

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Warga Indonesia di masa modern saat ini, sangat menggemari kuliner sembari berwisata, sebab banyak daerah-daerah di Indonesia mempunyai bermacam wisata yang menarik buat didatangi serta tiap wilayah tersebut mempunyai karakteristik khas santapan tradisional masing-masing. Terlebih saat ini masyarakat lebih memilih membeli makanan di luar sebab lebih praktis dari pada membuatnya sendiri. Dengan budaya warga Indonesia yang suka kuliner sembari berwisata, saat ini banyak bermunculan warung makan baru yang terletak di posisi terdekat dari wisata. Menurut (Marsum W.A, 2005:23) rumah makan merupakan suatu tempat atau bangunan yang dikelompokkan secara umum dari pengertian, bisa disimpulkan bahwa rumah makan ialah usaha yang melayani konsumen berlandaskan oleh ruang lingkup aktivitas yang menyediakan makanan dan minuman serta bersifat komersial.

Warung makan merupakan sebutan untuk istilah yang digunakan untuk usaha dengan menyajikan hidangan bagi warga dan menyediakan tempat makan serta menetapkan harga tertentu untuk minuman, makanan, dan pelayanan. Setiap warung mempunyai keunggulan menu makanan masing - masing untuk menarik minat konsumen. Konsumen merupakan pengguna jasa dan produk yang tersedia di masyarakat, dan menjadi salah satu faktor yang menentukan kesuksesan usaha kecil atau besar dalam mencapai tujuan yang diharapkan. Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin modern peminat makanan tradisional semakin berkurang karena proses pembuatan yang lama maupun cara memasaknya yang kuno atau jadul.

Sedangkan peminat makanan modern semakin banyak karena penyajiannya yang cepat dan tidak ribet. Makanan tradisional mulai jarang di temui karena bersaing dengan makanan cepat saji seperti pitzza, spageti dan lain-lain, padahal jika dilihat dari segi harga maupun kesehatan memiliki kandungan gizi yang sangat jauh berbeda. Setiap makanan tradisional maupun cepat saji memiliki keunggulan maupun kekurangan masing-masing, setiap makanan modern maupun tradisional juga memiliki cara penyajian yang berbeda-beda. Begitupun dengan istilah tradisional memiliki gambaran kuno atau jadul yang identik dengan prosesnya yang lama namun hal ini tidak berlaku pada salah satu warung tradisional yang terletak di daerah Mojokerto tepatnya di Trawas, provinsi Jawa Timur.

Warung Lambau merupakan warung makan tradisional yang mengusung tema lesehan dengan menu yang berfokus pada masakan tradisional, didirikan pada 17 Agustus 2019 dan terletak di sebelah jalan raya Trawas, kecamatan Trawas kota Mojokerto. Nama Lambau sendiri memiliki artian yang mendalam bagi pak Edi selaku pendiri warung itu sendiri, Lambau sendiri berasal dari bahasa Belanda yaitu "Land bouw" jika dialih bahasakan ialah tanah perkebunan. Sebelum didirikan sebuah warung tanah yang ada di sepanjang jalan raya Trawas adalah lahan perkebunan, itulah mengapa pak Edi sebagai pemilik warung Lambau. Warung Lambau dibangun atas lahan milik perhutani dengan membayar biaya sewa setiap bulan. Warung ini didirikan oleh sepasang suami istri yaitu Pak Edi dan Ibu Siti dengan modal pribadi. Warung ini menyajikan makanan tradisional namun dengan penyajian yang menarik, proses pengolahan makanan segar menjadi makanan siap dikonsumsi. Salah satu menu makanan yang menjadi favorit konsumen adalah 4T (Tempe, Tahu, Telur, Terong) dan juga menu tradisional lainnya.

Warung Lambau memiliki tempat yang strategis serta lokasinya yang terletak di pegunungan dekat dengan tempat wisata Alas Pelangi. Lokasi warung Lambau berada di pegunungan yang memiliki suasana alami jarang akan polusi udara dan tentunya memiliki hawa yang sejuk serta dikelilingi oleh hutan pinus, membuat konsumen betah berlama-lama di warung karena alasan tersebut. Ditambah lagi dengan fasilitas yang memadai seperti banyaknya meja yang disediakan, musholla, tempat parkir yang luas, toilet, *wi-fi* dengan kecepatan yang maksimal, *free music*, stop kontak dalam jumlah banyak, wastafel dan sabun untuk cuci tangan.

Warung Lambau memiliki total empat karyawan dua juru masak dan dua pelayan. Sedangkan jam operasional dari warung Lambau pada hari biasa buka pukul 08.30 tutup 20.00 untuk hari weekend warung buka pukul 08.00 sampai 22.00 malam. Konsep dekorasi yang dipakai oleh warung Lambau adalah model trendi tapi klasik, untuk bahan dekorasi kebanyakan perpaduan kolaborasi antara bahan stenlis sebagai dasar bangunan sedangkan untuk hiasannya adalah kayu jati bertujuan supaya menyatu dengan alam sekitar. Dapat menampung banyak konsumen serta tempat dipisahkan oleh sekat sebagai pembatas.

Semua hal di atas menjadikan keunggulan tersendiri bagi warung Lambau. Akhir bulan Januari mulai banyak wisatawan yang menghabiskan waktu liburanya dengan keluarga salah satunya pergi ke wisata alas Pelangi, dengan mulai banyaknya wisatawan berkunjung ke tempat wisata tersebut. Banyak masyarakat sekitar tempat wisata alam terawas memanfaatkan peluang tersebut warga sekitar untuk membuat warung baru di sekitar tempat wisata.

Untuk bertujuan mendapatkan untung dari mendirikan warung didekat tempat wisata yang menjadikan persaingan makin ketat antara pengusaha warung yang saling ingin membuat konsumen tertarik agar datang ke warungnya setiap berwisata ke Trawas. Sehingga, penulis tertarik untuk meneliti salah satu warung yang ada di kawasan Trawas yaitu warung Lambau. Berdasarkan penjelasan tersebut, penulis tertarik melaksanakan penelitian dengan judul **“ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KEPUTUSAN KONSUMEN MAKAN DI WARUNG LAMBAU KECAMATAN TRAWAS KABUPATEN MOJOKERTO”**. Dengan mengkaji lebih dalam mengenai faktor apa saja yang mempengaruhi minat pembeli di warung lambau.

#### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang diperoleh dari penelitian ini yaitu “faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keputusan konsumen makan di warung Lambau Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto”.

#### **C. Tujuan Penelitian**

Dari latar belakang dan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen makan di warung Lambau Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi media pembelajaran atau rekomendasi bagi penelitian berikutnya tentang faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen makan di warung Lambau. Selain itu juga bisa berperan serta dalam pengembangan ilmu manajemen pemasaran.

## 1. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan bisa menghasilkan informasi yang bermanfaat bagi pemilik usaha warung sehingga dapat berkontribusi dan mempertimbangkan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keputusan konsumen untuk makan di warung Lambau Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto.

## 2. Manfaat Teoritis

Besar harapan penelitian ini bisa dijadikan guna pengembangan teori dan aset ilmu, terutama di bidang perilaku konsumen mengenai apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen makan di warung Lambau Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto.

### a. Bagi Akademik

Hasil penelitian ini diharapkan bisa dijadikan referensi tambahan buku untuk Perpustakaan Universitas Islam Majapahit, khususnya di Fakultas Ekonomi jurusan manajemen, serta diharapkan bisa menjadi motivasi untuk penelitian yang mengarah bagi pembahasan keputusan konsumen makan di warung Lambau Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto.

### b. Bagi peneliti

Sebagai salah satu prasyarat untuk menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi dan meningkatkan tingkat pengetahuan di bidang manajemen pemasaran dan pelatihan penulis, sehingga bisa menerapkan teori-teori yang telah diajarkan sebelumnya dalam bangku kuliah.

## **E. Batasan Penelitian**

Pembatasan masalah bertujuan agar penulis bisa menggambarkan secara tepat sasaran sesuai dengan apa yang diharapkan penulis. Supaya konsisten dengan pokok masalah penelitian, maka penulis dalam penelitian ini membatasi pembahasan penelitian hanya pada konsumen yang hanya datang di warung Lambau pada periode 2021.