

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara produsen kopi keempat terbesar dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Total produksi kopi di Indonesia yang di ekspor mencapai 67% dan sisanya 33% digunakan untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Tingkat konsumsi kopi dalam negeri berdasarkan hasil survei Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia menunjukkan tingkat konsumsi kopi di Indonesia pada tahun 2010 sampai tahun 2016 mengalami peningkatan yang signifikan. Faktor-faktor yang mempengaruhi peningkatan konsumsi tersebut selain dipengaruhi oleh besarnya produksi kopi di Indonesia juga dipengaruhi oleh budaya masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi kopi, harga kopi yang sangat terjangkau, kemudahan dalam penyajian kopi, dan banyaknya jenis olahan kopi yang sesuai dengan selera konsumen di Indonesia. Seiring dengan besarnya tingkat produksi dan tingkat konsumsi kopi di Indonesia, setiap perusahaan harus memiliki strategi untuk bersaing dengan perusahaan yang lain. Salah satu strategi pemasaran yang digunakan untuk bersaing dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen adalah dengan menciptakan produk yang unggul (Puspita, dan Hidayat, 2015:2).

Di Kota Pekanbaru sendiri, sebagai Kota yang berkembang pesat telah banyak berdiri bisnis coffe chop yang cukup terkenal misalnya Coffe Toffe, Baristro coffee, Ule Karang Coffee, Spot Koffie, Café pingiran 45 dan lainnya.

Seorang pengusaha *coffee shop* sebaiknya menyesuaikan usahanya dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Dengan begitu maka usahanya dapat bersaing, dan menjadikan konsumen memiliki banyak alternatif pilihan sebelum mengambil keputusan untuk membeli suatu produk yang ditawarkan. Keputusan pembelian konsumen di coffee shop ini dapat dipengaruhi oleh beberapa hal, salah satunya adalah dari segi aspek *store atmosphere* suasana toko.

Tingginya tingkat persaingan dalam industri kopi, telah memaksa para pemilik café salah satunya Amigos café Pekanbaru dengan daftar harga minuman kopi sebagai berikut:

Tabel 1.1 Daftar Harga Kopi Amigos café Pekanbaru 2018

No	Menu	Penyajian	
		Hot	Cold
1	Espresso	Rp. 10.000,-	-
2	Espresso doppio	Rp. 11.000,-	Rp. 13.000,-
3	Long black	Rp. 10.000,-	-
4	Lungo	Rp. 12.000,-	Rp.
5	Cappucino	Rp. 15.000,-	Rp. 17.000,-
6	Caffe latte	Rp. 15.000,-	Rp. 16.000,-
7	Caffe Americano	Rp. 10.000,-	Rp. 12.000,-
8	Caffe machiatto	Rp. 13.000,-	-
9	Latte machiatto	Rp. 13.000,-	-
10	Caffe con hielo	-	Rp. 12.000,-
11	Caffe mocca	Rp. 15.000,-	Rp. 16.000,-
12	Flat white	Rp. 13.000,-	-
13	Iced coffee	-	Rp. 11.000,-
14	Cold brew	-	Rp. 10.000,-
15	V60	Rp. 15.000,-	Rp. 17.000,-
16	Affogato	-	Rp. 20.000,-

Sumber: Amigos café Pekanbaru 2018

Dari tabel di atas, diketahui bahwa harga kopi yang paling mahal adalah Affogato dengan harga mencapai Rp. 20.000,- per gelasannya, hal ini disebabkan karena kopi affogato memadukan espresso dengan beberapa cup eskrim vanilla,

coklat ataupun strawberry sehingga harganya lebih mahal. Adapun seluruh minuman tersebut menggunakan biji kopi murni pilihan dan dipadukan (*mixed*) beberapa jenis kopi yang diolah berdasarkan takaran dari Amigos café Pekanbaru.

Menurut Widayat dan Suhermin (2015:2) salah satu faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian adalah *store atmosphere*. *Store atmosphere* merupakan suatu karakteristik fisik yang sangat penting bagi para pebisnis hal ini berperan sebagai penciptaan suasana yang nyaman sesuai dengan yang diinginkan oleh konsumen, sehingga konsumen ingin berlama-lama di dalam *coffeshop* secara tidak langsung merangsang konsumen untuk melakukan pembelian. Hal ini karena *store atmosphere* membentuk sebuah persepsi akan sebuah toko/ usaha, persepsi tersebut yang harus mampu distimulir sehingga timbul tekanan untuk segera mewujudkannya dalam bentuk tindakan pembelian.

Apabila pemilik kedai kopi tersebut memiliki *store atmosphere* yang baik, maka akan meningkatkan jumlah konsumen sehingga pelanggan penikmat kopi pun harus terus melakukan pembelian produk-produk dari kopi Amigos café Pekanbaru.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti bermaksud mengadakan sebuah penelitian dengan judul **PENGARUH STORE ATMOSPHERE TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KOPI PADA AMIGOS CAFÉ PEKANBARU.**

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah apakah *store atmosphere* berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian Kopi Pada Amigos Cafe Pekanbaru?

### 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

#### 1.3.1. Tujuan Penelitian

Adapun yang dijadikan sebagai tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Pengaruh *Store Atmosphere* Terhadap Keputusan Pembelian Kopi Pada Amigos Cafe Pekanbaru.

#### 1.3.2. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

- 1) Dapat digunakan sebagai sarana informasi dan bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan terhadap pengelolaan pemasaran melalui aspek *store atmosphere* serta dampaknya terhadap keputusan pembelian.
- 2) Dapat dijadikan referensi, bahan maupun pedoman dalam pengembangan ilmu pengetahuan lanjut bagi lembaga pendidikan terkait bidang pemasaran yang membahas *store atmosphere* dan keputusan pembelian.
- 3) Sebagai sarana penerapan ilmu dalam bidang strategi pemasaran yang diperoleh pada masa perkuliahan dengan kenyataan yang terjadi di lapangan ini.

### 1.4. Sistematika Penulisan

#### BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian.

#### BAB II TELAAH PUSTAKA DAN HIPOTESIS

Pada bab ini dicantumkan tentang teori-teori yang mendukung dan berhubungan dengan masalah yang akan dibahas dalam skripsi ini,

seperti *store atmosphere* dan keputusan pembelian, kerangka pemikiran selanjutnya didukung oleh penelitian terdahulu dan perumusan hipotesis.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Pada bab ini membahas tentang metode penelitian yang meliputi lokasi dan objek penelitian, operasionalisasi variabel penelitian, populasi dan sampel, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.

### **BAB IV GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN**

Pada bab ini akan menyajikan gambaran umum daerah penelitian yang meliputi sejarah singkat, struktur organisasi, visi dan misi perusahaan serta dokumen pendukung lain lain yang berasal dari Amigos Cafe Pekanbaru.

### **BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini berisi tentang hasil penelitian yang telah dilakukan disertai dengan pembahasan masalah yang dihubungkan dengan teori-teori yang berlaku.

### **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan akhir yang sesuai dengan tujuan awal penelitian, selanjutnya diberikan saran-saran atas temuan dari hasil penelitian.