

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia, agroindustri memainkan peran penting dalam perekonomian nasional, mengingat negara ini memiliki sumber daya alam yang melimpah dan beragam hasil pertanian. Sektor ini tidak hanya berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi, tetapi juga menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan petani, serta berkontribusi terhadap ketahanan pangan. Namun, meskipun potensi besar agroindustri di Indonesia, tantangan yang dihadapi sektor ini cukup kompleks. Faktor seperti teknologi yang belum optimal, kurangnya akses pasar, serta infrastruktur yang belum memadai menjadi beberapa kendala yang harus diatasi. Selain itu, perubahan iklim dan fluktuasi harga komoditas juga berdampak signifikan terhadap keberlanjutan agroindustri.

Agroindustri merupakan salah satu bentuk industri hilir yang berbahan baku produk pertanian dan menekankan pada produk olahan dalam suatu perusahaan atau industri. Selain itu, agroindustri juga merupakan tahapan pembangunan sebagai kelanjutan pembangunan pertanian sebelum mencapai pembangunan industri (Saragih, 2001).

Agroindustri roti merupakan subsektor yang mengintegrasikan proses pertanian dengan industri pengolahan, khususnya dalam produksi roti. Di Indonesia, roti telah menjadi salah satu produk pangan yang populer dan diminati oleh berbagai kalangan, berfungsi sebagai sumber karbohidrat yang praktis dan bergizi. Pertumbuhan konsumsi roti yang signifikan sejalan dengan perubahan pola hidup masyarakat yang menginginkan makanan yang cepat saji dan mudah diakses. Pentingnya agroindustri roti tidak hanya terletak pada produksinya, tetapi juga pada dampaknya terhadap sektor pertanian. Bahan baku utama untuk produksi roti, seperti gandum, tepung, dan bahan tambahan lainnya, sangat bergantung pada hasil pertanian. Oleh karena itu, pengembangan agroindustri roti memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian, menciptakan lapangan kerja, serta mendukung ketahanan pangan.

Konsumsi roti di Indonesia, termasuk di Provinsi Aceh, mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Roti tidak hanya

dipandang sebagai makanan pengganti nasi, tetapi juga sebagai alternatif yang praktis dan bergizi. Dengan perubahan pola makan masyarakat yang semakin dinamis, roti telah menjadi bagian penting dalam pola konsumsi harian.

Provinsi Aceh, dengan keragaman budayanya, memiliki pola konsumsi yang unik. Faktor-faktor seperti tingkat pendapatan, pendidikan, dan kesadaran akan kesehatan memengaruhi cara masyarakat memilih produk makanan, termasuk roti. Ketersediaan berbagai jenis roti, dari yang tradisional hingga modern, serta inovasi dalam produk roti yang lebih sehat, turut berkontribusi terhadap peningkatan konsumsi.

Tabel 1. Rata-rata konsumsi perkapita seminggu kabupaten/kota (satuan komoditas)

NO	Kabupaten	Roti Tawar	Roti Manis	Kue Kering	Kue Basah
1	Simeulue	0.134	0.438	0.206	3.735
2	Aceh Singkil	0.479	0.759	0.187	1.732
3	Aceh Selatan	0.067	0.600	0.239	2.252
4	Aceh Tenggara	0.181	0.708	0.382	1.450
5	Aceh Timur	0.274	0.782	0.290	3.052
6	Aceh Tengah	0.374	1.171	0.591	2.188
7	Aceh Barat	0.352	1.735	0.330	4.302
8	Aceh Besar	0.408	0.961	0.332	3.475
9	Pidie	0.220	0.617	0.341	3.120
10	Bireuen	0.232	1.127	0.525	4.919
11	Aceh Utara	0.307	0.630	0.199	3.392
12	Aceh Barat Daya	0.161	0.508	0.370	2.031
13	Gayo Lues	0.434	1.037	0.752	1.501
14	Aceh Tamiang	0.197	1.070	0.485	1.138
15	Nagan Raya	0.414	0.834	0.316	2.551
16	Aceh Jaya	0.446	0.774	0.393	3.944
17	Bener Meriah	0.471	1.226	0.334	3.121
18	Pidie Jaya	0.291	0.959	0.693	5.283
19	Kota Banda Aceh	0.521	0.562	0.410	3.228
20	Kota Sabang	0.404	0.722	0.686	4.845
21	Kota Langsa	0.224	0.863	0.368	1.715
22	Kota Lhokseumawe	0.315	0.523	0.243	2.336
23	Kota Subulussalam	0.423	0.902	0.240	1.562

Sumber: BPS Provinsi Aceh (2022)

Meningkatnya permintaan roti disebabkan oleh pertumbuhan jumlah penduduk dan juga sebagai pengganti makanan pokok. Ini yang menyebabkan adanya perubahan pola konsumsi masyarakat saat ini dipicu dengan adanya

perubahan gaya hidup. Semakin bertambahnya dorongan akan kebutuhan pangan yang serba praktis menyebabkan masyarakat memilih pangan dengan penyajian yang lebih praktis dan beragam. Selain itu, kemajuan teknologi dan informasi juga telah banyak mengubah pola hidup masyarakat, termasuk pola makan dan minum masyarakat yang praktis.

Roti merupakan salah satu makanan pokok yang semakin diminati di Indonesia, termasuk di Kota Lhokseumawe. Seiring dengan perkembangan gaya hidup masyarakat yang mengutamakan kepraktisan, roti menjadi pilihan utama sebagai sumber karbohidrat yang mudah diakses dan siap saji. Di kota Lhokseumawe terdapat beberapa usaha yang bergerak di bidang usaha toko roti, seperti *Sakira Bakery*, *Mun Kue*, *Malika Bakery* dan lain-lain. Bisnis tersebut menghasilkan produk-produk yang berbahan dasar pertanian dan kue tersebut dihasilkan dari produksi toko mereka sendiri.

Tabel 2. Daftar agroindustri roti, donat, dan kue di Kota Lhokseumawe pada tahun 2022.

No	Nama Perusahaan	Nama Pemilik	Jenis Produk	Tenaga Kerja		Kapasitas Produksi
				L	P	Jumlah
1	<i>Queensha bakery</i>	Mutiara S.	Roti, Donat, Kue		2	10000
2	Rubiah husen kue	Rubiah H.	Roti, Donat, Kue		2	2000
3	Mun kue	Mun	Roti, Donat, Kue		2	3210
4	Fatimah kue	Fatimah	Roti, Donat, Kue		2	3240
5	Salbiah kue	Salbiah	Roti, Donat, Kue		2	3450
6	Sarna kue	Sarna	Roti, Donat, Kue		2	3250
7	Samahani <i>bakery</i> Lhokseumawe	Zulfahmi	Roti, Donat, Kue	3	3	100
8	<i>Sakira bakery</i>	Syahrul	Roti, Donat, Kue	4		10000
9	Malika <i>bakery</i>	Malika	Roti, Donat, Kue	1	7	5000
10	<i>Pan pina bakery</i>	Ricky S.	Roti, Donat, Kue		5	3000

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Lhokseumawe (2022)

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat kapasitas produksi dari usaha roti, donat, dan kue yang ada di Lhokseumawe memiliki tingkat kapasitas produksi yang tinggi dan juga banyaknya agroindustri ini juga membuka peluang bagi masyarakat untuk mulai membuka usaha baru. Data tersebut juga menunjukkan bahwa usaha tersebut juga membuka lapangan pekerjaan untuk warga sekitar

usaha tersebut. Salah satu industri makanan yang mengolah hasil pertanian yang menggunakan terigu adalah industri roti. Prospek industri roti di Kota Lhokseumawe cukup menguntungkan. Hal ini tidak terlepas dari semakin populernya roti di kalangan masyarakat. Roti adalah makanan yang praktis dan tidak memerlukan persiapan yang lama. Selain itu, roti tidak mudah basi (bertahan 2-3 hari) dan mudah didapatkan.

Kota Lhokseumawe terdapat beberapa usaha yang bergerak di bidang usaha kuliner, seperti *Sakira Bakery*, *Mun Kue*, dan lain-lain. Bisnis tersebut menghasilkan produk-produk yang berbahan dasar pertanian dan kue tersebut dihasilkan dari produksi toko mereka sendiri.

Toko roti *Malika Bakery* adalah toko roti yang termasuk dalam salah satu toko yang memiliki kapasitas produksi yang tinggi pada produk roti serta memiliki banyak varian menu yang disediakan. Toko roti *Malika Bakery* ini juga menyajikan produk dengan kualitas yang baik dan juga toko roti *Malika Bakery* tetap menjaga kebersihan toko yang membuat konsumen percaya dengan produk dari toko roti *Malika Bakery*, hal ini juga yang menjadi daya tarik dari toko roti *Malika Bakery* dalam membangun usaha toko rotinya.

Malika Bakery sangat diminati karena banyak varian kue dan roti yang di perjual belikan dengan harga yang terjangkau. *Malika Bakery* juga menerima pesanan siap antar yang memudahkan konsumen dalam membeli kue dan roti. *Malika Bakery* juga memiliki banyak cabang di provinsi Aceh yaitu Kota Lhokseumawe, Bireun, Panton Labu, dan Idi Rayeuk.

Malika Bakery Lhokseumawe berlokasi di Jalan Medan-Banda Aceh, Uteun Kot, Muara Dua, Usaha *Malika Bakery* memiliki satu pemilik dan di tiap cabangnya dipimpin oleh satu manajer yang mengatur jalannya usaha. *Malika Bakery* juga mempertimbangkan banyak faktor dalam memilih produk yang akan mereka tawarkan yaitu jenis kue, harga kue, kualitas kue dan kebersihan toko dan pelayanan ke konsumen. Produk yang dihasilkan di *Malika Bakery* yaitu roti coklat, roti susu, roti abon, roti tawar, dan roti pizza.

Tabel 3. Daftar harga, produksi dan penjualan roti Malika *Bakery*

No	Varian Roti	Harga Roti (Rp)	Jumlah Produksi (bungkus/bulan)	Penjualan (bungkus/bulan)
1	Roti keju	6.000,00	240	228
2	Roti blueberry	5.000,00	240	236
3	Roti abon goreng	8.000,00	240	211
4	Roti abon gulung	10.000,00	240	203
5	Roti manis	3.000,00	240	219
6	Roti pizza potong	12.000,00	240	211
7	Roti srikaya	5.000,00	240	230
8	Roti coklat leleh oreo	6.000,00	240	227
9	Roti sosis	8.000,00	240	227
10	Roti butter Cheese	6.000,00	240	225

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Dalam membeli roti, setiap konsumen pasti memiliki preferensi ketika hendak membeli suatu produk. Konsumen bebas memilih produk yang diinginkan sesuai dengan kebutuhan dan keinginannya. Konsumen membeli dan mengkonsumsi produk bukan karena nilai fungsi awalnya, namun juga karena nilai sosial dan emosionalnya. Jadi apa yang di beli konsumen merupakan petunjuk atas susunan preferensinya. Pemilihan dalam suatu produk dipengaruhi oleh selera konsumen, jadi selera konsumen terhadap suatu produk dapat mempengaruhi jumlah produk/barang yang diminta. Jika selera konsumen terhadap suatu produk tertentu meningkat, maka permintaan terhadap produk tersebut akan meningkat pula.

Ketika memilih untuk mengunjungi sebuah toko roti, konsumen akan menilai berbagai hal pada toko roti tersebut. Berbagai hal tersebut dikenal sebagai atribut produk dalam segmen pemasaran. Atribut produk meliputi pelayanan, merek, garansi (jaminan), kemasan dan lainnya. Sedangkan atribut produk menurut Sangadji dan Sopiah (2013) yaitu karakteristik atau fitur yang mungkin dimiliki atau tidak dimiliki oleh suatu barang atau objek. Atribut produk pada toko roti yaitu varian produk atau karakteristik yang dimiliki oleh suatu toko roti yang mempengaruhi atau tidak mempengaruhi preferensi konsumen.

Untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam, penting untuk memahami atribut-atribut roti yang memengaruhi keputusan pembelian. Atribut

roti pada toko roti Malika *Bakery* mencakup berbagai faktor, seperti varian rasa dan harga. Varian rasa dan harga adalah dua atribut utama yang langsung memengaruhi kepuasan konsumen.

Berdasarkan latar belakang di atas yang telah dijelaskan, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **Analisis Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Roti pada Usaha Malika *Bakery* Kota Lhokseumawe.**

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana preferensi konsumen dalam keputusan pembelian roti di Malika *Bakery*?
2. Atribut yang paling dipertimbangkan oleh konsumen dalam keputusan pembelian roti di Malika *Bakery*?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apa saja preferensi konsumen dalam keputusan pembelian roti di Malika *Bakery*.
2. Untuk menganalisis atribut produk yang paling dipertimbangkan konsumen dalam keputusan mengkonsumsi roti di Malika *Bakery*.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, dan wawasan peneliti serta sebagai salah satu syarat untuk menjadi studi dan meraih gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh.
2. Bagi produsen, diharapkan dapat memberikan wawasan tentang preferensi konsumen terhadap roti dan kue di daerah Lhokseumawe.
3. Bagi akademisi dan peminat masalah pemasaran, penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi, wawasan, serta referensi yang berkaitan dengan preferensi konsumen.
4. Bagi pihak lainnya, semoga penelitian ini dapat menjadi salah satu sumber informasi, wawasan, dan pengetahuan serta sebagai referensi untuk penelitian sejenis.