

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pada era yang semakin berkembang dan *modern* ini, membuat banyaknya hal mengalami perkembangan dan peningkatan dalam berbagai aspek seperti pada dunia kuliner. Dengan teknologi yang semakin berkembang dan canggih tentunya menghasilkan peralatan-peralatan masak yang lebih *modern* dan variatif. Perkembangan kuliner yang semakin *modern* membuka peluang baru bagi para pengusaha kuliner untuk mengembangkan bisnisnya. Namun disisi lain, perkembangan kuliner ini juga memberikan tantangan bagi para pengusaha kuliner yaitu bagaimana cara beradaptasi dan berkembang dengan zaman.

Menurut Yuli Hartati, Imelda Telisa dan Afriyana Siregar (2022) penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indera penglihat. Indera penglihat sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, besarnya porsi makanan serta penyajian makanannya. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, perpaduan yang baik antar tekstur makanan, serta konsistensi yang baik dari makanan dan besar porsi makanan yang disajikan, sangat mempengaruhi selera makan konsumen dan juga mampu membuat konsumen menikmati makanan yang disajikan.

Didalam operasional bisnis makanan dan minuman tentunya dibutuhkan pelanggan, namun proses jual dan beli tidak akan terlaksana apabila tidak terdapat keputusan pembelian. Menurut Suharno dalam Laurensius Panji Ragatirta & Erna Tiningrum (2020) penampilan makanan dianggap sebagai salah satu factor pelanggan melakukan keputusan pembelian. Sehingga untuk mendapatkan perilaku konsumen yaitu keputusan pembelian, kita perlu menarik perhatian atau minat pelanggan menggunakan indera penglihat yang merupakan peran utama dalam proses menarik perhatian pelanggan.

Akhir-akhir ini di Indonesia, makanan yang sangat viral dan nge-trend adalah makanan yang ada di *café-café* estetik, contohnya seperti *croissant*, *cromboloni*, *tiramisu*, *shortcakes* dan masih banyak lagi. Penampilan makanan yang menarik membuat orang-orang ingin melihat dan mencoba makanan secara

langsung. Pada penelitian ini saya akan melakukan penelitian pada suatu *bakery* asal korea yang sudah terkenal dari lama dan memiliki penjualan yang stabil. *Bakery* ini menjual makanan unik dengan dekorasi roti dan kue yang sangat cantik dan rapi. Dari penelitian ini, kita bakal mengetahui seberapa besar peran penampilan makanan terhadap keputusan pembelian.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Bagaimana penampilan roti dan kue *Bakery X* di Surabaya dapat mempengaruhi keputusan pembelian?
2. Seberapa besar dampak penampilan roti dan kue terhadap keputusan pembelian pada *Bakery X* di Surabaya?
3. Faktor penampilan makanan manakah yang memiliki peran terbesar dalam mempengaruhi keputusan pembelian?

## **1.3 Tujuan**

Berikut ini adalah tujuan dari penelitian yang dilakukan:

1. Untuk mengetahui pengaruh dari penampilan makanan pada *Bakery X* di Surabaya
2. Untuk mengetahui dampak dari penampilan makanan terhadap keputusan pembelian pada *Bakery X* di Surabaya
3. Untuk mengetahui faktor penampilan makanan yang paling berpengaruh terhadap keputusan pembelian pada *Bakery X* di Surabaya

## **1.4 Manfaat**

Manfaat secara teoritis:

1. Dapat mengetahui hal apa yang menjadi alasan pelanggan melakukan keputusan pembelian
2. Mengetahui bagaimana cara menarik pelanggan untuk melakukan keputusan pembelian dengan tepat
3. Memberikan pengetahuan dan inovasi baru bagi pembaca

Manfaat secara praktek:

1. Dapat membantu pengusaha baru untuk menghindari kerugian besar sebelum memulai bisnis dengan cara mengetahui minat pelanggan.
2. Membantu pengusaha baru untuk mengetahui hal-hal yang mendorong keputusan pembelian.
3. Menambah wawasan tentang peran penampilan terhadap keputusan pembelian.