

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Perilaku Konsumen**

Konsumen memiliki keragaman yang menarik untuk dipelajari karena meliputi seluruh individu dari berbagai usia, latar belakang budaya, pendidikan, dan keadaan sosial ekonomi. Perilaku Konsumen proses yang dilalui oleh seseorang atau organisasi dalam mencari, membeli, menggunakan, mengevaluasi, dan membuang produk atau jasa setelah dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhannya. Menurut Ebbert dan Griffin (1995) dijelaskan bahwa *consumer behavior* sebagai “*the various facets of the decision of the decision process by which customers come to purchase and consume a product*”, yaitu usaha konsumen untuk membuat Keputusan mengenai sebuah produk yang akan dibeli dan dikonsumsi.

#### **2.2 Teori Minat**

Minat merupakan salah satu aspek psikis yang dapat mendorong seseorang mencapai tujuan, dengan adanya ketertarikan terhadap suatu subyek tertentu hingga adanya rasa senang terhadap bidang dan hal tersebut. Frans Sudiro mengatakan bahwa “Minat merupakan salah satu aspek psikologis yang mempunyai pengaruh cukup besar terhadap sikap perilaku dan minat juga merupakan sumber motivasi yang akan mengarahkan seseorang dalam melakukan apa yang mereka lakukan” (Sudiro, 2018). Minat beli konsumen adalah tahapan dimana konsumen membentuk pilihan mereka diantara beberapa merek yang tergabung dalam perangkat pilihan, kemudian pada akhirnya melakukan suatu pembelian pada suatu alternatif yang paling disukainya atau proses yang dilalui konsumen untuk membeli suatu barang atau jasa yang didasari oleh bermacam pertimbangan (Sukmawati dan Suyono dalam pramono, 2012).

#### **2.3 Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian**

Keputusan pembelian dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain faktor budaya, pemahaman produk, pribadi, psikologi, sosial. Didalam suatu lingkungan yang berbeda akan memerlukan penelitian tentang kebutuhan, pendapat, sikap dan

selera yang berbeda. Berikut ini penjelasan tentang faktor dengan keputusan pembelian (Kotler , 2005) :

a) Faktor Budaya

Faktor kebudayaan adalah faktor yang paling mendasar karena akan sangat berpengaruh bagi masyarakat untuk menentukan sebuah keputusan dalam pembelian, karena sebagaimana seseorang mempelajari nilai – nilai dari pandang masyarakat sekitar lingkungan yang ditempati terhadap sesuatu objek tersebut. Dengan adanya posisi sosial yang berbeda – beda maka informasi yang didapat pun akan beragam dari apa yang masyarakat itu rasakan.

b) Faktor Pemahaman Produk

Faktor pemahaman produk yaitu pemahaman seberapa tinggi seseorang melihat suatu produk tersebut, faktor yang paling sering biasanya terbawa dari bagaimana minat dalam mengamati sesuatu objek dari pengetahuan yang ditangkap dari berbagai faktor. Dari faktor pemahaman produk juga sangat mempengaruhi keputusan individu dalam membeli suatu produk karena dipengaruhi seberapa besar individu itu tertarik pada produk itu.

c) Faktor Pribadi

Faktor pribadi sangat berpengaruh dalam pembelian suatu produk karena faktor pribadi menyangkut perasaan individu itu sendiri dan situasi yang dia alami pada saat itu juga. Ada banyak sebab yang mempengaruhi keputusan pribadi seperti pekerjaan, keadaan ekonomi dan gaya hidup, dan bisa juga terpengaruh oleh kelompok acuan, keluarga, teman, serta peran dan status.

d) Faktor Psikologi

Faktor psikologi dipengaruhi oleh motivasi seseorang untuk memiliki beberapa kebutuhan pada suatu waktu, biasanya muncul motivasi dengan dipacunya kebutuhan untuk diakui dalam melihat harga diri individu di lingkungan masyarakat. Semakin tinggi motivasi persepsi dan pengetahuan, maka keyakinan dan keputusan dalam untuk melakukan pembelian makin tinggi.

e) Faktor Sosial

Faktor sosial merupakan faktor yang bisa sangat mempengaruhi keputusan dalam pembelian suatu produk dengan cara mempengaruhi perilaku individu dalam melakukan suatu tindakan berdasarkan kebiasaan. Faktor sosial bisa

didapat dari kelompok referensi, keluarga peranan dan status. Yang dimaksud dengan kelompok referensi adalah kelompok yang secara langsung maupun tidak langsung dalam mempengaruhi sikap dan perilaku seseorang.

## 2.4 Makanan Ringan

Makanan ringan atau bisa disebut juga dengan camilan sering terdengar di telinga kita, dikutip dari Kemenkes (Kementerian Kesehatan) camilan sering kali diartikan sebagai sejumlah kecil makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan. Camilan memiliki manfaat yaitu menjaga metabolisme tubuh selama jeda menuju jam makan besar, dengan adanya beberapa jenis camilan pada umumnya sebagai berikut : seperti kue, biskuit, es krim, atau kacang berondong, namun camilan tersebut memiliki kandungan lemak dan karbohidrat yang tinggi dan nilai gizi yang minim. Maka dengan begitu ada jenis camilan sehat yaitu : seperti sayur dan buah – buahan, kacang dan biji – bijian, dan produk olahan susu rendah lemak (Sugianti, 2022).

## 2.5 Cookies

*Cookies* / kukis termasuk salah satu makanan ringan yang digambarkan sebagai kue tipis yang manis berukuran kecil. *Cookies* dikenal dan diminati oleh masyarakat banyak dari mereka baik anak – anak, usia remaja maupun dewasa, yang tinggal di daerah perkotaan maupun di pedesaan. Diketahui bahwa *cookies* memiliki tekstur yang rapuh maupun yang lembut, yang bisa disimpan dalam jangka waktu yang lama. *Cookies* pada umumnya berbahan dasar menggunakan tepung terigu, lemak atau mentega/margarin (*shortening*), gula, garam, telur, baking powder.

### 1. Tepung terigu

Tepung terigu dibedakan menjadi tiga jenis berdasarkan kandungan proteinnya, yaitu tepung terigu protein rendah, tepung terigu protein sedang, tepung terigu protein tinggi. tepung terigu protein rendah mengandung protein 8% - 9%, menjadikan daya serap air dan gula yang dimiliki rendah hingga cocok untuk membuat kue kering (*cookies/biscuit*). Tepung terigu protein sedang mengandung 10% - 11% protein yang biasa dikenal sebagai *all – purpose flour* atau tepung serba guna. Tepung ini cocok untuk adonan fermentasi yang tingkat

pengembangan sedang, cocok untuk adonan bakpau, donat, aneka cake, muffin, dan lain – lain. Tepung terigu protein tinggi memiliki kandungan protein 12% - 13%, menjadikan sifatnya mudah dicampur , difermentasikan, dan daya serap airnya tinggi hingga memiliki sifat elastis pada adonan. Tepung terigu protein ini cocok untuk pembuatan mie, roti, da lainnya (Faridah, 2008).

## 2. Lemak Mentega/Margarin (*shortening*)

Lemak merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan *cookies*, hadirnya lemak dalam adonan mempunyai sifat yang sanggup memperpendek (*to short*) bentuk jaringan zat gluten tepung yang hasilnya akan lebih mudah ditelah saat dikunyah. Oleh karena itu, lemak sering disebut dengan “*Shortening*”. Lemak memiliki fungsi yaitu menjadikan jaringan zat gluten ini terjadi dengan kuat, elastis dan sanggup untuk memperlebar dirinya disaat menerima gas CO<sub>2</sub> sebagai hasil kerja ragi tanpa mengalami pemutusan disana sini (Faridah, 2008).

Lemak yang biasa digunakan untuk membuat *cookies* yaitu mentega (*butter*) dan margarin. Mentega (*butter*) mengandung lemak hewani yaitu 82% lemak susu dan 16% air, dan mentega memiliki 2 jenis yaitu mentega yang mengandung garam (asin) dan tidak mengandung garam (tawar/*unsalted butter*). Mentega yang mengandung garam lebih cocok digunakan untuk adonan yang berair (*batter*), kenyal (*dough*) dan pasta (*paste*). Komposisi susu pada mentega berbeda – beda tergantung pada keadaan susu yang digunakan sebagai bahan baku. Lemak pada mentega memiliki sedikit lemak yang tidak setabil dan mudah menguap yang akan mempengaruhi *flavor* atau aromanya. Aromma mentega sedap dan lembut, bebas dari minyak, juga jaringannya kuat dan elastis hingga mudah dibuat menjadi krim. Mentega sangat mempengaruhi kualitas *cake* atau kue, karena mempunyai aroma yang khas serta titik leleh yang rendah, mentega juga cocok dalam pembuatan *puff pastry*, karena adonan akan menjadi kaku dan stabil selama dalam proses *rolling* dan *folding* (Faridah, 2008).

Margarin cenderung lebih banyak digunakan pada pembuatan *cookies*, merupakan terbuat dari lemak nabati. Begitupun margarin ada yang tawar dan asin. Margarin digunakan sebagai bahan pengganti mentega (*butter*) karena

memiliki komposisi hampir sama dengan mentega. Bahan utama pembuatan margarin dari kelapa, kelapa sawit, biji kapas, jagung, kedelai, kacang, dan sebagainya. Margarin memiliki sifat tidak mempunyai batas titik leleh dan memiliki kepadatan yang tetap karena biasa digunakan untuk keperluan rumah tangga (Faridah, 2008).

### 3. Gula

Fungsi gula dalam pembuatan *cookies* yaitu sebagai pemberi rasa manis, juga memperbaiki tekstur, dan memberikan warna pada permukaan *cookies*. Dengan adanya gula dapat mempengaruhi tekstore cookies, meningkatnya kadar gula dalam adonan *cookies* mengakibatkan *cookies* menjadi semakin keras, dan pada waktu pemanggangan *cookies* harus diperhatikan waktu lamanya pemanggangan tersebut agar tidak hangus karena sisa gula yang masig terdapat dalam adonan dapat mempercepat proses pembentukan warna. Jenis gula yang umum digunakan adalah gula bubuk (*icing sugar*) dan gula kastor yaitu gula pasir yang halus butirannya. Adapun jenis gula lainnya dapat memberi rasa yang berbeda, antara lain : molase, malt, sirup jagung, madu, *brown sugar*. Untuk didalam proses pembuatan *cookies* sebaiknya gunakan gula halus karena mudah dicampur dengan bahan – bhaan lain dan menghasilkan tekstur kue dengan pori – pori kecil dan halus (Faridah, 2008)

### 4. Garam

Garam memiliki peran penting dalam proses pembuatan suatu adonan, fungsi garam dalam patiseri antaranya adalah, menahan kelembaban cake, garam dapat menurunkan suhu terjadinya caramel pada adonan cake sehingga bisa mendapatkan hasil warna kulit yang bagus, garam memiliki sifat yang higroskopis yang mana sebagian air diserap oleh garam sehingga menjadikan roti atau kue menjadi lebih padat, garam membantu mengatur kegiatan ragi dalam adonan yang sedang di fermentasi jadi dapat membantu menyimpan gas CO<sub>2</sub> dalam adonan (Faridah, 2008)

### 5. Telur

Dalam patiseri telur memiliki manfaat utama yaitu bertindak sebagai bahan pengikat terhadap bermacam – macam bahan dan menyokong pencampuran bahan – bahan menjadikan tekstur lebih stabil, membantu pengembangan

terutama yang menggunakan putih telur sebagai pengikat atau peneras. Penggunaan kuning telur memberikan tekstur *cookies* yang lembut, tetapi dalam pembuatan *cookies* jangan menggunakan keseluruhan bagian telur karena akan mempengaruhi tekstur dalam *cookies*, selain itu telur digunakan menambah rasa dan warna (Faridah, 2008)

#### 6. Bahan Pengembang (*leavening agents*)

Kelompok *leavening agents* merupakan kelompok senyawa kimia yang akan menghasilkan gas di dalam adonan. Salah satu bahan pengembang yang sering digunakan dalam proses pembuatan *cookies* yaitu *baking powder*. Manfaat bahan pengembang selain digunakan untuk meningkatkan volume, tetapi juga mengaerasi adonan sehingga menjadi ringan dan berpori (Faridah, 2008).

*Cookies* pertama kali tercipta karena ketidaksengajaan seseorang pembuat kue asal Persia di sekitar abad ke-7 Masehi, saat ia memastikan suhu oven sebelum memanggang kuenya dengan memasukan sedikit adonan kue ke dalam oven (Kusrini, 2020). Adonan kecil ini ternyata menjadi kering dan renyah, rasanyapun tak kalah enak dengan kue biasa yang ia buat. Kue kering yang ia buat mampu bertahan dalam waktu yang lama. Dikutip dari *J&C Cookies* nama *cookie* berasal dari kata “*koekje*” yang berasal dari bahasa Belanda yang artinya kue kecil. Begitupun “*cookies*” sering dikenal dalam bahasa *American English* atau “*biscuit*” dalam bahasa *British nglish* dikutip dari Wikipedia.

Mengutip dari *dodocookiedough* dalam sejarah *cookies* memiliki beberapa jenis *cookies* terkenal di seluruh dunia yaitu :

##### 1. *Animal Crackers*

*Cookies* berasal dari Inggris hingga Amerika , *cookies* ini awalnya disebut dengan “*Animals*”. Kemudian pada akhir tahun 1800-an produsen Amerika mulai memproduksi *cookies* tersebut, ditambah lagi dengan bangkitnya PT Barnum *cookies* “*Animal*” menjadi “*Animal Creackers*”.

##### 2. *Anzac Biscuit*

*Anzac Biscuit* atau *Anzac Tile* merupakan biskuit Nasional Australia. Awalnya merupakan biskuit keras untuk tentara Australia, karena biskuit ini memiliki umur simpan yang lebih lama maka biskuit ini digunakan sebagai pengganti roti

### 3. *Biscotti*

*Biscotti* adalah istilah umum dalam bahasan Italia untuk kue dengan memiliki arti “dimasak dua kali” untuk *cookies* ini adonannya mempunyai bentuk batangan kayu dan dipanggang hingga coklat keemasan, dan *cookies* diiris kembali menjadi bagian – bagian tersendiri dan dipanggang lagi. Negara-negara lain memiliki versi *biscotti* sendiri – sendiri, seperti orang Belanda menyebutnya dengan *rusk cookie* dan di Jerman disebut *zwieback*.

### 4. *Chocolate Chip Cookie*

*Cookies* ini ditemukan pada tahun 1937 oleh Ruth Graves Wakefield pada tahun 1905 – 1977, dari Whitman, Massachusetts yang mengelola *Toll House Restaurant* oleh karena itu *cookies* tersebut awalnya disebut dengan “*The Toll House Crunch Cookies*”. Pada tahun 1997 *Massachusetts* mengusulkan agar *chocolate chips cookie* ditetapkan sebagai kue resmi *Commonwealth* pada tanggal 9 Juli 1997 berdasarkan Hukum Umum *Massachusetts*. (Virgin, 2020)

## 2.6 *Non Plant – Based Cookies*

Sang penulis membedakan *cookies* menjadi dua jenis *cookies* yaitu *Non Plant – Based Cookies* dan *Plant – Based Cookies*. Pembagian ini bertujuan untuk mempermudah sang penulis dan juga masyarakat yang bersedia untuk diteliti dalam penelitian laporan ini.

*Non Plant – Based Cookies* adalah *cookies* yang berbahan dasar seperti *cookies* pada umumnya dengan memiliki kandungan hewani seperti telur dan pada lemak yang digunakan. *Cookies* ini paling sering didengar di kalangan masyarakat dan banyak beredar di market sekitar, karena sudah banyak produk makanan ringan yang dikembangkan termasuk produk *cookies*.

Yang dipilih oleh sang penulis untuk contoh merek *non plant – based cookies* di Indonesia di dalam penelitiannya adalah merek Monde, Roma Kelapa, Good Time Cookies. Dikutip dari Aurodigo menurut Dhyayi Warapsari, PT. Nissin Biscuits Indonesia merupakan perusahaan yang memproduksi segala macam produk merek Monde tersebut, salah satunya adalah Monde Butter Cookies (Warapsari, 2022). Dikutip dari situs Mayora Group, Roma Kelapa diproduksi oleh PT. Mayora Indah Tbk. Roma Kelapa memiliki slogan yaitu “Biskuit renyah yang dibuat dari kelapa asli”. Tak kalah dengan merek Good Time diproduksi oleh PT

Arnotts Indonesia, PT tersebut memproduksi lima varian yang salah satunya yaitu Good Time Chocochips (Wikipedia, 2023)

Monde Butter Cookies memiliki beragam varian kemasan dan ukuran berat, adapun komposisi Monde Butter Cookies yaitu :

- Tepung terigu
- Mentega
- Gula
- Telur
- Kelapa bubuk
- Pengembang (Amonium Bikarbonat dan Natrium Bikarbonat)
- Sirup glukosa
- Garam
- Kismis
- Perisa sintetis vanila

Berdasarkan komposisi pada Monde Butter Cookies diatas mengandung hewani yaitu berupa mentega, dan telur (Warapsari, 2022).

Berikut komposisi Roma Kelapa yaitu :

- Tepung terigu
- Minyak nabati (mengandung antioksidan BHA)
- Tapioka
- Whey bubuk
- Tepung kelapa
- Kalsium karbonat
- Garam
- Gula
- Pengemulsi lesitin kedelai
- Pengembang
- pengatur keasaman
- perisa kelapa
- vitamin B1,B2,B6,B12 dan E

Berdasarkan komposisi dari pembuatan Roma Kelapa memiliki kandungan hewani yaitu Whey bubuk (Sayurbox, 2024).

Salah satu produk Good Time yaitu Good Time Chocochips , memiliki komposisi antara lain :

- Tepung terigu
- Coklat chips
- Gula
- Lemak nabati
- Bubuk susu
- Bahan tambahan makanan (INS 304, INS 307c, INS 322 (i), INS 500 (ii))
- Warna alami (INS 150d)
- Penyedap buatan (SeekSnack, 2020)

Berdasarkan komposisi pada bahan pembuatan produk Good Time diatas memiliki kandungan hewani pada bubuk susu.

## **2.7 Plant Based Cookies**

*Plant based – cookies* merupakan salah satu makanan ringan *cookies* dengan berbahan dasar bahan nabati, yang mana bisa juga ditambahkan variasi sayur ataupun buah kedalam *cookies* bebas dari campuran bahan hewani. Lemak yang digunakan dalam *plant based – cookies* pun menggunakan lemak nabati yaitu margarin. Telur pun yang memiliki fungsi utama dalam adonan adalah sebagai pembusa, penggupalan, pengemulsian, pengendalian kristalisasi gula, serta pengembangan sifat warna dan aroma diganti dengan bahan – bahan nabati lainnya yang dapat meniru sifat telur (Baldwin, 1986).

Di samping itu, karena Indonesia adalah negara agraris dengan jumlah pertanian yang tinggi, masyarakat pun sering mengkonsumsi sayur – sayuran maupun buah – buahan dari masih segar hingga telah menjadi bentuk olahan. Banyak dari pembuat *plant based – cookies* memanfaatkan sayuran maupun buah – buahan yang telah dikeringkan atau sudah dijadikan bubuk kedalam kandungan komposisi pembuatannya, dengan alasan sayur maupun buah yang ditambahkan memiliki kaya akan manfaat. Walaupun begitu sayuran yang telah ditentukan karena mengandung nitrat tinggi dan zat besi yang tinggi karena bisa membahayakan, sayuran – sayuran tersebut tidak cocok untuk diproduksi menjadi *cookies*.

Ada beberapa produk *plant based cookies* yang masuk ke pasar Indonesia, dengan begitu sang penulis memilih tiga merek antara lain yaitu : Ladang 5, Almona, dan Mocafine. Dari merek tersebut merupakan produk *cookies* dengan bahan dasar nabati tanpa mengandung bahan hewani.

Berikut komposisi produk Ladang Lima salah satunya adalah *Blackmond Cookies Ladang Lima* :

- Tepung singkong/mocaf Ladang Lima
- Bubuk coklat
- Kacang almond
- Gula kelapa
- Margarin
- Biji rami
- Baking soda (LadangLima, 2023)

Dapat Dilihat bahwa bahan pembuatan *cookies* merek Ladang Lima menggunakan bahan nabati diikuti dengan bahan nabati lainnya tanpa campuran bahan hewani.

Ladang Lima memiliki banyak produk lainnya, contohnya lainnya adalah *Ladang Lima Pumpberry Cookies*. Memiliki komposisi sebagai berikut :

- Tepung singkong Ladang Lima
- Biji labu
- Biji bunga matahari
- Cranberi
- Gula palem
- Minyak kelapa
- Bubuk kayu manis
- Biji rami
- Baking powder
- Garam (LadangLima, 2023)

Di dalam kandungan *cookies Almona cookies* ini hanya memiliki kandungan nabati. Bahan – bahan pembuatan *cookies Almona rasa cookies & cream*

- Tepung Terigu
- Gula

- Minyak Kanola
- Shortening
- Coklat Putih
- Gandum
- Kacang Hijau
- *Cookie Crumb*
- Almond
- Perisa Vanilla
- Vitamin
- Garam (NourishIndonesia, 2023)

*Plant – based cookies* lainnya yaitu dengan merek Mocafine dengan salah satu nama produk *BerryFine*. Varian yang dimiliki adalah *Cranberry*, dan juga *Berryfine* adalah cookies sehat yang terbuat dari tepung singkong (Mocaf) organik terbaik dengan paduan kayu manis, biji-bijian, dan buah *berry*. memiliki kandungan komposisi sebagai berikut :

- Tepung Mocafine
- Minyak Nabati
- Biji Rami
- Pati Jagung
- Garam
- Natrium Bikarbonat
- Gula Aren
- Perisa Vanilla
- Kayu Manis Bubuk
- Almond
- *Cranberry* (KKI, 2024)