

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kuliner, khususnya pada sektor makanan dan minuman (FnB), menjadi salah satu bidang yang mengalami pertumbuhan pesat di Indonesia. Kota-kota besar seperti Surabaya menjadi pusat perkembangan tersebut karena dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup masyarakat urban yang semakin dinamis. Indonesia sebagai negara dengan keragaman budaya, memiliki kuliner yang beraneka ragam, dan perkembangan industri FnB telah mengubah pola konsumsi masyarakat menjadi lebih berorientasi pada pengalaman, bukan sekadar pemenuhan kebutuhan makan dan minum.

Menurut Kotler & Keller (2016), perubahan gaya hidup perkotaan telah menggeser fungsi cafe dari sekadar tempat makan dan minum menjadi ruang interaksi sosial, hiburan, serta bagian dari identitas gaya hidup. Hal ini diperkuat oleh temuan Pebriani & Busyra (2023) yang menyebutkan bahwa maraknya cafe dengan konsep modern, estetis, dan menyajikan menu unik semakin menarik perhatian konsumen, khususnya generasi muda. Kehadiran media sosial juga mendorong tren ini, di mana konsumen tidak hanya mempertimbangkan cita rasa, tetapi juga visualisasi produk dan suasana tempat yang dapat dibagikan di platform digital.

Surabaya sebagai kota metropolitan terbesar kedua di Indonesia memiliki potensi pasar yang besar dalam industri FnB. Pertumbuhan penduduk, tingginya mobilitas, dan meningkatnya daya beli masyarakat mendorong perkembangan cafe dengan berbagai konsep inovatif. Masyarakat Surabaya cenderung mencari pengalaman bersantap yang unik, nyaman, dan memiliki nilai tambah, baik dari segi produk maupun suasana.

Namun, tingginya persaingan antar pelaku usaha menjadi tantangan yang signifikan. Perubahan preferensi konsumen yang cepat menuntut cafe untuk melakukan inovasi berkelanjutan, baik pada menu, pelayanan, desain interior, maupun strategi pemasaran. Pemanfaatan teknologi digital dan media sosial

menjadi faktor penting dalam menjangkau dan mempertahankan pelanggan di tengah ketatnya persaingan.

Penulis mengangkat judul “*Analisis Preferensi Konsumen terhadap Produk Kuliner Inovatif pada Cafe di Surabaya*” sebagai respon terhadap urgensi kebutuhan pelaku usaha untuk memahami secara mendalam selera dan perilaku konsumen di tengah persaingan pasar yang semakin ketat. Dengan adanya analisis ini, diharapkan pelaku usaha dapat merancang strategi inovasi produk dan pelayanan yang tepat sasaran, meningkatkan daya saing, serta mempertahankan keberlangsungan bisnis di era yang serba cepat dan dinamis. Penelitian ini juga diharapkan menjadi referensi bagi pengembangan industri kuliner lokal agar tetap relevan dengan tren global, namun tetap mempertahankan ciri khas yang dapat menarik minat konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana preferensi konsumen terhadap produk kuliner inovatif pada cafe di Surabaya?
- 2) Faktor apa saja yang memengaruhi preferensi konsumen terhadap produk kuliner inovatif pada cafe di Surabaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

- 1) Menganalisis preferensi konsumen terhadap produk kuliner inovatif pada cafe di Surabaya.
- 2) Mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi preferensi konsumen terhadap produk kuliner inovatif pada cafe di Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk:

- 1) Bagi pelaku usaha, penelitian ini memberikan wawasan tentang preferensi konsumen dan strategi inovatif yang dapat diterapkan untuk meningkatkan daya saing, termasuk pemanfaatan pemasaran digital, inovasi produk, dan pengembangan konsep cafe yang relevan dengan tren gaya hidup urban.
- 2) Bagi akademisi dan peneliti, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi dalam mengkaji dinamika industri FnB di Surabaya, khususnya terkait pengaruh preferensi konsumen dan inovasi terhadap keberlanjutan bisnis cafe.