

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Petis merupakan komoditi hasil pengolahan ikan yang cukup dikenal, terutama di dalam masyarakat Pulau Jawa dan biasa digunakan sebagai lauk pauk atau campuran makanan rakyat yang khas. Selain petis ikan tuna, ada juga petis ikan pindang, petis udang dan petis kupang. Dalam kebutuhan sehari-hari petis juga digunakan sebagai bahan penyedap atau penambah rasa enak pada masakan dan sambal. Petis adalah suatu produk olahan yang dibuat dari ekstrak atau sari ikan yang dikentalkan atau dipekatkan kemudian ditambah dengan beberapa bumbu atau rempah-rempah yang diperlukan. Produk petis ikan yang baik biasanya mempunyai rupa yang bersih, warnanya cemerlang, tekstur lembut, semi padat, strukturnya halus dan homogen, serta agak lengket dan tidak mengandung benda-benda asing. Sedangkan aroma dan baunya spesifik bau ikan tanpa ada bau-bau asing.

UD. Petis Ikan Tuna H.S.N Hj. Abdullah merupakan industri rumahan yang bergerak di bidang pengolahan petis ikan tuna. Industri pengolahan petis ikan tuna ini berada di Jln. Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan. Rasa yang khas dan enak menjadi acuan dalam industri ini untuk memenuhi kepuasan konsumen. Pada UD. Petis Ikan Tuna H.S.N terdapat 2 jenis, yaitu petis ikan tuna biasa dan petis ikan tuna super. Petis ikan tuna ini sudah dipasarkan di wilayah Madura dan diluar Madura. Petis ikan tuna ini harganya cukup terjangkau dan praktis serta juga bisa dijadikan sebagai oleh-oleh.

Seiring dengan naik turunnya penjualan setiap bulannya antara 100-200 blak dan adanya 4 produsen yang bergerak di bidang pengolahan petis yang sama di Desa Konang, membuat persaingan cukup tinggi, sehingga konsumen dihadapkan dengan berbagai alternatif yang ada dan akan cenderung mempunyai preferensi tertentu sebelum melakukan proses pengambilan keputusan. Konsumen membutuhkan produk yang bermutu, berkualitas 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. Oleh karena

itu, para produsen dituntut untuk memahami keinginan konsumen dan terus memperbaiki kualitas produknya.

Prefensi konsumen dapat diteliti dengan berbagai macam metode yaitu metode konjoin, metode kano, metode IPA (*Importance Performance Analysis*) dan CSI (*Customer Satisfaction Index*), dan analisis faktor. Semua metode tersebut sama-sama untuk mencari kepuasan konsumen terhadap suatu produk. Diantara metode-metode yang lain, analisis faktor dapat membuat ringkasan informasi yang dikandung pada sejumlah besar variabel ke dalam suatu kelompok faktor yang lebih kecil. Secara statistik tujuan pokok teknik ini ialah untuk menentukan kombinasi linear variabel-variabel yang akan membantu dalam penyelidikan saling keterkaitan variabel-variabel tersebut.

Analisis faktor ialah suatu teknik analisis yang digunakan untuk memahami sesuatu yang mendasari dimensi-dimensi atau regulasi suatu gejala dan mengidentifikasi faktor-faktor apa saja yang mewakili secara konseptual. Kegunaan utama analisis faktor ialah untuk melakukan pengurangan data atau melakukan peringkasan sejumlah variabel menjadi lebih kecil jumlahnya. Pengurangan dilakukan dengan melihat interdependensi beberapa variabel yang dapat dijadikan satu faktor, sehingga diketemukan variabel-variabel atau faktor-faktor yang dominan atau penting untuk dianalisa lebih lanjut. Oleh sebab itu, hal yang cocok untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen yaitu menggunakan analisis faktor.

Oleh sebab itu perlu diadakan penelitian terhadap produk petis ikan tuna UD.H.S.N dengan menggunakan metode analisis faktor, dimana akan banyak faktor penting dalam sebuah penelitian untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam mengambil sebuah keputusan untuk membeli suatu produk. Parameter yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah variabel rasa, warna, aroma, tekstur, harga, kemasan, masa kadaluarsa, berat, kualitas, label halal, iklan, dan merek. Faktor-faktor yang digunakan diharapkan dapat memberikan gambaran terhadap tingkat kepuasan/kesukaan konsumen/pelanggan yang nantinya dijadikan dasar perbaikan faktor pada produk. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan “Metode Analisis Faktor” terhadap

produk petis dengan judul “Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Pembelian Terhadap Produk Petis Ikan Tuna UD.H.S.N”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Faktor apa saja yang mempengaruhi pembelian petis ikan tuna UD. H.S.N?
2. Faktor apa yang paling dominan yang mempengaruhi pembelian petis ikan tuna UD. H.S.N?

1.3. Batasan Penelitian

Penelitian ini hanya terfokus pada hasil survey yang dilakukan terhadap pelanggan di daerah sekitar Desa Konang, Kecamatan Galis, Kabupaten Pamekasan yang megkonsumsi petis ikan tuna untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian dan menganalisis tingkat dominasi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian produk petis ikan tuna UD.H.S.N.

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, dapat disusun tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi pembelian petis ikan tuna UD. H.S.N.
2. Untuk mengetahui faktor yang paling dominan yang memepengaruhi pembelian petis ikan tuna UD. H.S.N.

1.5. Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat disusun manfaat penelitian sebagai berikut :

1. Sebagai sarana dalam menambah ilmu pengetahuan dan untuk menambah pengalaman.
2. Sebagai acuan untuk mengetahui produk petis ikan tuna yang baik, dapat memberikan informasi dan pengembangan lebih lanjut untuk produk yang sejenis.

3. Untuk bahan pertimbangan dan membantu dalam melakukan strategi pemasaran yang tepat untuk mengembangkan produk selanjutnya agar lebih diminati oleh konsumen.
4. Dapat digunakan sebagai bahan perbandingan dan referensi untuk penelitian selanjutnya. Sehingga mempermudah jalannya pendidikan untuk mahasiswa yang hendak mencari suatu penelitian yang serupa.