

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Yogyakarta atau biasa disebut jogja adalah salah satu kota besar di pulau jawa. Yogyakarta juga disebut kota pelajar karena banyaknya pelajar lulusan SMA yang mengingkan kuliah di kota Yogyakarta. Yogyakarta sendiri pun banyak berdiri kampus-kampus besar dan juga pastinya memiliki kualitas pendidikan yang bagus dan baik, tidak hanya disebut sebagai kota pelajar, kota jogja juga disebut dengan kota wisata, kota budaya, kota gudeg dan juga kota bakpia (Wikipedia.org).

Banyak alasan mengapa kota Yogyakarta dikenal dengan sebutan kota palajar, yang menjadi alasan adalah salah satu kota yang memiliki kampus terbanyak. Tidak hanya memiliki kampus yang banyak, jogja juga memiliki kampus dengan fasilitas yang berkualitas sehingga banyak pelajar lulusan SMA sangat berminat kuliah di kota ini, dan juga karena biaya hidup di Jogja sendiri sangat murah itulah mengapa kota Jogja menjadi pilihan bagi para pelajar diseluruh indonesia (Ambarita, 2022).

Peneliti mulai mengamati meningkatnya bisnis makanan di kota Yogyakarta, banyak beredar bisnis makanan yang memiliki daya tarik tersendiri. Bagi kita masyarakat muslim kita juga harus memilih makanan yang baik dan halal. Jadi kita tidak bisa sembarangan makan dari makanan yang tidak jelas bahan dan olahannya. Di dalam Al-Quran pun kita diperintahkan untuk makan-

makanan yang baik dan halal. Firman Allah dalam Al-Quran yaitu surat Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ
عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti Langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”

Arti penting dari ayat ini merupakan pengingat bagi kita untuk tetap selalu memakan makanan yang halal dan baik jangan sampai kita memakan makanan yang haram dan janganlah kita untuk mengikuti jejak setan, karena setan adalah musuh yang nyata bagi kita. Maka dari itu kita diwajibkan untuk selalu memperhatikan bagaimana kehalalan suatu produk makanan tersebut.

Kota Yogyakarta sendiri disebut sebagai kota bakpia. Pada tahun 1940an pendatang asal Tiongkok yang bernama *Kwik Sun Kwok* membawa bakpia itu ke kota Yogyakarta. Pada awal mulanya bakpia diolah menggunakan isian daging dan minyak dari babi, namun olahan isian daging babi itu pun diganti menjadi isian kacang hijau, karena menyesuaikan dengan banyaknya mayoritas masyarakat muslim di kota Yogyakarta, maka dari itu bakpia dengan olahan isian kacang hijau cocok dengan lidah masyarakat kota Yogyakarta dan mulai digemari oleh banyak orang dan juga berhasil diterima oleh semua lapisan masyarakat. Pada tahun 1980an olahan bakpia ini mulai populer dan banyak orang yang mulai menjual produk bakpia hasil olahannya sendiri di kawasan

Pathuk. Para penjual mulai membuka toko dirumah masing-masing untuk menjual bakpia tersebut (Prihatini, 2019).

Banyak berbagai macam pilihan makanan yang kekinian dan juga menarik perhatian konsumen. Begitu juga dengan bakpia, saat ini bakpia sudah mengalami inovasi dari segi rasa dan cara pengolahannya yaitu dengan dikukus dengan *brand* Bakpia Kukus Tugu Jogja. Meskipun tergolong baru, bakpia kukus ini mulai digemari para pengunjung dan salah satu makanan yang tergolong baru yang mampu mendobrak pasaran dikalangan masyarakat, mahasiswa, maupun wisatawan untuk dijadikan buah tangan ataupun oleh-oleh khas Jogja.

Dengan adanya inovasi dari bakpia kukus tugu jogja yang menarik masyarakat karena dengan teknik pengolahannya yang pada umumnya bakpia tradisional diolah dengan cara dipanggang kini berinovasi menjadi bakpia yang diolah dengan cara dikukus. Sesuai dengan namanya Bakpia Kukus Tugu Jogja yang diolah dengan cara dikukus sehingga menghasilkan tekstur bakpia yang lembut dan dipadukan dengan isian yang meleleh di mulut. Kombinasi ini menghasilkan suatu produk yang inovatif dan sangat diminati oleh konsumennya. Hal ini membuat bakpia kukus berusaha membangun suatu citra merk (*brand image*) dengan cara membuat olahan bakpia yang berbeda dengan bakpia pada umumnya.

Kualitas produk yang baik adalah salah satu cara agar bisa memaksimalkan dan juga mempertahankan *brand image*. Dengan kualitas produk yang baik

maka konsumen akan bertahan untuk membeli bakpia kukus tersebut sebagai buah tangan atau oleh-oleh. Jika kualitas produk buruk maka konsumen tidak mau lagi membeli produk tersebut, maka dari itu sebuah produk bagaimanapun caranya bisa selalu mempertahankan kualitas produk yang baik agar juga bisa mempertahankan konsumen dan menambah konsumennya.

Dari hasil observasi peneliti terhadap teman-teman mahasiswa yang merantau di kota Yogyakarta sebagian besar mahasiswa membeli bakpia Kukus Tugu Jogja sebagai buah tangan atau oleh-oleh, oleh karena itu disini peneliti ingin mengetahui apakah *brand image*, kualitas produk, dan label halal mempengaruhi keputusan pembelian oleh-oleh bakpia kukus tugu jogja.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah *brand image* mempengaruhi keputusan pembelian bakpia kukus tugu jogja?
2. Apakah kualitas produk mempengaruhi keputusan pembelian bakpia kukus tugu jogja?
3. Apakah label halal mempengaruhi keputusan pembelian bakpia kukus tugu jogja?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisa pengaruh *brand image* mempengaruhi keputusan pembelian bakpia kukus tugu jogja.
2. Untuk menganalisa pengaruh kualitas produk mempengaruhi keputusan pembelian bakpia kukus tugu jogja.

3. Untuk menganalisa pengaruh label halal mempengaruhi keputusan pembelian bakpia kukus tugu jogja.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Penelitian ini merupakan tugas akhir guna menuntaskan studi dan mendapatkan gelar sarjana.
- b. Penelitian ini bertujuan untuk memperbanyak pengetahuan mengenai keputusan pembelian.

2. Bagi Pembaca

- a. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan kedepannya dapat mengetahui tentang *brand image*, kualitas produk, dan label halal yang mempengaruhi keputusan pembelian.
- b. Penelitian ini dapat di gunakan untuk suatu ide bagi penelitian selanjutnya.