

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai banyak suku yang mendukung tingginya potensi kuliner sebagai penunjang kegiatan wisata bukan hanya karena fungsinya sebagai pemenuh kebutuhan pokok saja tetapi lebih jauh dari itu kuliner dapat digunakan sebagai alat politik dalam memperkenalkan budaya yang dimiliki kepada masyarakat dunia (Untari, 2020) Berdasarkan data pada tahun 2018 tercatat kuliner berkontribusi cukup besar, yaitu 30% dari total pendapatan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif (Kemendag, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa kuliner berpotensi kuat untuk berkembang. Sektor kuliner dinilai bisa menjadi alternatif penggerak perekonomian seiring dengan tingginya potensi yang dapat dikembangkan dalam sektor tersebut. Keragaman kebutuhan manusia terhadap kuliner saat ini semakin berkembang, bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan biologis semata, tapi saat ini kuliner juga menunjukkan posisi status ekonomi seseorang (Untari, 2016).

Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kompleksitas interaksi sosial masyarakat tinggi adalah Jakarta. Adanya celahan potensi pasar yang ada dengan potensi kemampuan mengelola dari memposisikan pasar kuliner betawi Avenzora et al (dalam Untari, 2016). Dari beragam jenis kuliner tradisional, kuliner betawi merupakan salah satu kuliner yang sangat menarik untuk dicermati karena budaya betawi adalah budaya yang sangat berkaitan erat dengan perkembangan Indonesia dimana budaya ini adalah budaya asli yang tinggal dan berkembang di Jakarta, Ibukota Indonesia. Tingginya jumlah penduduk di DKI Jakarta mencapai 10,56 juta jiwa (BPS, 2021) dengan laju pertumbuhan penduduk sebesar 0.92% per tahun (BPS, 2021) serta keberagaman suku bangsa yang beragam mendiami DKI Jakarta sangat berpotensi untuk mengenalkan dan menyebarkan kuliner Betawi. Akan tetapi hal ini berbanding terbalik dengan realita dimasyarakat.

Banyaknya penduduk dengan suku yang berbeda datang dan menetap di DKI Jakarta tidak dapat meningkatkan popularitas kuliner betawi dikalangan masyarakat luas. Dari beberapa banyak perubahan konsep modernisasi yang semakin mengubah pola hidup masyarakat dan membawa Kuliner tradisional Betawi pada ambang kemusnahan khususnya kerak telur, selain itu pandangan yang mulai berubah membuat banyak masyarakat Betawi sendiri kurang memiliki rasa kebanggaan terhadap Kuliner Betawi (Untari, 2016). Sejak itu diberitakan diberbagai media bahwa Kerak Telor yang merupakan Kuliner Betawi hampir nyaris punah di beberapa tahun silam, kini penjaja kerak telur sudah mulai banyak di jumpai. Tak hanya ada di Setu Babakan Jakarta Selatan, kita bisa menjumpai di PRJ serta juga di beberapa Mall di Ibu Kota DKI Jakarta.

Kerak Telor sendiri adalah sebuah jajanan atau yang biasa disebut makanan ringan disaat santai bagi warga Betawi, Yang terbuat dari beras ketan, telur bebek atau ayam, Bawang Merah, kelapa, udang ebi, merica, garam, dan telur. Kurangnya perhatian terhadap kuliner betawi membuat banyak orang belum mengenal semua kuliner tersebut. Perlunya penanganan yang intensif dan pengelolaan yang tepat untuk melihat adanya pengaruh kerak telur terhadap minat beli pengunjung Setu Babakan yang berdampak pada *Loyalitas Pelanggan* . Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap pengembangan kuliner betawi dengan judul “*Pengaruh Cara Masak, Cara Penyajian, Tampilan Makanan, Cita Rasa “Kerak Telor” terhadap loyalitas pelanggan di Setu Babakan Jakarta Selatan dengan minat pembeli sebagai variable intervening.*

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, penulis melakukan identifikasi masalah sebagai berikut:

Bagaimana pengaruh cara masak, cara penyajian, tampilan makanan, cita rasa “Kerak Telor” terhadap loyalitas pelanggan di Setu Babakan Jakarta Selatan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan dan pembatasan masalah sebagaimana diuraikan dimuka, pokok-pokok masalah yang diteliti, maka peneliti merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh cara masak terhadap minat beli?
2. Bagaimana pengaruh tampilan makanan terhadap minat beli?
3. Bagaimana pengaruh cara penyajian terhadap minat beli?
4. Bagaimana pengaruh cita rasa terhadap minat beli?
5. Bagaimana pengaruh minat beli terhadap loyalitas pelanggan?
6. Bagaimana pengaruh cara masak terhadap loyalitas pelanggan?
7. Bagaimana pengaruh tampilan makanan terhadap loyalitas pelanggan?
8. Bagaimana pengaruh cara penyajian terhadap loyalitas pelanggan?
9. Bagaimana pengaruh cita rasa terhadap loyalitas pelanggan?
10. Bagaimana pengaruh cara masak terhadap loyalitas pelanggan melalui minat beli kerak telur?
11. Bagaimana pengaruh tampilan makanan terhadap loyalitas pelanggan melalui minat beli kerak telur?
12. Bagaimana pengaruh cara penyajian terhadap loyalitas pelanggan melalui minat beli kerak telur?
13. Bagaimana pengaruh cita rasa terhadap loyalitas pelanggan melalui minat beli kerak telur?

1.4 Batasan Masalah

Dari beberapa latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, diperoleh beberapa permasalahan yang terkait dengan Pengaruh Cara Masak, Cara Penyajian, tampilan makanan, Cita Rasa “Kerak Telor” terhadap loyalitas pelanggan dengan minat pembelian sebagai variable intervening di Setu Babakan Jakarta Selatan. Dalam pelaksanaannya lebih terarah pada maksud dan tujuan penulis maka penelitian ini dibatasi dengan:

1. Penelitian ini hanya difokuskan ruang lingkup objek penelitain yaitu pengunjung Setu babakan yang bersedia meluangkan waktu untuk mengisi kuisioner.

2. Waktu penelitian yang dilakukan pada Maret hingga Juni 2022

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan Uraian latar belakang dan research gap, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cara masak terhadap minat beli?
2. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cara penyajian terhadap minat beli?
3. Mengetahui dan menganalisis pengaruh tampilan makanan terhadap minat beli?
4. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cita rasa terhadap minat beli?
5. Mengetahui dan menganalisis pengaruh minat beli terhadap loyalitas pelanggan?
6. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cara masak terhadap loyalitas pelanggan?
7. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cara penyajian terhadap loyalitas pelanggan?
8. Mengetahui dan menganalisis pengaruh tampilan makanan terhadap loyalitas pelanggan?
9. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cita rasa terhadap loyalitas pelanggan?
10. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cara masak terhadap loyalitas pelanggan melalui minat beli kerak telur?
11. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cara penyajian terhadap loyalitas pelanggan melalui minat beli kerak telur?
12. Mengetahui dan menganalisis pengaruh tampilan makanan terhadap loyalitas pelanggan melalui minat beli kerak telur?
13. Mengetahui dan menganalisis pengaruh cita rasa terhadap loyalitas pelanggan melalui minat beli kerak telur?

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk:

1. Bagi Regulator, penelitian ini diharapkan mampu memberikan masukan atau sumbang pikiran guna pengambilan kebijakan strategis dalam upaya meningkatkan loyalitas pelanggan, khususnya dari segi Cara Masak Tampilan Makanan, Cara Penyajian, Cita Rasa, terhadap Loyalitas Pelanggan dan Minat Beli.
2. Bagi pengembang, hasil dari penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai sumbangan pengembangan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang pengembangan sumber daya manusia.
3. Bagi praktisi, penelitian ini bermanfaat untuk lebih memahami dan menerapkan pengetahuan yang dimiliki dan dapat dipakai untuk penelitian berikutnya.

