



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan yang paling mendasar untuk bertahan hidup yaitu kebutuhan makanan dan minuman. Perubahan zaman sangat berpengaruh kepada masyarakat khususnya berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi tentang pangan. Seiring waktu berjalan persaingan untuk mendapatkan kepuasan konsumen dalam memenuhi kebutuhan makanan dan minuman semakin meningkat. Hal ini ditandai dengan banyaknya industri jasa makanan yang mulai berkembang pesat yang diselenggarakan baik secara komersial maupun non komersial. Penyelenggaraan makanan komersial biasanya dibuka untuk umum dan beroperasi untuk mendapatkan keuntungan contohnya penyelenggaraan makanan di hotel, restoran dan kantin. Sedangkan non komersial beroperasi untuk memenuhi fasilitas dan tidak mendapatkan keuntungan contohnya yaitu penyelenggaraan makanan di rumah sakit. (Arnati dkk, 2013).

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan terdiri dari beberapa komponen yaitu pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, distribusi makanan, dan pelayanan makanan. Seluruh komponen tersebut secara tidak langsung berpengaruh terhadap indikator kepuasan konsumen. Indikator tersebut adalah cita rasa, penampilan, besar porsi, ketepatan waktu dan kebersihan. Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas (Depkes, 2013).

Kantin adalah sebuah ruangan yang umumnya ada di dalam atau di area sebuah gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan dan minum (KBBI, 2017). Kantin merupakan salah satu tempat yang sering di datangi oleh mahasiswa karena keberadaanya dekat dengan perkuliahan sehingga mahasiswa lebih memilih makan di tempat tersebut dibandingkan di luar kampus.

Salah satu contoh kantin yang terdapat di lingkungan kampus yaitu Kantin Sehati. Kantin Sehati terletak di Kampus Gunung Gede Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Kantin ini menyediakan makanan dan minuman untuk mahasiswa, dosen, dan karyawan. Kantin Sehati mengusung konsep restoran jepang dengan harga yang cocok untuk mahasiswa karena saat ini restoran Jepang merupakan salah satu kuliner yang digemari oleh kalangan anak muda. Kantin Sehati menyediakan berbagai hidangan dimulai dari makanan utama, makanan sepinggan, *snack* asin, *snack* manis dan minuman.

Penyelenggaraan makanan di kantin sekolah mempunyai peranan yang penting dalam mewujudkan pesan-pesan kesehatan dan dapat mempengaruhi perilaku makan subyek sehari-hari melalui penyediaan makanan jajanan di sekolah. Kantin sekolah juga dapat menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang di rumah serta camilan dan minuman yang sehat dan aman (Kemendiknas, 2011).

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Menjadi salah satu kantin yang berada di lingkungan kampus dan di kelola oleh mahasiswa Kantin Sehati membutuhkan informasi mengenai konsumen untuk bertahan di tengah persaingan usaha jasa boga dan untuk mengetahui keadaan pasar khususnya dikalangan mahasiswa. Informasi ini mencakup informasi mengenai karakteristik konsumen dan bauran pemasaran pada Kantin Sehati.

Oleh karena itu, diperlukan suatu survey kepada konsumen mengenai perilaku konsumen termasuk faktor-faktor yang menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih Kantin Sehati baik dari segi produk maupun pelayanannya. Sesuai dengan pernyataan tersebut Penelitian ini mengambil tema dengan judul penelitian “Identifikasi Bauran Pemasaran Pada Kantin Sehati”.

1.2 Tujuan

Tujuan umum tugas akhir ini adalah mengidentifikasi bauran pemasaran pada Kantin Sehati. Tujuan khusus berdasarkan latar belakang ini adalah, sebagai berikut :

1. Mengetahui gambaran umum Kantin Sehati
2. Mengidentifikasi jenis-jenis makanan dan minuman di Kantin Sehati
3. Mengidentifikasi bauran pemasaran Kantin Sehati



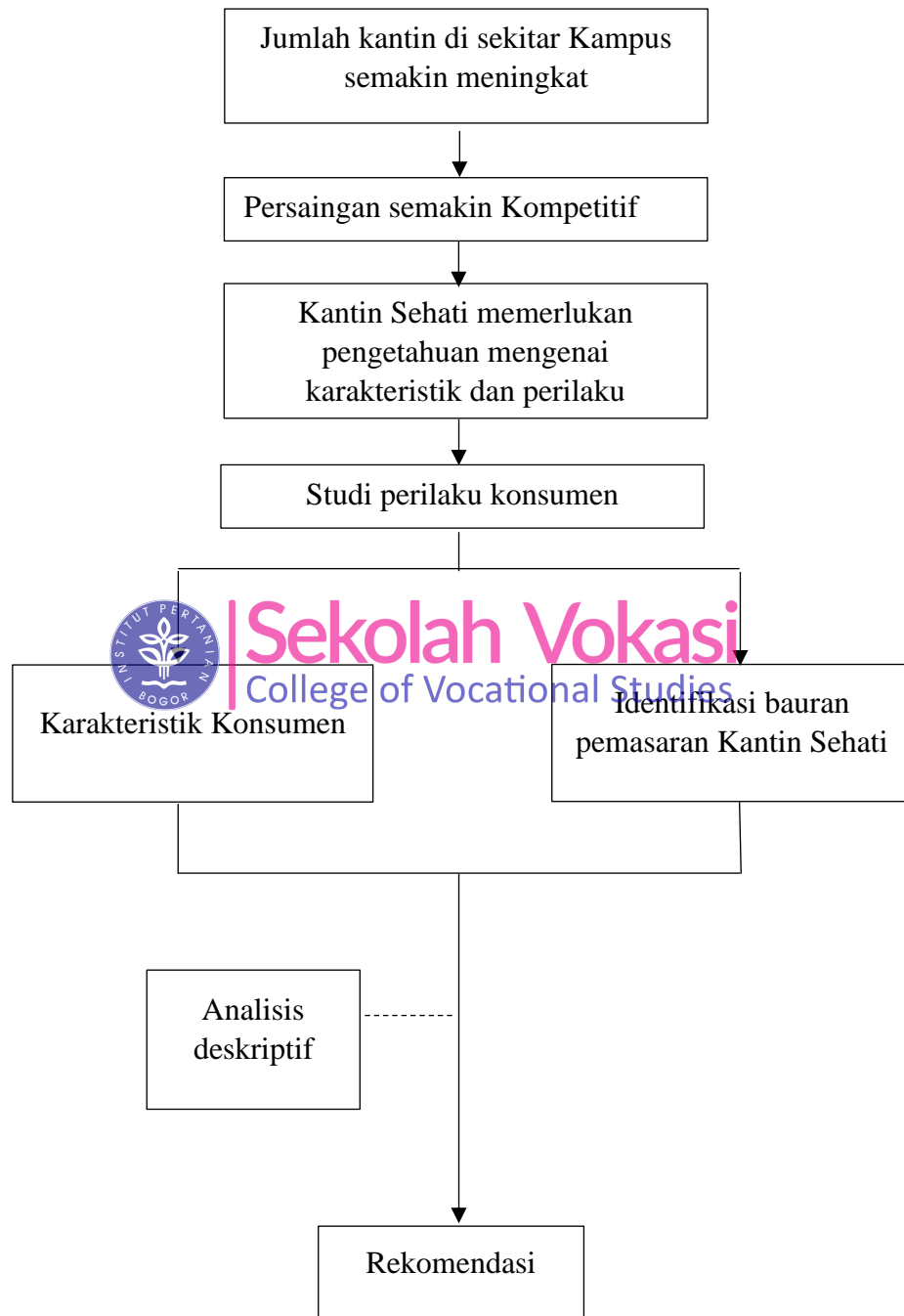
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
1.3 Kerangka Pikir

Perkembangan bisnis di bidang jasa boga terlihat di dalam lingkungan Kampus dimana jumlah kantin di sekitar Kampus semakin meningkat ditambah dengan banyaknya pedagang kaki lima yang menjual makanan dan minuman di sekitar Kampus Gunung Gede Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Kantin Sehati merupakan salah satu kantin yang terdapat di dalam lingkungan Kampus yang membutuhkan pengetahuan mengenai perilaku konsumennya untuk bertahan dalam persaingan.

Perilaku konsumen Kantin Sehati dapat diketahui dengan cara mengidentifikasi karakteristik konsumen dan mengidentifikasi bauran pemasaran. Kantin Sehati memiliki konsumen dengan karakteristik yang berbeda. Oleh karena itu, untuk mempertahankan dan mendapatkan konsumen Kantin Sehati harus menyusun strategi pemasaran dengan cara mencari informasi tentang karakteristik konsumen secara akurat. Terdapat beberapa elemen atribut yang dapat dijadikan faktor pertimbangan konsumen dalam memilih dan memutuskan pembelian. Salah satunya adalah atribut bauran pemasaran 7P yaitu, *Product, Place, Price, Promotion, People, Process, dan Physical Evidence*.

Untuk menganalisis karakteristik konsumen dan bauran pemasaran. Hasil kuesioner karakteristik konsumen dan bauran pemasaran akan dianalisis terlebih dahulu dengan cara analisis deskriptif. Hasil dari studi perilaku ini diharapkan dapat

digunakan oleh Kantin Sehati untuk mengevaluasi kinerja dan menetapkan strategi sesuai dengan karakteristik konsumennya.



Gambar 1 Kerangka Pikir Laporan Tugas Akhir



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.