

BAB I

PENDAHULAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat Asia tidak bisa terlepas dari kegiatan konsumsi. Dari segala kegiatan bisnis yang dilakukan masyarakat di Indonesia, yang terkait dengan hajat hidup orang banyak diminati adalah industri makanan dan minuman. Penduduk Indonesia pada tahun 2013 berjumlah lebih dari 249,9 juta orang. Artinya, Indonesia memiliki lebih dari 249,9 juta konsumen yang terus meningkat dari tahun ke tahun.

Setiap penduduk, berapa pun usianya, apa pun jenis kelaminnya, statusnya dan pekerjaannya bisa dianggap sebagai seorang konsumen. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan dasar manusia yang dikonsumsi setiap hari. Hirarki kebutuhan Maslow yang dikutip dalam Robbins (2006), menggambarkan bahwa kebutuhan paling dasar manusia adalah makanan sebelum kebutuhan lainnya terpenuhi. Hirarki lima kebutuhan yaitu psikologis, keamanan, sosial, penghargaan, dan aktualisasi diri. Pemenuhan setiap kebutuhan dilakukan secara berurutan dan setelah kebutuhan tertentu terpenuhi, kebutuhan berikutnya menjadi dominan. Makanan dan minuman adalah kebutuhan dasar yang penting.

Konsumen di Indonesia semakin terbuka dengan inovasi makanan dan minuman. Makanan menjadi semakin diminati oleh konsumen dan menjadi gaya hidup bagi masyarakat. Selain menjadi gaya hidup yang berhubungan secara emosional,

mengonsumsi makanan tetap menjadi kebutuhan pokok yang disesuaikan dengan kebiasaan masing-masing individu.

Yogyakarta sebagai kota pelajar memiliki lebih dari sepuluh universitas negeri dan lebih dari 17 universitas swasta. Yogyakarta adalah kota yang dihuni 3,553.10 ribu penduduk pada tahun 2014. Sebesar 7.95 % diantaranya berumur 19 sampai 24 tahun. Menurut Bappeda DIY, pada tahun 2015 jumlah mahasiswa menempuh pendidikan di Yogyakarta baik yang berasal dari dalam kota maupun luar kota Yogyakarta adalah sebesar 384.709 mahasiswa baik dari perguruan tinggi swasta maupun negeri. Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumen di Yogyakarta begitu banyak hanya dari kalangan mahasiswa saja.

Menurut data BPS, jumlah rata-rata konsumsi masyarakat dari tahun 2012 sebesar Rp. 341,149,- orang/bulan dan diperkirakan akan meningkat setiap tahunnya. Hal tersebut menunjukkan tingkat konsumsi yang besar terutama pada sektor makanan. Makanan jenis ini menjadi konsumsi mahasiswa yang memiliki kegiatan yang padat terlebih berasal dari luar kota atau memilih kos. Dengan berbagai restoran yang semakin banyak dan beragam, menunjukkan bahwa pemasar pada umumnya menjadikan kaum muda dan mahasiswa sebagai target utama penjualan produk-produk makanan dan minuman.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta (UAJY) menjadi salah satu universitas yang besar di Yogyakarta. Pada tahun 2015 telah menerima 2.566 mahasiswa, dengan

total mahasiswa aktif sebesar 20.830 orang untuk program strata satu saja. Kampus UAJY khususnya yang terletak di Babarsari, terdiri dari tiga gedung utama yaitu kampus 2 (Thomas Aquinas), 3 (Bonaventura) dan 4 (Theresa) yang menjadi tempat pembelajaran bagi tiga dari empat fakultas yang dikelola UAJY.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta kampus Babarsari telah mengatur pembagian sesi perkuliahan untuk setiap fakultas dan program studi (prodi), seperti yang diperlihatkan pada tabel berikut :

Tabel 1.1.
Sesi Kuliah Teknik Arsitektur

Sesi	Masuk	Keluar
Sesi 1	07.30	10.30
Sesi 2	10.30	13.00
Sesi 3	13.00	16.00
Sesi 4	16.00	18.00
Sesi 5	18.00	20.00

Sumber : Sistem Informasi Atma Jaya, 2015

Tabel 1.2.**Sesi Kuliah Fakultas Komunikasi, Teknik Sipil, dan Teknik Biologi**

Sesi	Masuk	Keluar
Sesi 1	07.30	10.00
Sesi 2	10.30	13.00
Sesi 3	13.30	16.00
Sesi 4	16.30	19.00

Sumber : Sistem Informasi UAJY, 2015

Tabel 1.3.**Sesi Kuliah Ekonomi**

Sesi	Masuk	Keluar
Sesi 1	07.00	09.50
Sesi 2	10.00	12.50
Sesi 3	13.00	15.50
Sesi 4	16.00	18.50

Sumber : Sistem Informasi UAJY, 2015

Tabel 1.4.**Sesi Kuliah Teknik informatika**

Sesi	Masuk	Keluar
Sesi 1	07.00	09.30
Sesi 2	09.45	12.15
Sesi 3	12.45	15.15
Sesi 4	15.30	18.00
Sesi 5	18.15	20.45

Sumber : Sistem Informasi UAJY, 2015

Tabel 1.5.**Sesi Kuliah Teknik Industri**

Sesi	Masuk	Keluar
Sesi 1	07.00	09.30
Sesi 2	09.45	12.15 (kecuali Jumat 09.45-11.45)
Sesi 3	12.30	15.00 (kecuali Jumat 13.00-15.00)
Sesi 4	15.45	17.45
Sesi 5	18.00	20.30

Sumber : Sistem Informasi UAJY, 2015

Dari tabel pembagian sesi setiap fakultas, dapat diamati bahwa jadwal perkuliahan dapat berlangsung sangat padat apalagi bagi mahasiswa yang mengambil banyak matakuliah. Rata-rata kegiatan perkuliahan dapat berlangsung dari pagi jam 07.00 hingga siang atau sore hari. Bagi mahasiswa yang mempunyai jadwal kuliah

yang padat dan berlangsung dari pagi pasti membutuhkan asupan makanan yang mengenyangkan untuk mengobati rasa lapar.

Bagi kebanyakan mahasiswa, menurut pengamatan dan pengalaman pribadi, bobot terbesar untuk mengisi perut saat perkuliahan adalah pada saat makan siang. Makan siang dapat dilakukan disela pergantian sesi perkuliahan antara sesi 2 dan 3. Berdasarkan tabel pembagian sesi, jeda waktu setiap sesi hanya berkisar 30 menit saja, sehingga dalam waktu yang singkat pula mengharuskan mahasiswa harus mencari tempat makan terdekat yaitu kantin.

Setiap gedung di kampus Babarsari memiliki kantin yang keseluruhannya berjumlah empat kantin. Kampus 2 memiliki dua buah kantin yang terletak di basement gedung dan di belakang kampus 2. Gedung kampus 3 memiliki satu kantin, demikian pula gedung kampus 4.

Tabel 1.6.

Jumlah Kantin setiap Kampus Babarsari

Gedung Kampus	Jumlah Kantin	Fakultas
Thomas Aquinas (Gedung kampus 2)	2 kantin, basement dan belakang kampus	Teknik Arsitektur, Sipil dan Biologi
Bonaventura (Gedung kampus 3)	Satu kantin	Ekonomi, Teknik Industri, Informatika
Theresa (Gedung kampus 4)	Satu kantin	Komunikasi

Sumber: Data Primer, 2015

Jam makan siang pada umumnya adalah sekitar jam 12.00 hingga jam 13.00, apabila dilihat dari Tabel 1.1. sampai dengan Tabel 1.5. jeda perkuliahan untuk makan siang bukan satu jam seperti pada umumnya. Waktu yang tersedia bagi mahasiswa yang menempuh kuliah pada sesi 2 dan 3 dalam satu hari, hanya mempunyai waktu paling lama 30 menit untuk makan siang.

Teknik Arsitektur pada Tabel 1.1. tidak mendapatkan jeda makan siang diantara sesi 2 dan 3. Fakultas Ekonomi yang ditunjukkan pada Tabel 1.3. hanya mendapatkan jeda waktu 10 menit. Bila diperhatikan Tabel 1.6. tentang jumlah kantin yang tersedia pada setiap gedung dibandingkan dengan jumlah mahasiswa, dirasa tidak akan cukup menampung kebutuhan makan siang seluruh mahasiswa. Hal tersebut dapat dikatakan permintaan lebih besar daripada penawaran.

Kantin memiliki tempat duduk yang terbatas sehingga tidak mampu menampung semua mahasiswa jika makan siang bersamaan. Menurut pengalaman pribadi, contohnya kampus 3, memiliki jumlah tempat duduk terlebih yang terbatas dan membuat konsumen mahasiswa tidak mendapat tempat duduk apabila keluar kelas sedikit lebih lambat dari yang lain. Selain kendala tempat, waktu jeda sesi yang terbatas juga menjadi masalah. Jeda sesi yang singkat membuat mahasiswa yang ingin makan siang tidak dapat mencari makan dengan jarak yang jauh dari kampus. Apabila makan di kantin, mahasiswa tidak memiliki waktu untuk menunggu bangku yang kosong.

Jam makan siang yang terbatas dan tempat yang tersedia di kantin tidak sebanding dengan jumlah mahasiswa, sementara konsumen tetap menginginkan makan siang yang dapat mengenyangkan dan enak. Kebiasaan makan siang orang Indonesia pada umumnya tidak dapat dilepaskan dari nasi sebagai sumber makanan pokok. Anggapan bahwa belum makan bila tanpa nasi masih menjadi sugesti bagi masyarakat untuk terus mengkonsumsi nasi. Dikutip dari Okezone (2014), bahwa menurut fakta, Indonesia masih menjadi Negara di Asia dengan konsumsi nasi tertinggi, yaitu sekitar 109 kg per kapita dalam setahun, dibandingkan dengan rata-rata konsumsi nasi di Negara lain yang hanya mencapai 60 kg.

Menurut data Riset Kesehatan (Riskesdas) tahun 2010, yang dikutip dari Kompas (2015), pada sampel 190.000 orang dewasa berusia 18-45 tahun dari berbagai daerah di Indonesia menunjukkan bahwa nasi menyumbangkan hingga 44 persen dari total asupan kalori per orang per hari. Karakter dasar itu telah membuat konsumen atau mahasiswa selalu berusaha memenuhi kebutuhan makan siangnya dengan membeli makanan di kantin atau rumah makan yang menyediakan nasi.

Makan dengan menggunakan nasi saja akan terasa hambar. Banyak pelaku bisnis di wilayah kampus Babarsari yang menjual beraneka ragam makanan untuk melengkapi nasi. Misalnya soto, ayam geprek, berbagai lauk dan sayuran. Makan siang soto dengan nasi memang sangat mengenyangkan dan lezat, namun soto memiliki keterbatasan seperti harus makan di warung tersebut karena menggunakan mangkok dan tidak praktis untuk dibawa pulang, selain bahwa soto yang enak harus

dengan kuah yang panas. Penjualan makanan santap siang bermenu utama nasi dengan masakan berkuah memiliki kesulitan di dalam penyajiannya yang harus panas dan kurang praktis.

Makanan tidak berkuah yang biasanya tersedia adalah ayam geprek dan ayam kremes. Makanan dengan lauk ayam akan sangat merepotkan untuk dimakan apabila sedang terburu waktu. Mahasiswa yang masih memiliki sesi perkuliahan pasti akan kesulitan apabila harus makan dengan cepat, ditambah lagi apabila tidak ada tempat di kantin untuk makan siang dengan menu yang kurang praktis tersebut.

Praktis, enak, komplit dan mengenyangkan sepertinya menjadi kombinasi tepat bagi makan siang ideal mahasiswa. Lauk pendamping nasi yang dipilih tidak membuat mahasiswa kesulitan untuk memakannya. Rasa yang enak dan memiliki komponen yang komplit di dalam satu masakan misalnya, terdapat protein, sayuran, dan bahan-bahan lain, sehingga satu masakan dapat menjadi pendamping nasi yang komplit komposisinya.

Secara singkat dapat diketahui bahwa mahasiswa memiliki kesulitan dalam memenuhi makan siang di kampus karena kendala waktu dan ruang. Namun di sisi lain, mahasiswa masih menginginkan makan siang yang enak dan mengenyangkan. Dari pengamatan itu, maka diperlukan adanya solusi untuk mengatasi permasalahan makan siang bagi mahasiswa Universitas Atma Jaya Yogyakarta kampus Babarsari. Yakni agar para mahasiswa dapat tetap melakukan atau memenuhi makan

siang bermenu nasi walau pun tidak memiliki sarana tempat yang memadai dan waktu yang mencukupi. Produk yang ditawarkan sebagai solusi berupa nasi berlauk oseng-oseng yang dikemas secara praktis dan dijajakan menggunakan truck secara berkeliling (*food truck*) sebab itu produk yang belum pernah ada ini dinamakan O-Ling (Oseng Keliling).

Dari uraian yang dipaparkan maka ,dapat diketahui pula adanya celah atau peluang dalam bisnis makanan di Babarsari yang sebelumnya tidak dilihat oleh pelaku usaha yang sudah ada. O-Ling muncul dari imajinasi dan apa yang diyakini sebagai peluang ini berawal dari keyakinan subjektif yang cenderung intuitif. Karena berawal dari imajinasi dan keyakinan bersifat intuitif, maka peluang O-Ling tersebut perlu dipertanggungjawabkan melalui penelitian ini.

1.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah disampaikan maka permasalahan produk ini dapat dirumuskan secara singkat, yaitu bagaimana peluang berupa potensi permintaan atas produk O-Ling (Oseng Keliling) di pasar sasaran Universitas Atma Jaya Yogyakarta kampus Babarsari ?

1.3. Batasan Masalah

Batasan masalah dimaksudkan agar yang dibahas dalam penelitian ini tetap terfokus pada atau tidak menyimpang dari masalah yang diteliti. Penelitian ini difokuskan pada upaya pencarian peluang O-Ling di pasar sasaran Universitas Atma

Jaya Yogyakarta kampus Babarsari sehingga konsumen yang dimaksud dalam penelitian ini adalah mahasiswa Universitas Atma Jaya Yogyakarta kampus Babarsari yang berpotensi melakukan kegiatan konsumsi di kawasan tersebut di siang hari.

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan maka tujuan penelitian ini adalah mencari jawaban secara empiris apakah O-Ling mempunyai potensi permintaan yang dapat direalisasikan dari pasar sasaran Universitas Atma Jaya Yogyakarta Babarsari.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, penelitian ini dilakukan untuk memperdalam pengetahuan, menambah pengalaman dan mengetahui langkah-langkah dalam penelitian, khususnya kualitatif secara benar.
2. Bagi pihak manajemen, hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk ditidaklanjuti melalui studi kelayakan bisnis yang lebih mendalam sehingga *business plan* yang tepat dapat disusun, juga untuk bisnis yang sama atau yang sejenis.
3. Bagi peneliti kuantitatif, menguji efektifitas bekerjanya berbagai variable yang teridentifikasi dari penelitian ini, setelah bisnis ini direalisasikan.

4. Bagi peneliti kualitatif, dapat melakukan penelitian sejenis pada kuliner lain, misalnya pemasaran produk minuman dengan menggunakan *food truck* di Kampus Babarsari.



1.6. Sistematika Penulisan

Bab I : Pendahuluan

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

Bab II : Landasan Teori

Bab ini berisikan tentang uraian teoritis yang digunakan sebagai dasar teori yang dapat mendukung penelitian.

Bab III : Gambaran Umum Produk dan Pasar Sasaran

Bab ini berisikan tentang gambaran situasi bisnis di kawasan Babarsari khususnya di kampus Universitas Atma Jaya Yogyakarta dan menjelaskan secara rinci tentang produk O-Ling.

Bab IV : Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini membahas mengenai hasil penelitian berupa data kualitatif berdasarkan jawaban responden dari wawancara pengamatan secara langsung (observasi) maupun survey yang telah dilakukan.

Bab V : Penutup

Bab ini berisikan tentang kesimpulan, implikasi manajerial dan saran yang diajukan sebagai bahan pertimbangan bagi pihak-pihak yang berkepentingan.