

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Se'i merupakan produk olahan daging populer yang diproduksi dan dikonsumsi oleh penduduk NTT. Saat ini, masyarakat Pulau Timor dan Pulau Rote merupakan konsumen terbesar yang mengonsumsi produk se'i. Untuk mempertahankan kualitas dan cita rasa daging, proses produksi se'i menggunakan pengasapan. Bahan mentah se'i diambil dari daging babi segar kemudian diolah dengan menambahkan bumbu-bumbu lainnya. Se'i babi memiliki daya simpan minimal 4 hari di suhu ruang dan maksimal hingga 4 minggu jika disimpan secara vakum (Suluh, 2019).

Potensi bisnis dari peternakan babi dan produk olahannya di Nusa Tenggara Timur (NTT) masih sangat besar. Di Kota Kupang, dalam sehari diperkirakan produksi daging se'i babi bisa mencapai 2,5 ton. Jumlah tersebut belum termasuk kebutuhan konsumsi masyarakat dalam berbagai olahan daging babi yang lain. Pantauan Agrifood.id juga menunjukkan bahwa kebutuhan daging se'i, baik babi maupun sapi, cukup tinggi. Selain untuk konsumsi masyarakat lokal, daging se'i juga sudah banyak diminati beberapa warga di luar NTT. Sebagian besar wisatawan biasanya membeli daging se'i babi sebagai oleh-oleh khas dari NTT. Konsumsi daging babi pada tahun 2020 sebesar 26.658 kg, pada tahun 2021 naik sebesar 987.043 kg dan di tahun 2022 konsumsi daging babi meningkat menjadi 1085.746 kg (BPS Kota Kupang 2022).

Harga se'i babi di Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) diketahui bervariasi mulai dari Rp 20.000-30.000. Harga ini berlaku di tingkat kabupaten dan kota-kota seperti Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU). Salah satu kota di Kabupaten TTU adalah Kota Kefamenanu.

Kecamatan Kota Kefamenanu merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) yang memiliki ternak babi yang cukup banyak yaitu 106.183 ekor (BPS, 2022). Hal ini terlihat dari jumlah penduduk yang dimiliki. Jumlah penduduk yang banyak di suatu daerah maka semakin tinggi pula jumlah konsumsi yang dikategorikan menurut usia (produktif dan tidak produktif),

pendidikan (rendah, menengah dan tinggi) dan wilayah (pedesaan dan perkotaan) yang menjelaskan bahwa semakin tinggi jumlah penduduk semakin tinggi pula konsumsi produk di suatu daerah. Perkembangan jumlah penduduk dari tahun ke tahun semakin meningkat (BPS, Payakumbuh Dalam Angka 2017).

Jumlah pengusaha se'i babi di Kota Kefamenanu yang menggunakan daging babi sebagai bahan baku diketahui sebanyak 5 pengusaha. Jumlah usaha se'i babi di kota kefamenanu tentunya menjadi salah satu dasar bahwa usaha se'i babi memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dalam pemasaran. Selain itu, keuntungan yang diperoleh juga lebih besar. Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan topik: "Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Konsumsi Se'i Babi di Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara".

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana Faktor Kepuasan Konsumen di Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara?
2. Bagaimana Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Konsumsi Se'i Babi di Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara?

1.3 Tujuan

1. Untuk Mengetahui Faktor Kepuasan Konsumen Di Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara.
2. Untuk Mengetahui Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Konsumsi Se'i Babi Di Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara

1.4 Manfaat

1. Sebagai bahan informasi bagi pengusaha se'i babi di Kota Kefamenanu mengenai tingkat kepuasan konsumen.
2. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat di Kota Kefamenanu mengenai tingkat kepuasan konsumsi se'i babi.
3. Sebagai bahan informasi bagi Pemerintah Kabupaten Timor Tengah Utara mengenai tingkat konsumsi se'i babi
4. Sebagai bahan referensi bagi peneliti lanjutan yang berkaitan dengan kepuasan konsumsi se'i babi