

I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Agribisnis dalam bidang peternakan merupakan segala aktivitas bisnis yang terkait dengan kegiatan budidaya ternak, industri hulu, industri hilir, dan lembaga lembaga pendukung. Mengingat pentingnya peternakan dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat akan daging, telur, susu dan hasil peternakan lainnya untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat Indonesia (Krista, 2010). Komoditas unggas menjadi salah satu komoditas peternakan dengan prospek pasar yang sangat baik karena karakteristik produk unggas yang mudah diterima oleh masyarakat Indonesia.

Unggas merupakan jenis hewan ternak kelompok burung yang dimanfaatkan daging, telur dan bulunya. Unggas umumnya digunakan untuk hewan pedaging seperti bebek, kalkun, dan ayam. Secara umum kebanyakan hewan jenis ini mempunyai bentuk tubuh seperti ayam dan bebek, biasanya unggas dijadikan hewan ternak atau hewan peliharaan karena hewan jenis ini mudah dirawat dan termasuk hewan yang produktif dan dapat dikonsumsi. Salah satu jenis unggas yang sering dikonsumsi adalah ayam (Setyawan & Maloedyn, 2017).

Ayam merupakan unggas yang sering dijadikan hewan ternak atau hewan peliharaan karena ayam dapat dimanfaatkan mulai dari telur, daging, bulu terlebih kotorannya dapat dimanfaatkan sebagai pupuk kompos bahkan pakan ternak lele. Prospek ayam mempunyai peluang yang cukup bagus dimasa depan, mengingat permintaan ayam baik daging maupun telurnya terus meningkat sejalan dengan peningkatan pendapatan dan pendidikan serta pengetahuan masyarakat tentang

pemenuhan gizi dalam meningkatkan kebutuhan akan protein hewani bagi keluarga. Salah satu ayam yang digemari oleh konsumen adalah ayam kampung.

Ayam kampung merupakan salah satu jenis ternak unggas yang telah dikenal masyarakat secara luas. Istilah ayam kampung semula adalah kebalikan dari istilah ayam ras dengan kata lain ayam kampung ialah ayam bukan ras, dan sebutan ini mengacu pada ayam yang ditemukan berkeliaran bebas disekitar perkampungan. Namun sekarang ini ayam kampung mulai banyak diternakan karena daging ayam kampung kualitasnya jauh lebih baik dari ayam broiler, lebih padat, rasanya lebih gurih, kandungan lemak atau kolestrolnya rendah dan kandungan proteinnya tinggi. Kekhawatiran banyak ayam orang akan adanya residu antibiotic atau bahan kimia dalam tubuh ayam broiler mengakibatkan konsumen lebih memilih mengkonsumsi ayam kampung, selain itu orang cenderung mengkonsumsi telur ayam kampung daripada telur ayam ras dengan alasan kandungan gizinya lebih lengkap (Setyawan & Maloedyn, 2017). Mengetahui hal tersebut dewasa ini ayam kampung banyak diperjual belikan, salah satunya melalui bisnis kuliner yang menjual ayam kampung menjadi berbagai olahan makanan.

Secara umum kuliner adalah kegiatan yang berhubungan dengan memasak atau kegiatan masak. Kuliner juga dapat dimaknai sebagai hasil olahan yang berupa masakan lauk pauk ataupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi sehari-hari. Saat ini kuliner sudah merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari, karena makanan adalah sebuah kebutuhan pokok bagi setiap makhluk hidup. Salahsatu kuliner yang umum dijumpai adalah olahan ayam.

Ayam goreng Bu Tini merupakan suatu bisnis kuliner yang menjajakan olahan ayam berupa ayam goreng kampung di Yogyakarta. Lokasinya berada di Jl. Sultan Agung No. 17, Gunungketur, Pakualaman, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Ayam goreng Bu Tini cukup dikenal oleh masyarakat sekitar selain itu masakannya memiliki rasa yang bersahabat dengan lidah maka banyak konsumen yang menjadi pelanggan di Ayam goreng Bu Tini.

Ayam Goreng Bu Tini merupakan rumah makan yang menyajikan ayam goreng kampung sebagai menu utama. Yang menjadikan Ayam Goreng Bu Tini beda dengan yang lain adalah ayam goreng bacem sebagai menu utamanya. Jika dibanding dengan Ayam Goreng Ny Suharti, Ayam Goreng Mbah Cemplung, dan Ayam Goreng Bugisan, merek semua tidak menjadikan ayam goreng bacem sebagai menu utama, akan tetapi Ayam Goreng Bu Tini menjadikan ayam goreng bacem sebagai satu-satunya menu utamanya.

Banyak kuliner ayam kampung diberbagai tempat, seperti Ayam Goreng Ny Suharti, Ayam Goreng Bugisan, Ayam Goreng Jawa Mbah Cemplung, Ayam Goreng Tojoyo, Ayam Goreng Mbok Sabar dan Ayam Goreng Candisari. Tempat makan tersebut cukup dikenal oleh masyarakat sekitar, yang mana pada setiap tempat memiliki penikmat dan penggemarnya masing-masing. Ayam Goreng Bu Tini berdiri sekitar tahun 1970-an hingga sekarang ini masih ramai dengan pelanggan. Hal tersebut dikarenakan konsumen memiliki kategori loyalitas masing-masing. Hal tersebutlah yang menjadi dasar permasalahan yang akan diteliti dan bagaimana profil konsumen Ayam Goreng Bu Tini.

B. Tujuan

1. Mengetahui profil konsumen Ayam Goreng Bu Tini

2. Mengkategorikan tingkat loyalitas konsumen Ayam Goreng Bu Tini berdasarkan kategori loyalitas Aaker

C. Kegunaan

1. Sebagai salah satu tambahan sumber rangkuman informasi tentang profil konsumen bagi Ayam Goreng Bu Tini sehingga dapat menjadi acuan dalam mengembangkan usaha kuliner.
2. Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi bagi Ayam Goreng Bu Tini dalam mempertahankan dan meningkatkan loyalitas konsumen pada setiap kategori loyalitas.