

Pengaruh Kualitas dan Harga Beras Hitam terhadap Kepuasan Konsumen di PD Dharma Santhika Kabupaten Tabanan

NI PUTU AYU TRESNA SUARI, I KETUT SUAMBA,
I DEWA GEDE AGUNG

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana
Jalan P.B. Sudirman-Denpasar, 80232, Bali
Email: ayutresna@gmail.com
suamba_unud@yahoo.co.id

Abstract

The Effect of Quality and Price of Black Rice on Consumer Satisfaction in PD. Dharma Santhika Tabanan District

Black rice has become a food product that attracts consumers' attention. The nutritional content and its role for health are the main attraction. In addition to the great quality, the price of black rice that competes with similar products is also a concern of consumers. These two factors certainly affect customer satisfaction. This study raises the issue of the effect of the quality and price of black rice on the satisfaction of consumers who shop at PD. Dharma Santhika. The test method used to answer the research problem is multiple linear regression. The number of respondents who were collected was 60 people. The test results showed a regression coefficient of black rice quality of 0.547 and ttest of 7.243 with a probability of 0,000. This means that there is a significant positive effect of black rice quality on consumer satisfaction. Tests on the price of black rice produce a regression coefficient of 0.445 and ttest of 5.901 with a probability of 0.000. So it can be concluded that the price of black rice also has a positive and significant impact on consumer satisfaction. Suggestions that can be given to improve the quality of black rice are to increase supervision of the harvesting process, packaging and storage at the store. The creation of good prices also needs to be done by creating prices that are comparable to the quality of the products offered.

Keywords: *quality, price, customer satisfaction*

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang harus dipenuhi manusia untuk bertahan hidup. Menurut Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Salah satu pangan utama yang sebagian besar dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah beras. Rata-rata konsumsi beras nasional pada tahun 2013 sebesar 97.36 kg/kapita (BPS 2013). Angka ini masih tergolong tinggi jika dibandingkan dengan jenis pangan pokok lainnya. Keadaan seperti ini menunjukkan bahwa jumlah beras yang dibutuhkan dalam satu hari lebih banyak dibandingkan jumlah pangan pokok lainnya.

Beras merupakan salah satu bahan pokok yang sangat penting bagi tubuh manusia dan juga sebagai sumber energi bagi tubuh. Di Indonesia ada beberapa jenis beras seperti beras putih, beras merah, dan beras hitam. Setiap masing-masing beras tersebut memiliki kualitas yang berbedabeda. Beras yang saat ini belum begitu lumrah di kalangan masyarakat adalah beras hitam, beras hitam adalah beras yang kaya akan manfaat.

Beras hitam mempunyai tekstur yang pera, sangat berbeda dengan beras putih. Beras hitam tidak akan lengket kalau dimasak dan warnanya akan berubah menjadi ungu tua. Beras hitam ini mengandung vitamin E, Zat antiinflamasi, dan antioksidan. Beras hitam merupakan beras yang cukup langka di pasaran dan memiliki nilai jual yang sangat tinggi, hal ini disebabkan oleh kandungan gizinya yang lebih banyak dibandingkan dengan jenis beras lainnya. Di Bali, kabupaten Tabanan adalah salah satu daerah produksi beras terbanyak dengan kualitas yang bagus.

Nilai kalorinya terendah dibanding dengan jenis beras lainnya, yaitu sekitar 362 kcl per 100 gram. Kandungan kalori ini berkaitan erat dengan indeks glikemik. Indeks glikemik merupakan angka yang menunjukkan seberapa besar suatu makanan bisa meningkatkan kadar gula dalam darah setelah dikonsumsi. Semakin tinggi indeks glikemik, maka makanan tersebut akan memicu kenaikan gula darah semakin tinggi pula. Sehingga beras ini digolongkan sebagai pangan sehat dan dianjurkan bagi penderita diabetes.

Kabupaten Tabanan merupakan salah satu daerah penghasil padi tertinggi di Bali dan terkenal dengan kualitas berasnya yang bagus. PD.Dharma Santhika merupakan perusahaan daerah telah disahkan oleh Kabupaten Tabanan yang berdiri pada tanggal 10 Mei 1971, PD. Dharma Santhika bergerak pada kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha yang secara mayoritas memerdayakan potensi daerah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh kualitas beras hitam terhadap kepuasan konsumen di PD. Dharma Santhika Kabupaten Tabanan?
2. Bagaimana pengaruh harga beras hitam terhadap kepuasan konsumen di PD. Dharma Santhika Kabupaten Tabanan?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui hal-hal berikut.

1. Pengaruh kualitas beras hitam terhadap kepuasan konsumen di PD. Dharma Santhika Kabupaten Tabanan.
2. Pengaruh harga beras hitam terhadap kepuasan konsumen di PD. Dharma Santhika Kabupaten Tabanan.

1.4 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan uraian sebelum maka hipotesis yang akan dijual dalam penelitian adalah diduga :

- a. H_1 : Terdapat pengaruh yang nyata dan signifikan antara variabel kualitas beras hitam pada dimensi kualitas beras hitam terhadap kepuasan konsumen.
- b. H_2 : Terdapat pengaruh yang nyata dan signifikan antara variabel harga pada dimensi harga beras hitam terhadap kepuasan konsumen.
- c. H_3 : Terdapat pengaruh yang nyata dan signifikan antara variabel kepuasan konsumen pada dimensi kualitas dan harga beras hitam terhadap kepuasan konsumen.

2. Metode Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di PD. Dharma Santhika, Jl.Pahlawan No. 7, Delod Peken, Kec. Tabanan, Kabupaten Tabanan. Pelaksanaan waktu penelitian ini dilakukan mulai dari Juli 2019 sampai dengan Agustus 2019. Pemilihan lokasi ini dilakukan dengan metode purposive, yaitu pemilihan lokasi penelitian secara sengaja didasarkan atas pertimbangan- pertimbangan tertentu (Singarimbun dan Effendi, 1989).

2.2 Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian ini yaitu dari seluruh konsumen PD. Dharma Shanthika di Kabupaten Tabanan. Jumlah populasi penelitian ini tidak diketahui secara jelas. Jumlah sampel atau responden yang terlibat dalam penelitian ini adalah individu yang melakukan transaksi di PD. Dharma Santhika yang berjumlah 60 orang responden. Ukuran responden tersebut didasarkan 20 x 3 jumlah variabel (Sugiyono,2013). Teknik penarikan sampel atau responden yang digunakan penelitian ini adalah dengan metode *Accidental Sampling* yaitu siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel bila orang yang kebetulan ditemui cocok sebagai narasumber dengan kriteria utamanya adalah pelanggan PD. Dharma Santhika yang membeli beras hitam.

2.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif yang digunakan berupa hasil wawancara dengan menggunakan kuisisioner kepada responden dan Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini mencakup gambaran umum tempat penelitian serta karakteristik responden. Data primer berasal dari hasil wawancara dengan memberikan daftar pernyataan atau kuisisioner yang akan dinilai oleh responden. Data sekunder yang digunakan adalah gambaran umum tentang perusahaan

2.4 Metode Pengumpulan Data

Terdapat beberapa metode yang digunakan dalam mengumpulkan data penelitian ini, yaitu: Kuesioner, Dokumentasi dan Observasi.

2.5 Variabel Penelitian

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah Kepuasan Konsumen (Y), dan variabel bebas meliputi Kualitas (X1), dan Harga (X2), Teknik analisis yang digunakan adalah regresi linear berganda.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Uji Validitas

Berdasarkan uji validitas diketahui bahwa seluruh indikator dalam variabel ini memiliki koefisien yang lebih besar dari 0,30 sehingga seluruh indikator tersebut telah memenuhi syarat validitas data.

Tabel 1
Hasil Uji Validitas

| Variabel | Item Pertanyaan | Koefisien Korelasi | Keterangan |
|---------------------------|--------------------|-----------------------|------------|
| Kualitas Beras Hitam (X1) | X1.1 | 0,982 | Valid |
| | X1.2 | 0,935 | Valid |
| | X1.3 | 0,959 | Valid |
| | X1.4 | 0,956 | Valid |
| Harga Beras Hitam (X2) | X2.1 | 0,933 | Valid |
| | X2.2 | 0,949 | Valid |
| | X2.3 | 0,837 | Valid |
| Kepuasan Konsumen (Y) | Y.1 | 0,963 | Valid |
| | Y.2 | 0,926 | Valid |
| | Y.3 | 0,857 | Valid |
| | Y.4 | 0,932 | Valid |

Sumber : Data Diolah, 2019

3.2 Hasil Uji Reliabilitas

Tabel 2
Hasil Uji Reliabilitas

| Variabel | Cronbach Alpha | Keterangan |
|---------------------------|----------------|------------|
| Kualitas Beras Hitam (X1) | 0,970 | Reliabel |
| Harga Beras Hitam (X2) | 0,888 | Reliabel |
| Kepuasan Konsumen (Y) | 0,936 | Reliabel |

Sumber : Data Diolah, 2019

Hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa semua variabel reliable karena nilai Cronbach Alpha lebih besar dari 0,70 dan dapat digunakan untuk melakukan penelitian atau menguji hipotesis.

3.3 Hasil Uji Asumsi Klasik

3.3.1 Hasil uji normalitas

Berdasarkan Tabel 3.3 menunjukkan nilai Kolmogorov-Sminarnov adalah sebesar 0,055 dan nilai signifikansi sebesar 0,198 yang lebih besar dari $\alpha = 0,05$. Berarti seluruh data berdistribusi normal.

Tabel 3
Hasil Uji Normalitas

| | | Unstandardized Residual |
|----------------------------------|----------------|-------------------------|
| N | | 60 |
| Normal Parameters ^{a,b} | Mean | ,0000000 |
| | Std. Deviation | ,15617068 |
| Most Extreme Differences | Absolute | ,055 |
| | Positive | ,055 |
| | Negative | -,081 |
| Test Statistic | | ,055 |
| Asymp. Sig. (2-tailed) | | ,198 |

Sumber : Data Diolah, 2019

3.3.2 Hasil uji multikolinearitas

Tabel 4
Hasil Uji Multikolinearitas

| Variabel | Collinearity Statistics | |
|---------------------------|-------------------------|-------|
| | Tolerance | V I F |
| Kualitas Beras Hitam (X1) | 0,595 | 1,681 |
| Harga Beras Hitam (X2) | 0,595 | 1,681 |

Sumber : Data Diolah, 2019

Berdasarkan uji multikoleniaritas Diatas dapat diketahui bahwa tidak ada variabel bebas (independen) yang memiliki nilai tolerance kurang dari 0,10 dan tidak ada variabel independen yang memiliki nilai VIF lebih dari 10.

3.3.3 Hasil uji heteroskedatisitas

Tabel 5
Hasil Uji Heteroskedatisitas

| Variabel | T | Sig. |
|---------------------------|--------|-------|
| Kualitas Beras Hitam (X1) | -1,661 | 0,102 |
| Harga Beras Hitam (X2) | -0,213 | 0,832 |

Sumber : Data Diolah, 2019

Berdasarkan hasil tersebut dapat dilihat bahwa nilai signifikasi masing-masing diatas 0,05. Jadi, dapat disimpulkan bahwa model regresi tidak mengandung adanya heteroskedatisitas.

3.4 Hasil Uji Kelayakan Model

3.3.1 Analisa regresi linier berganda

Hasil analisis yang tersaji pada Tabel 6 persamaan regresi yang dihasilkan adalah sebagai berikut.

$$Y = \alpha + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + e$$

$$Y = 0,959 + 0,547X_1 + 0,445X_2 \dots \dots \dots (1)$$

Persamaan regresi tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. Koefisien konstanta (α) dari persamaan ini adalah 0,959. Ini menunjukkan bahwa apabila Kualitas beras hitam (X1) dan Harga beras hitam (X2)

dianggap konstan pada angka 0 (nol) maka kepuasan konsumen hanya bernilai 0,959.

2. Koefisien regresi variabel Kualitas beras hitam (X1) adalah sebesar 0,547. Ini menunjukkan bahwa apabila terjadi peningkatan sebesar satu satuan pada kualitas beras hitam maka kepuasan konsumen akan meningkat sebesar 0,547.
3. Koefisien regresi variabel Harga beras hitam (X2) adalah sebesar 0,445. Ini menunjukkan bahwa apabila terjadi peningkatan sebesar satu satuan pada harga beras hitam maka kepuasan konsumen akan meningkat sebesar 0,445.

Tabel 6
Hasil Analisis Regresi Linier Berganda

| Model | Unstandardized Coefficients | | Standardized Coefficients | t | Sig. |
|---------------------------|-----------------------------|------------|---------------------------|-------|-------|
| | B | Std. Error | Beta | | |
| Constant | 9,59E-17 | 0,058 | | 0,000 | 1,000 |
| Kualitas Beras Hitam (X1) | 0,547 | 0,075 | 0,547 | 7,243 | 0,000 |
| Harga Beras Hitam (X2) | 0,445 | 0,075 | 0,445 | 5,901 | 0,000 |
| Adjusted R Square | : 0,800 | | | | |
| F-hitung | : 119,101 | | | | |
| Sig. F-hitung | : 0,000 | | | | |

Sumber : Data Diolah, 2019

3.4.2 Hasil pengujian hipotesis

Tabel 7
Hasil Uji Determinasi (R^2)

| R | R Square | Adjusted R Square | Std. Error of the Estimate |
|-------|----------|-------------------|----------------------------|
| 0,898 | 0,807 | 0,800 | 0,4470608 |

Sumber : Data Diolah, 2019

Nilai R^2 sebesar 0,800 berarti 80 % perubahan pada kepuasan konsumen (Y) dipengaruhi oleh kualitas beras hitam (X1) dan harga beras hitam (X2), sementara sisanya sebesar 20 % dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang diikutsertakan dalam model regresi ini.

Tabel 8
Hasil Uji Simultan (Uji F)

| Sum of Squares | Df | Mean Square | F | Sig. |
|----------------|----|-------------|---------|-------|
| 47,608 | 2 | 23,804 | 119,101 | 0,000 |
| 11,392 | 57 | 0,200 | | |
| 59 | 59 | | | |

Sumber : Data Diolah, 2019

Berdasarkan hasil uji F didapat nilai signifikansi F sebesar 0,000 dimana angka ini lebih kecil dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa secara bersama-sama

variabel independen yaitu, kualitas beras hitam dan harga beras hitam berpengaruh signifikan terhadap variabel dependen yaitu kepuasan konsumen (Y).

Tabel 9
Hasil Uji Statistik t

| Model | Unstandardized Coefficients | | Standardized Coefficients | t | Sig. |
|---------------------------|-----------------------------|------------|---------------------------|-------|-------|
| | B | Std. Error | Beta | | |
| Constant | 9,59E-17 | 0,058 | | 0,000 | 1,000 |
| Kualitas Beras Hitam (X1) | 0,547 | 0,075 | 0,547 | 7,243 | 0,000 |
| Harga Beras Hitam (X2) | 0,445 | 0,075 | 0,445 | 5,901 | 0,000 |

Sumber : Data Diolah, 2019

Berdasarkan hasil di atas diperoleh bahwa hasil uji t pada masing-masing variabel sebagai berikut:

- a. Koefisien regresi variabel kualitas beras hitam menunjukkan nilai sebesar 0,547 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,000 yang berarti lebih kecil dari 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas beras hitam berpengaruh nyata dan signifikan terhadap kepuasan konsumen. Jika kualitas beras hitam yang ditawarkan berkualitas baik, maka kepuasan konsumen dalam membeli beras hitam akan semakin tinggi.

Hasil penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian Jufri (2006). Jufri melakukan penelitian tentang analisis perilaku konsumen dan strategi pemasaran beras Super Ciherang LDM Sri Jaya Karawang. Penelitian dilakukan secara sengaja di Kecamatan Tempuran, Karawang, Jawa Barat. Sampel yang diambil sebanyak 92 orang yang sudah pernah mengkonsumsi Super Ciherang LDM Sri Jaya Karawang.

- b. Koefisien regresi variabel harga beras hitam menunjukkan nilai sebesar 0,445 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,000 yang berarti lebih kecil dari 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa harga beras hitam berpengaruh nyata dan signifikan terhadap kepuasan konsumen. Jika harga beras hitam yang ditawarkan dapat bersaing, maka kepuasan konsumen dalam membeli beras hitam akan semakin tinggi.

Hasil penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian Risqi Faisal (2015). Risqi melakukan penelitian tentang pengaruh kualitas dan harga beras pandanwangi terhadap kepuasan konsumen di wilayah pemasaran cianjur. Penelitian dilakukan di GPO Nyi.Sri Kecamatan Cianjur Kabupaten Cianjur. Dasar pemilihan tempat penelitian adalah karena GPO Nyi.Sri tempat GAPOKTAN yang senantiasa memproduksi Pandanwangi secara terus.

4. Simpulan dan Saran

4.1 *Simpulan*

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Kualitas beras hitam (X1) berpengaruh nyata terhadap kepuasan konsumen di PD. Dharma Santhika. Hal ini terlihat dari hasil uji regresi yang menunjukkan nilai signifikansi sebesar $0,000 < 0,05$. Harga beras hitam (X2) berpengaruh nyata terhadap kepuasan konsumen di PD. Dharma Santhika. Hal ini terlihat dari hasil uji regresi yang menunjukkan nilai signifikansi sebesar $0,000 < 0,05$.

4.2 *Saran*

Berdasarkan pembahasan hasil penelitian dan simpulan di atas maka saran yang dapat diberikan yaitu PD. Dharma Santhika sebaiknya dapat menjaga kualitas beras hitam yang ditawarkan kepada konsumen. Upaya menjaga kualitas ini dapat dimulai dari pengawasan proses panen, pengemasan hingga penyimpanan saat di toko ketiga tahapan ini sebaiknya dapat dilakukan sesuai prosedur. PD. Dharma Santhika sebaiknya dapat menciptakan harga yang baik beras hitam yang ditawarkan kepada konsumen. Harga yang baik tidak selamanya selalu murah. Harga yang baik adalah harga yang sebanding dengan kualitas produk yang ditawarkan.

5. **Ucapan Terima Kasih**

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada pihak yang telah memberi izin, fasilitas, dan kemudahan selama proses pengambilan data, serta kepada para pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis sehingga jurnal ini dapat disusun dengan tepat waktu.

Daftar Pustaka

- Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. 2012. Karakterisasi dan Standarisasi Mutu Gabah-beras
- Sugiyono, 2009. Metode Penelitian Bisnis. Cetakan keempatbelas. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. 2012. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung : Alfabeta.
- Bustaman, A. D. 2003. Analisis Integrasi Pasar Beras di Indonesia. Skripsi. Program Sarjana
- Ambarinanti, M. 2007. Analisis Faktor-faktor yang Dapat Mempengaruhi Produksi dan Ekspor Beras Indonesia. Skripsi. Program Studi Ekonomi Pertanian dan Sumberdaya. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Solimun. 2002. Multivariate Analysis. Structural Equation Model, Lisrel dan Amos. Universitas Brawijaya. Malang
- Tarigan & Kusbiantoro. 2011. Pengaruh Derajat Sosoh dan Pengemas Terhadap Mutu Beras aromatic selama penyimpanan.
- Yulianingsih, R. 2012. Pengujian Mutu Beras. Balai pusat tanaman padi, sukamandi.
- Anonim. 2015. Teori Kepuasan. Tersedia <http://repository.usu.ac.id> Diakses pada Tanggal 27 Februari 2019
- Krisnamurti, B. 2006. Difersifikasi Pangan. www.ekonomirakyat.org/edisi-19/artikel-4.htm. (15 maret 2019)