

## KEPUTUSAN PEMBELIAN BAHAN DASAR DAGING PENJUAL KALDU KIKIL/KOKOT DI KABUPATEN PAMEKASAN

**A. Yudi Heryadi<sup>1)</sup>, Achmarul Fajar<sup>2)</sup>, Raka Dwi Pahingga<sup>3)</sup>**

<sup>1,3)</sup> Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Madura

<sup>2)</sup> Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Madura

Author e-mail : [yudi@unira.ac.id](mailto:yudi@unira.ac.id)

### Abstrak

Masyarakat Madura khususnya kabupaten Pamekasan sangat menyukai olahan daging sapi yang merupakan masakan khas masyarakat yaitu kaldu kiki/kokot. Asumsi masyarakat terhadap pemilihan daging sapi Madura sebagai olahan Kaldu kiki/kokot disebabkan, tekstur daging sapi madura itu sendiri terasa lebih empuk dan berserat dibandingkan dengan daging sapi *exotic*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui keputusan penjual dalam memilih daging sapi madura dan *exotic* sebagai bahan dasar olahan kaldu kiki/kokot di Kabupaten Pamekasan. Materi penelitian ini adalah 6 penjual kaldu kiki/kokot di Kabupaten Pamekasan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa depot di kabupaten Pamekasan mayoritas menggunakan bahan dasar sapi Madura untuk olahan kaldu kiki/kokot. Walaupun daging sapi Madura relatif lebih mahal, tetapi penjual tetap memilih sapi Madura dengan alasan daging lebih empuk, berserat, harum dan ketika dikonsumsi mempunyai cita rasa dan ciri khas tersendiri.

Disimpulkan bahwa faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian yang dilakukan oleh penjual kaldu kiki/kokot di kabupaten Pamekasan adalah faktor budaya, faktor individu dan faktor psikografis.

**Kata kunci :** Keputusan Pembelian, Kaldu kiki/kokot, Pamekasan.

### Abstract

The people of Madura, especially the Pamekasan district, really like processed beef, which is a special dish of the community, namely kiki/cockot broth. The public's assumption regarding the selection of Madura beef as processed kiki/cockot broth is due to the fact that the texture of the Madura beef itself feels more tender and fibrous compared to exotic beef. processed kiki/cockot broth in Pamekasan Regency. The material for this study were 6 sellers of kiki/kokot broth in Pamekasan Regency. The method used in this research is descriptive qualitative method.

The results showed that the majority of depots in Pamekasan district used Madura cattle for processed kiki/cocot broth. Even though Madura beef is relatively more expensive, sellers still choose Madura beef on the grounds that the meat is more tender, fibrous, fragrant and when consumed has its own taste and characteristics.

It was concluded that the factors influencing purchasing decisions made by kiki/kokot broth sellers in Pamekasan district were cultural factors, individual factors and psychographic factors.

**Keywords:** *Purchase decision, Kiki/kokot broth, Pamekasan.*

### PENDAHULUAN

Masyarakat Madura khususnya Kecamatan Pamekasan lebih menyukai daging sapi sebagai olahan kaldu kiki/kokot. Kaldu kiki/kokot ini sebenarnya adalah sop kiki sapi, disebut sop karena kuliner satu ini masih dalam kategori masakan memiliki kuah. Sebenarnya, kaldu kiki lebih menyerupai gulai atau rawon, bedanya kalau kaldu kiki diberi potongan kiki atau kokot. Ciri-ciri dari kaldu kiki/kokot dengan kuahnya agak kental dikarenakan ada campuran kacang hijau dan

potongan kiki/kokot sapi. (Agustina D. K. dan Rajfan J, 2015).

Konsumen biasanya membeli di pasar tradisional ataupun pasar modern untuk memperoleh daging sapi. Konsumen memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada daging sapi yang dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan membeli. Menurut Dewi (1994) perilaku konsumen akan sangat terkait dengan atribut produk. Atribut produk adalah karakteristik dari suatu produk yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli

suatu produk. Konsumen menginginkan daging sapi sesuai dengan preferensinya. Dalam melakukan pembelian daging sapi, konsumen akan selalu memperhatikan atribut-atribut yang melekat pada daging sapi. Oleh karena itu, produsen atau pemasar daging sapi di Kabupaten Pamekasan dituntut untuk mengetahui apa yang menjadi preferensi atau kesukaan konsumen dan memberikan yang terbaik sesuai dengan preferensi konsumen terhadap daging sapi.

Secara umum, daging sapi merupakan sumber mineral kalsium, fosfor, dan zat besi serta vitamin B kompleks (niasin, riboflavin, dan tiamin), meskipun rendah kadar vitamin C nya. (b) protein daging lebih mudah dicerna dibandingkan dengan sumberbahan pangan nabati. (c) daging sapi mengandung energi sebesar 250 kkal/100 g. Jumlah energy dalam daging sapi ditentukan oleh kandungan lemak intraselular didalam serabut-serabut otot. (d) Daging sapi mengandung kolesterol.

Banyaknya minat masyarakat terhadap daging sapi, dan sebagai bahan olahan masyarakat Madura khususnya di Kabupaten Pamekasan. Kaldu kikir/kokot merupakan olahan yang paling banyak dijumpai di Kota Pamekasan. Kaldu kikir/kokot merupakan hasil dari bahan pangan hewani yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat , termasuk juga masyarakat Pamekasan karena rasanya yang lezat dan bergizi tinggi. Kaldu kikir/kokot yang dipasarkan di depot-depot memiliki berbagai karakteristik atau ciri yang berbeda satu sama lain. Konsumen akan selalu mempertimbangkan karakteristik kaldu kikir sebelum membeli dan menyesuikannya dengan kesukaan/ preferensi konsumen terhadap kaldu kikir, kokot. (Agustina. D. K. dan Rajfan J, 2015).

Keputusan pembelian yang dilakukan konsumen dipengaruhi oleh banyak faktor. Engel, et al. (1994) mengungkapkan ada tiga faktor utama yang mempengaruhi keputusan pembelian, yaitu: faktor lingkungan meliputi budaya, kelas sosial, pengaruh keluarga, dan situasi, faktor perbedaan individu meliputi sumberdaya konsumen, motivasi, pengetahuan, sikap, kepribadian, gaya hidup, dan demografi, dan faktor psikologis meliputi pengolahan informasi, pembelajaran, dan perubahan sikap atau perilaku.

Asumsi masyarakat terhadap pemilihan daging sapi Madura sebagai olahan Kaldu kikir/kokot disebabkan, tekstur daging sapi madura itu sendiri terasa lebih empuk dan berserat dibandingkan dengan daging sapi *exotic* walaupun

daging sapi Madura harganya lebih mahal. Menurut Fathurahman (2008), atribut utama perbedaan kualitas fisik daging sapi potong lokal dan impor antara lain rasa dan aroma, warna, perlemakan (marbling), dan tekstur. Warna daging sapi yang baik adalah berwarna merah cerah. Tekstur daging yang baik adalah apabila ditekan dengan jari tangan serat daging tidak akan hancur tapi akan kembali kebentuk awal, apabila serat daging hancur ketika ditekan berarti daging tersebut sudah rusak. Rasa dan aroma daging yang baik adalah beraroma khas daging sapi.

Dari latar belakang diatas maka dapat di rumuskan permasalahan bagaimana mengetahui keputusan penjual dalam memilih daging sapi Madura dan *exotic* di Kabupaten Pamekasan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui keputusan penjual olahan Kaldu kikir/kokot dalam memilih bahan dasar dari daging sapi Madura dan sapi *exotic* di Kabupaten Pamekasan.

## MATERI DAN METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu menggali data sendiri dari pemilik depot dengan mendatangi depot kaldu kikir/kokot atau wawancara tentang keputusan Pembelian Daging Sapi Madura Dan *Exotic* Penjual Kaldu Kikir Atau Kokot Di kabupaten Pamekasan. Data yang terkumpul dianalisa dan diidentifikasi untuk mengetahui keputusan penjual memilih daging sapi Madura atau sapi *exotic* di Kecamatan Pamekasan.

Teknik Pengambilan data dengan dengan observasi yang mengharuskan peneliti turun ke lapangan mengamati hal-hal berkaitan dengan ruang, tempat, pelaku, kegiatan, serta benda benda. Observasi ini bertujuan untuk mengetahui keputusan penjual memilih daging sapi Madura atau sapi *exotic* di Kecamatan Pamekasan.

Sedangkan wawancara dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab secara lebih mendetail beberapa alasan responen memeberikan penilain tertentu terhadap pertanyaan yang diajukan.

Teknik Analisis Data menggunakan metode deskriptif dirancang untuk mengumpulkan informasi tentang keadaan-keadaan nyata sekarang (sementara berlangsung). Tujuan utama dalam menggunakan metode ini adalah menggambarkan sifat suatu keadaan yang sementara berjalan pada saat penelitian dilakukan, dan memeriksa sebab-sebab dari gejala tertentu (Arikunto, 2010).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Kaldu kiki/kokot

Nama *kaldu* sendiri merujuk pada hidangan dasar rebusan kacang hijau yang diberi bumbu dan kuah rebusan tulang dan tetelan daging itu. Biasanya orang Madura menggunakan tulang dan tetelan sapi untuk bahan rebusan. Tapi masyarakat Arab-Madura kerap menggunakan tulang dan tetelan kambing. Kaldu kiki/kokot mengajarkan kerendahan hati secara simbolik, tentu saja. Ini sama dengan banyak hal dalam kehidupan tradisional yang penuh dengan simbol, yang menyampaikan pesan secara sangat tersirat. Kemampuan transformasi makna dari satu dari satu generasi ke generasi berikutnya itu sangat ditentukan oleh pertemuan frekuensi pemaknaan antara mereka. Pesan yang semula *encrypted* (makna tersirat) itu bisa dibuka kembali ketika seseorang mampu melakukan *decipher* (menafsirkan). (Karim. A. G, 2019).

Kaldu kiki/kokot merupakan kuliner yang sangat diminati oleh masyarakat Madura pada umumnya. Dan olahan ini mencakup ke semua kalangan. Dikarenakan banyaknya olahan yang berasal dari daging sapi. Jadi, kuliner ini mempunyai daya tarik tersendiri bagi masyarakat Madura secara keseluruhan.

Di Kecamatan Pamekasan, kuliner kaldu kiki/kokot banyak dijumpai dan diminati oleh masyarakat dimana setiap penjual/depot mempunyai ciri khas yang berbeda-beda.

### Keputusan Pembelian

Wawancara secara langsung dan pengisian kuisioner untuk mengukur sikap dan pendapat mengenai alasan pembelian dan keputusan pembelian dengan skala Likert, kepada penjual kaldu kiki/kokot di Kecamatan Pamekasan. Sebagai berikut:

### Faktor Budaya

Berdasarkan hasil dari interview dan pengisian kuisioner kepada ke- enam pemilik depot, budaya secara tidak langsung mempengaruhi proses pembelian daging sapi sebelum memutuskan untuk memilih daging yang akan di olah menjadi kaldu kiki/kokot. Maka dari itu, budaya Madura itu sendiri menjadi sebuah alasan pemilik memilih daging sapi Madura. Karena, olahan kaldu kiki/kokot merupakan sebuah makanan khas masyarakat Madura secara keseluruhan. Dari opini masyarakat pemilik depot setuju bahwasanya

daging sapi Madura masih menjadi pilihan dalam olahan kaldu/kiki. Karena, dagingnya yang berserat, dan empuk meskipun harga daging nya lebih mahal.

Tabel 1. Skala Likert untuk Faktor Budaya

No	Pedagang	Nilai Budaya	Gradasi
1	A	2	Setuju
2	B	2	Setuju
3	C	3	Ragu-ragu
4	D	2	Setuju
5	E	3	Ragu-ragu
6	F	2	Setuju
Rerata		2,3	Setuju

Sumber: Data diolah 2022

### Faktor Individu

Terdapat beberapa faktor internal yang menggerakkan dan mempengaruhi perilaku penjual dan konsumen dalam mengambil keputusan belanja, yaitu sumber daya, pengetahuan, sikap, motivasi, serta kepribadian. Dalam proses keputusan pembelian kaldu kiki/kokot ke- enam pemilik menggunakan daging sapi Madura. Walaupun, daging sapi Madura lebih mahal daripada sapi Exotic, penjual tetap menggunakan daging sapi Madura. Hasil interview dan pengisian kuisioner pemilik depot setuju bahwa faktor individu setuju karena berakaitan dengan tingkat kepuasan konsumen yang lebih diutamakan. Meskipun penjual mematok harga yang lebih mahal akan olahan kaldu kiki/kokot tersebut., minat konsumen terhadap kaldu kiki/kokot tersebut tetap tinggi.

Tabel 2. Skala Likert untuk Faktor Individu

No	Pedagang	Nilai Individu	Gradasi
1	A	1	Sangat Setuju
2	B	3	Ragu-ragu
3	C	4	Tidak Setuju
4	D	2	Setuju
5	E	3	Ragu-ragu
6	F	2	Setuju
Rerata		2,5	Setuju

Sumber: Data diolah 2022

### Faktor Psikografis

Faktor psikografis atau gaya hidup jelas berpengaruh terhadap keputusan pembelian kiki/kokot. Karena opini masyarakat Madura lebih

berminat terhadap kiki/kokot sapi Madura. Berdasarkan selera masyarakat Madura yang lebih menyukai kiki/kokot sapi Madura dibanding sapi Exotic.

Tabel 3. Skala Likert untuk Faktor Psikografis

No	Pedagang	Nilai Psikografis	Gradasi
1	A	1	Sangat Setuju
2	B	4	Tidak Setuju
3	C	4	Tidak Setuju
4	D	2	Setuju
5	E	3	Ragu-ragu
6	F	2	Setuju
Rerata		2,7	Setuju

Sumber: Data diolah 2022

Dari ke-enam penjual kaldu kiki/kokot diatas, peneliti dapat menyimpulkan, bahwa dari interview dan pengisian kuisisioner depot yang ada di Kecamatan Pamekasan setuju mayoritas menggunakan kiki/kokot sapi Madura. Walaupun daging sapi Madura relatif lebih mahal, tetapi penjual tetap memilih sapi Madura dengan alasan daging lebih empuk, berserat, harum dan ketika dikonsumsi mempunyai cita rasa dan ciri khas tersendiri. Faktor budaya, faktor individu, faktor psikografis juga mempengaruhi dalam proses keputusan pembelian yang dilakukan oleh penjual kaldu kiki/kokot di Kecamatan Pamekasan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Masyarakat Madura dalam memilih daging sapi, juga berdasarkan faktor budaya. Budaya yang dimaksud ialah faktor spiritual, yang dimana mayoritas masyarakat Madura dan Kecamatan Pamekasan yaitu beragama muslim. Jadi, secara tidak langsung juga dapat mempengaruhi dalam pembelian daging sapi.
2. Dalam keputusan pembelian faktor individu juga sangat mempengaruhi penjual dalam memilih daging sapi Madura sebagai bahan olahannya. Penjual tetap memilih daging sapi Madura yang harganya relatif lebih mahal dibandingkan dengan sapi Exotic. Karena penjual lebih mementingkan kepuasan konsumennya.
3. Faktor psikografis juga mengambil peranan penting dalam pembelian kaldu kiki/kokot. Karena setiap masyarakat Madura memiliki selera dan pilihan cita rasa yang berbeda.

Namun, meskipun harganya lebih mahal dari sapi Exotic. Masyarakat madura lebih memilih kiki/kokot sapi Madura.

### Saran

1. Pada saat pembelian kiki/kokot sapi Madura disarankan kepada penjual harus lebih pandai memilih kiki/kokot yang berkualitas baik, demi meningkatkan kepuasan konsumen.
2. Penjual disarankan lebih mengembangkan inovasi pada olahan kaldu kiki/kokot yang sedikit berbeda dari yang lain, namun tidak mengurangi kualitas dari olahan tersebut
3. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan lebih mendalami perbedaan tentang daging sapi Madura dan sapi Exotic, karena asumsi masyarakat Kecamatan Pamekasan dan masyarakat pada umumnya masih beranggapan bahwa sapi Madura memiliki kualitas lebih baik dari sapi Exotic.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina D. K. Rajfan J. 2015. Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati vol. XII No. 12. Fakultas Pertanian Universitas Madura. 2015.
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Budiawan, Rezki (2017) *Komparasi Kualitas Fisik Daging Sapi Lokal Dan Impor Di Kota Yogyakarta*. Skripsi thesis, Universitas Mecu Buana Yogyakarta.
- Dewi, M. 1994. *Perilaku Konsumen Daging Sapi dan Kerbau pada Konsumen Keluarga di Pekanbaru* [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Elvina R.S. Analisis Gaya Keputusan Pembelian Daging Sapi Segar Pada Konsumen Menengah Ke Atas Di Kota Bogor (Studi Kasus Di Kecamatan Tanah Sareal Bogor). 2006. Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Engel JF, Blackwell RD, Miniard PW. 1994. *Perilaku Konsumen*. Terjemahan. Jilid I. Edisi ke-6. F.X. Budiyanto, penerjemah. Jakarta : Binarupa Aksara Jakarta.
- Fathurahman, E. (2008). *Penanganan daging sapi*. FoodReview. Retrieved November 2, 2012 from <http://www.foodreview.biz>. Diakses tanggal 8 Agustus 2019. Dalam Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor Dan Daging Sapi Lokal, Gunawan L. 2008.

- Karim, A. G. 2019. Kaldu Kokot dan Falsafah Kerendahan Hati Islam Madura. <http://alif.id/read/abdul-ghaffar-karim/kaldu-kokot-dan-falsafah-kerendahan-hati-islam-madura-b222097p/>, Diakses tanggal 29 September 2019.
- Kotler, Philip dan Keller, 2007, Manajemen Pemasaran, Jilid I, Edisi Kedua belas, PT. Indeks, Jakarta
- Natasasmita, Sudjana. 1978. Evaluasi Daging. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor Pr.
- Pakpahan, A.R.S. 2012. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Daging Sapi Di Indonesia, Economics Development Analysis Journal. Vol. 1 No.2