalam pembeliannya. Sehingga perusahaan dapat mengenal dan mengetahui motif konsumen dalam menilai produk yang sesuai dengan hatinya. Preferensi konsumen digunakan untuk menganalisa terhadap produk petis dengan metode kano.

Metode kano merupakan metode yang bertujuan untuk mengkategorikan atribut-atribut dari produk maupun jasa berdasarkan seberapa baik produk atau jasa tersebut mampu memuaskan kebutuhan pelanggan (Rosaet *al.*, 2013). Metode Kano digunakan untuk menganalisa bobot nilai yang berbeda sehingga dapat mengetahui *customer requirement* mana yang dapat memberikan pengaruh pada tingkat kepuasan konsumen. Keuntungan menggunakan metode Kano dapat membantu untuk mengklasifikasikan kebutuhan-kebutuhan dari pelanggan apakah itu *One-dimensional*, ataukah *Attractive*. Dengan mengklasifikasikan kebutuhan

tersebut, maka dapat membantu dalam membuat konsep produk dan layanan yang berkualitas dan bisa berfokus pada atribut *One-dimensional* dan *Attractive* supaya pelanggan memperoleh kepuasan tinggi (Ramadhani & Suciandani 2011).

Oleh sebab itu perlu diadakan penelitian terhadap produk Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Food dengan menggunakan metode kano, dimana akan dapat menyeleksi beberapa pilihan atribut -atribut mana yang perlu dipertahankan dan tidak berdasarkan preferensi konsumen. Parameter yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah atribut rasa, warna, aroma, tekstur, masa kadaluarsa, kemasan, dan harga. Atribut-atribut yang digunakan diharapkan dapat memberikan gambaran terhadap tingkat kepuasan/kesukaan konsumen/pelanggan yang nantinya dijadikan dasar perbaikan atribut pada produk. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan “Metode Kano” terhadap produk petis dengan judul “Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Food”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Parameter apa saja yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam pembelian produk petis di Perusahaan Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Food?
2. Atribut apa saja yang ada pada produk Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Food yang harus diperbaiki dan dipertahankan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui parameter yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam pembelian produk Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Food.
2. Mengetahui atribut-atribut produk Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Food yang harus diperbaiki dan dipertahankan.

1.4 Manfaat penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi upaya aplikatif terhadap ilmu yang telah peneliti peroleh selama di bangku kuliah ke dalam dunia praktek.

2. Bagi Perusahaan

Memberikan bantuan berupa informasi sekaligus sebagai bahan pertimbangan dalam rangka menghadapi masalah dan memberikan solusi dari masalah yang timbul.

3. Bagi Pembaca

Menambah pengetahuan dan referensi bagi pembaca yang ingin melanjutkan penelitian serupa.

1.5 Batasan Masalah

1. Responden pada penelitian ini adalah konsumen Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Foodyang berada di Kabupaten Sampang.
2. Atribut yang digunakan meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, masa kadaluarsa, kemasan dan harga di Perusahaan Petis Ikan Tuna CV.Mdp Hj. Diya Food.

