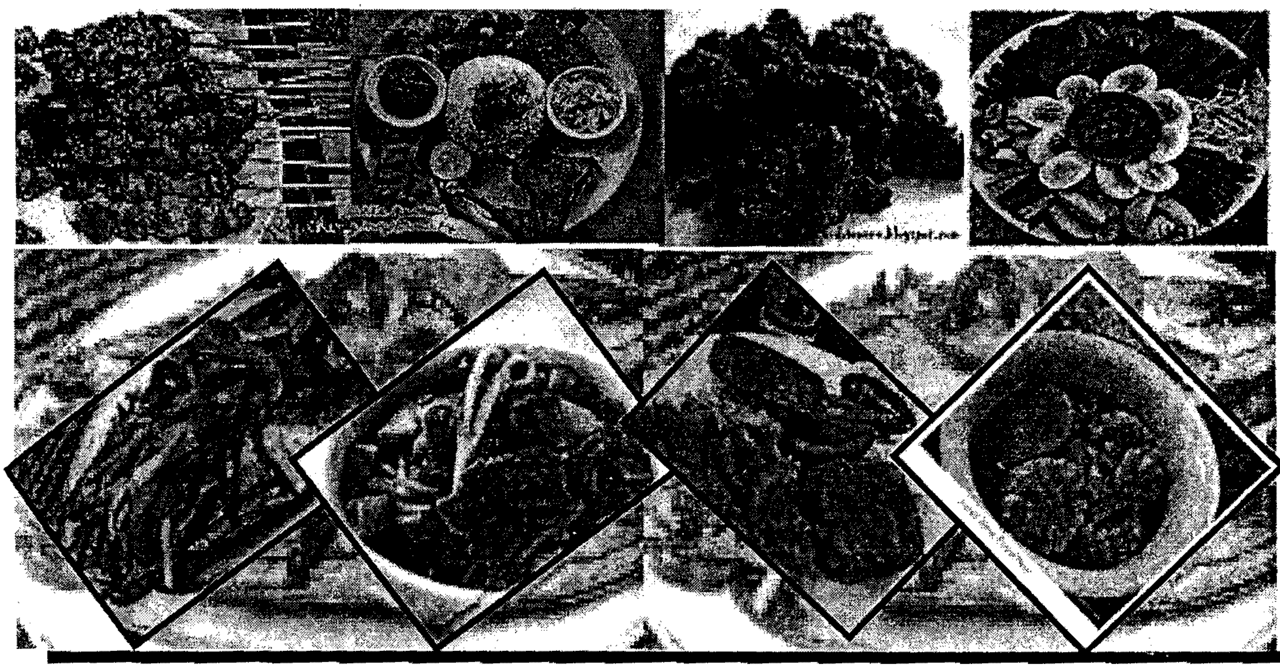
LAPORAN KAJIAN

PREFERENSI PANGAN MASYARAKAT

DRAJAT MARTIANTO
RETNANINGSIH
TIN HERAWATI



PUSAT KONSUMSI DAN KEAMANAN PANGAN
BADAN KETAHANAN PANGAN
DEPARTEMEN PERTANIAN R.I.
JAKARTA, 2007

DAFTAR ISI

Halaman

DAFTAR ISI		i
DAFTAR TABEL		ii
DAFTAR GAMBAR		iii
DAFTAR LAMPIRAN		x
BAB I.	**PENDAHULUAN**	**1**
	A. Latar Belakang	1
	B. Tujuan	3
	C. Sasaran	3
	D. Output	3
BAB II.	**METODE**	**4**
	A. Waktu dan Tempat Kajian	4
	B. Teknik Penarikan Sampel (Contoh Penelitian)	4
	C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
	D. Pengolahan dan Analisis Data	6
	E. Definisi Operasional	6
BAB III.	**HASIL DAN PEMBAHASAN**	**8**
	A. Keadaan sosial Ekonomi Responden	8
	B. Situasi Konsumsi Pangan	10
	C. Preferensi terhadap Pangan	18
	D. Kebiasaan Pembelian dan Konsumsi	52
	E. Bahan Pangan yang Sulit Diperoleh	59
	F. Keamanan Pangan	60
	G Pengetahuan tentang Manfaat Makanan, Masalah Gizi, dan Sumber Informasinya	62
BAB IV.	**KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**	**65**
	A. Kesimpulan	65
	B. Rekomendasi	69
DAFTAR PUSTAKA		**72**
LAMPIRAN		**73**

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Rata-rata Situasi Konsumsi Energi dan Protein Rumahtangga Contoh menurut Propinsi 10
2. Situasi Konsumsi Energi dan Protein Rumahtangga Contoh menurut Wilayah Kota dan Desa di Beberapa Propinsi 11
3. Rata-rata Konsumsi Energi Rumahtangga Contoh menurut Kelompok Pangan (Kal/kap/hari) 12
4. Komposisi Konsumsi Pangan (% AKE) Rumahtangga Contoh, disajikan menurut Propinsi dan Kelompok Pangan 13
5. Kontribusi Berbagai Jenis Pangan dalam Suatu Kelompok Pangan 14
6. Kontribusi Masing-masing Kelompok Pangan terhadap Total Konsumsi Energi Rumahtangga Contoh di Beberapa Propinsi 15
7. Konsumsi Energi Responden menurut Cara Memperolehnya di Beberapa Propinsi 16
8. Rata-rata Skor PPH Responden di Beberapa Propinsi 17
9. Jenis Olahan Pangan atau Menu yang Disajikan Responden 58

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Skor Mutu Gizi Masyarakat Indonesia di Wilayah Desa dan Kota menurut Strata Pendapatan (Susenas 2005, diolah) 2
2. Alur Pengumpulan Data 6
3. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara 19
4. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara 19
5. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara 19
6. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara 19
7. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara 20
8. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara 20
9. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di SumateraUtara 20
10. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara 20
11. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara 21
12. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara 21
13. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara 21
14. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara 21
15. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara 21
16. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara 21
17. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara 22
18. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara 22
19. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara 22
20. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara 22
21. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara 23
22. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara 23
23. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah 23
24. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah 23
25. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah 24
26. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah 24

27. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah 24
28. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah 24
29. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah 24
30. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah 24
31. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah 25
32. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah 25
33. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah 25
34. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah 25
35. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah 26
36. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah 26
37. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah 26
38. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah 26
39. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah .. 26
40. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah ... 26
41 Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah 27
42. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah 27
43. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Jawa Timur 27
44. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Jawa Timur 27
45. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur 28
46. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur 28
47. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Jawa Timur 28
48. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Jawa Timur 28
49. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur 28
50. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur 28
51. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Jawa Timur 29
52. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Jawa Timur 29
53. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur 29
54. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur 29
55. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Jawa Timur 30
56. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Jawa Timur 30

57. Preferensi Sayuran pada Responden di Berpendapatan Rendah di Jawa Timur 30
58. Preferensi Sayuran pada Responden di Berpendapatan Sedang di Jawa Timur 30
59. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Jawa Timur 30
60. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Jawa Timur 30
61. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur 31
62. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur 31
63. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Kalimantan Barat 31
64. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat 31
65. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat 32
66. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat 32
67. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden diPerdesaan Kalimantan Barat 32
68. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat 32
69. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat 32
70. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat 32
71. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden diPerdesaan Kalimantan Barat 33
72. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat 33
73. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat 33
74. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat 33
75. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Kalimantan Barat 34
76. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat 34
77. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat 34
78. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat 34
79. Preferensi Buah-buahan pada Responden diPerdesaan Kalimantan Barat 34
80. Preferensi Buah-buahan pada Responden diPerkotaan Kalimantan Barat 34
81. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat 35
82. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat 35
83. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur 35
84. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur 35
85. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur 36
86. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur 36

87. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden diPerdesaan Kalimantan Timur 36
88. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur 36
89. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur 36
90. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur 36
91. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur 37
92. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur 37
93. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur 37
94. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur 37
95. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur 38
96. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur 38
97. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur 38
98. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur 38
99. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur 38
100. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur 38
101. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur 39
102. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur 39
103. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara 39
104. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara 39
105. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara 40
106. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara 40
107. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara 40
108. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara 40
109. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara 41
110. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara 41
111. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara 41
112. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara 41
113. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara 42
114. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara 42

115. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara........ 42
116. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara......... 42
117. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara........ 42
118. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara........ 42
119. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara 43
120. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara. 43
121 Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara........ 43
122. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara........ 43
123. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan 44
124. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan 44
125. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan 44
126. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan 44
127. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan 45
128. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan 45
129. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan 45
130. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan 45
131. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan 45
132. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan 45
133. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan 46
134. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan 46
135. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan 46
136. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan 46
137. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan 46
138. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan 46
139. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan 47
140. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan 47
141. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan 47
142. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan 47
143. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden diPerdesaan Nusa Tenggara Timur........ 48
144. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur........ 48

145. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur 48
146. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur 48
147. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur 49
148. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur 49
149. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur 49
150. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur 49
151. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur 49
152. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur 49
153. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur 50
154. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur 50
155. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur 50
156. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur 50
157. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur 51
158. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur 51
159. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur 51
160. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur 51
161. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur 51
162. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur 51
163. Sebaran Responden menurut Alasan Pemilihan Makanan dan Lokasi Penelitian 52
164. Sebaran Responden menurut Alasan pemilihan Makanan dan Status Ekonomi 53
165. Sebaran Responden menurut Peranan Anggota Keluarga dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan dan Lokasi Penelitian 53
166. Sebaran Peran Ayah dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan menurut Status Ekonomi dan Lokasi Penelitian 54
167. Sebaran Peran Ibu dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan menurut Status Ekonomi dan Lokasi Penelitian 55
168 Sebaran Peran Anggota Keluarga Lainnya dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan menurut Status Ekonomi dan Lokasi Penelitian 55
169 Sebaran Responden menurut Cara Memperoleh Makanan dan Lokasi Penelitian 56
170 Sebaran Responden menurut Tempat Membeli Bahan Pangan dan Lokasi Penelitian 57
171. Sebaran Responden menurut Keberadaan Bahan Pangan yang Sulit Diperoleh dan Lokasi Penelitian 60
172. Sebaran Responden menurut Keberadaan Pangan yang Dianggap

Berbahaya dan lokasi Penelitian 62
173. Sebaran Responden menurut Pengetahuan tentang Manfaat Makanan bagi Kesehatan 63
174. Sebaran Responden menurut Pengetahuan tentang Masalah Gizi 63
175. Sebaran Responden menurut Pengaruh Informasi terhadap Sikap dan Perilaku Konsumsi 64

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran I.	Kuesioner Kajian	73
Lampiran II.	Studi-studi Preferensi Pangan Terdahulu	82
Lampiran III.	Karakteristik Responden	84
Lampiran IV.	Kondisi Konsumsi Pangan Keluarga	86

BAB I
PENDAHULUAN

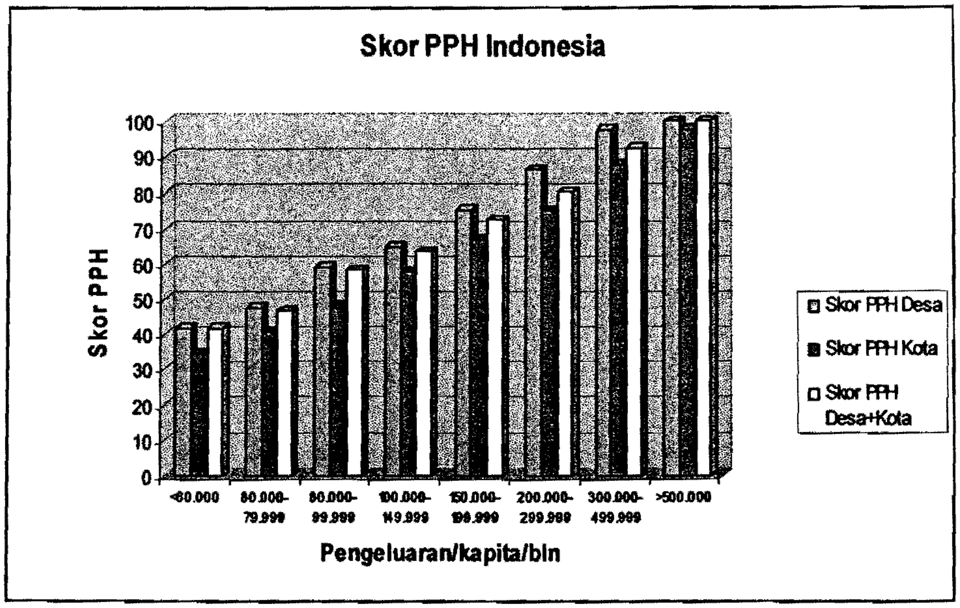
A. LATAR BELAKANG

Dalam memenuhi kebutuhan pangannya manusia dihadapkan pada berbagai pilihan. Pemilihan pangan yang untuk dikonsumsi harus dilakukan karena di satu sisi seringkali pangan tersedia secara beranekaragam, namun di sisi lain manusia dihadapkan pada berbagai faktor pembatas. Untuk menetapkan pilihan pangan apa yang akan dibeli/dikonsumsi, ada dua faktor yang sangat berpengaruh. Pertama adalah faktor individu (internal manusia), mencakup: kesukaan (preferensi) terhadap pangan tertentu, pengetahuan tentang makanan/pengetahuan gizi dan kesehatan, dan tingkat pendapatan. Kedua adalah faktor eksternal, mencakup: ketersediaan pangan (dalam jumlah dan jenis) yang dalam hal ini sangat dipengaruhi oleh agro-ekosistem setempat dan kelancaran distribusi antar daerah, faktor sosio-budaya makan setempat, serta pengaruh faktor eksternal lain seperti iklan atau promosi berbagai produk pangan.

Dalam dinamika kehidupan masyarakat, pemenuhan kebutuhan pangan pada akhirnya tidak hanya sekedar memenuhi kebutuhan biologis memuaskan rasa lapar saja, akan tetapi juga untuk memenuhi tuntutan atas kebutuhan kualitas konsumsi pangan, baik dari segi rasa, penampilan, keamanan, maupun mutu gizinya. Semakin tinggi tingkat pengetahuan dan kemampuan akses manusia terhadap pangan, maka pemenuhan kebutuhan pangan lebih diarahkan untuk mewujudkan kualitas kehidupan yang sehat, tumbuh secara ideal, aktif, cerdas, dan produktif.

Dari segi jumlah, manusia harus memenuhi kebutuhan pangan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi sesuai angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Secara kualitas, makanan yang dikonsumsi harus aman (bebas dari bahan cemaran/bahan kimia/mikroba yang berbahaya dan halal) serta bergizi seimbang. Para ahli sepakat bahwa kualitas pangan yang dikonsumsi tidak selalu ditentukan oleh harganya, namun oleh jumlah dan keseimbangan komposisi pangan yang dikonsumsi, meski pangan tersebut bukan pangan yang secara ekonomi berharga mahal.

Penelitian Martianto, dkk (2006) menunjukkan bahwa secara umum masyarakat dengan tingkat pendapatan yang tinggi memiliki kualitas konsumsi pangan yang jauh lebih baik dibanding masyarakat berpendapatan rendah. Hasil analisis data Susenas yang dilakukan dengan menggunakan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH) menunjukkan bahwa pada rumahtangga dengan pendapatan per kapita di atas Rp 500000,- memiliki pola konsumsi pangan yang mendekati keseimbangan (skor PPH mendekati 100), sementara rumahtangga dengan pendapatan kurang dari Rp 200000 per kapita memiliki skor PPH sekitar 60. Penduduk perkotaan yang memiliki tingkat kesejahteraan dan pendidikan yang lebih tinggi juga cenderung memiliki kualitas konsumsi pangan yang lebih baik di banding rumahtangga perdesaan (Gambar 1). Di sisi lain beberapa penelitian, khususnya tentang status gizi anak, menunjukkan adanya fenomena yang disebut *positive deviance,* yaitu suatu fenomena dimana anak-anak keluarga miskin dapat tumbuh sehat apabila ibunya memiliki bekal pengetahuan dan perilaku gizi yang baik. Hal ini mencerminkan bahwa rumahtangga dengan keterbatasan sumberdaya, khususnya pendapatan, dapat melakukan peningkatan kualitas konsumsi pangannya apabila memiliki pengetahuan dan kesadaran gizi yang cukup sebagai bekal dalam melakukan pemilihan pangan secara tepat mutu dan tepat harga (*cost effective*).



Gambar 1. Skor Mutu Gizi Masyarakat Indonesia di Wilayah Desa dan Kota Menurut Strata Pendapatan (Susenas 2005, diolah)

Dalam upaya melakukan perencanaan serta pembinaan tentang keamanan dan mutu konsumsi pangan diperlukan berbagai informasi dasar tentang preferensi pangan masyarakat. Sayangnya data konsumsi pangan yang tersedia secara makro (data SUSENAS dan data Survey Konsumsi Gizi) tidak dilengkapi dengan informasi mengenai preferensi pangan masyarakat tersebut. Padahal informasi semacam ini sangat diperlukan agar upaya untuk meningkatkan mutu gizi konsumsi pangan rumahtangga, khususnya rumahtangga dengan pendapatan rendah, dapat dilakukan secara tepat dengan mempertimbangkan tingkat kesukaan terhadap pangan disamping pertimbangan biaya sebagai pembatas. Berdasarkan berbagai pertimbangan itulah maka kajian ini dilaksanakan untuk menggali preferensi pangan masyarakat

B. TUJUAN

Tujuan pelaksanaan Kajian Preferensi Pangan ini adalah untuk:

1) Mengidentifikasi preferensi pangan masyarakat yang digambarkan oleh pilihan jenis pangan dan komposisi/kualitas konsumsi pangan dari berbagai jenis pangan sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral pada wilayah perkotaan dan perdesaan di beberapa propinsi di Indonesia.
2) Mengevaluasi beberapa pola konsumsi dan jenis menu yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat di daerah sampel pada tingkat pengeluaran rendah dan sedang dalam hal keragaman jenis dan tingkat kecukupan gizinya
3) Mengidentifikasi alasan/pertimbangan rumahtangga dalam memilih jenis pangan untuk dikonsumsi.

C. SASARAN

Sasaran dari Kajian Preferensi Pangan Masyarakat ini adalah teridentifikasinya Preferensi Pangan Masyarakat (PPM) dan terevaluasinya beberapa pola konsumsi dan jenis menu di daerah sampel pada rumahtangga dengan tingkat pendapatan rendah dan sedang di 8 (delapan) propinsi sampel.

D. OUTPUT

Output dari pelaksanaan kajian ini berupa Hasil Kajian atau Identifikasi Preferensi Pangan Masyarakat (PPM) dan rekomendasi untuk pengembangan pola konsumsi bergizi seimbang dan terjangkau oleh daya beli masyarakat dengan tingkat pendapatan rendah dan sedang.

BAB II
METODE

A. WAKTU DAN TEMPAT KAJIAN

Kajian Preferensi Pangan Masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Januari-Nopember 2007 di 8 (delapan) propinsi. Berdasarkan keragaman pola konsumsi pangan (khususnya pangan pokok) yang dilakukan oleh peneliti terdahulu dipilih delapan propinsi yang mewakili, yaitu Sumatera Utara, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, dan Nusa Tenggara Timur.

Dari masing-masing propinsi, dipilih lagi satu kabupaten dan satu kota untuk dijadikan tempat kajian. Kabupaten dan kota yang dipilih dari Sumatera Utara adalah Langkat dan Medan. Dari Jawa Tengah dipilih Kabupaten Demak dan Kota Semarang. Kabupaten Bojonegoro dan Kota Surabaya dipilih dari Jawa Timur. Berikutnya dari Kalimantan Barat dipilih Kabupaten Landak dan Kota Pontianak, sedangkan dari Kalimantan Timur adalah Kabupaten Kutai Kertanegara dan Kota Samarinda. Selanjutnya dari Sulawesi Utara dipilih Kabupaten Minahasa Utara dan Kota Manado. Sementara Gowa dan Makassar merupakan Kabupaten dan Kota yang dipilih dari Sulawesi Selatan. Dari Nusa Tenggara Timur dipilih Kabupaten TTS dan Kota Kupang.

B. TEKNIK PENARIKAN SAMPEL (CONTOH PENELITIAN)

Informasi mengenai preferensi pangan masyarakat diambil dari contoh yang berasal dari petugas dan masyarakat (ibu rumahtangga). Prosedur penarikan sampelnya adalah sebagai berikut :

a) Dipilih 1 (satu) kabupaten dan 1 (satu) kota secara purposive yang didasarkan atas gambaran pola konsumsi pangan pokok yang bersumber dari karbohidrat dan golongan pengeluaran masyarakat yang masuk kategori tingkat pendapatan sedang dan rendah (sesuai difinisi operasional). Di lapang, pemilihan rumahtangga berdasarkan tingkat pendapatan dilakukan secara kualitatif dengan pendekatan pada kondisi perumahan/pemilikan akses fisik. Namun demikian dalam analisisnya, pengelompokan rumahtangga berdasarkan tingkat pendapatan dilakukan dengan cara pengelompokan atas posisi pendapatannya apakah di bawah atau di atas rata-rata. Secara operasional rumahtangga dikatakan berpendapatan rendah apabila pendapatannya di bawah rata-rata rumahtangga contoh, dan berpendapatan sedang apabila pendapatannya di atas rata-rata rumahtangga contoh.

b) Contoh/responden perdesaan diambil dari kabupaten, sedangkan untuk contoh/responden perkotaan diambil dari kota. Masing-masing kabupaten/kota dipilih dua kecamatan. Dari setiap wilayah perdesaan dan perkotaan diambil sepuluh orang responden dari keluarga berpendapatan rendah dan sedang secara *purposive* untuk diwawancarai. Responden adalah ibu rumahtangga, dengan asumsi ibu rumahtangga mengetahui jumlah dan jenis pangan yang dikonsumsi oleh setiap anggota rumahtangga.

C. JENIS DAN CARA PENGUMPULAN DATA

Data yang dikumpulkan mencakup data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner untuk aparat dan masyarakat, sedangkan data sekunder adalah data yang berasal dari propinsi atau kabupaten/kota seperti data demografi, konsumsi pangan masyarakat, sosial ekonomi (budaya/adat istiadat, kebiasaan makan, pendapatan), dsb dari laporan yang sudah dipublikasikan. Tenaga pengumpulan data/enumerator adalah pejabat/staf Bidang Keamanan dan PPM dari Pusat Konsumsi dan Keamanan Pangan, Badan Ketahanan Pangan serta Tenaga Edukatif atau Dosen dari IPB.

Pengumpulan data kajian PPM berdasarkan konsumsi pangan rumahtangga dilakukan melalui wawancara kepada responden, baik aparat maupun masyarakat. Responden kajian PPM untuk aparat adalah aparat yang melaksanakan tugas di Badan Ketahanan Pangan atau dinas/instansi yang menangani ketahanan pangan, khususnya yang menangani kegiatan konsumsi dan keamanan pangan, sedangkan responden masyarakat adalah ibu rumahtangga. Data primer yang diperlukan untuk kajian ini meliputi:

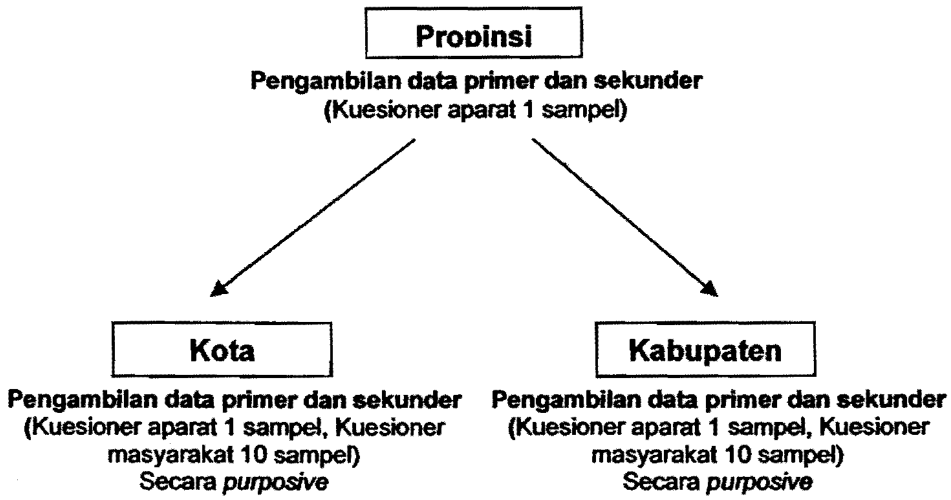
a) Karakteristik lokasi dan responden, terdiri dari: nama propinsi, kabupaten/kota, kecamatan, desa/kelurahan, alamat lengkap (RT/RW), nama responden, umur, jenis kelamin, pendidikan terakhir, penghasilan per bulan, pengeluaran rata-rata untuk konsumsi per bulan, dan jumlah anggota keluarga.
b) Karakteristik anggota rumahtangga, terdiri dari: nama, umur, jenis kelamin, hubungan dengan KK, pendidikan, dan pekerjaan utama.
c) Konsumsi pangan rumahtangga melalui *recall* konsumsi pangan, terdiri dari nama seluruh jenis pangan dan olahannya, ukuran rumahtangga (URT) dan gram pangan, serta harga pangan yang dikonsumsi. Jenis data yang diperoleh dengan metoda *recall* bersifat kuantitatif, karena akan diperoleh data jumlah pangan dari setiap jenis pangan yang dikonsumsi. Data primer tersebut di atas sesuai dengan kuesioner terlampir (Lampiran I).
d) Tingkat kesukaan responden terhadap jenis bahan pangan/makanan, pertimbangan dalam membeli makanan, pengambil keputusan dalam konsumsi pangan keluarga, cara memperoleh makanan, tempat/asal sumber makanan, jenis bahan/makanan yang sulit didapat, pertimbangan dalam membeli bahan pangan (bahan mentah), cara pengolahan pangan yang benar, dan jenis makanan yang berbahaya bagi kesehatan. Kesukaan/preferensi terhadap makanan diukur dengan skala hedonik seperti yang umum dilakukan dalam studi-studi preferensi makanan terdahulu (Lampiran II).

Data sekunder yang perlu didapatkan diantaranya adalah jenis makanan pokok, data konsumsi pangan wilayah, jenis pangan olahan, dan faktor-faktor yg mempengaruhi konsumsi pangan wilayah.

Langkah-langkah pelaksanaan pengumpulan data adalah sebagai berikut:

a) Petugas/enumerator dari Pusat Konsumsi dan Keamanan Pangan serta tenaga edukatif atau dosen dari IPB melaksanakan perjalanan dinas ke propinsi sasaran dan bertemu dengan pejabat/staf dari Badan (Bimas) Ketahanan Pangan atau unit instansi yang menangani ketahanan pangan di daerah.
b) Melakukan wawancara kepada satu orang aparat di tingkat propinsi dan kabupaten/kota untuk pengisian kuesioner aparat.

c) Melaksanakan wawancara dengan masyarakat (ibu rumahtangga) sebagai responden untuk pengisian kuesioner masyarakat. Jumlah responden adalah 20 responden dengan perincian 10 (sepuluh) responden berasal dari perkotaan dan 10 (sepuluh) responden berasal dari perdesaan. Seluruh responden berasal dari rumahtangga berpendapatan sedang dan rendah.
d) Hasil wawancara dengan responden, baik aparat maupun masyarakat, kemudian dikumpulkan dan dikompilasi menjadi data acuan penyusunan kajian PPM. Alur pengumpulan data dapat dilihat pada Gambar 2 di bawah ini:



Gambar 2. Alur Pengumpulan Data

D. PENGOLAHAN DAN ANALISIS DATA

Semua data yang terkumpul kemudian diolah dan dianalisis secara deskriptif. Data primer berupa kuesioner aparat dan masyarakat ditabulasi dan dianalisis berdasarkan persentase hasil jawaban terhadap jumlah contoh yang ada. Sedangkan data sekunder (data demografi, konsumsi pangan masyarakat, sosial ekonomi, dsb) dipergunakan sebagai data pendukung dalam analisis kajian.

E. DEFINISI OPERASIONAL

a) Preferensi Pangan Masyarakat (PPM) adalah sikap individu atau masyarakat dalam memilih pangan yang didasari oleh kesadaran mengkonsumsi pangan dengan mempertimbangkan kemanfaatan konsumsi dan keamanan pangan, untuk mendukung kesehatan, pertumbuhan, dan perkembangan kecerdasan.
b) Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik diolah maupun tidak, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman untuk dikonsumsi manusia, termasuk bahan tambahan makanan, bahan baku makanan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman.

c) Pangan Pokok adalah pangan sumber karbohidrat yang sering dikonsumsi secara teratur sebagai makanan utama, selingan, untuk sarapan, atau sebagai makanan pembuka atau penutup.
d) Konsumsi Pangan adalah jenis dan jumlah pangan yang dimakan oleh seseorang dengan tujuan tertentu pada waktu tertentu. Konsumsi yang dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu secara biologis, psikologis, maupun sosial.
e) Pola Konsumsi adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang umum dikonsumsi/dimakan penduduk dalam jangka waktu tertentu
f) Makanan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan (PP No. 28 Tahun 2004).
g) Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lainnya yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan manusia.
h) Pangan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman adalah anekaragam bahan pangan, baik sumber karbohidrat, protein, maupun vitamin dan mineral, yang bila dikonsumsi dalam jumlah berimbang dan aman dapat memenuhi kecukupan gizi yang dianjurkan.
i) Pola Pangan Harapan (PPH)/*Desirable Dietary Pattern* adalah susunan beragam pangan yang didasarkan pada sumbangan energi dari kelompok pangan utama (baik secara absolut maupun relatif) dari suatu pola ketersediaan dan atau konsumsi pangan. Sedangkan menurut FAO-RAPA adalah komposisi kelompok pangan yang sesuai dengan daya terima dan daya beli yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya.
j) Rumahtangga dengan Tingkat Pendapatan Rendah adalah rumahtangga dengan pendapatan per kapita per bulan di bawah rata-rata pendapatan per kapita per bulan rumahtangga sampel di propinsi tersebut.
k) Rumahtangga dengan Tingkat Pendapatan Sedang adalah rumahtangga dengan pendapatan per kapita per bulan sama atau di atas rata-rata pendapatan per kapita per bulan rumahtangga sampel di propinsi tersebut.

BAB III
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. KEADAAN SOSIAL EKONOMI RESPONDEN

1. Umur Responden

Faktor umur merupakan salah satu faktor demografi yang mempengaruhi preferensi konsumen, termasuk didalamnya preferensi terhadap pangan. Umur responden secara keseluruhan berkisar antara 19 tahun sampai 72 tahun dengan rata-rata 40 tahun. Namun jika dilihat berdasarkan wilayah, propinsi dengan rata-rata umur responden yang paling rendah adalah Propinsi Sumatera Utara, sedangkan yang paling tinggi adalah Propinsi Jawa Timur.

Secara umum persentase terbesar umur responden berada pada kelompok umur 36-40 tahun yakni kelompok umur yang termasuk dalam usia subur dan produktif. Jika dilihat berdasarkan wilayah, persentase terbesar umur responden di Pulau Jawa (Jawa Tengah maupun Jawa Timur) berada pada kelompok di atas 50 tahun, sedangkan di Pulau Sulawesi (Sulawesi Selatan dan Sulawesi Utara) berada pada kelompok 46-50 tahun.

2. Tingkat Pendidikan Responden

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kesempatan untuk memasuki lapangan pekerjaan dan untuk memperoleh informasi. Tingkat pendidikan responden bervariasi mulai dari tidak sekolah sampai dengan jenjang pendidikan sarjana.

Dari delapan wilayah penelitian terdapat 4 (empat) propinsi yang masih memiliki responden yang tidak sekolah yaitu Propinsi Kalimantan Timur, Sulawesi Utara, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Hal ini kemungkinan terkait dengan umur responden, dimana persentase umur terbesar responden berada pada kelompok di atas 50 tahun, kecuali Propinsi Kalimantan Timur. Responden yang tingkat pendidikannya mencapai sarjana hanya ditemukan di 3 (tiga) propinsi yaitu Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, dan Nusa Tenggara Timur.

3. Besar Keluarga Responden

Besar keluarga akan mempengaruhi pendapatan per kapita dan pengeluaran untuk konsumsi. Besar keluarga responden di lokasi penelitian berkisar antara 3 sampai dengan 8 orang dengan rata-rata 5 orang. Berdasarkan klasifikasi BKKBN dan jika dilihat berdasarkan lokasi penelitian, propinsi dengan proporsi terbesar respondennya termasuk keluarga kecil adalah Sumatera Utara (55.0%), Kalimantan Timur (60.0%), Kalimantan Barat (70.0%), Sulawesi Utara (55.0%), Nusa Tenggara Timur (55.0%), dan Jawa Timur (65.0%). Propinsi dengan proporsi terbesar respondennya termasuk keluarga sedang adalah Sulawesi Selatan (55.0%) dan Jawa Tengah (60.0%).

Pada umumnya, 53.1 persen keluarga responden merupakan keluarga kecil, 42.5 persen keluarga sedang dan hanya 4.4 persen yang termasuk kedalam kategori keluarga besar. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar sudah melaksanakan Keluarga Berencana (KB) sehingga anak yang dimiliki relatif mendekati anjuran Norma Keluarga Kecil Bahagia dan Sejahtera (NKKBS).

4. Pendapatan per Kapita per Bulan Keluarga Responden

Dari berbagai penelitian sudah dibuktikan bahwa pendapatan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pemilihan terhadap pangan yang dikonsumsi. Pendapatan per kapita keluarga responden di seluruh wilayah penelitian berkisar antara Rp 8.300,- (NTT) sampai dengan Rp 1.166.700,- (Kalimantan Barat) dengan rata-rata pendapatan per kapita per bulan keluarga responden sebesar Rp 203.000,- (Lampiran III Tabel III.4).

Rata-rata pendapatan per kapita per bulan keluarga responden dari seluruh wilayah penelitian yang paling rendah adalah di Propinsi Jawa Timur (Rp 94.700,-), sedangkan yang tertinggi adalah di Propinsi Kalimantan Barat (Rp 521.700,-). Pendapatan terkait dengan tingkat pendidikan dan jenis pekerjaan yang dimiliki oleh anggota keluarga.

Berdasarkan rata-rata pendapatan per kapita per bulan (Lampiran III Tabel III.6), responden dikategorikan kedalam dua kelompok, yaitu kelompok dengan pendapatan per kapita per bulan di bawah rata-rata pendapatan per kapita per bulan di propinsi tersebut dan kelompok dengan pendapatan per kapita per bulan sama atau di atas rata-rata pendapatan per kapita per bulan di propinsi tersebut. Berdasarkan pengkategorian tersebut, hampir di semua propinsi yang dijadikan lokasi penelitian memiliki keluarga responden yang termasuk ke dalam kategori berpendapatan rendah lebih besar daripada yang berpendapatan sedang. Secara umum, sebesar 58.8 persen keluarga responden termasuk dalam kategori keluarga dengan pendapatan rendah.

Dari kedelapan lokasi penelitian yang proporsi keluarga responden dengan pendapatan di bawah rata-ratanya lebih kecil hanya ditemukan di Sumatera Utara, padahal rata-rata pendapatan per kapita di Sumatera Utara lebih rendah dibandingkan propinsi lainnya (kecuali Propinsi Jawa Timur). Hal ini menunjukkan bahwa pendapatan per kapita keluarga responden di Propinsi Sumatera Utara mempunyai rentang yang relatif kecil.

5. Pengeluaran Konsumsi Pangan per Kapita per bulan

Pengeluaran konsumsi pangan per kapita dipengaruhi oleh besar keluarga dan pendapatan keluarga. Rata-rata pengeluaran per kapita per bulan keluarga responden untuk konsumsi berkisar antara Rp 53.500,- (Kalimantan Timur) sampai dengan Rp 285.000,- (Kalimantan Barat) dengan rata-rata Rp 119.000,. Jika dilihat dari proporsi pengeluaran pangan, maka pengeluaran pangan berkisar antara 48.8 persen sampai dengan 79.2 persen dengan rata-rata 65.1 persen. Hal ini sesuai dengan Hukum Engel, dimana semakin besar pendapatan maka persentase pengeluaran untuk pangan akan berkurang.

B. SITUASI KONSUMSI PANGAN

1. Tingkat Konsumsi Gizi

Hasil analisis menunjukkan bahwa belum semua propinsi yang diamati memiliki rata-rata tingkat konsumsi energi rumahtangga contoh lebih dari 100 persen. Dari delapan propinsi yang diamati hanya empat propinsi yang memiliki rumahtangga contoh dengan rata-rata tingkat konsumsi energi lebih dari 100 persen yaitu Sumatera Utara, Kalimantan Timur, Sulawesi Selatan dan Jawa Tengah. Rata-rata tingkat konsumsi energi rumahtangga contoh yang paling tinggi ditemukan di Propinsi Jawa Tengah, sedangkan yang paling rendah di Jawa Timur. Hal yang penting untuk diperhatikan dalam hasil kajian ini adalah bahwa tingkat konsumsi energi rata-rata tertinggi dan terendah rumahtangga contoh ditemukan di daerah Kepulauan Jawa. Hasil kajian ini juga menunjukkan meskipun ada sebagian wilayah yang memiliki rata-rata tingkat konsumsi energi rumahtangga contoh kurang dari 100 persen, tetapi pada umumnya sudah mencapai lebih dari 90 persen kecuali rumahtangga contoh di Jawa Timur yang hanya mencapai 78.8 persen (Tabel 1). Berdasarkan data-data tersebut dapat diketahui bahwa secara umum tingkat konsumsi energi rumahtangga contoh dari beberapa propinsi yang dikaji sudah menunjukkan kondisi yang cukup baik.

Tabel 1. Rata-rata Konsumsi Energi dan Protein Rumahtangga Contoh menurut Propinsi

Propinsi	Konsumsi Energi (Kal/Kap/hari)	Tingkat Konsumsi Energi (%)	Konsumsi Protein (g/Kap/hari)	Tingkat Konsumsi Protein (%)
Sumatera Utara	2241	112.1	50.7	97.5
Jawa Tengah	2434	121.7	66.0	126.9
Jawa Timur	1576	78.8	37.9	72.9
Kalimantan Barat	1926	96.3	60.3	116.0
Kalimantan Timur	2284	114.2	62.0	119.1
Sulawesi Utara	1888	94.4	56.9	109.4
Sulawesi Selatan	2133	106.7	64.7	124.4
Nusa Tenggara Timur	1806	90.3	47.9	92.1

Keterangan: AKE yang digunakan adalah 2000 Kal/Kap/hari dan protein 52 g/Kap/hari, mengacu pada rekomendasi WNPG 2004

Keadaan yang sama juga terlihat pada tingkat konsumsi protein rumahtangga contoh yang memperlihatkan kondisi yang cukup baik. Hasil analisis menunjukkan rumahtangga contoh di sebagian besar propinsi yang dikaji memiliki rata-rata tingkat konsumsi protein lebih dari 100 persen. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar rumahtangga contoh di wilayah kajian telah mengkonsumsi protein lebih dari angka kecukupan yang dianjurkan (52 g/kap/hari, WNPG tahun 2004). Jika dilihat dari Tabel 1 maka tingkat konsumsi rata-rata protein rumahtangga contoh yang paling tinggi adalah Jawa Tengah (126.9%) dan terendah Jawa Timur (72.9%). Propinsi Sulawesi Selatan juga menunjukkan rata-rata tingkat konsumsi protein rumahtangga contoh yang cukup tinggi yaitu 124.4 persen atau 64.7 g/kapita/hari.

Jika dilihat berdasarkan desa dan kota di beberapa propinsi, hasil kajian menunjukkan kondisi yang beragam (Tabel 2). Sebagian propinsi menunjukkan ternyata rumahtangga contoh di desa memiliki rata-rata tingkat konsumsi energi dan protein lebih tinggi dibanding kota. Kondisi tersebut terutama ditemukan di Propinsi Sumatera Utara, Kalimantan Timur, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, dan Jawa Timur. Rata-rata tingkat konsumsi energi dan protein rumahtangga contoh di desa tersebut lebih dari 100 persen kecuali wilayah desa di Propinsi Jawa Timur yang masih di bawah 100 persen. Lain halnya di Propinsi Kalimantan Barat, Nusa Tenggara Timur, dan Jawa Tengah, tingkat konsumsi energi dan protein rumahtangga contoh di wilayah perkotaan lebih tinggi dibanding di perdesaan.

Tabel 2. Situasi Konsumsi Energi dan Protein Rumahtangga Contoh menurut Wilayah Kota dan Desa di Beberapa Propinsi

Propinsi	Konsumsi Energi (Kal)		Tingkat Konsumsi Energi (%)		Konsumsi Protein (g)		Tingkat Konsumsi Protein (%)	
	Desa	Kota	Desa	Kota	Desa	Kota	Desa	Kota
Sumatera Utara	2332	2150	116.6	107.5	52.1	49.4	100.2	95.0
Jawa Tengah	2297	2569	114.9	128.5	63.7	68.3	122.5	131.3
Jawa Timur	1760	1378	88.0	68.9	44.1	31.7	84.8	61.0
Kalimantan Barat	1917	2065	95.9	103.3	54.4	66.3	104.6	127.5
Kalimantan Timur	2288	2280	114.4	114.0	62.0	62.0	119.2	119.2
Sulawesi Utara	1942	1828	97.1	91.4	61.4	52.5	118.1	101.0
Sulawesi Selatan	2285	1984	114.3	99.2	71.8	57.6	138.1	110.8
Nusa Tenggara Timur	1537	2024	76.9	101.2	42.5	53.3	81.7	102.5

Rumahtangga contoh di desa dengan rata-rata tingkat konsumsi energi tertinggi sebesar 116.6 persen (2332 Kal/kap/hari) ditemukan di Propinsi Sumatera Utara dan terendah 76.9 persen (1537 Kal/kap/hari) di Propinsi Nusa Tenggara Timur. Sementara untuk rata-rata tingkat konsumsi energi rumahtangga contoh tertinggi di kota ditemukan di Jawa Tengah yaitu 128.5 persen (2569 Kal/kap/hari) dan terendah di wilayah kota Propinsi Jawa Timur yaitu sebesar 68.9 persen (1378 Kal/kap/hari).

Rata-rata tingkat konsumsi protein rumahtangga contoh tertinggi di desa mencapai 138.1 persen (71.8 g/kap/hari) ditemukan di Propinsi Sulawesi Selatan dan terendah ditemukan di Propinsi Nusa Tenggara Timur yang hanya mencapai 81.7 persen (42.5 g/kap/hari). Wilayah kota di Propinsi Jawa Tengah mencapai rata-rata tingkat konsumsi protein rumahtangga contoh tertinggi yaitu 131.3 persen (68.3 g/kap/hari) dan terendah di wilayah kota Propinsi Jawa Timur yang hanya mencapai 61.0 persen (31.7 g/kap/hari). Berdasarkan data-data tersebut maka dapat dikatakan bahwa untuk wilayah desa, rata-rata tingkat konsumsi energi dan protein rumahtangga contoh yang paling rendah ditemukan di Propinsi Nusa Tenggara Timur. Sedangkan untuk wilayah kota, kondisi rata-rata tingkat konsumsi energi dan protein rumahtangga contoh yang paling rendah adalah di Jawa Timur.

Tabel 3 menyajikan rata-rata konsumsi energi rumahtangga contoh menurut kelompok pangan (Kal per kapita per hari). Dapat dilihat bahwa beras menyumbang energi terbesar pada kelompok padi-padian dan yang tertinggi ada pada rumahtangga contoh di Propinsi Kalimantan Timur (1811.4 Kal/kap/hari). Pada kelompok umbi-umbian, singkong menyumbang energi terbesar, terutama rumahtangga contoh di Propinsi NTT (49.3 Kal/kap/hari). Telur dan ikan adalah dua jenis pangan yang memberikan kontribusi energi terbesar di semua propinsi, terutama telur di Kalimantan Barat (139.2 Kal/kap/hari) dan ikan di Sulawesi Selatan (176.4 Kal/kap/hari).

Pada kelompok minyak dan lemak, minyak kelapa merupakan penyumbang energi tunggal untuk rumahtangga contoh di seluruh propinsi dan tertinggi adalah di Propinsi Sulawesi Selatan (256.4 Kal/kap/hari). Kelapa merupakan jenis pangan yang kontribusinya terhadap total energi dalam kelompok buah/biji berminyak paling besar, terutama rumahtangga contoh di Propinsi Jawa Timur (38.2 Kal/kap/hari). Di 7 (tujuh) propinsi, kedele memberikan kontribusi terbesar pada kelompok kacang-kacangan, terutama rumahtangga contoh di Propinsi Jawa Tengah (167.2 Kal/kap/hari). Sedangkan rumahtangga contoh di NTT, sumbangan terbesarnya justru dari kacang tanah (70.4 Kal/kap/hari). Konsumsi gula rumahtangga contoh di semua propinsi berasal dari gula pasir. Kontribusi konsumsi energi dari sayuran tertinggi adalah pada rumahtangga contoh di Propinsi Kalimantan Timur (57.8 Kal/kap/hari). Kontribusi konsumsi energi dari buah-buahan tertinggi adalah pada rumahtangga contoh di Propinsi Kalimantan Barat (85.5 Kal/kap/hari).

Tabel 3. Rata-rata Konsumsi Energi Rumahtangga Contoh menurut Kelompok Pangan (Kal/kap/hari)

Kelompok	Sumut	Jateng	Jatim	Kalbar	Kaltim	Sulut	Sulsel	NTT
Padi-padian								
Beras	1775.8	1671.4	1114.4	971.4	1811.4	1103.6	1269.5	1084.6
Jagung	1.4	2.4	10.4	0.6	0	0	0.9	59.8
Terigu	11.6	21.8	1.8	33.6	12.3	42.0	20.9	10.9
Umbi-umbian								
Singkong	27.1	31.8	14.4	1.4	48.2	12.2	3.4	49.3
Ubi jalar	6.2	0	17.4	1.4	0	2.6	6.6	47.2
Kentang	0	6.1	0	6.4	0	3.8	1.8	1.8
Sagu	0	0	0	0	0	0	0	0
Pangan hewani								
Daging Ruminansia	0	7.1	0	56.6	23.6	36.4	7.4	10.4
Daging unggas	2.2	17.8	0	84.2	30.9	13.1	2.2	0
Telur	65.3	97.8	55.7	139.2	12.9	41.8	65	75.1
Susu	0	0	0	26.0	0	63.6	68.2	10.6
Ikan	83.6	105.1	48.3	89.1	74.6	118.6	176.4	61.4
Minyak dan Lemak								
Minyak kelapa	125.6	215.1	122.2	252.4	187.6	208.6	256.4	117.7
Minyak sawit	0	0	0	0	0	0	0	0
Buah/Biji Berminyak								
Kelapa	10.2	15.6	38.2	7.0	9.4	7.4	13.4	0.1
Kemiri	0	0	0	0	0	1.2	0	0
Kacang-kacangan								
Kedele	45.2	167.2	123.8	50.2	84.4	42.8	47.5	58.8
Kacang tanah	9.6	6.6	0	18.4	0	2.4	3.4	70.4
Kacang hijau	0	0	0	8.4	0	5.2	2.8	14.3
Gula								
Gula pasir	2.4	20.2	0.8	53.8	0.9	86.8	80.4	27.6
Gula merah	0	0	0	0	0	0	0	0
Sayuran dan buah								
Sayur	19.8	28.8	28.3	36.8	57.8	24.4	29.9	44.4
Buah	55.1	18.2	0	85.5	5.0	59.3	74.2	58.4
Lain-lain								
Minuman	0	0	0	0.05	0	10.2	3.3	3.0
Bumbu	0.2	0	1.0	0.6	0.2	0.1	0.6	0.4

Tabel 4 memberi gambaran mengenai kontribusi masing-masing kelompok pangan terhadap total energi yang direkomendasikan. Hasil analisis menunjukkan bahwa kelompok padi-padian memberikan kontribusi paling besar terhadap total energi yang direkomendasikan. Hal ini jelas sekali karena kelompok padi-padian merupakan jenis pangan sumber energi. Pada rumahtangga contoh di beberapa propinsi seperti di Sumatera Utara, Kalimantan Timur, dan Jawa Tengah, kelompok padi-padian memberikan kontribusi lebih dari 80 persen. Jumlah tersebut masih jauh di atas nilai ideal (50%). Sedangkan di propinsi lainnya kontribusi tersebut kurang dari 70 persen, bahkan di Kalimantan Barat hampir mencapai kontribusi yang ideal yaitu 50.3 persen. Kontribusi kelompok umbi-umbian terhadap total energi yang dianjurkan masih rendah yaitu kurang dari 5 persen.

Kelompok pangan hewani serta minyak dan lemak memberikan kontribusi relatif tinggi dibanding kelompok pangan lainnya. Kontribusi kelompok pangan hewani serta minyak dan lemak pada rumahtangga contoh di Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, dan Jawa Tengah mencapai lebih dari 10 persen. Angka tersebut lebih tinggi dibandingkan empat propinsi lainnya. Kelompok pangan lainnya seperti kacang-kacangan, gula, serta sayur dan buah memberikan kontribusi yang masih rendah (rata-rata masih di bawah 5 persen). Kacang-kacangan serta sayur dan buah memiliki kandungan energi yang relatif rendah. Sementara gula merupakan sumber energi yang baik tetapi pada umumnya hanya dikonsumsi rumahtangga contoh dalam jumlah yang kecil. Kontribusi yang masih rendah (kurang dari 1 persen) juga diperlihatkan oleh kelompok buah/biji berminyak. Berdasarkan data-data di atas, maka dapat dikatakan bahwa ketergantungan rumahtangga contoh terhadap kelompok padi-padian sangat besar dalam memenuhi angka kecukupan energi yang direkomendasikan. Pada umumnya kontribusi masing-masing kelompok pangan masih berada di bawah standar ideal, kecuali kelompok padi-padian yang sudah melebihi nilai standar ideal.

Tabel 4. Komposisi Konsumsi Pangan (% AKE) Rumahtangga Contoh, disajikan menurut Propinsi dan Kelompok Pangan

Kelompok Pangan	% AKE Ideal	% AKE							
		Sumut	Jateng	Jatim	Kalbar	Kaltim	Sulut	Sulsel	NTT
Padi-padian	50.0	89.4	84.8	56.3	50.3	91.2	57.3	64.6	57.8
Umbi-umbian	6.0	1.6	1.9	1.6	0.6	2.4	1.0	0.6	4.9
Pangan Hewani	12.0	7.6	11.4	5.2	19.8	3.4	13.7	16.0	7.9
Minyak dan lemak	10.0	6.3	10.8	6.1	12.6	9.4	10.5	12.8	5.9
Buah/biji berminyak	3.0	0.5	0.8	1.9	0.4	0.5	0.5	0.7	0.0
Kacang-kacangan	5.0	2.8	8.7	6.2	3.9	4.2	2.5	2.7	7.2
Gula	5.0	0.1	1.0	0.0	2.7	0.0	4.4	4.0	1.4
Sayur dan buah	6.0	3.8	2.4	1.4	1.9	3.2	4.2	5.2	5.2
Lain-lain	3.0	0.0	0.0	0.1	4.3	0.0	0.5	0.2	0.2
Total	100.0	112.1	121.7	78.8	96.5	114.2	94.4	106.7	90.3

2. Komposisi Konsumsi Pangan menurut Kelompok Pangan

Komposisi konsumsi pangan memberikan berbagai informasi seperti kontribusi berbagai jenis pangan dalam suatu kelompok pangan, kontribusi kelompok pangan terhadap total energi yang dikonsumsi dan kontribusi pangan terhadap anjuran energi yang sebaiknya dikonsumsi. Tabel 5 menggambarkan kontribusi berbagai jenis pangan dalam suatu kelompok pangan. Hasil analisis menunjukkan bahwa pada rumahtangga contoh di semua propinsi, beras memberikan kontribusi paling besar (lebih dari 90%) dalam suatu kelompok padi-padian. Rata-rata konsumsi beras tertinggi adalah pada rumahtangga contoh di Kalimantan Timur yaitu 503.2 g/kap/hari dan terendah di Kalimantan Barat yaitu sebesar 269.8 g/kap/hari. Pada umumnya sebagian besar energi yang berasal dari umbi-umbian diperoleh dari singkong. Lain halnya dengan rumahtangga contoh di Propinsi Sulawesi Selatan dan Jawa Timur kontribusi terbesar diperoleh dari ubi jalar.

Tabel 5. Kontribusi Berbagai Jenis Pangan dalam Suatu Kelompok Pangan

Kelompok Pangan	Sumut	Jateng	Jatim	Kalbar	Kaltim	Sulut	Sulsel	NTT
Padi-padian								
Beras	99.3	98.6	98.9	96.6	99.3	96.3	98.3	93.9
Jagung	0.1	0.0	0.9	0.1	0.0	0.0	0.1	5.2
Terigu	0.6	1.3	0.2	3.3	0.7	3.7	1.6	0.9
Subtotal Padi-padian	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Umbi-umbian								
Singkong	81.4	83.9	45.3	15.0	100	65.6	28.8	50.2
Ubi jalar	18.6	0.0	54.7	15.0	0.0	14.0	55.9	48.0
Kentang	0	16.1	0.0	70.0	0.0	20.0	15.3	1.8
Sagu	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Subtotal Umbi-umbian	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Pangan hewani								
Daging Ruminansia	0.0	3.1	0.0	14.3	16.6	1.3	2.3	6.6
Daging unggas	1.5	7.8	0.0	21.3	21.8	4.8	0.7	0.0
Telur	43.2	42.9	53.6	35.2	9.1	15.3	20.4	47.7
Susu	0.0	0.0	0.0	6.6	0.0	23.3	21.4	6.7
Ikan	55.4	46.1	46.4	22.6	52.5	43.4	55.2	39.0
Subtotal Pangan Hewani	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Minyak dan Lemak								
Minyak kelapa	100.0	100.0	100.0	100	100	100	100	100.0
Minyak sawit	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Subtotal Minyak & Lemak	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Buah/Biji Berminyak								
Kelapa	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	86.0	100.0	100.0
Kemiri	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	14.0	0.0	0.0
Subtotal Buah/biji berminyak	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Kacang-kacangan								
Kedele	82.5	96.2	100.0	65.2	100.0	84.9	88.5	41.0
Kacang tanah	17.5	3.8	0.0	23.9	0.0	4.8	6.3	49.0
Kacang hijau	0.0	0.0	0.0	10.9	0.0	10.3	5.2	10.0
Subtotal Kacang-kacangan	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Gula								
Gula pasir	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Gula merah	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Subtotal Gula	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Sayuran dan buah								
Sayur	26.4	61.3	100.0	30.1	28.7	29.2	28.7	43.2
Buah	73.6	38.7	0.0	69.9	71.3	70.8	71.3	56.8
Subtotal Sayur dan Buah	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Lain-lain								
Minuman	0.0	0.0	0	7.7	0.0	99.0	84.6	88.2
Bumbu	100.0	0.0	100.0	92.3	100.0	1.0	15.4	11.8
Subtotal Lain-lain	100.0	0.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Pada umumnya telur dan ikan merupakan dua jenis pangan yang memberikan kontribusi relatif besar terhadap energi yang berasal dari pangan hewani. Hal ini dimungkinkan karena harga telur relatif murah dan ketersediaan ikan di beberapa propinsi cukup tinggi karena wilayah pesisir/laut seperti Sumatera Utara, Sulawesi Selatan, Kalimantan Barat, dan Sulawesi Utara. Jenis pangan yang memberikan kontribusi paling rendah terhadap energi yang berasal dari pangan hewani adalah daging ruminansia dan susu. Rendahnya kontribusi kedua jenis pangan tersebut berkaitan dengan harganya yang cukup tinggi sehingga hanya sebagian kecil rumahtangga contoh yang dapat mengkonsumsi pangan tersebut.

Minyak kelapa memberikan kontribusi energi yang cukup dominan (100%) terhadap energi yang berasal dari minyak dan lemak. Semua rumahtangga contoh dalam kajian ini menggunakan minyak kelapa sebagai bahan untuk memasak terutama menggoreng dan menumis. Pola yang sama juga terlihat pada kelompok buah/biji berminyak dan kelompok gula. Kelapa dan gula pasir memberikan kontribusi 100 persen terhadap masing-masing kelompoknya. Kedele memberikan kontribusi terbesar terhadap energi yang berasal dari kacang-kacangan. Kontribusi kedele di Jawa Tengah mencapai 96.2 persen, bahkan di Jawa Timur dan Kalimantan Timur mencapai 100 persen. Tingginya kontribusi kedele di ketiga propinsi tersebut berkaitan dengan banyaknya rumahtangga contoh yang mengkonsumsi tempe. Pada rumahtangga contoh di sebagian besar propinsi, buah memberikan kontribusi terbesar terhadap energi yang berasal dari kelompok sayuran dan buah. Lain halnya dengan Propinsi Jawa Tengah dan Jawa Timur, dimana sayuran memberikan kontribusi terbesar pada kelompok tersebut. Besarnya konsumsi berbagai jenis bahan pangan tersebut dapat dilihat pada Lampiran IV. Tabel 5 di atas hanya menunjukkan kontribusi dalam lingkup tiap-tiap kelompok pangan dan belum menggambarkan kontribusi terhadap total energi yang dikonsumsi.

Tabel 6. Kontribusi Masing-masing Kelompok Pangan terhadap Total Konsumsi Energi Rumahtangga Contoh di Beberapa Propinsi.

Kelompok Pangan	Sumut	Jateng	Jatim	Kalbar	Kaltim	Sulut	Sulsel	NTT
Padi-padian	79.8	69.7	72.1	52.2	79.9	60.7	60.5	61.2
Umbi-umbian	1.5	1.6	2.0	0.6	2.1	1.0	0.6	5.2
Pangan Hewani	6.7	9.4	6.7	20.5	2.9	14.5	15.0	8.3
Minyak dan lemak	5.6	8.8	7.8	13.1	8.2	11.1	12.0	6.3
Buah/biji berminyak	0.4	0.7	2.4	0.4	0.4	0.5	0.6	0.0
Kacang-kacangan	2.4	7.1	7.9	4.0	3.7	2.6	2.5	7.6
Gula	0.1	0.8	0.1	2.8	0.0	4.6	3.8	1.5
Sayur dan buah	3.3	1.9	1.8	1.9	2.8	4.4	4.9	5.5
Lain-lain	0.0	0.0	0.1	4.5	0.0	0.5	0.2	0.2

Tabel 6 di bawah ini menunjukkan kontribusi masing-masing kelompok pangan terhadap total energi yang dikonsumsi rumahtangga contoh di masing-masing propinsi. Hasil analisis menunjukkan bahwa pada hampir semua rumahtangga contoh, kelompok padi-padian menyumbang lebih dari 60 persen jumlah energi yang dikonsumsi. Lain halnya dengan rumahtangga contoh di Propinsi Kalimantan Barat, kelompok tersebut menyumbang lebih rendah yaitu 52.2 persen. Pada umumnya penyumbang terbesar kedua terhadap total energi yang dikonsumsi adalah pangan hewani yang berkisar antara 6.7-20.5 persen. Berbeda dengan propinsi Kalimantan Timur, penyumbang terbesar kedua terdapat pada kelompok minyak dan lemak yaitu 8.2 persen, sedangkan Propinsi Jawa Timur, penyumbang terbesar kedua terdapat pada kelompok Kacang-kacangan yaitu 7.9 persen. Untuk kelompok pangan lainnya seperti buah/biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah, serta lain-lain memberikan kontribusi yang masih rendah yaitu di bawah 5 persen. Keadaan tersebut ditemukan di hampir semua wilayah kajian.

3. Konsumsi Energi menurut Asal (Sumbernya)

Umumnya pada rumahtangga contoh di semua propinsi, padi-padian diperoleh dengan cara membeli, kecuali di Sulawesi Selatan yang ternyata sebagian besar berasal dari lahannya sendiri. Untuk kelompok umbi-umbian di Jawa Tengah, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara, dan Sulawesi Selatan juga diperoleh dengan cara membeli. Sedangkan di Sumatera Utara, Jawa Timur, Kalimantan Timur, dan NTT diperoleh dari lahan sendiri (Tabel 7).

Tabel 7.Konsumsi Energi menurut Cara Memperolehnya di Beberapa Propinsi

Kelompok Pangan	Sumut	Jateng	Jatim	Kalbar	Kaltim	Sulut	Sulsel	NTT
Padi-padian								
Dibeli	70.8	100.0	47.2	100.0	70.6	91.5	36.1	64.6
Diberi	0.0	0.0	13.0	0.0	0.0	8.5	0.0	9.4
dari pekarangan	29.2	0.0	39.8	0.0	29.4	0.0	63.9	26.0
Umbi-umbian								
Dibeli	11.1	100.0	0.0	100.0	0.0	88.9	62.5	38.9
Diberi	0.0	0.0	33.3	0.0	0.0	11.1	0.0	5.6
dari pekarangan	88.9	0.0	66.7	0.0	100.0	0.0	37.5	55.6
Protein Hewani								
Dibeli	80.3	95.8	59.6	98.8	63.0	85.4	91.3	98.2
Diberi	3.9	0.0	0.0	0.0	0.0	14.6	0.0	0.0
dari pekarangan	15.8	4.2	40.4	1.2	37.0	0.0	8.7	1.8
Minyak dan Lemak								
Dibeli	100.0	100.0	98.7	100.0	100.0	93.8	100.0	100.0
Diberi	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.6	0.0	0.0
dari pekarangan	0.0	0.0	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Buah/biji berminyak								
Dibeli	30.0	100.0	40.0	100.0	100.0	75.0	76.9	0.0
Diberi	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	25.0	0.0	0.0
dari pekarangan	70.0	0.0	60.0	0.0	0.0	0.0	23.1	0.0
Kacang-kacangan								
Dibeli	92.9	100.0	100.0	100.0	100.0	66.7	83.8	65.9
Diberi	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	33.3	0.0	0.0
dari pekarangan	7.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	16.2	34.1
Gula								
Dibeli	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	97.0	100.0	100.0
Diberi	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.0	0.0	0.0
dari pekarangan	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Sayur dan Buah								
Dibeli	29.9	100.0	42.1	96.6	11.1	57.1	77.6	49.0
Diberi	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	18.8	0.5	0.7
dari pekarangan	70.1	0.0	57.9	3.4	88.9	24.0	21.9	50.3
Lain-lain								
Dibeli	0.0	100.0	100.0	100.0	0.0	98.4	100.0	100.0
Diberi	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.6	0.0	0.0
dari pekarangan	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

Sebagian besar rumahtangga contoh di 4 (empat) propinsi yaitu Jawa Tengah, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, Sulawesi Utara, dan Sulawesi Selatan memperoleh buah/biji berminyak dari membeli, sedangkan rumahtangga contoh di 3 (tiga) propinsi lainnya memperolehnya dari lahan sendiri. Pada umumnya, rumahtangga contoh di seluruh propinsi memperoleh Protein hewani, minyak dan lemak, kacang-kacangan, serta gula dengan cara membeli. Untuk sayur dan buah, rumahtangga contoh di Jawa Tengah, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara dan Sulawesi Selatan sebagian besar memperoleh buah dan sayur dengan cara membeli, sedangkan di Sumatera Utara, Jawa Timur, Kalimantan Timur dan NTT diperoleh dari lahannya sendiri (Tabel 7).

4. Skor Mutu Konsumsi Pangan berdasarkan PPH

Pada kajian ini selain dilakukan analisis konsumsi pangan secara kuantitatif yang ditunjukkan oleh tingkat konsumsi gizi juga dilakukan analisis pangan secara kualitatif yang dilihat dari aspek keragaman dan mutu gizi konsumsi pangan. Salah satu pendekatan yang digunakan untuk menganalisis keragaman dan mutu gizi konsumsi pangan adalah berdasarkan Skor Pola Pangan Harapan (PPH). Pada Tabel 8 ditunjukkan rata-rata skor PPH rumahtangga contoh di beberapa propinsi.

Tabel 8. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Beberapa Propinsi

Kelompok Pangan	Sumut	Jateng	Jatim	Kalbar	Kaltim	Sulut	Sulsel	NTT	Skor Maks
Padi-padian	25	25	25	25	25	25	25	25	**25**
Umbi-umbian	0.8	1	0.8	0.3	1.2	0.5	0.3	2.5	**2.5**
Pangan Hewani	15.2	22.8	10.4	24.0	6.7	24	24	15.7	**24.0**
Minyak dan lemak	3.2	5	3.1	5.0	4.7	5.0	5.0	3.0	**5.0**
Buah/biji berminyak	0.2	0.4	1.0	0.2	0.2	0.2	0.3	0.0	**1.0**
Kacang-kacangan	2.5	10	10	7.7	8.4	5.0	5.4	10.0	**10.0**
Gula	0.05	0.5	0.0	1.4	0.0	2.2	2.0	0.7	**2.5**
Sayur dan buah	19	11.8	7	9.3	15.8	21.2	26.0	25.8	**30.0**
Lain-lain	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	**0.0**
Skor PPH	**69.9**	**76.5**	**57.3**	**72.9**	**62.0**	**82.9**	**88.0**	**82.7**	**100.0**

Hasil analisis memperlihatkan bahwa kelompok pangan yang telah mencapai skor maksimal atau skor ideal adalah padi-padian. Kondisi ini terlihat pada semua propinsi yang dikaji. Pada rumahtangga contoh di beberapa propinsi seperti Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, dan Sulawesi Utara, kelompok pangan hewani, minyak dan lemak telah mencapai skor maksimal. Hal ini berarti bahwa kebutuhan energi di ketiga propinsi tersebut tidak sepenuhnya mengandalkan padi-padian tetapi juga sudah bisa didukung oleh pangan lainnya terutama pangan hewani serta minyak dan lemak. Kelompok pangan lain yang telah mencapai skor maksimal adalah kacang-kacangan terutama pada rumahtangga contoh di Propinsi Nusa Tenggara Timur, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Namun secara umum skor dari setiap kelompok pangan masih banyak yang di bawah skor maksimum atau skor ideal. Hal inilah yang dapat menyebabkan skor PPH menjadi rendah. Rendahnya skor PPH menunjukkan rendahnya keragaman dan mutu konsumsi pangan penduduk di suatu wilayah.

Berdasarkan hasil perhitungan diketahui bahwa ada beberapa propinsi yang rumahtangga contohnya memiliki skor PPH di bawah 70 yaitu Sumatera Utara, Kalimantan Timur, dan Jawa Timur. Pada Tabel 8 terlihat bahwa hampir semua kelompok pangan pada ketiga propinsi tersebut memiliki skor di bawah skor maksimum kecuali kelompok padi-padian. Keadaan tersebut menunjukkan masih tingginya ketergantungan konsumsi pangan rumahtangga contoh terhadap kelompok padi-padian dalam memenuhi kebutuhan energi. Sementara kelompok pangan lainnya dikonsumsi dalam jumlah sedikit sehingga skornya masih di bawah skor maksimum.

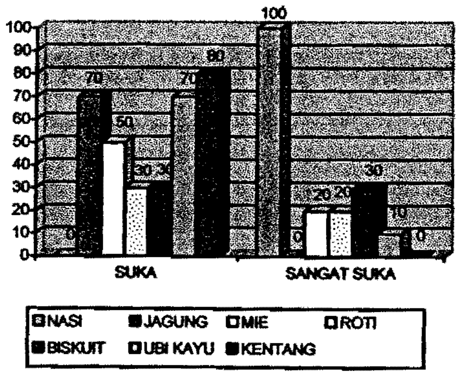
Berbeda dengan propinsi yang memiliki rata-rata skor PPH rumahtangga contoh lebih tinggi (lebih dari 70) seperti Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, Nusa Tenggara Timur, dan Jawa Tengah, selain kelompok padi-padian yang telah mencapai skor maksimum juga ditemukan pada kelompok pangan lainnya seperti pangan hewani, minyak dan lemak serta kacang-kacangan. Keadaan tersebut menunjukkan bahwa dalam memenuhi kebutuhan energi selain kontribusi terbesar dari padi-padian, tetapi juga mendapat kontribusi yang besar dari kelompok pangan lainnya karena kelompok pangan lainnya telah dikonsumsi dengan jumlah yang cukup. Dengan demikian maka dengan semakin tingginya skor PPH maka keragaman dan mutu konsumsi pangan semakin baik. Menurut Hardinsyah *et al.* (2001) dengan terpenuhinya kebutuhan energi dari berbagai kelompok pangan sesuai PPH, secara implisit kebutuhan zat gizi juga terpenuhi. Oleh karena itu skor konsumsi pangan mencerminkan mutu gizi konsumsi pangan dan tingkat keragaman konsumsi pangan. Dengan demikian semakin tinggi skor PPH, konsumsi pangan semakin beragam dan seimbang.

Berdasarkan data di atas maka dapat dikatakan bahwa keragaman dan mutu konsumsi pangan rumahtangga contoh di Propinsi Sumatera Utara, Kalimantan Timur, dan Jawa Timur lebih rendah dibanding propinsi lainnya dan ketergantungan kepada salah satu kelompok pangan yaitu padi-padian sangat tinggi dalam memenuhi kebutuhan energi. Selain itu juga banyak ditemukan selisih yang cukup besar antara skor maksimum/ideal dengan skor kelompok pangan yang sebenarnya terjadi. Oleh karena itu perlu ditingkatkan konsumsi kelompok pangan lainnya seperti umbi-umbian, pangan hewani, serta sayur dan buah. Untuk melihat data yang lebih lengkap dalam tahapan perhitungan skor PPH setiap propinsi dapat dilihat pada Lampiran IV.

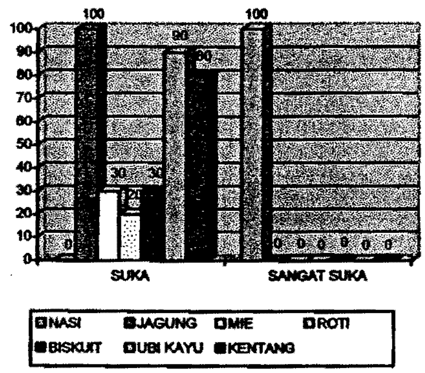
C. PREFERENSI TERHADAP PANGAN

Preferensi responden terhadap pangan dikelompokkan ke dalam lima (5) kelompok pangan yaitu pangan sumber karbohidrat, pangan sumber protein hewani, pangan sumber protein nabati, sayuran, dan buah-buahan. Untuk mengukur preferensi responden terhadap berbagai kelompok pangan digunakan skala likert yaitu sangat suka, suka, biasa, tidak suka, dan sangat tidak suka. Preferensi masyarakat terhadap pangan dapat terbentuk berdasarkan wilayah, strata ekonomi, fisiologis, maupun psikologis. Wilayah terkait dengan ketersediaan pangan, strata ekonomi terkait dengan harga/daya beli, fisiologis terkait dengan penyakit, sedangkan psikologis terkait dengan pengetahuan maupun pemenuhan kebutuhan emosi (gengsi).

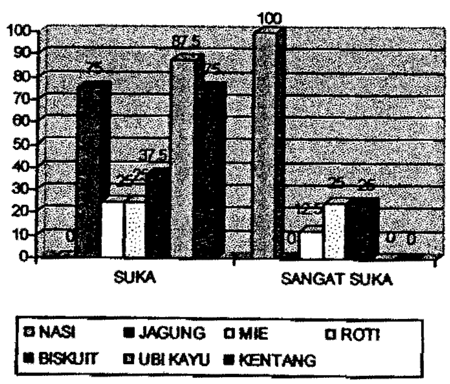
Propinsi Sumatera Utara. Konsumsi pangan sumber karbohidrat responden di propinsi ini bervariasi dari nasi, jagung, mie, roti, biskuit, singkong, dan kentang. Untuk nasi 100 persen sangat disukai oleh responden baik di desa dan kota maupun responden berpendapatan rendah dan berpendapatan sedang. Beras (nasi) adalah satu-satunya komoditas dimana 100 persen respondennya menyatakan "sangat suka" baik di wilayah desa maupun kota. Untuk komoditas lain, preferensi maksimumnya "hanya" pada level suka. Hal ini mengindikasikan bahwa pola konsumsi pangan responden Sumatera Utara masih sangat tergantung pada beras. Beberapa jenis pangan sumber karbohidrat yang juga disukai (level = "suka") oleh responden di Sumatera Utara untuk wilayah perdesaan berturut-turut adalah singkong, kentang, biskuit, mie, dan jagung, sedangkan di perkotaan adalah jagung, kentang, singkong (Gambar 3 dan 4). Berdasarkan strata ekonomi, sumber karbohidrat yang potensial dikembangkan untuk responden berpendapatan rendah adalah singkong, kentang, dan jagung, sedangkan untuk responden berpendapatan sedang adalah jagung, kentang, singkong (Gambar 5 dan 6).



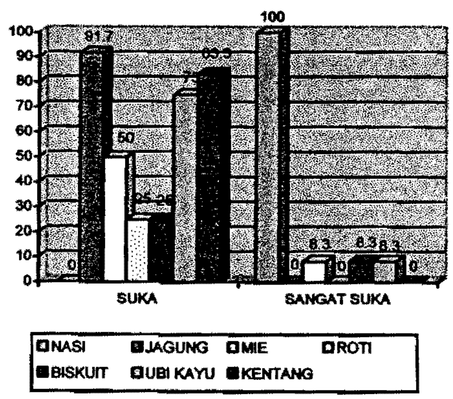
Gb 3. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara



Gb 4. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara

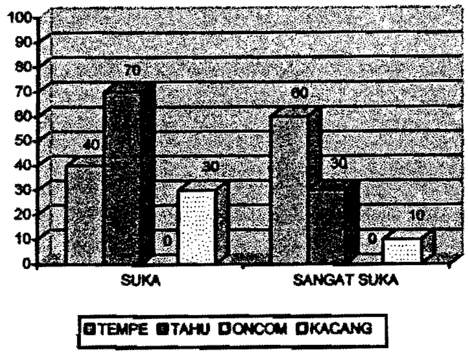


Gb 5. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara

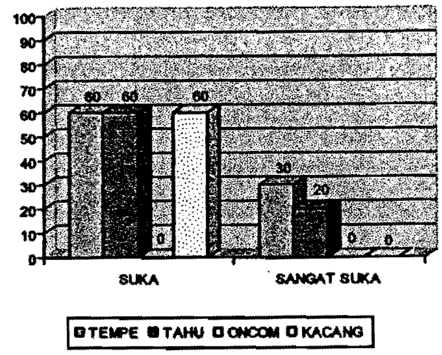


Gb 6. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara

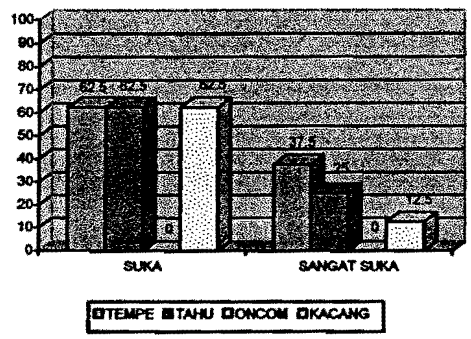
Untuk pangan sumber protein nabati yang disukai oleh responden adalah tahu, tempe, dan kacang. Ketiga pangan tersebut potensial untuk dijadikan pangan sumber protein nabati untuk seluruh responden, baik menurut wilayah maupun strata ekonomi (Gambar 7, 8, 9 dan 10).



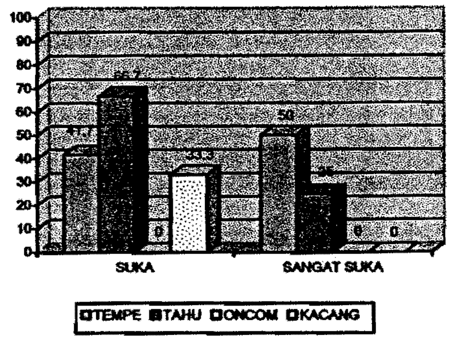
Gb 7. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara



Gb 8. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara

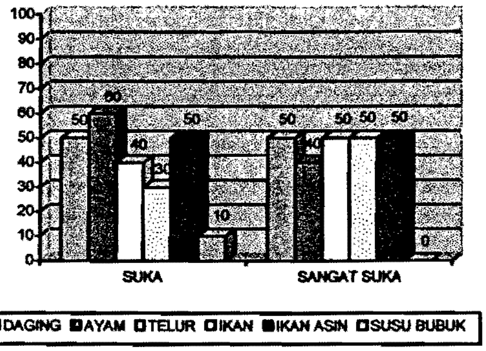


Gb 9. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara

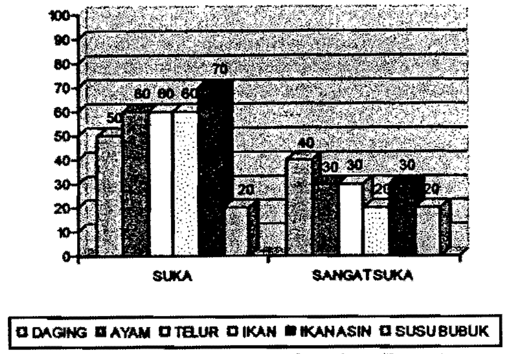


Gb 10. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara

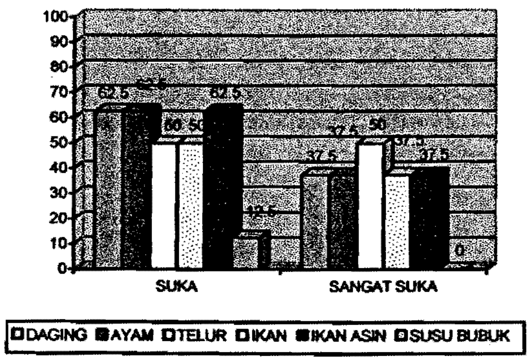
Pangan sumber protein hewani yang disukai responden (suka dan sangat suka) berturut-turut adalah daging, ayam, ikan asin, telur, ikan, dan susu bubuk (perdesaan), sedangkan untuk responden di perkotaan adalah sama dengan di perdesaan (Gambar 11 dan 12). Jika dilihat dari strata ekonomi, pangan sumber protein hewani yang disukai dan potensial untuk dikembangkan untuk kelompok responden berpendapatan rendah adalah daging, ayam, telur, ikan asin, dan ikan, sedangkan untuk kelompok responden berpendapatan sedang adalah ikan asin, ayam, daging, telur, ikan dan susu (Gambar 13 dan 14).



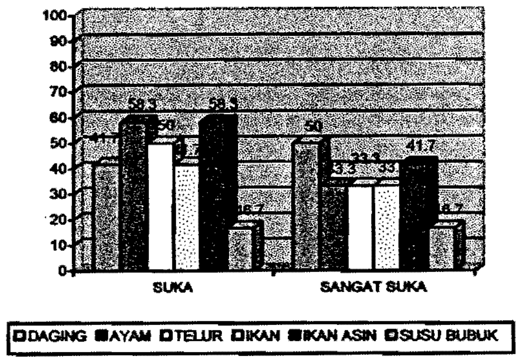
Gb 11. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara



Gb 12. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara

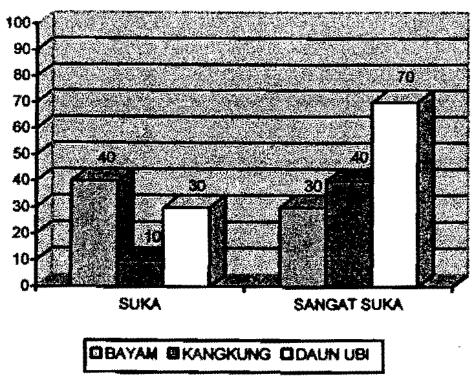


Gb 13. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara

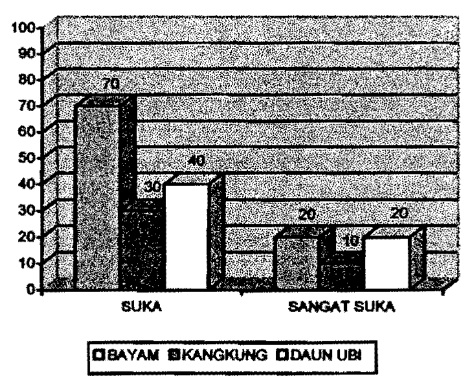


Gb 14. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara

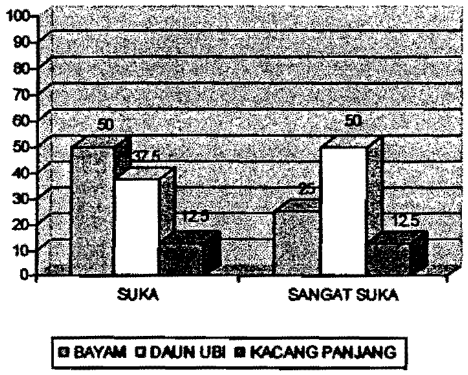
Sayuran yang disukai oleh responden di perdesaan berturut turut adalah daun ubi, kangkung, dan bayam, sedangkan untuk perkotaan lebih menyukai bayam, lalu daun ubi dan kangkung (Gambar 15 dan 16). Responden kelompok berpendapatan rendah menyukai daun ubi, bayam, dan kangkung, sedangkan di kelompok berpendapatan sedang lebih bervariasi, tetapi yang banyak disukai daun ubi dan bayam (Gambar 17 dan 18).



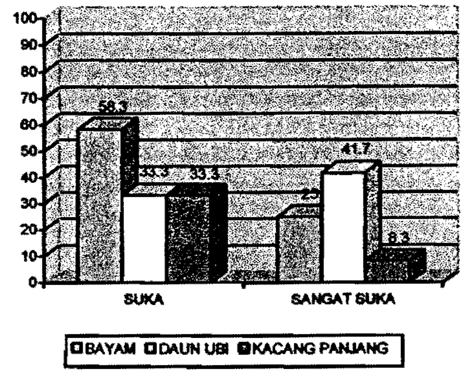
Gb 15. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara



Gb 16. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara

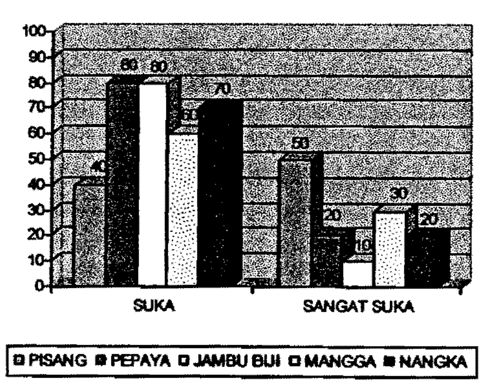


Gb 17. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara

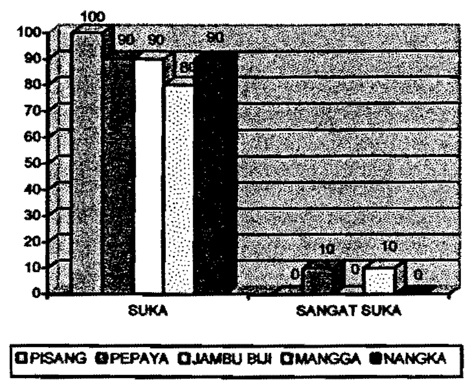


Gb 18. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara

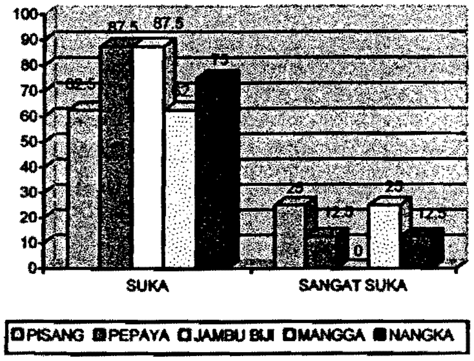
Buah-buahan yang paling disukai oleh responden di perdesaan adalah pepaya, kemudian pisang, mangga, nangka, dan jambu biji. Sedangkan di perkotaan lebih menyukai pepaya, kemudian pisang, mangga, jambu biji dan nangka (Gambar 19 dan 20). Jika dilihat dari strata ekonomi, ternyata jenis buah-buahan yang paling disukai oleh responden adalah pepaya, pisang, mangga, jambu biji, dan nangka (Gambar 21 dan 22).



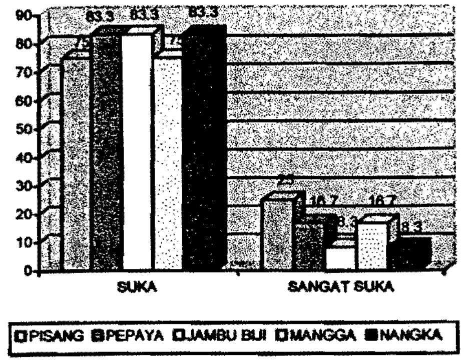
Gb 19. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Sumatera Utara



Gb 20. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Sumatera Utara



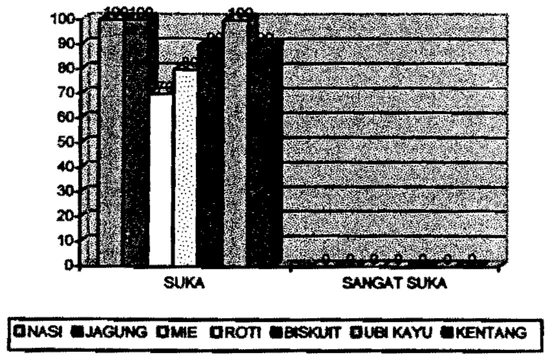
Gb 21. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Sumatera Utara



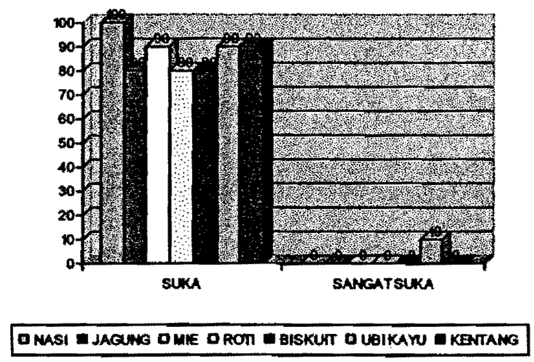
Gb 22. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Sumatera Utara

Pada umumnya alasan responden di Sumatera Utara menyukai jenis pangan adalah karena bermanfaat untuk kesehatan, rasanya enak, kebiasaan, murah, dan banyak tersedia. Dengan mengetahui alasan ini, dapat digunakan sebagai dasar untuk strategi pengembangan pangan sumber karbohidrat.

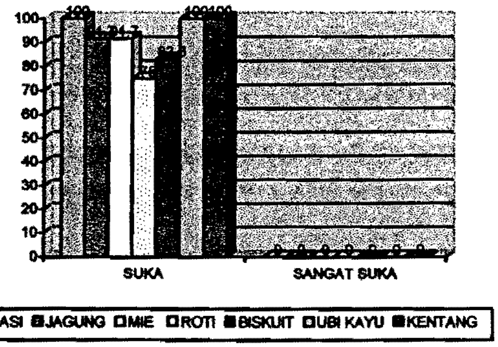
Propinsi Jawa Tengah. Sumber karbohidrat yang disukai oleh responden di perdesaan maupun di perkotaan sama yakni nasi, jagung, singkong, kentang, biskuit, roti, dan mie, yang membedakan hanya urutannya saja. Berdasarkan Gambar 23 dan 24, Nasi/beras, jagung, dan singkong lebih disukai oleh seluruh responden di desa. Sedangkan di kota, beras menjadi satu-satunya komoditas dimana 100 persen respondennya menyatakan "suka". Singkong menjadi pangan alternatif selanjutnya bagi responden di desa dan kota. Demikian juga dengan strata ekonomi, terutama pada kelompok responden berpendapatan sedang, beras kembali menjadi komoditas satu-satunya yang 100 persen disukai oleh responden. Sedangkan pada kelompok responden berpendapatan rendah, 100 persen respondennya menyatakan suka beras, jagung dan singkong (Gambar 25 dan 26).



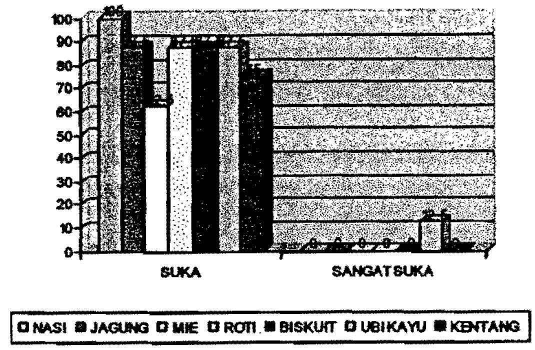
Gb 23. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah



Gb 24. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah

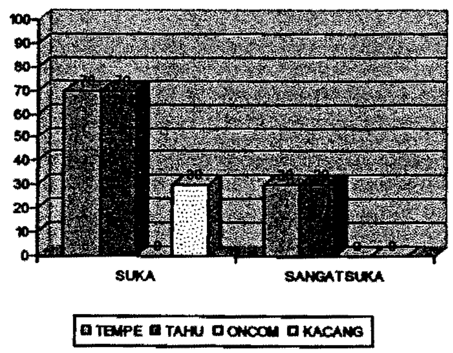


Gb 25. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah

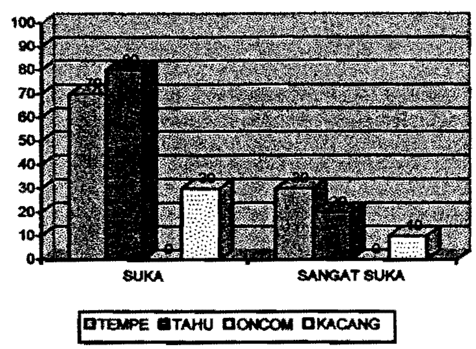


Gb 26. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah

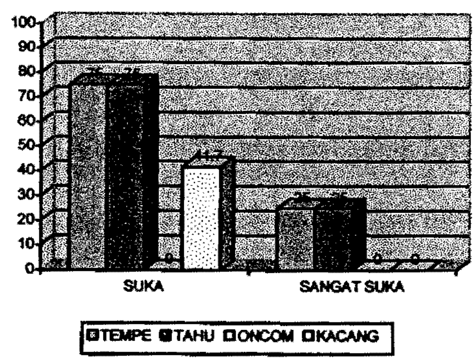
Untuk pangan sumber protein nabati, baik responden di perdesaan maupun pada kelompok berpendapatan rendah, menyukai tempe, tahu, dan kacang-kacangan sebagai alternatif selanjutnya (Gambar 27 dan 29). Sedangkan responden di perkotaan dan pada kelompok berpendapatan sedang, tempe paling disukai dan tahu adalah alternatif selanjutnya (Gambar 28 dan 30).



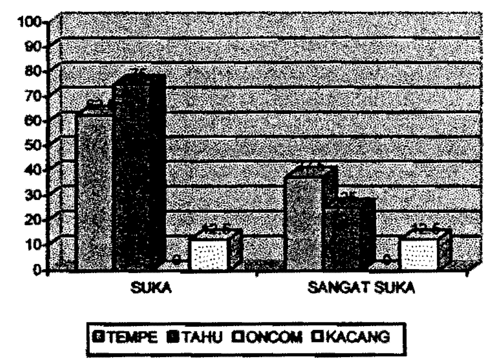
Gb 27. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah



Gb 28. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah

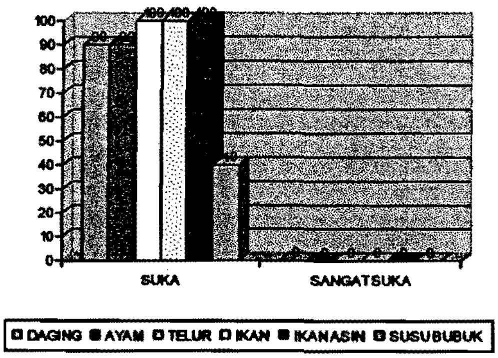


Gb 29. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah

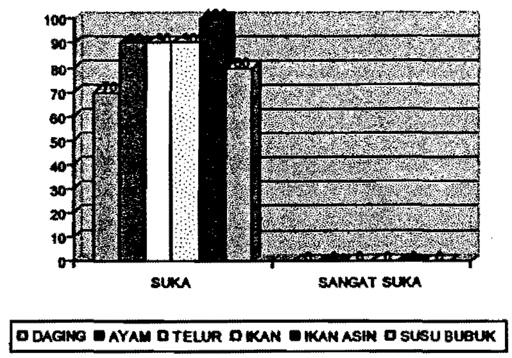


Gb 30. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah

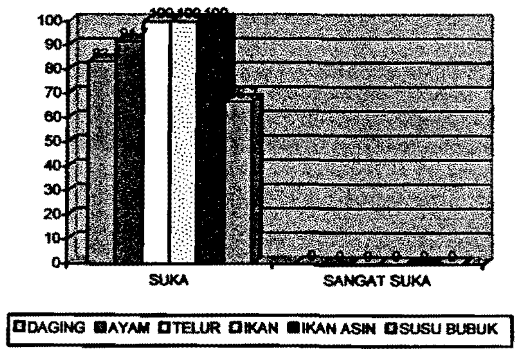
Pangan sumber protein hewani yang disukai oleh seluruh responden di perdesaan adalah telur, ikan dan ikan asin, sedangkan daging dan ayam merupakan pangan alternatif. Di kota, ikan asin disukai oleh seluruh respondennya, sedangkan sumber protein hewani lainnya relatif disukai dan dapat dijadikan sebagai pangan alternatif sumber protein hewani selanjutnya (Gambar 31 dan 32). Semua jenis pangan sumber protein hewani disukai oleh responden kelompok berpendapatan rendah dan berpendapatan sedang, terutama ikan asin (Gambar 33 dan 34).



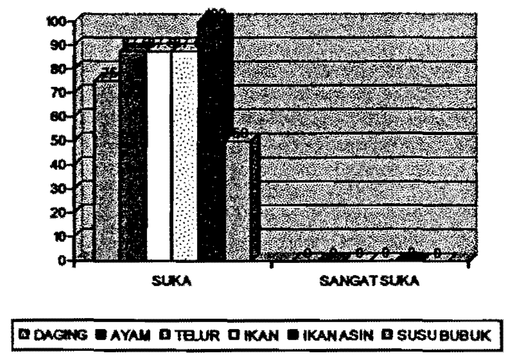
Gb 31. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah



Gb 32. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah

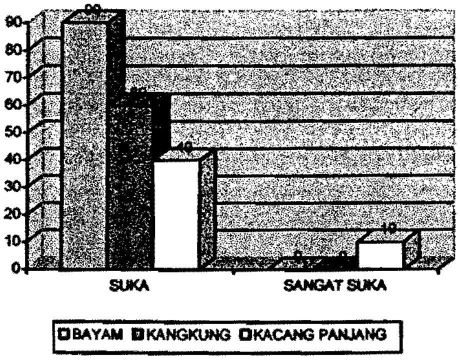


Gb 33. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah

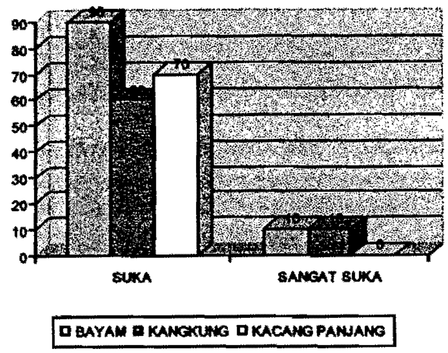


Gb 34. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah

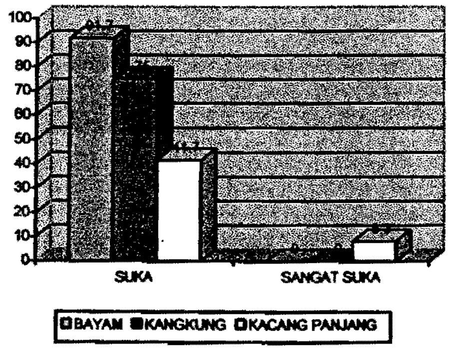
Jenis sayuran yang disukai oleh responden di perdesaan dan perkotaan juga sama yaitu bayam, kangkung, dan kacang panjang. Dari jenis-jenis sayuran tersebut, yang paling banyak disukai oleh responden di perdesaan dan perkotaan adalah bayam. Di desa, kacang panjang dapat dijadikan sebagai sayuran alternatif, sedangkan di kota adalah sayuran kangkung (Gambar 35 dan 36). Buncis adalah sayuran yang hanya muncul di wilayah Jawa. Meskipun sayuran yang disukai responden di Jawa Tengah bervariasi, namun yang disukai oleh sebagian besar responden berpendapatan rendah hanya bayam, sedangkan pada kelompok berpendapatan sedang adalah bayam dan kangkung (Gambar 37 dan 38).



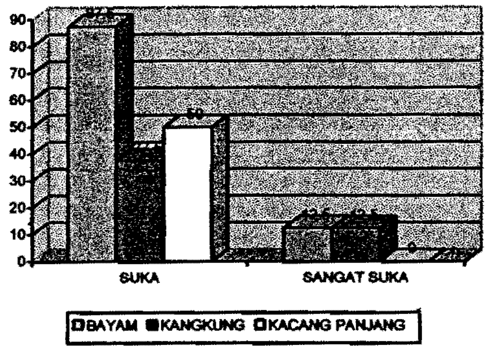
Gb 35. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah



Gb 36. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah

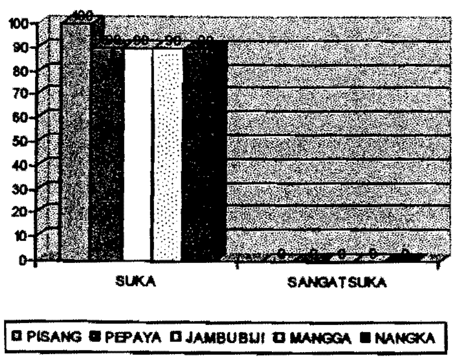


Gb 37. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah

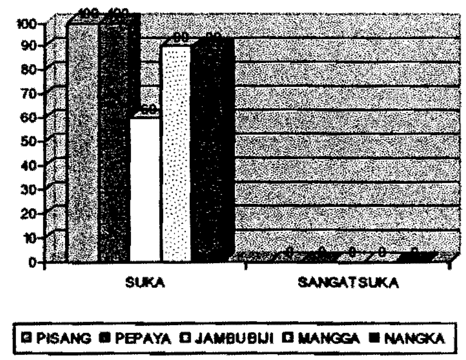


Gb 38. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah

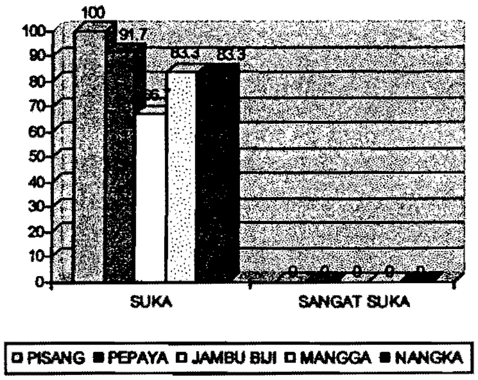
Buah yang disukai oleh seluruh responden di perdesaan adalah pisang, sedangkan di perkotaan pisang dan pepaya (Gambar 39 dan 40). Pisang, pepaya, mangga dan nangka disukai oleh sebagian besar responden kelompok berpendapatan sedang, sedangkan pada kelompok berpendapatan rendah terutama adalah pisang (Gambar 41 dan 42).



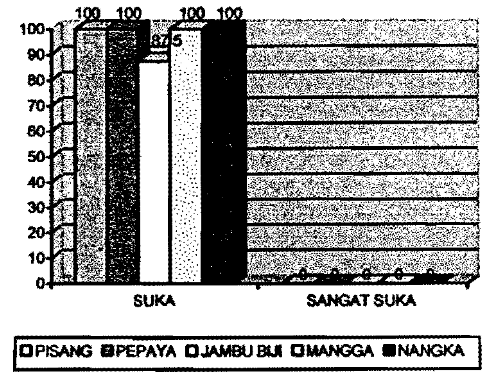
Gb 39. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Jawa Tengah



Gb 40. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Jawa Tengah



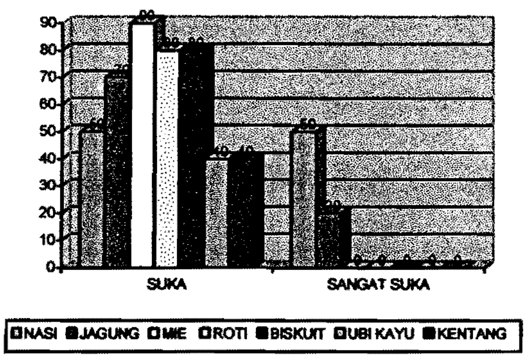
Gb 41. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Tengah



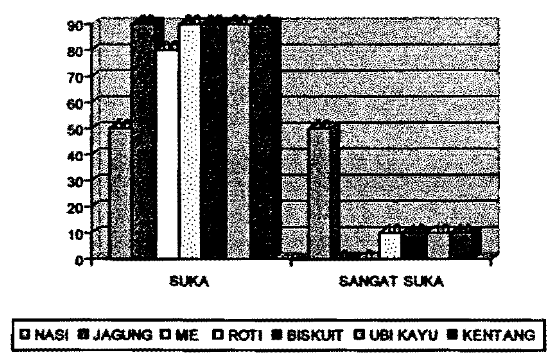
Gb 42. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Tengah

Pada umumnya alasan responden Jawa Tengah memilih pangan adalah karena manfaat bagi kesehatan, mengenyangkan, rasanya enak, kebiasaan, dan murah. Sedangkan yang menyebabkan beberapa jenis pangan jarang dikonsumsi adalah keterbatasan faktor daya beli. Informasi ini berguna sebagai bahan pertimbangan untuk mengembangkan pangan di Jawa Tengah oleh instansi terkait.

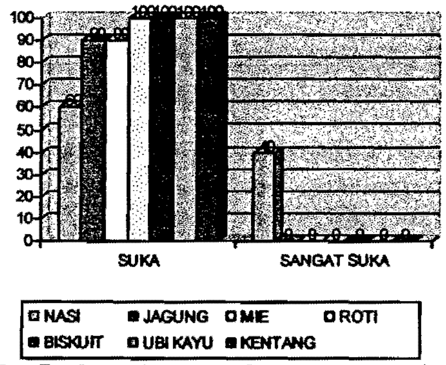
Propinsi Jawa Timur. Jenis pangan sumber karbohidrat yang disukai responden di Jawa Timur sama dengan di Jawa Tengah, yakni semua jenis pangan sumber karbohidrat (nasi, jagung, mie, roti, biskuit, singkong, dan kentang) baik di wilayah perdesaan maupun perkotaan. Beras menjadi satu-satunya komoditas yang sangat disukai oleh 50 persen responden di perdesaan, perkotaan, dan kelompok responden yang berpendapatan sedang. Jagung merupakan pangan alternatif berikutnya (Gambar 43, 44, dan 46). Bahkan pada kelompok berpendapatan rendah, hanya pada komoditas nasi saja, ada sebagian responden (40%) yang menyatakan sangat suka, sedangkan komoditas lainnya hanya sampai pada level suka (Gambar 45).



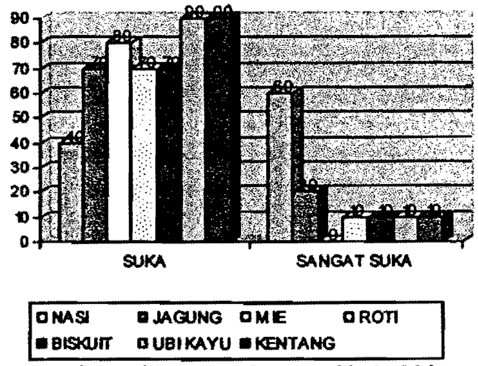
Gb 43. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Jawa Timur



Gb 44. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Jawa Timur

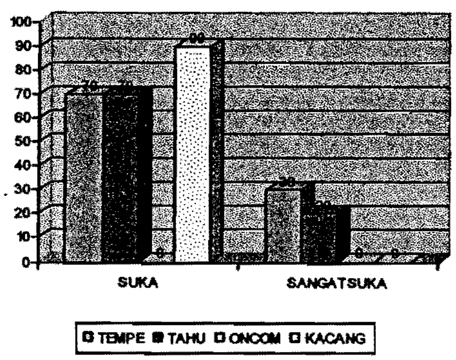


Gb 45. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur

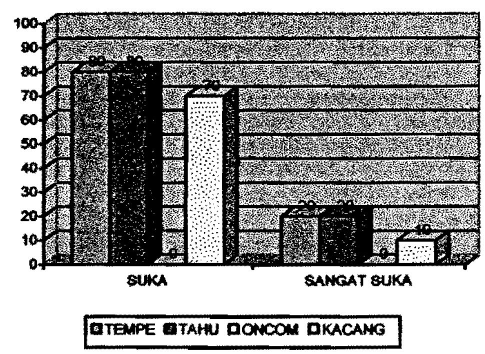


Gb 46. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur

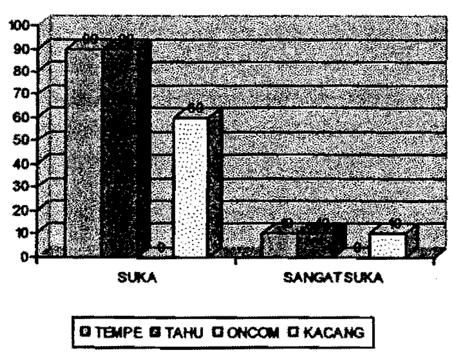
Demikian juga halnya dengan pangan sumber protein nabati, jenis yang disukai responden baik di perdesaan maupun perkotaan sama dengan lokasi penelitian pada umumnya yakni tempe di perdesaan, tahu dan tempe di perkotaan, dan sebagai pangan sumber protein nabati alternatif adalah kacang-kacangan (Gambar 47 dan 48). Jika dilihat berdasarkan strata ekonomi, jenis pangan sumber protein nabati yang paling banyak disukai oleh responden dengan pendapatan rendah adalah tempe dan tahu, sedangkan yang paling banyak disukai oleh responden dengan pendapatan sedang adalah kacang-kacangan (Gambar 49 dan 50).



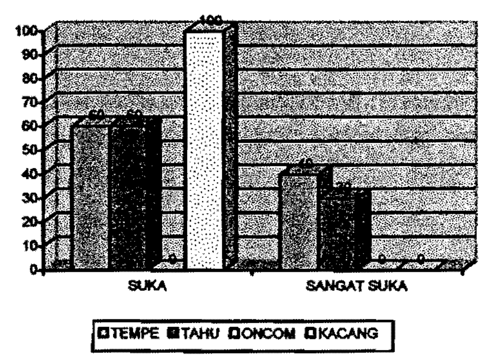
Gb 47. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Jawa Timur



Gb 48. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Jawa Timur

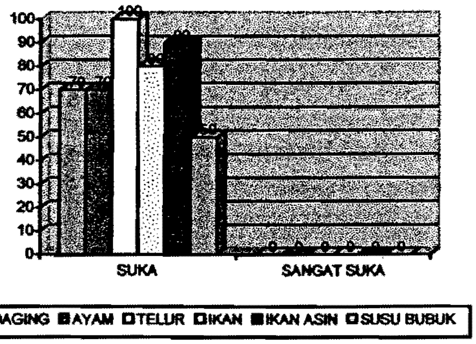


Gb 49. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur

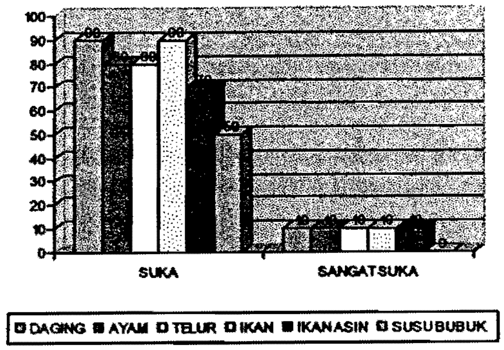


Gb 50. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur

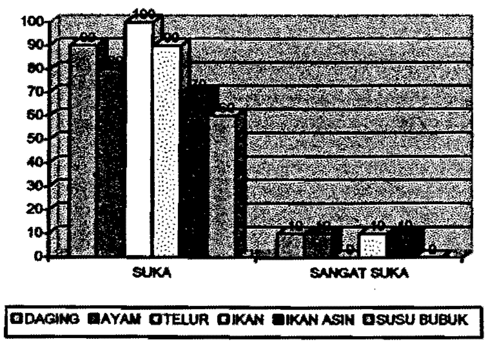
Semua jenis pangan sumber protein hewani relatif disukai oleh sebagian besar responden di perdesaan dan perkotaan. Sumber protein hewani yang disukai oleh semua responden di perdesaan adalah telur, sedangkan yang paling banyak disukai oleh responden di perkotaan adalah daging dan ikan (Gambar 51 dan 52). Demikian juga jika dilihat dari strata ekonomi, semua jenis pangan sumber protein hewani relatif disukai oleh sebagian besar responden, terutama telur (Gambar 53 dan 54).



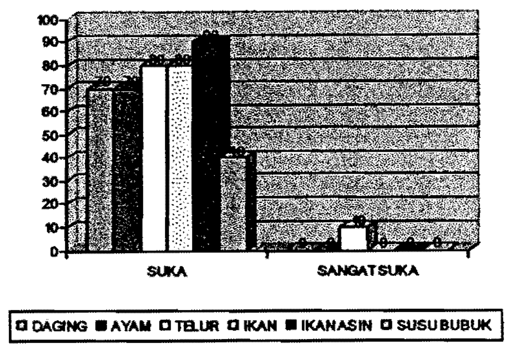
Gb 51. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Jawa Timur



Gb 52. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Jawa Timur

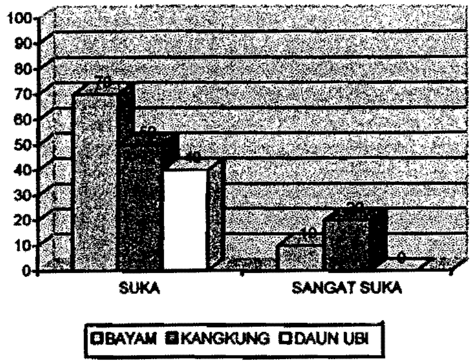


Gb 53. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur

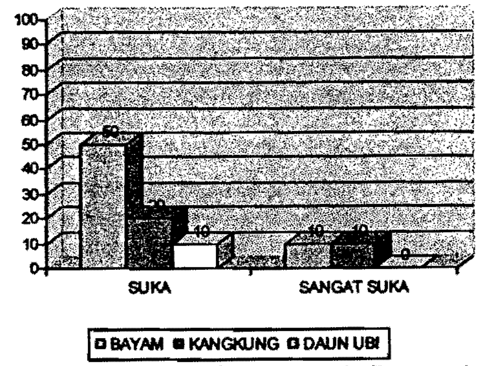


Gb 54. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur

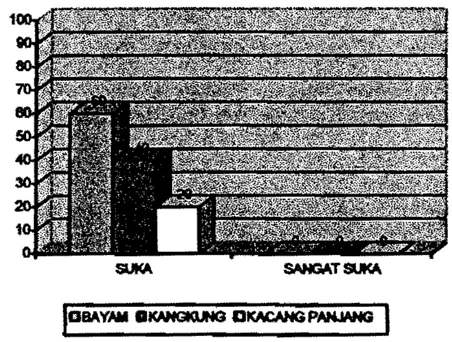
Jenis sayuran yang disukai oleh responden di Jawa Timur di wilayah perdesaan dan perkotaan adalah bayam, kangkung, dan daun ubi. Sayuran yang paling banyak disukai responden di perdesaan adalah kangkung, sedangkan bayam dapat dijadikan sebagai alternatif selanjutnya. Di kota, bayam paling banyak disukai (Gambar 55 dan 56). Jenis sayuran yang disukai oleh sebagian besar responden berpendapatan rendah adalah bayam dan kangkung, sedangkan pada kelompok berpendapatan sedang hanya bayam (Gambar 57 dan 58).



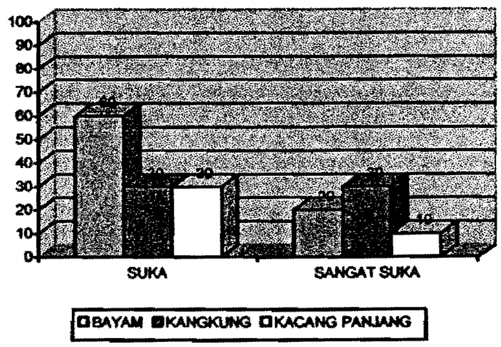
Gb 55. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Jawa Timur



Gb 56. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Jawa Timur

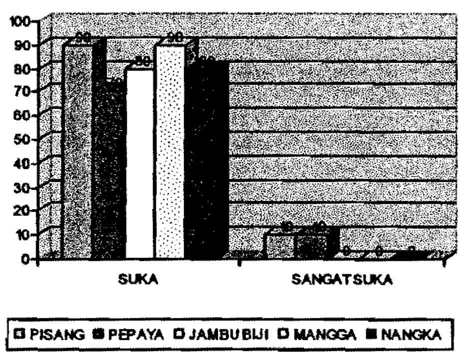


Gb 57. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur

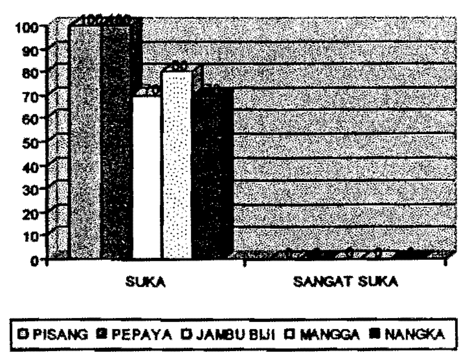


Gb 58. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur

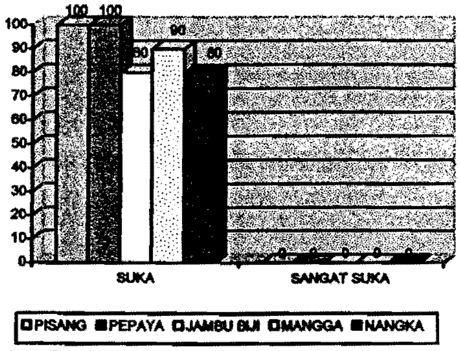
Buah yang paling disukai responden di perdesaan berturut turut adalah pisang, mangga, pepaya, jambu biji, dan nangka, sedangkan di perkotaan relatif sama dengan di perdesaan, namun buah yang disukai oleh seluruh responden di perkotaan adalah pisang dan pepaya (Gambar 59 dan 60). Jika dilihat dari strata ekonomi, Pisang dan pepaya disukai oleh seluruh responden kelompok berpendapatan rendah. Pisang juga paling banyak disukai oleh responden kelompok berpendapatan sedang (Gambar 61 dan 62).



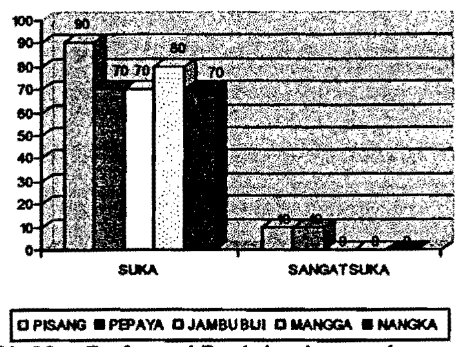
Gb 59. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Jawa Timur



Gb 60. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Jawa Timur



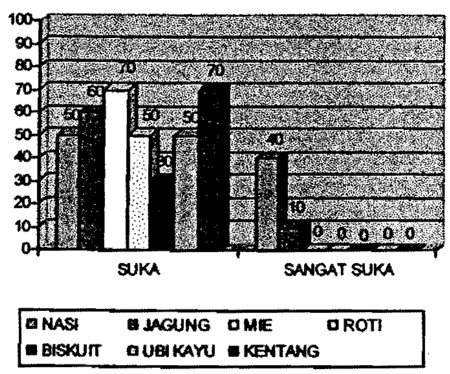
Gb 61. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Jawa Timur



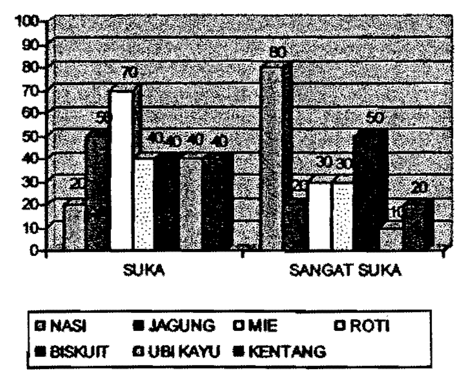
Gb 62. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Jawa Timur

Alasan menyukai jenis pangan bagi responden Jawa Timur, pada umumnya adalah karena manfaat bagi kesehatan, mengenyangkan, rasanya enak, murah, kebiasaan, dan banyak tersedia. Informasi ini berguna bagi instansi terkait sebagai dasar untuk mengembangkan pangan di Jawa Timur.

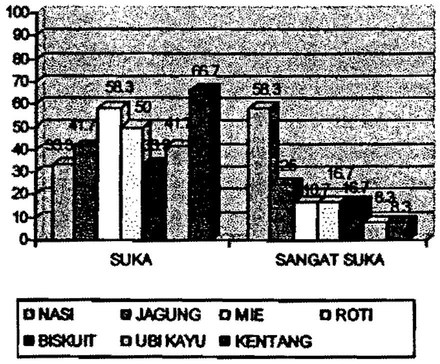
Propinsi Kalimantan Barat. Responden memiliki tingkat kesukaan yang relatif merata pada semua pangan sumber karbohidrat (nasi, jagung, mie, roti, biskuit, singkong dan kentang. Meskipun demikian, nasi tetap menjadi komoditas yang memiliki persentase tertinggi untuk level "sangat suka" baik di wilayah desa, kota, maupun berdasarkan strata ekonominya. Sedangkan jagung merupakan pangan alternatif selanjutnya bagi responden di desa dan kota.



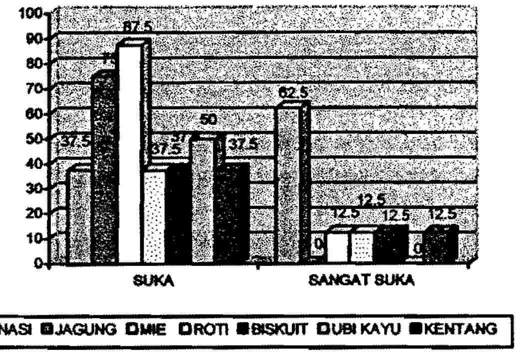
Gb 63. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Kalimantan Barat



Gb 64. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat

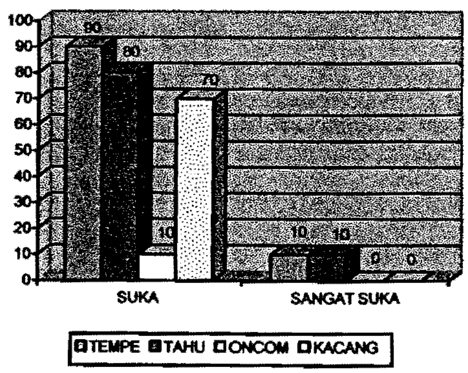


Gb 65. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat

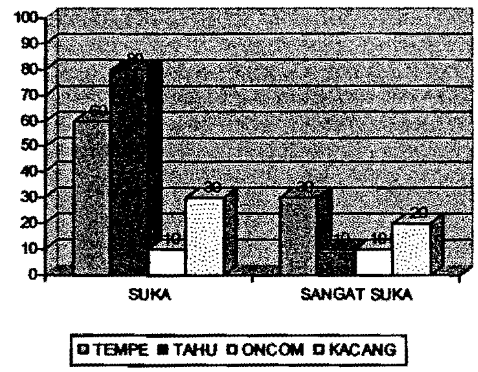


Gb 66. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat

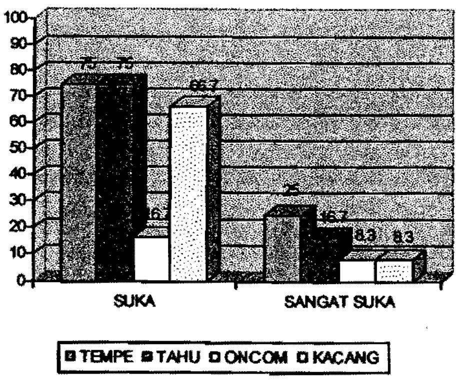
Pangan sumber protein nabati yang paling disukai responden dan potensial untuk dikembangkan baik di perdesaan dan adalah tempe, sedangkan di perkotaan adalah tahu (Gambar 67 dan 68). Berdasarkan strata ekonomi, tempe merupakan pilihan utama sebagai sumber protein nabati, sedangkan tahu dan kacang merupakan pangan alternatif selanjutnya (Gambar 69 dan 70).



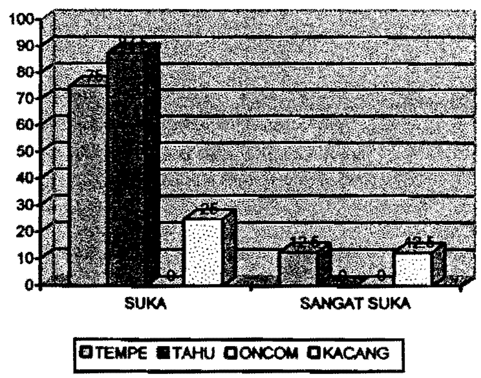
Gb 67. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Kalimantan Barat



Gb 68. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat

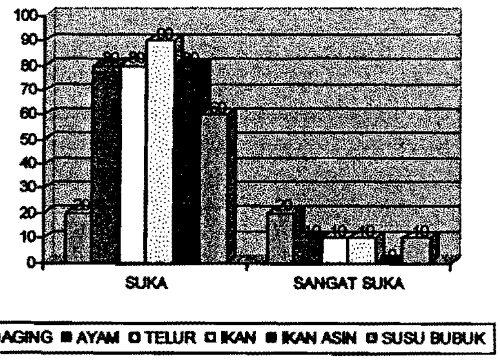


Gb 69. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat

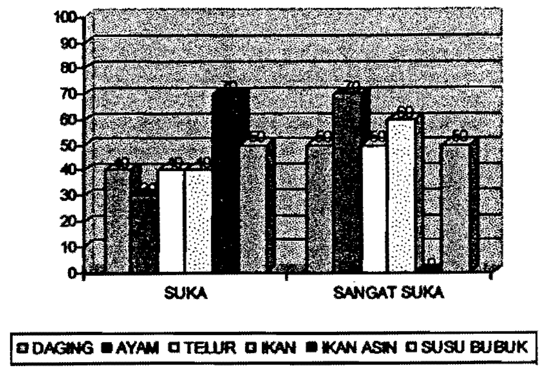


Gb 70. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat

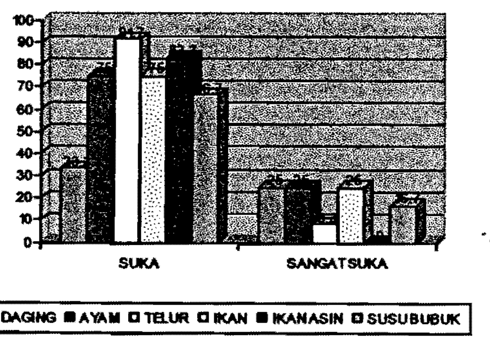
Pangan sumber protein hewani yang disukai oleh responden di Kalimantan Barat relatif sama dengan di Kalimantan Timur. Pangan yang disukai responden sebagai sumber protein hewani di perdesaan dan perkotaan adalah ikan, ayam, telur, ikan asin, (Gambar 71 dan 72). Jika dilihat dari strata ekonomi, pangan sumber protein hewani yang disukai oleh kelompok berpendapatan rendah dan berpendapatan sedang agak sedikit berbeda yakni pada responden berpendapatan rendah tidak menyukai daging, sedangkan pada responden berpendapatan sedang menyukai semua jenis pangan sumber protein hewani (Gambar 73 dan 74).



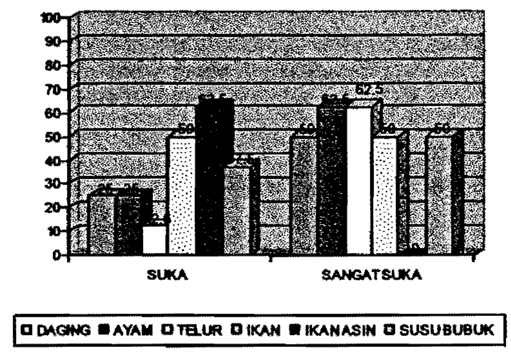
Gb 71. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Kalimantan Barat



Gb 72. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat

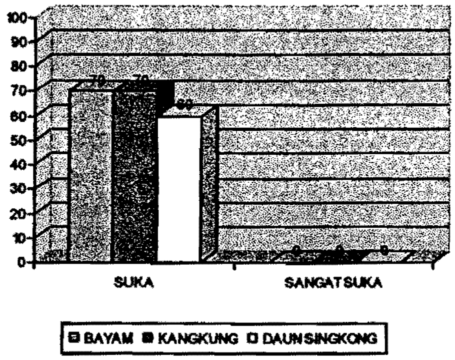


Gb 73. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat

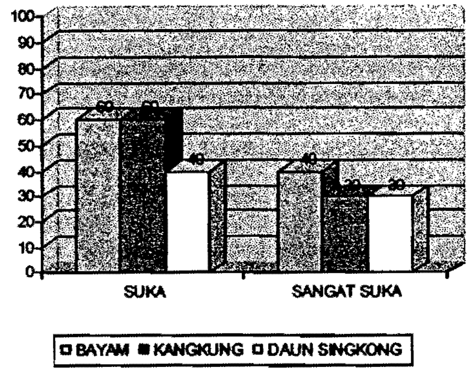


Gb 74. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat

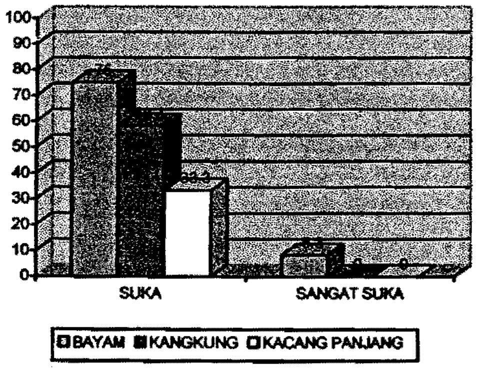
Jenis sayuran yang disukai oleh responden di desa adalah kangkung dan bayam. sedangkan di kota yaitu bayam, dan daun singkong sebagai alternatif pilihan (Gambar 75 dan 76). Jenis sayuran yang disukai oleh sebagian besar responden baik pada kelompok berpendapatan rendah maupun berpendapatan sedang sama yaitu bayam (Gambar 77 dan 78).



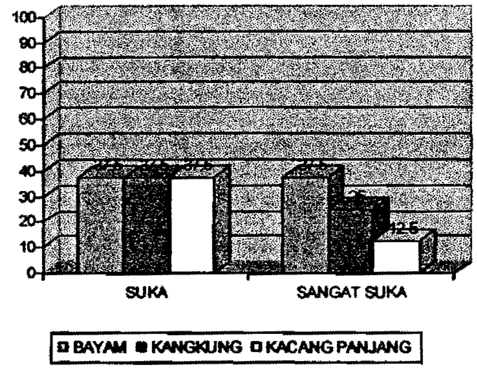
Gb 75. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Kalimantan Barat



Gb 76. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat

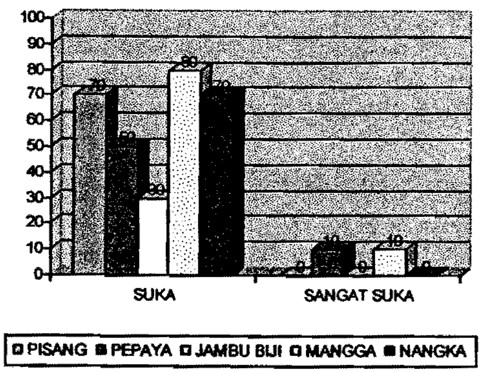


Gb 77. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat

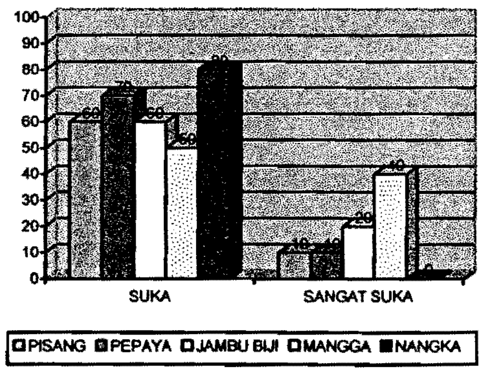


Gb 78. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat

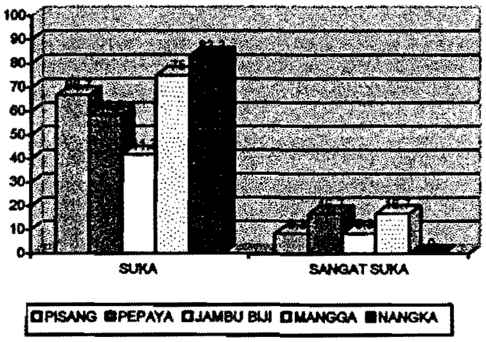
Responden di desa dan di kota, baik yang memiliki pendapatan rendah ataupun sedang lebih menyukai mangga (Gambar 79, 80, 81, 82). Meskipun demikian, responden juga relatif menyukai buah-buahan lainnya seperti pepaya, pisang, nangka dan jambu biji.



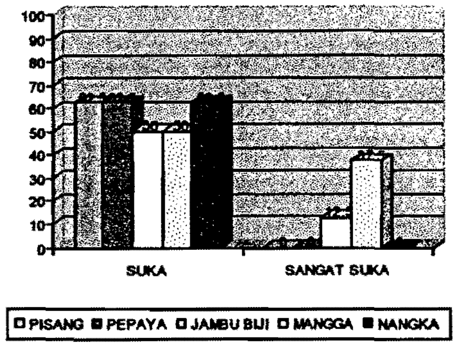
Gb 79. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Kalimantan Barat



Gb 80. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Kalimantan Barat

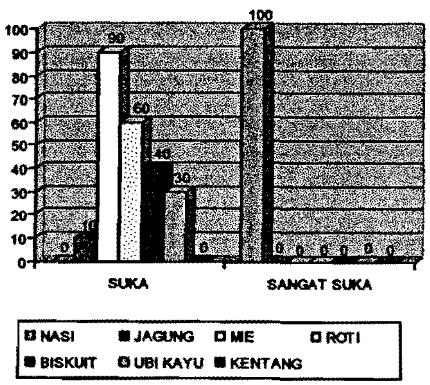


Gb 81. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Barat

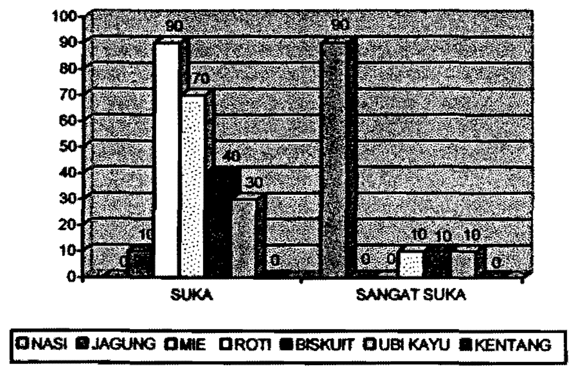


Gb 82. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Barat

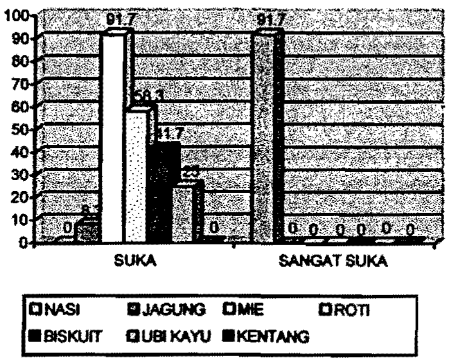
Propinsi Kalimantan Timur. Tingkat kesukaan responden terhadap pangan sumber karbohidrat di perkotaan dan perdesaan Propinsi Kalimantan Timur, lebih didominasi oleh beras (nasi). Hal ini terlihat dari 100 persen responden di desa dan 90 persen responden di kota menyatakan sangat suka terhadap nasi. Sedangkan singkong merupakan pangan alternatif selanjutnya (Gambar 83 dan 84). Begitu pula berdasarkan strata ekonomi, 91.7 persen responden pada masyarakat berpendapatan rendah dan 87.5 persen masyarakat berpendapatan sedang sangat menyukai beras (nasi).



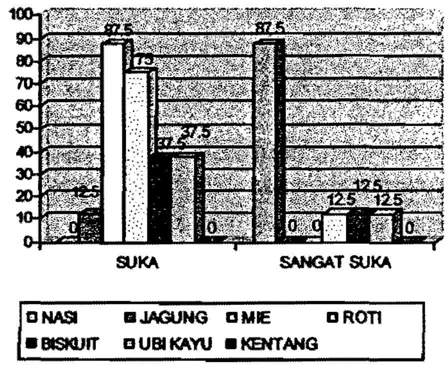
Gb 83. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur



Gb 84. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur

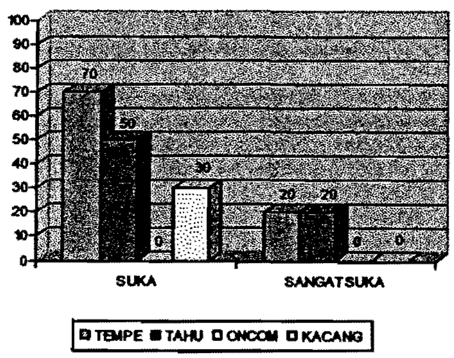


Gb 85. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur

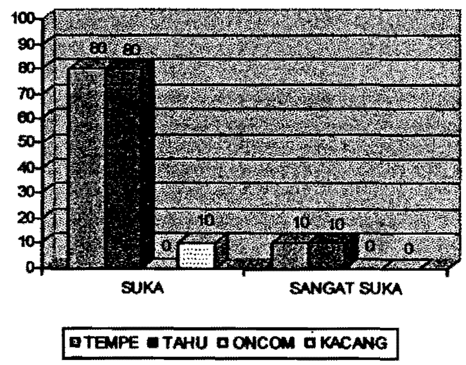


Gb 86. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur

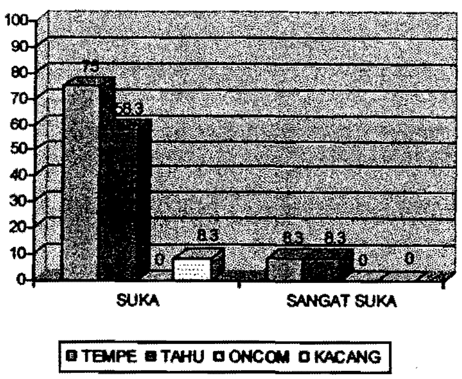
Untuk pangan sumber protein nabati yang disukai oleh responden adalah tahu, tempe, dan kacang. Ketiga pangan tersebut potensial untuk dijadikan pangan sumber protein nabati untuk seluruh responden, baik menurut wilayah maupun strata ekonomi (Gambar 87, 88, 89 dan 90).



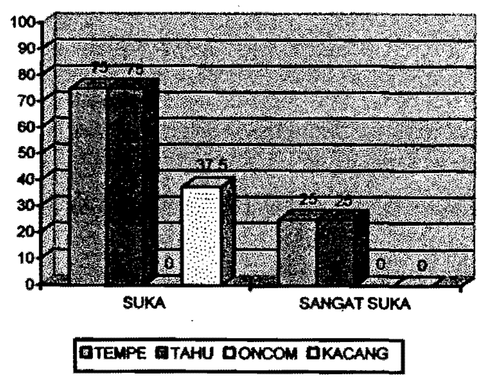
Gb 87. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur



Gb 88. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur

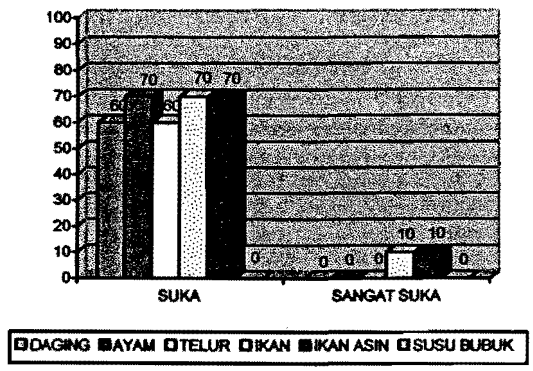


Gb 89. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur

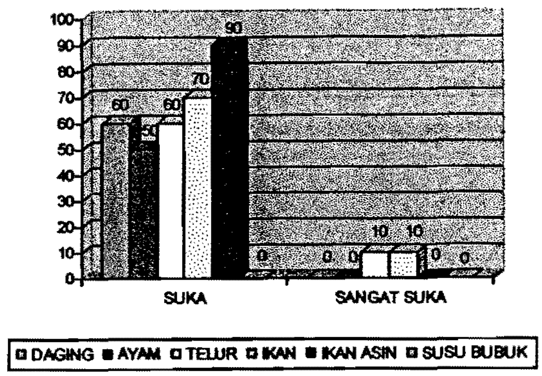


Gb 90. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur

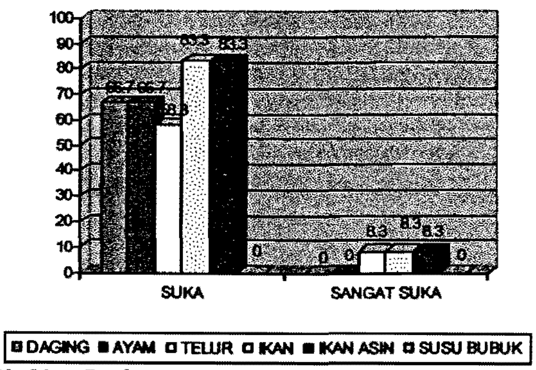
Pangan sumber protein hewani yang disukai responden di perdesaan berturut-turut adalah ikan, ikan asin, ayam, telur, dan susu bubuk. Sedangkan untuk responden di perkotaan lebih bervariasi yakni daging, ayam, telur, ikan, dan susu bubuk, tapi terutama ikan asin (Gambar 91 dan 92). Jika dilihat dari strata ekonomi, pangan sumber protein hewani yang disukai dan potensial untuk dikembangkan untuk responden berpendapatan rendah relatif sama dengan di perkotaan, sedangkan untuk responden berpendapatan sedang adalah telur, ikan, ikan asin, pindang, dan susu (Gambar 93 dan 94).



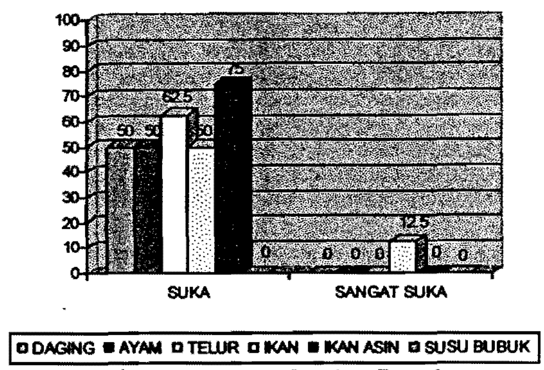
Gb 91. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur



Gb 92. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur

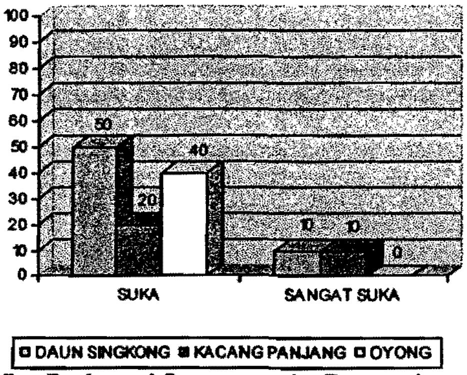


Gb 93. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur

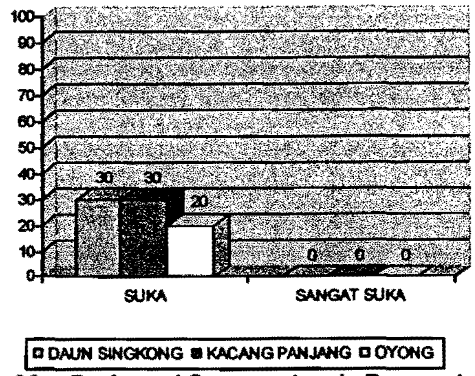


Gb 94. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur

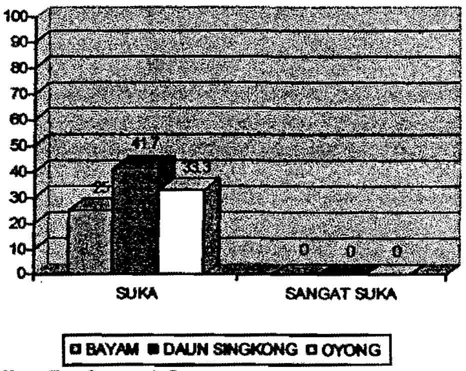
Sayuran yang disukai oleh responden di perdesaan maupun di perkotaan sama yaitu daun singkong, kacang panjang, dan oyong (Gambar 95 dan 96). Sebagian besar responden kelompok berpendapatan rendah menyukai sayuran daun singkong dan oyong, sedangkan di kelompok dengan pendapatan sedang kesukaan responden lebih menyebar tetapi yang disukai oleh sebagian besar responden adalah daun singkong (Gambar 97 dan 98).



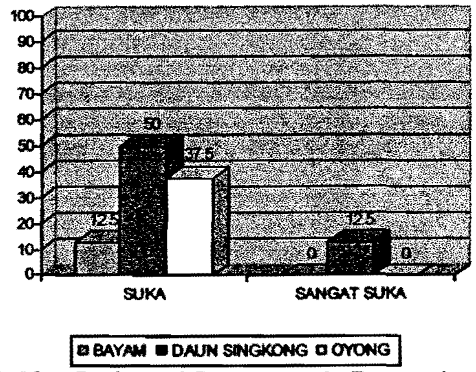
Gb 95. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur



Gb 96. Preferensi Sayuran d pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur

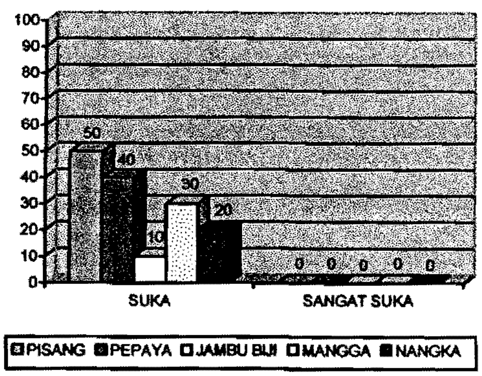


Gb 97. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur

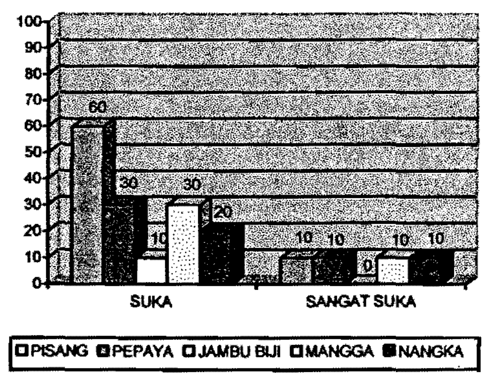


Gb 98. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur

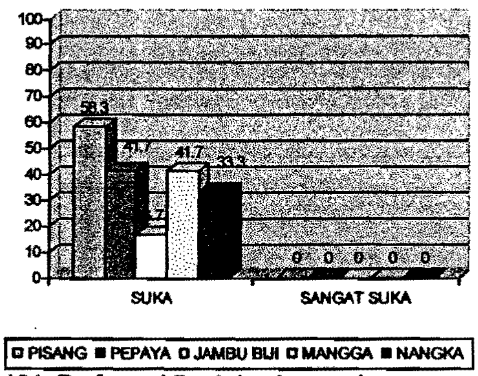
Buah-buahan yang disukai oleh responden di perdesaan dan perkotaan adalah mangga, pisang, nangka, dan pepaya, namun sebagian besar responden menyukai pisang (Gambar 99 dan 100). Jika dilihat dari strata ekonomi, ternyata jenis buah-buahan yang disukai oleh sebagian besar responden kelompok berpendapatan rendah hanya pisang, pepaya, dan mangga, sedangkan pada kelompok berpendapatan sedang adalah pisang (Gambar 101 dan 102).



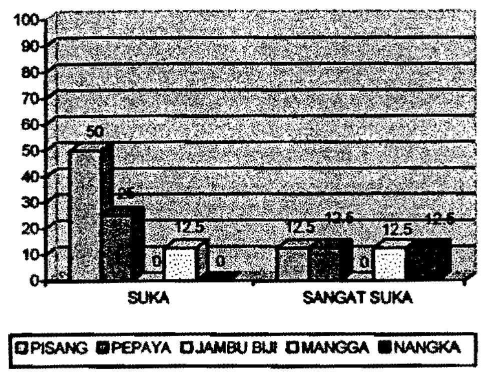
Gb 99. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Kalimantan Timur



Gb 100. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Kalimantan Timur



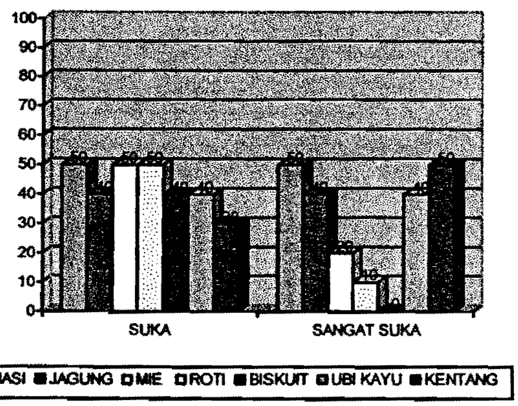
Gb 101. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Kalimantan Timur



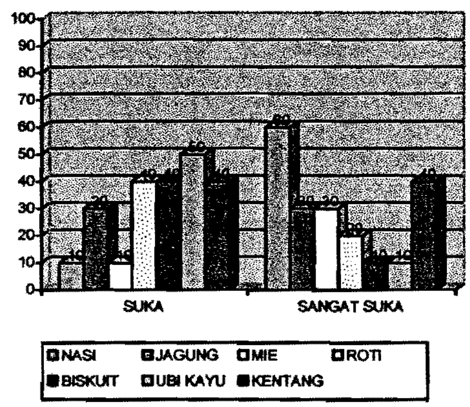
Gb 102. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Kalimantan Timur

Alasan responden memilih jenis pangan di Kalimantan Timur, pada umumnya karena kebiasaan, budaya, murah, banyak tersedia, rasanya enak, dan tidak perlu membeli. Hal ini dapat dijadikan dasar pengembangan pangan bagi instansi terkait.

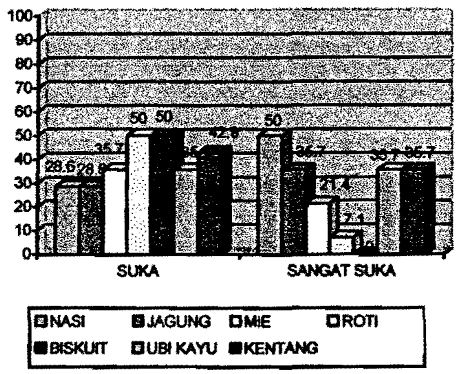
Propinsi Sulawesi Utara. Jenis pangan sumber karbohidrat yang disukai oleh responden di perdesaan adalah nasi, jagung, singkong, kentang, mie, roti, dan biskuit, sedangkan di perkotaan agak sedikit berbeda yakni nasi, kentang, roti, jagung, biskuit, dan singkong. Di desa, nasi dan kentang menjadi komoditas yang memiliki persentase tertinggi pada level "sangat suka" begitupula pada responden dengan pendapatan sedang (Gambar 103 dan 106). Sedangkan responden di kota dan pada responden dengan pendapatan rendah, nasi menjadi makanan sumber karbohidrat yang paling disukai(Gambar 104 dan 105).



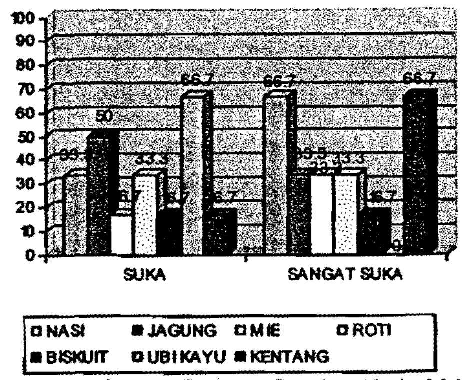
Gb 103. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara



Gb 104. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara

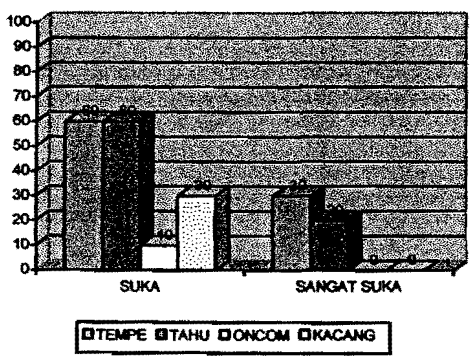


Gb 105. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara

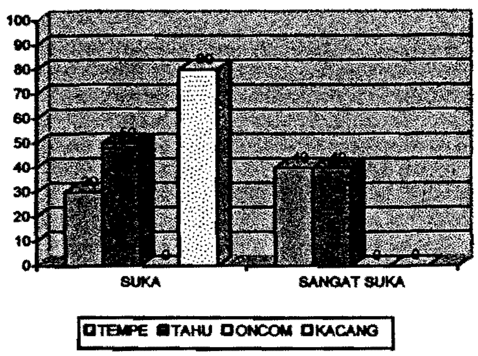


Gb 106. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara

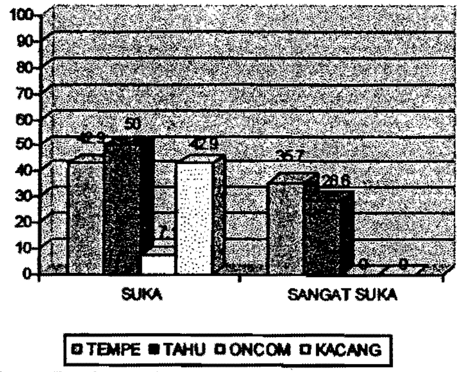
Pangan sumber protein nabati yang disukai oleh sebagian besar responden di perdesaan adalah tempe dan tahu, sedangkan di perkotaan lebih bervariasi yakni tahu, tempe, dan kacang-kacangan (Gambar 107 dan 108). Jenis pangan sumber protein yang disukai oleh responden berpendapatan rendah (tahu dan tempe) lebih sedikit dibandingkan dengan responden berpendapatan sedang (tempe, tahu, dan kacang-kacangan) (Gambar 109 dan 110).



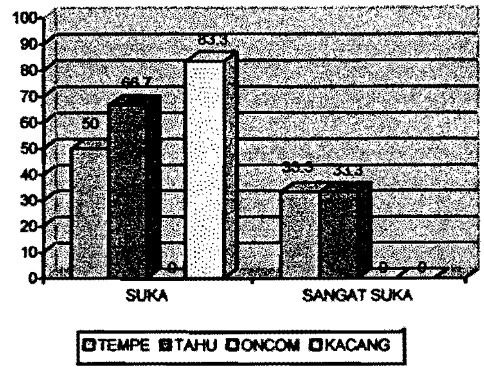
Gb 107. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara



Gb 108. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara

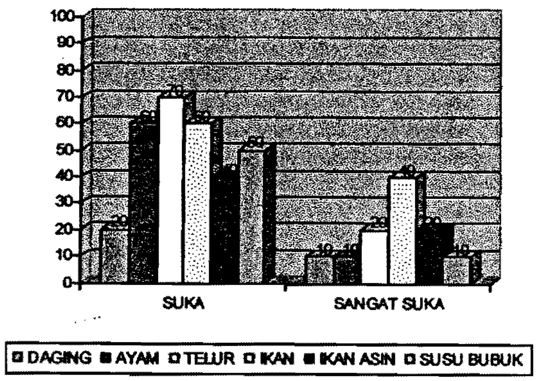


Gb 109. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara

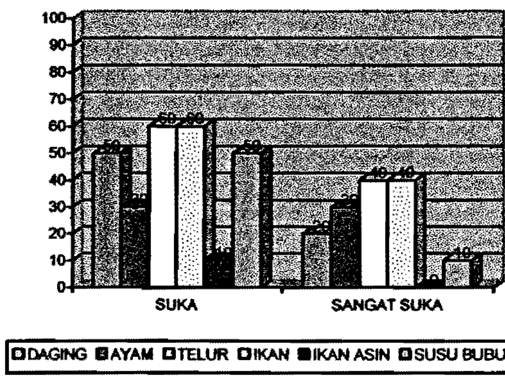


Gb 110. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara

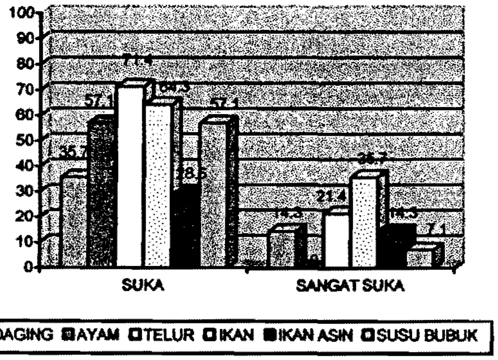
Jenis pangan sumber protein hewani yang disukai oleh responden di perdesaan adalah ikan, telur, ayam, dan susu bubuk (Gambar 111). Responden di perkotaan lebih menyukai telur, ikan, daging, susu bubuk dan ayam (Gambar 112). Jenis pangan sumber protein hewani yang disukai oleh sebagian besar responden kelompok berpendapatan rendah adalah ikan, telur, kerupuk, ayam, dan susu bubuk, sedangkan pada kelompok berpendapatan sedang ikan, telur, dan ayam (Gambar 113 dan 114).



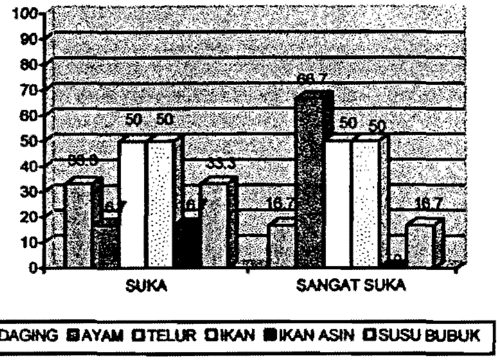
Gb 111. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara



Gb 112. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara

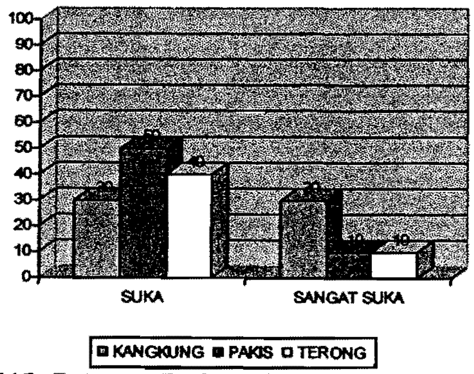


Gb 113. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara

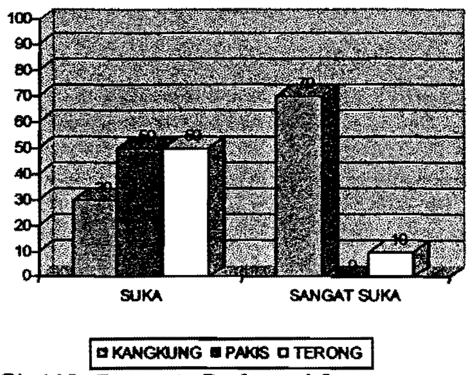


Gb 114. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara

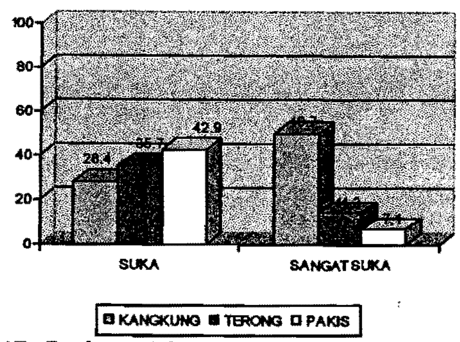
Jenis sayuran yang disukai oleh responden baik di perdesaan maupun perkotaan dan pada berbagai tingkat ekonomi yang berbeda adalah sama yaitu kangkung, terong, dan pakis. Dari jenis-jenis tersebut, yang disukai oleh sebagian besar responden adalah kangkung (Gambar 115 dan 116). Jenis sayuran yang menonjol disukai oleh sebagian besar responden berpendapatan rendah dan responden berpendapatan sedang juga sama yaitu kangkung (Gambar 117 dan 118).



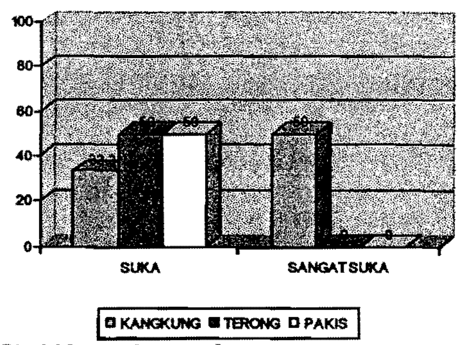
Gb 115. Rata-rata Preferensi Sayuran Responden di Wilayah Perdesaan Sulawesi Utara



Gb 116. Rata-rata Preferensi Sayuran Responden di Wilayah Perkotaan Sulawesi Utara

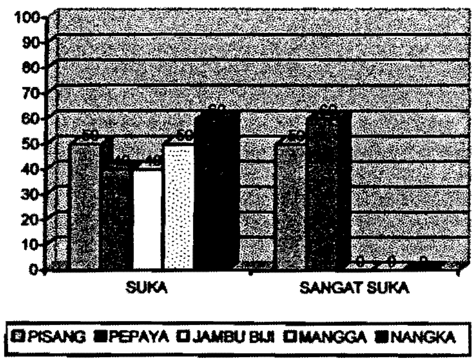


Gb 117. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara

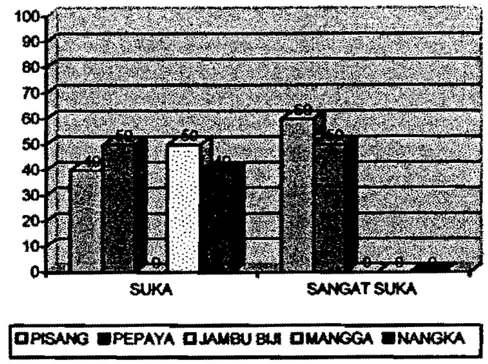


Gb 118. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara

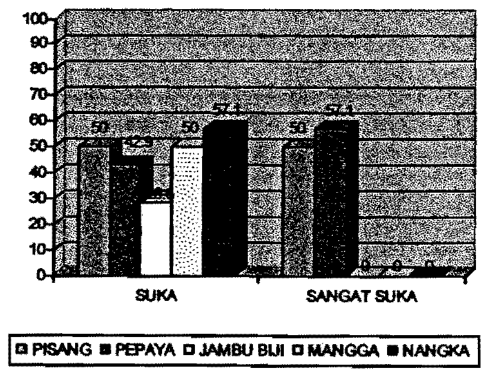
Buah-buahan yang disukai oleh responden di perdesaan dan di perkotan adalah pisang dan pepaya (Gambar 119 dan 120). Jenis buah lainnya dapat menjadi alternatif berikutnya. Buah yang disukai oleh sebagian besar responden kelompok berpendapatan rendah adalah nanas, pisang, pepaya, dan mangga, sedangkan pada kelompok berpendapatan sedang relatif lebih sedikit yakni pisang dan pepaya (Gambar 121 dan 122).



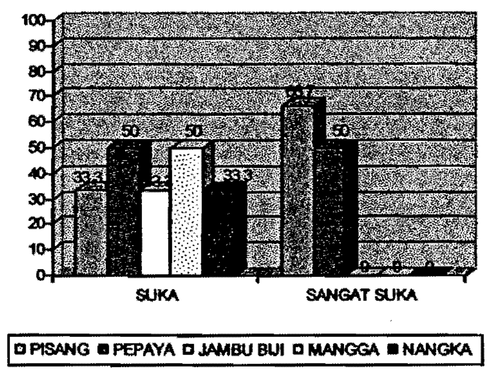
Gb 119. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Sulawesi Utara



Gb 120. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Sulawesi Utara



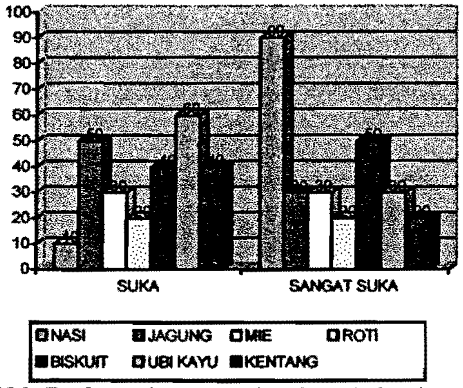
Gb 121. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Utara



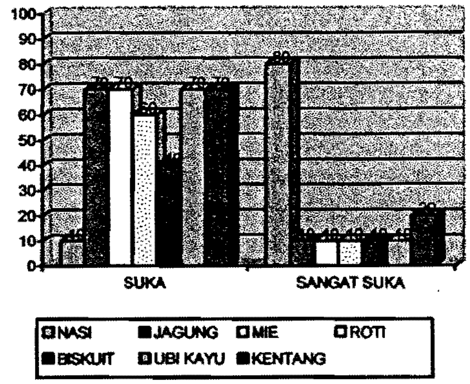
Gb 122. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Utara

Alasan memilih jenis pangan bagi responden di Sulawesi Utara, pada umumnya karena manfaat bagi kesehatan, banyak tersedia, kebiasaan, dan rasanya enak. Hal ini perlu dipertimbangkan oleh instansi terkait jika ingin mengembangkan pangan di Sulawesi Utara.

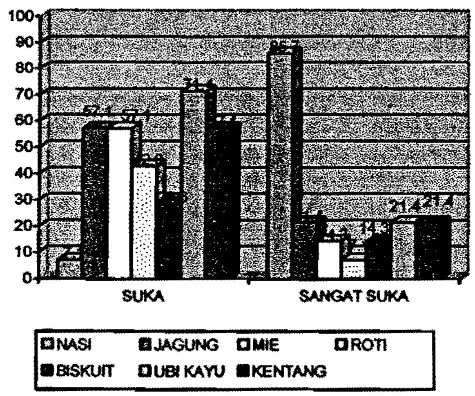
Propinsi Sulawesi Selatan. Jenis pangan sumber karbohidrat yang disukai oleh responden di perdesaan dan perkotaan adalah nasi, jagung, singkong, kentang, biskuit, dan mie. Nasi/beras merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama oleh responden di perdesaan, sedangkan jagung dan singkong relatif disukai dan merupakan pangan alternatif berikutnya. Responden di kota juga lebih menyukai nasi dan kentang sebagai pangan alternatif selanjutnya (Gambar 123 dan 124). Semua jenis pangan sumber karbohidrat disukai oleh responden kelompok berpendapatan rendah maupun berpendapatan sedang, kecuali roti yang hanya disukai oleh 50 persen responden pada kelompok berpendapatan rendah (Gambar 125 dan 126). Pada umumnya, responden di desa, di kota maupun jika dilihat berdasarkan status ekonomi, nasi tetap menjadi pangan sumber karbohidrat yang paling disukai.



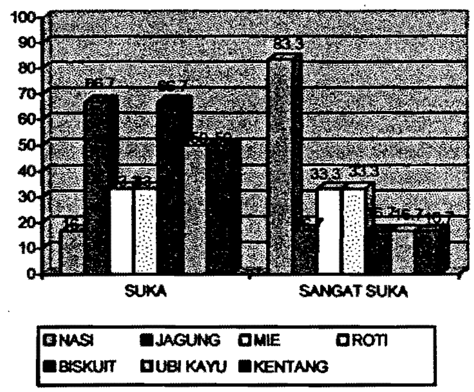
Gb 123. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan



Gb 124. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan

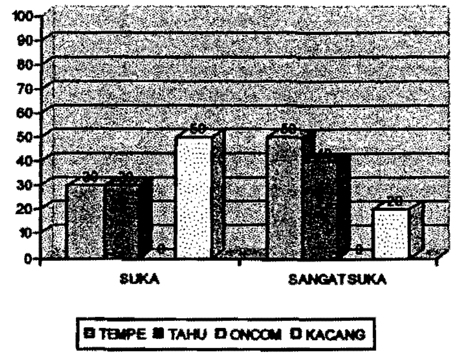


Gb 125. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan

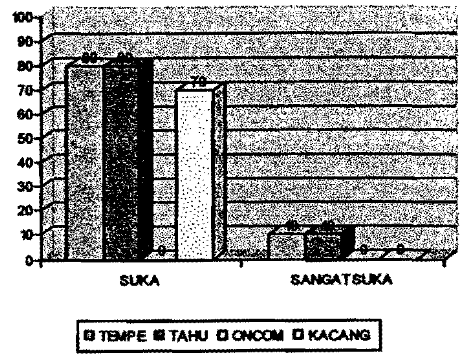


Gb 126. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan

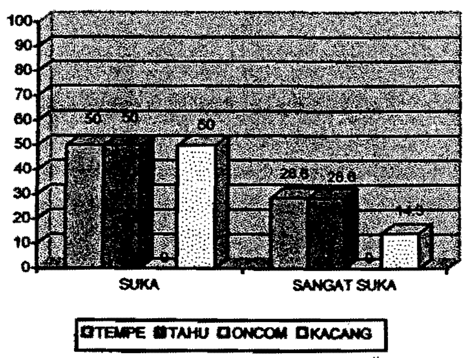
Pangan sebagai sumber protein nabati yang disukai oleh responden di perdesaan adalah kacang-kacangan, tahu, dan tempe, sedangkan di perkotaan adalah tempe, tahu, dan kacang-kacangan (Gambar 127 dan 128). Pangan sumber protein nabati yang disukai oleh responden kelompok berpendapatan rendah maupun berpendapatan sedang sama dengan responden perdesaan maupun perkotaan yakni tempe, tahu, dan kacang-kacangan (Gambar 129 dan 130).



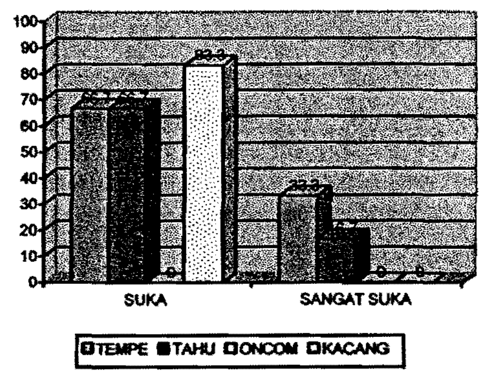
Gb 127. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan



Gb 128. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan

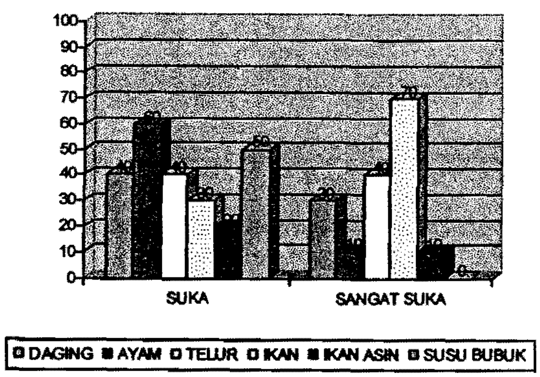


Gb 129. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan

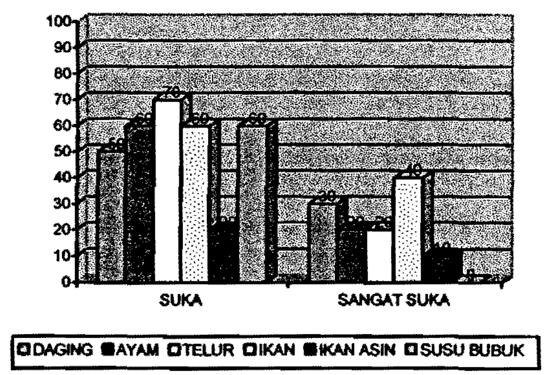


Gb 130. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan

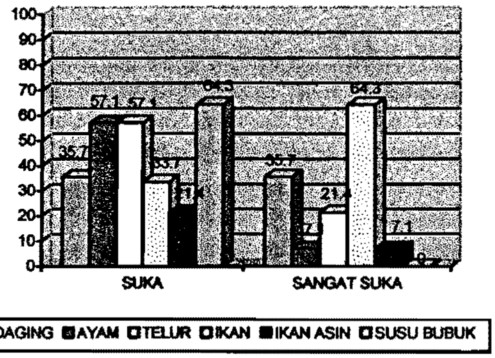
Sumber protein hewani yang disukai oleh responden di perdesaan maupun di perkotaan sama yaitu ikan (Gambar 131 dan 132). Ikan juga paling disukai oleh responden dengan pendapatan rendah. Sedangkan untuk kelompok berpendapatan sedang pangan yang paling disukai adalah telur



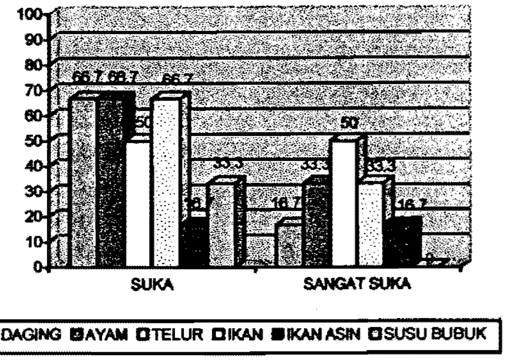
Gb 131. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan



Gb 132. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan

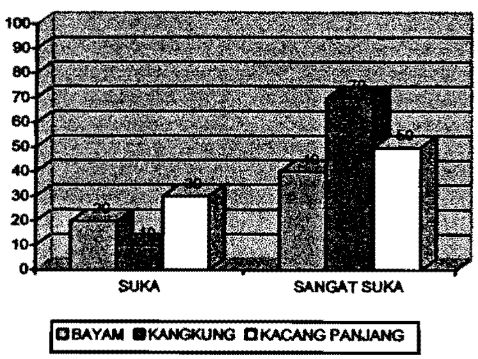


Gb 133. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan

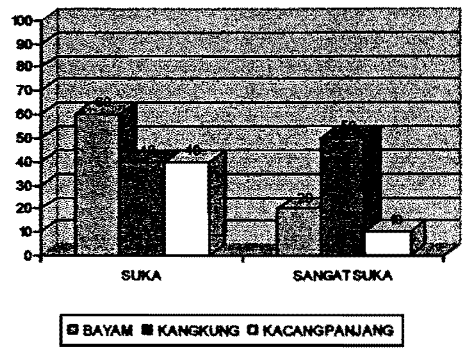


Gb 134. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan

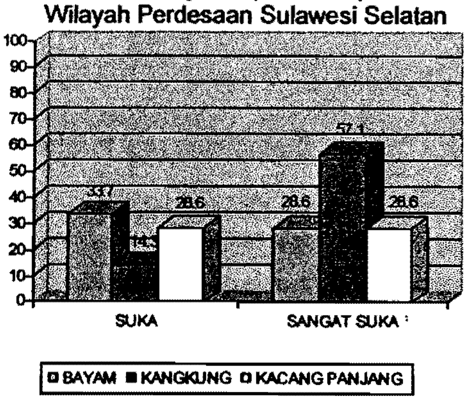
Jenis sayuran yang disukai oleh responden di perdesaan maupun perkotaan juga sama dan bervariasi antara lain yaitu bayam, kangkung, dan kacang panjang. Dari beragam jenis sayuran tersebut yang paling banyak disukai baik di perdesaan maupun di perkotaan adalah bayam, kangkung dan kacang panjang (Gambar 135 dan 136). Kangkung, bayam, dan kacang panjang juga merupakan sayuran yang disukai oleh sebagian besar responden kelompok berpendapatan rendah dan berpendapatan sedang (Gambar 137 dan 138).



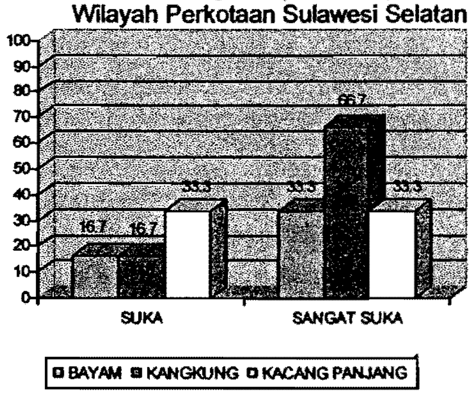
Gb 135. Preferensi Sayuran pada Responden di Wilayah Perdesaan Sulawesi Selatan



Gb 136. Preferensi Sayuran pada Responden di Wilayah Perkotaan Sulawesi Selatan

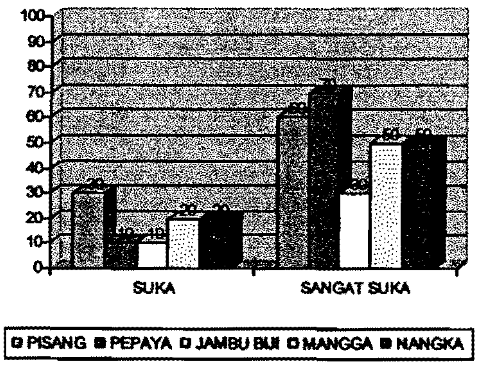


Gb 137. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan

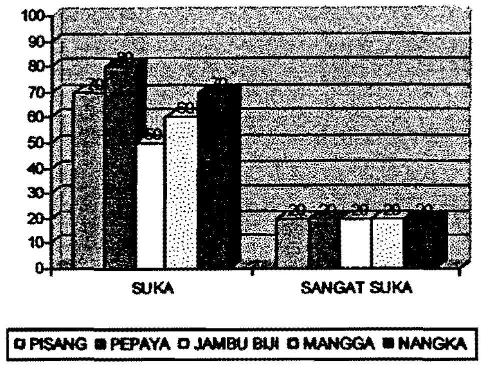


Gb 138. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan

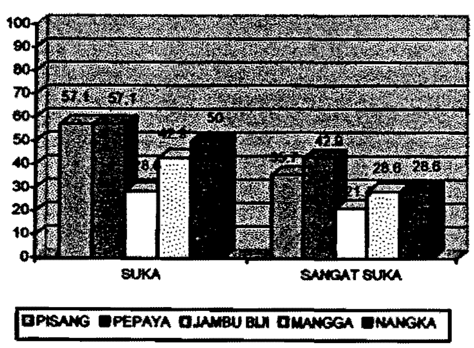
Buah-buahan yang disukai oleh responden di perdesaan dan perkotaan adalah mangga, nangka, pisang, pepaya, dan jambu biji. Buah yang paling banyak disukai oleh responden di perdesaan maupun di perkotaan adalah pepaya (Gambar 139 dan 140). Gambar 141 dan 142 menunjukkan bahwa sebagian besar responden kelompok berpendapatan rendah menyukai pepaya, pisang, nangka, dan mangga, sedangkan pada kelompok berpendapatan sedang lebih bervariasi yakni ditambah dengan jambu biji.



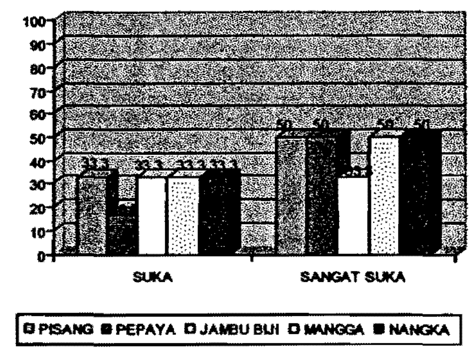
Gb 139. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Sulawesi Selatan



Gb 140. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Sulawesi Selatan



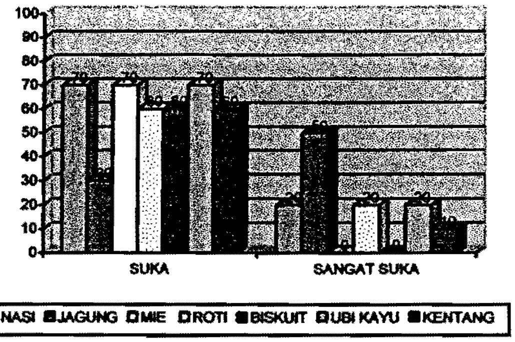
Gb 141. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Sulawesi Selatan



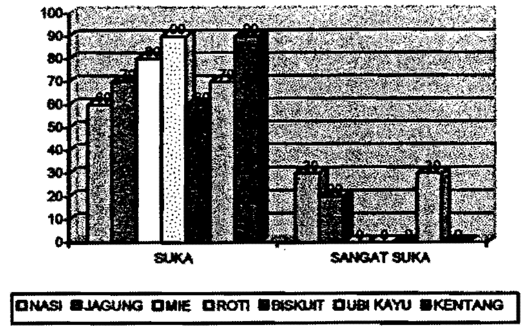
Gb 142. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Sedang di Sulawesi Selatan

Pada umumnya alasan responden di Sulawesi Selatan menyukai jenis pangan adalah karena sudah kebiasaan, budaya, banyak tersedia, murah, manfaat bagi kesehatan, dan rasanya enak. Hal ini dapat dijadikan pertimbangan dalam pengembangan pangan bagi instansi terkait.

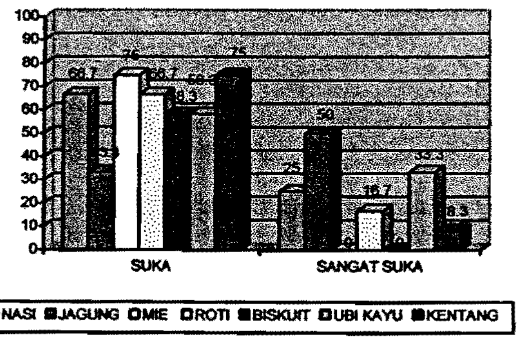
Propinsi Nusa Tenggara Timur. Semua jenis pangan sumber karbohidrat disukai oleh responden di perdesaan yakni nasi, singkong, jagung, roti, mie, biskuit, dan kentang, sedangkan untuk di perkotaan jenisnya sama hanya saja urutan yang disukai berbeda Jagung merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama di perdesaan, sedangkan sumber karbohidrat lainnya relatif disukai dan merupakan pangan alternatif berikutnya (Gambar 143). Sedangkan responden di perkotaan, menyukai singkong. Untuk responden pada kelompok berpendapatan rendah dan berpendapatan sedang juga menyukai semua jenis pangan sumber karbohidrat, yang berbeda hanya urutannya saja, terutama nasi dan jagung (Gambar 145 dan 146).



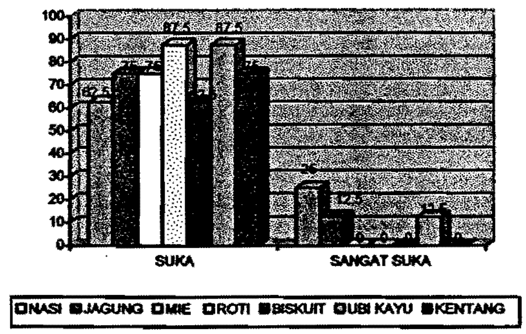
Gb 143. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur



Gb 144. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur

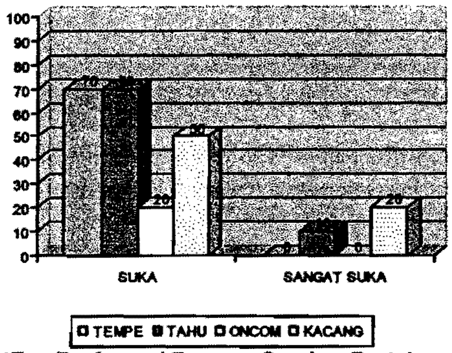


Gb 145. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur

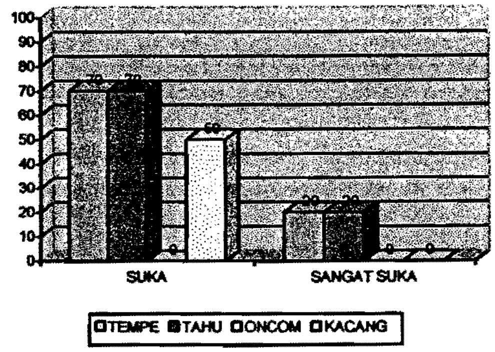


Gb 146. Preferensi Pangan Sumber Karbohidrat pada Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur

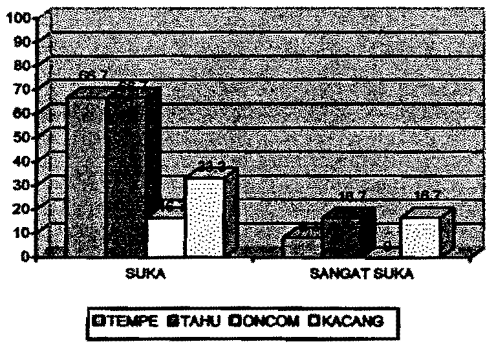
Pangan sumber protein nabati yang paling disukai oleh responden di perdesaan dan perkotaan adalah tahu sedangkan di perkotaan adalah tempe dan tahu. Kacang-kacangan dapat menjadi alternatif selanjutnya (Gambar 147 dan 148). Pangan sumber protein nabati yang disukai oleh responden kelompok berpendapatan rendah adalah tempe dan tahu, sedangkan pada kelompok berpendapatan sedang relatif lebih bervariasi yakni ditambah dengan kacang-kacangan (Gambar 149 dan 150).



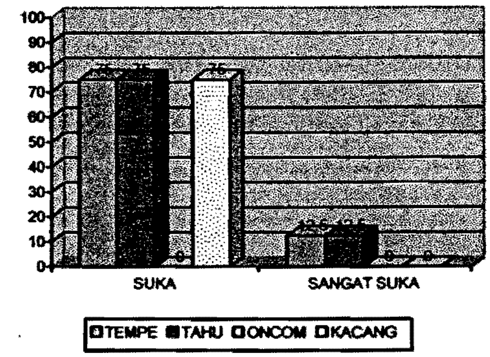
Gb 147. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur



Gb 148. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur

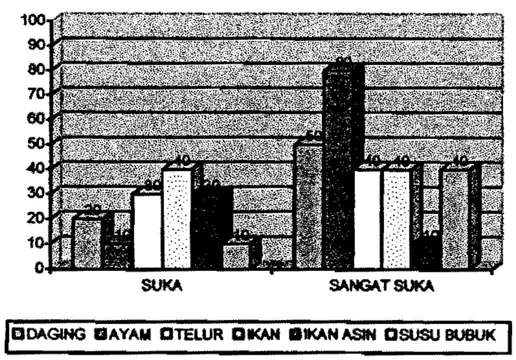


Gb 149. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur

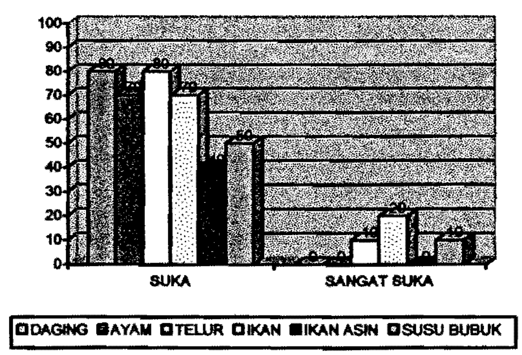


Gb 150. Preferensi Pangan Sumber Protein Nabati pada Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur

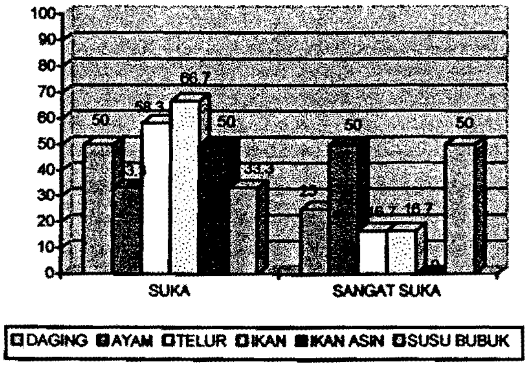
Sumber protein hewani yang disukai oleh responden di perdesaan adalah daging, ayam, telur, dan susu bubuk, sedangkan di perkotaan sama dengan di perdesaan ditambah dengan ikan asin (Gambar 151 dan 152). Sebagian besar responden kelompok berpendapatan rendah maupun berpendapatan sedang, kecuali ikan asin hanya disukai oleh 50 persen responden kelompok berpendapatan rendah (Gambar 153 dan 154).



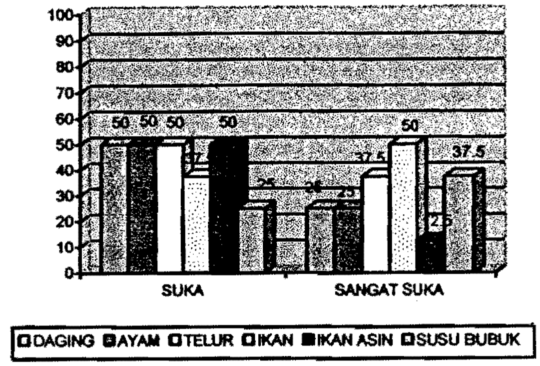
Gb 151. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur



Gb 152. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur

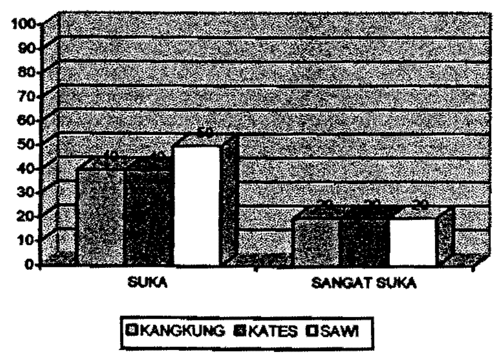


Gb 153. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur

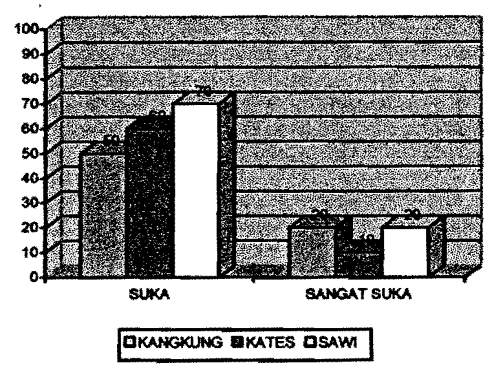


Gb 154. Preferensi Pangan Sumber Protein Hewani pada Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur

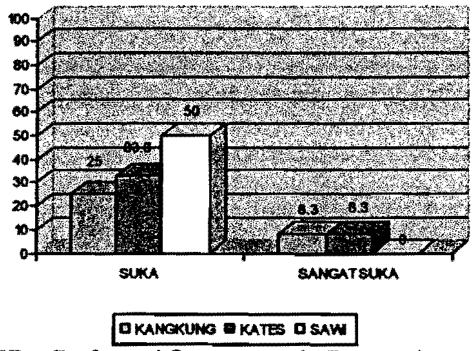
Sayuran yang disukai oleh responden di perdesaan dan perkotaan sama yaitu kangkung, kates, dan sawi. yang paling disukai oleh sebagian besar responden adalah sawi (Gambar 155 dan 156). Tidak ada satu jenis sayuranpun yang disukai oleh sebagian besar responden, baik pada responden berpendapatan rendah maupun berpendapatan sedang (Gambar 157 dan 158). Kelihatannya responden di Nusa Tenggara Timur kurang menyukai sayuran. Untuk itu perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap sayuran melalui peningkatan pengetahuan tentang manfaat sayuran bagi kesehatan.



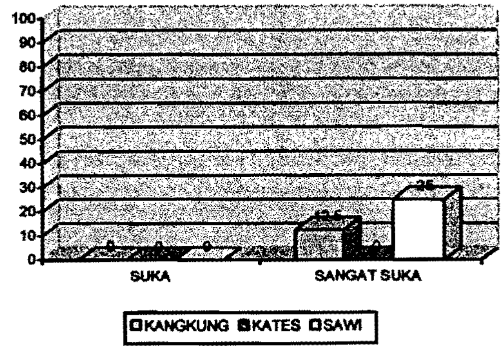
Gb 155. Preferensi Sayuran pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur



Gb 156. Preferensi Sayuran pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur

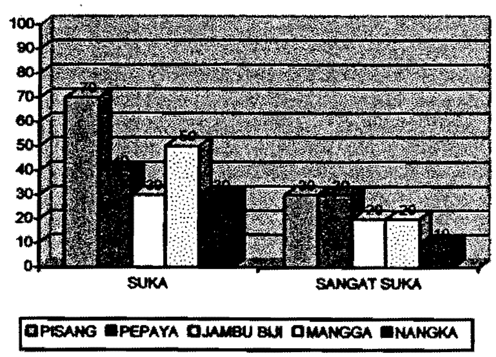


Gb 157. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur

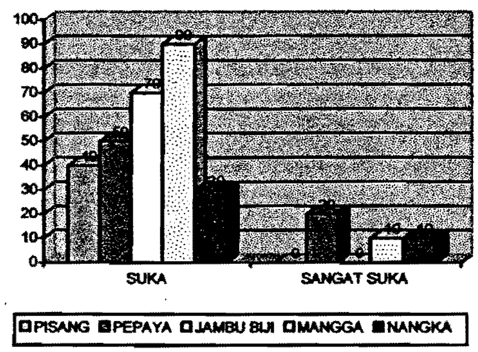


Gb 158. Preferensi Sayuran pada Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur

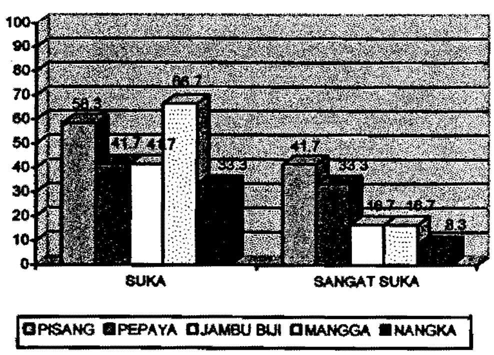
Buah-buahan yang disukai responden di perdesaan adalah pepaya, jambu biji, pisang, mangga, dan nangka, sedangkan di perkotaan adalah mangga, nangka, pepaya, dan jambu biji. Buah yang paling disukai responden di perdesaan adalah pisang, sedangkan di perkotaan adalah mangga (Gambar 159 dan 160). Jenis buah-buahan yang disukai oleh sebagian besar responden berpendapatan rendah adalah pisang, pepaya, mangga, jambu biji, dan durian, sedangkan untuk kelompok berpendapatan sedang adalah pisang, pepaya, jambu biji, dan mangga (Gambar 161 dan 162).



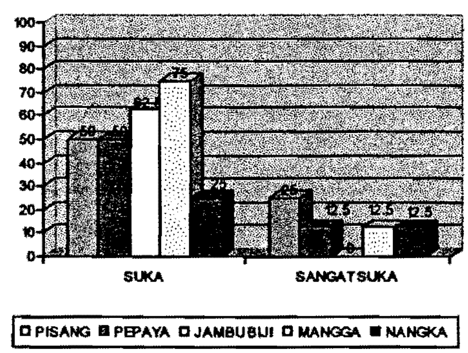
Gb 159. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perdesaan Nusa Tenggara Timur



Gb 160. Preferensi Buah-buahan pada Responden di Perkotaan Nusa Tenggara Timur



Gb 161. Preferensi Buah-buahan pada Responden Berpendapatan Rendah di Nusa Tenggara Timur



Gb 162. Preferensi Buah-buahan Responden Berpendapatan Sedang di Nusa Tenggara Timur

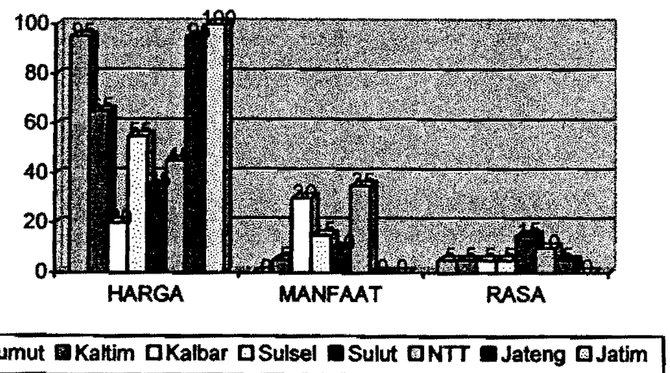
Alasan memilih jenis pangan bagi responden di Nusa Tenggara Timur, pada umumnya relatif sama dengan di Sulawesi Utara yaitu karena manfaat bagi kesehatan, banyak tersedia, kebiasaan, rasanya enak, dan mengenyangkan. Hal ini perlu dipertimbangkan oleh instansi terkait jika ingin mengembangkan pangan di Nusa Tenggara Timur.

D. KEBIASAAN PEMBELIAN DAN KONSUMSI

1. Alasan Pemilihan Makanan

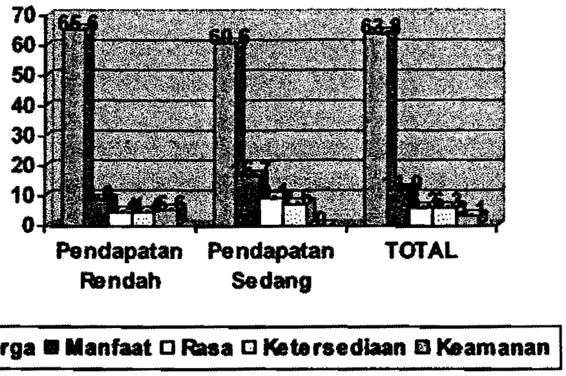
Alasan responden memilih makanan sangat bervariasi mulai dari aspek kebiasaan, ketersediaan, manfaat, rasa, harga, kepraktisan, dan keamanannya. Untuk keseluruhan lokasi penelitian, alasan utama sebagian besar responden (63.8%) memilih makanan adalah karena harga, urutan yang kedua adalah karena manfaat (11.9%), sedangkan alasan yang lainnya hanya kurang dari 10% (Gambar 163). Bahkan untuk kepraktisan tidak dijadikan alasan dalam memilih makanan bagi responden di seluruh propinsi. Faktor keamanan juga tidak terlalu diperhatikan oleh responden dalam memilih makanan, yaitu hanya 3.1 persen (Tabel IV.38), padahal dalam undang-undang pangan disebutkan bahwa salah satu faktor yang harus dipenuhi dalam ketahanan pangan atau konsumsi adalah makanan yang aman.

Jika dianalisis berdasarkan lokasi penelitian, faktor harga menjadi alasan utama bagi seluruh responden di Jawa Timur, 95 persen di Sulawesi Utara dan Jawa Tengah, sedangkan propinsi yang lainnya menempati proporsi tersebar. Meskipun harga menjadi pertimbangan utama dalam memilih makanan, namun dengan catatan makanan mengenyangkan, bergizi, aman, dan rasanya enak. Dengan mengetahui pertimbangan utama dalam memilih makanan, maka produsen/pemasar/instansi yang terkait dengan pemenuhan kebutuhan pangan dapat mengembangkan produk sesuai dengan keinginan konsumen. Meskipun harga menjadi pertimbangan utama, produsen tidak dapat mengabaikan aspek manfaat (kandungan gizi), ketersediaan (distribusi), rasa, dan keamanan.



Gambar 163. Sebaran Responden menurut Alasan Pemilihan Makanan dan Lokasi Penelitian

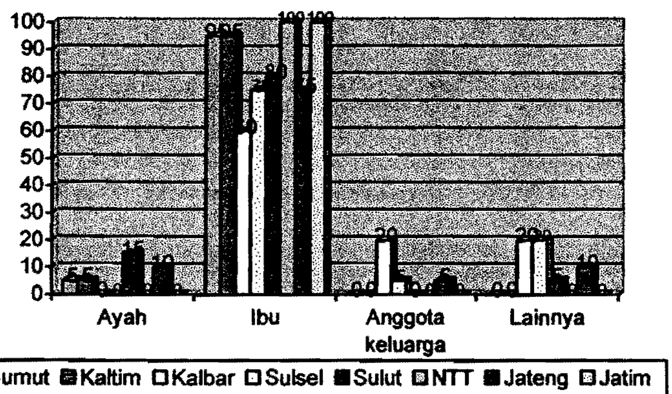
Jika dianalisis berdasarkan status ekonomi responden juga menunjukkan fakta yang baik, dimana yang menjadi pertimbangan utama semua responden dalam memilih makanan adalah harga, diikuti dengan aspek manfaat, ketersediaan, rasa, dan keamanan (Gambar 164). Dengan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden di seluruh lokasi penelitian dengan tingkat ekonomi yang berbeda memiliki pertimbangan utama terhadap aspek harga dalam memilih makanan.



Gambar 164. Sebaran Responden menurut Alasan Pemilihan Makanan dan Status Ekonomi

2. **Pengambilan Keputusan**

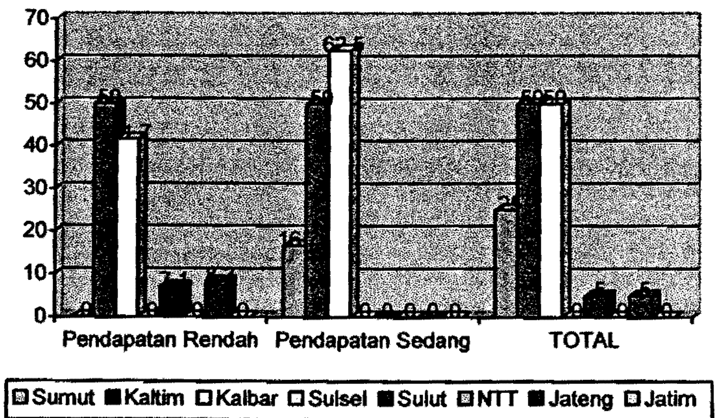
Pengambilan keputusan merupakan suatu tahapan yang sangat penting sebelum konsumen membeli dan mengkonsumsi produk. Menurut berbagai penelitian yang berperan dalam pengambilan keputusan dalam memilih pangan adalah ibu. Hasil penelitian ini juga menunjukkan hasil yang sama, yakni ibu yang menentukan dalam pengambilan keputusan untuk seluruh lokasi penelitian, sedangkan ayah dan anggota keluarga lainnya jumlahnya relatif kecil (Gambar 165).



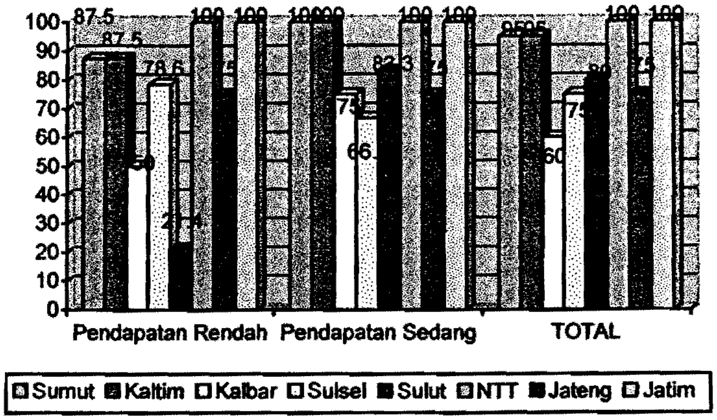
Gambar 165. Sebaran Responden menurut Peranan Anggota Keluarga dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan dan Lokasi Penelitian

Jika dilihat berdasarkan lokasi penelitian, pengambil keputusan dalam konsumsi pangan untuk Propinsi Nusa Tenggara Timur dan Jawa Timur mutlak ditentukan oleh ibu, sedangkan untuk lima propinsi lainnya ada anggota keluarga lainnya yang juga terlibat dalam pengambilan keputusan seperti ayah, dan anggota keluarga lainnya. Hasil ini menunjukkan bahwa pengambilan keputusan untuk konsumsi pangan sudah mulai melibatkan anggota keluarga lainnya. Informasi ini penting bagi pemasar untuk membuat strategi promosi.

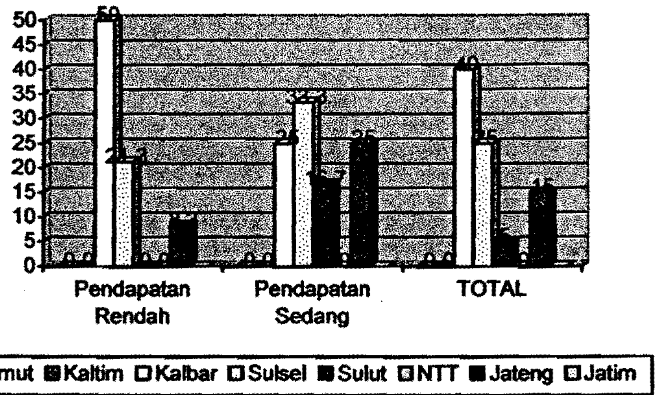
Jika dilihat dari status ekonomi dan lokasi penelitian, maka peran ayah pada kelompok responden berpendapatan rendah terlihat di Propinsi Kalimantan Timur dan Kalimantan Barat, Jawa Tengah, dan Sulawesi Utara, sedangkan untuk kelompok responden berpendapatan sedang terjadi di Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, dan Sumatera Utara (Gambar 166). Hal ini menunjukkan bahwa perbedaan status ekonomi dapat menimbulkan perbedaan peran ayah dalam pengambilan keputusan konsumsi pangan. Hal ini juga terjadi pada peran ibu, dimana untuk beberapa daerah perbedaan ekonomi dapat menimbulkan perbedaan peran ibu seperti terlihat pada lokasi penelitian kecuali Nusa Tenggara Timur dan Jawa Timur (Gambar 167). Peran anggota keluarga lainnya dalam pengambilan keputusan konsumsi pangan juga menunjukkan perbedaan dengan adanya perbedaan status ekonomi (Gambar 168), dimana pada kelompok responden berpendapatan rendah terjadi di Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, dan Jawa Tengah, sedangkan pada kelompok berpendapatan sedang terjadi di Sulawesi Selatan, Kalimantan Barat, Jawa Tengah, dan Sulawesi Utara. Hasil penelitian ini dapat digunakan dalam menyusun strategi promosi, dimana selain memperhatikan peran anggota keluarga juga perlu dilihat status ekonomi dari target sasarannya.



Gambar 166. Sebaran Peran Ayah dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan menurut Status Ekonomi dan Lokasi Penelitian



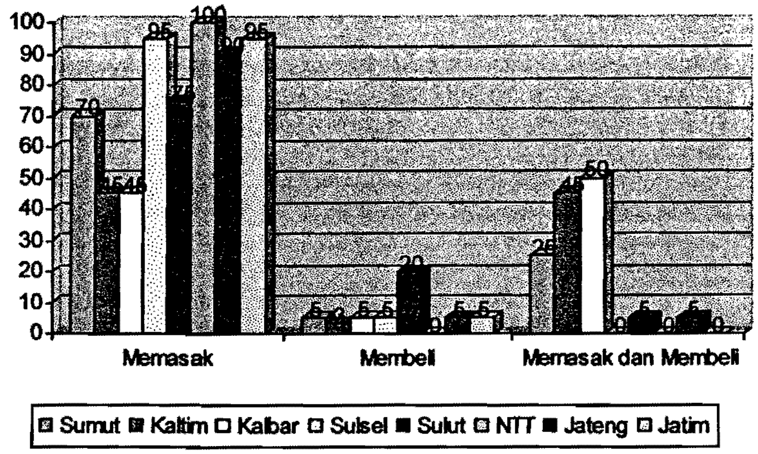
Gambar 167. Sebaran Peran Ibu dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan menurut Status Ekonomi dan Lokasi Penelitian



Gambar 168. Sebaran Peran Anggota Keluarga Lainnya dalam Pengambilan Keputusan Konsumi Pangan menurut Status Ekonomi dan Lokasi Penelitian

3. Cara Perolehan Makanan

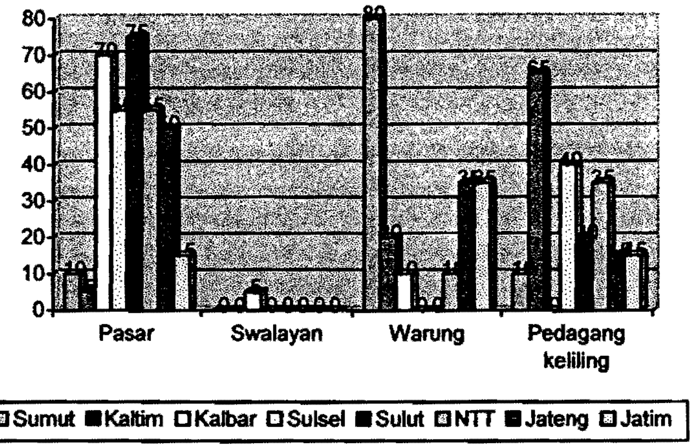
Cara memperoleh makanan bagi responden di lokasi penelitian meliputi memasak sendiri, membeli, dan kombinasi antara memasak sendiri dan membeli (Gambar 169). Yang paling menonjol adalah temuan di Nusa Tenggara Timur, dimana seluruh responden memperoleh makanan dengan cara memasak sendiri, sedangkan yang lain meskipun dominan dengan cara memasak sendiri namun masih bervariasi dengan membeli, dan memasak+membeli. Yang menarik adalah tidak ada responden yang memperoleh makanan dari pemberian orang lain. Hal ini menunjukkan bahwa unsur sosial dari makanan sudah tidak terlihat lagi. Dari Gambar 169 juga terlihat bahwa ada keluarga responden yang makanannya diperoleh dengan cara membeli meskipun dengan jumlah yang relatif kecil, kecuali di Nusa Tenggara Timur. Hal ini kemungkinan terjadi pada keluarga dengan ibu bekerja sehingga tidak punya waktu untuk memasak. Hal ini menunjukkan bahwa terbuka peluang bagi usaha jasa boga dalam memenuhi kebutuhan makanan di suatu wilayah.



Gambar 169. Sebaran Responden menurut Cara Memperoleh Makanan dan Lokasi Penelitian

4. Tempat Pembelian Bahan Pangan

Tempat pembelian bahan pangan di seluruh lokasi penelitian bervariasi tergantung pada lokasinya. Responden membeli bahan pangan mulai dari pasar tradisional, warung, pedagang keliling, swalayan, dan kombinasi diantaranya. Pembelian bahan pangan dominan dilakukan responden di pasar tradisional terjadi di Propinsi Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, Nusa Tenggara Timur, dan Jawa Tengah. Pembelian bahan pangan yang banyak dilakukan responden melalui pedagang keliling terjadi di Kalimantan Timur, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, dan Nusa Tenggara Timur, sedangkan pembelian di warung terjadi pada responden di Sumatera Utara, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Pembelian bahan pangan di swalayan hanya terjadi di Kalimantan Barat dan hanya dilakukan oleh 5 persen responden (Gambar 170). Fenomena ini menunjukkan adanya pergesaran tempat pembelian bahan pangan, dimana sudah terbagi dengan adanya swalayan. Alasan utama dalam memilih tempat pembelian adalah dekat dengan rumah, diikuti oleh harganya murah dan pilihannya banyak. Temuan ini dapat dimanfaatkan untuk menyusun strategi distribusi, dimana konsumen memilih tempat pembelian yang dekat dengan rumah, harga murah, dan banyak pilihan.



Gambar 170. Sebaran Responden menurut Tempat Membeli Bahan Pangan dan Lokasi Penelitian

5. Jenis Olahan/Menu yang disajikan

Satu jenis bahan pangan dengan pengolahan yang berbeda dapat menghasilkan menu yang berbeda pula. Tabel 9 menyajikan jenis hasil olahan pangan atau menu yang biasa disajikan responden di beberapa propinsi.

Pada umumnya, beras di semua propinsi biasa disajikan responden dalam bentuk nasi atau nasi goreng. Sedangkan menu dengan berbahan dasar terigu adalah Mie, donat dan roti. Propinsi dengan variasi menu olahan responden terbanyak berbahan dasar beras dan tepung terigu adalah di Propinsi Sulawesi Utara. Jagung sebagai sumber karbohidrat biasa digunakan sebagai campuran sayur atau perkedel. Beberapa diolah responden menjadi basang dan marning (Sulawesi Selatan). Sedangkan responden di NTT umum disajikan dalam bentuk jagung bose, jagung mol, dan bubur bose. Singkong umumnya diolah responden menjadi singkong goreng/rebus, beberapa dibuat kolak, bandang dan getuk. Ubi jalar juga umumnya disajikan dalam bentuk ubi goreng/rebus, dikolak, disayur dan bahkan responden di Sulawesi Selatan dan NTT, ubi dijadikan sebagai keripik. Kentang biasa disajikan sebagai campuran dalam sayur sop.

Daging ruminansia umumnya diolah dengan digoreng, dicampur dalam sayur, dibuat menjadi bakso, sate, rendang dan abon. Tidak berbeda halnya dengan daging ruminansia, daging ayam umumnya diolah dengan cara yang hampir sama, meskipun terkadang dikonsumsi sebagai nugget (responden di Kalimantan Barat) dan diberi bumbu rica-rica (responden di Sulawesi Utara). Telur biasa diolah dengan cara goreng ceplok, maupun dadar, direbus dan diberi bumbu balado. Ikan dikonsumsi dalam dua jenis, ada yang diolah terlebih dahulu menjadi ikan asin dan ada yang dikonsumsi dalam bentuk ikan segar. Adapun jenis pengolahannya hampir sama dengan pengolahan daging, yaitu digoreng, dibakar, ditumis, dibalado, digulai, rica-rica, asam pedas, dan dibuat pindang.

Kacang kedele biasa diolah terlebih dahulu menjadi tempe, tahu, dan kecap. Setelah itu disajikan dalam bentuk tempe dan tahu goreng, dibacem, dibalado, ditumis, dan disayur. Sedangkan kacang ijo dapat diolah terlebih dahulu menjadi tepung hunkwe untuk selanjutnya diolah menjadi kue-kue, sebagian ada yang mengkonsumsi kacang ijo dalam bentuk bubur. Sedangkan kacang tanah biasanya digoreng dan direbus.

Sayuran umumnya dibuat sayur (baik bening maupun bersantan), direbus biasa, ditumis, dibuat gado-gado, buntil, urap dan lalapan. Sedangkan buah-buahan biasanya dikolak, digoreng, direbus, dibuat es campur, bakasang (Sulawesi Utara), barongko (Sulawesi Selatan) dan keripik. Namun tidak sedikit pula yang langsung mengkonsumsinya dalam bentuk segar.

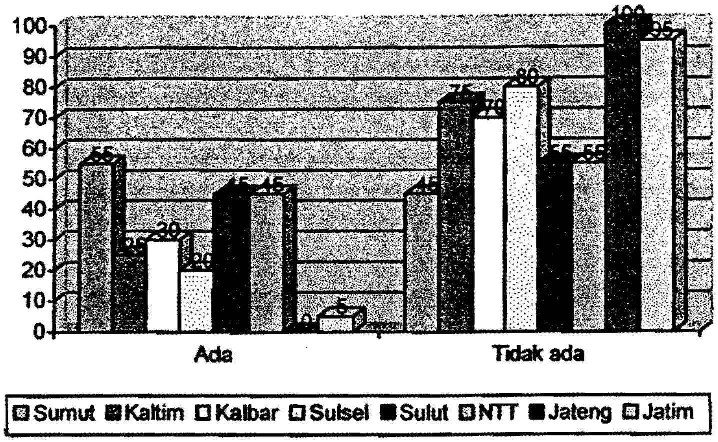
Tabel 9. Jenis Olahan Pangan atau Menu yang Disajikan Responden

Jenis bahan pangan	Sumut	Jateng	Jatim	Kalbar	Kaltim	Sulut	Sulsel	NTT
Beras	-Nasi -Nasi grng	-Nasi -Nasi grng -Bihun grng	-Nasi -Nasi grng	-Nasi -Nasi grng -Bubur -Nasi kuning -Bihun grng -Kue	-Nasi -Nasi grng -Bubur -Bihun grng	-Nasi -Nasi grng -Bubur -Wajik -Nasi bambu -Bihun grng -nasi kuning -nasi uduk -lontong -Kue cucur -Apang putih -Palapis -Kue apem	-Nasi -Nasi grng -Bubur	-Nasi -Bubur
Jagung		-sayur	-sayur	-perkedel -Sayur			-basang -marning -sayur	-Bose -Mol -Bubur bose -rebus
Tepung Terigu	-Mie instant	-Mie ayam -Mie instant -Bakwan	-Roti	-Roti -Donat -Mie instan	-Biskuit	-Panada -Donat -Kue Kurma -Kue Bolu -kue sus -Mie instan -Biskuit	-Bolu -Mie instant -Roti	-Roti
Singkong	-S.rebus	-S.rebus -Kolak -Getuk	-S.rebus -S.goreng	-S.Goreng	-S.rebus -S.goreng	-Kolak	-Bandang	-S.rebus
Ubi jalar	-Ubi rebus		-Ubi rebus	-Ubi goreng		-Kolak	-Sayur -Keripik -Goreng	-Ubi rebus -Keripik
Kentang		-Sayur		-Sayur		-Sayur	-Sayur	-Sayur
Daging		-Bakso		-Sayur -Tumis -Tongseng -Goreng -Bakso		-Abon -Goreng -Sate -Bakso	-Rendang -Goreng -Bakso	-Sop -Goreng
Ayam	-Goreng ayam	-Goreng -Sayur -Soto		-Goreng -Panggang -Semur -nugget -Opor -Soto		-Rica-rica -Goreng -Semur -Sate	-Goreng	
Telur	-ceplok -dadar	- ceplok -.dadar - Rebus	-ceplok -dadar	-martabak -ceplok -dadar -Rebus -Balado	-ceplok -dadar	-Rebus -dadar -ceplok	-ceplok -dadar -Balado -Rebus	-rebus -dadar -ceplok

Jenis bahan pangan	Sumut	Jateng	Jatim	Kalbar	Kaltim	Sulut	Sulsel	NTT
Ikan	-Asin	-Asin -Goreng -Panggang	-Asin grng -Asin balado -Asin botok -Pindang	-Asin (grng,balado) -ikan grng -pindang -Gulai -Asam pedas -Bakar	-Asin grng -Asin tumis -ikan grng -pindang	-Abon -Asin grng -Goreng -Bakar -Rica-rica	-Asin grng -balado -bakar -goreng -Acar -asam -pindang	-Asin (tumis, grng,balado) -Goreng -Kuah asam
Kacang kedele	-Tmp grng -Tmp balado -Tahu grng	-Tmp grng -Tahu tumis -Sayur tahu -Tahu grng	-Tmp grng -Tmp tumis -Tmp botok -Tahu grng -Tahu sayur -Kecap	-Tmp grng -Tmp bacem -Tmp balado -Tahu grng -Kecap	-Tmp grng -Tmp sayur -Tahu grng -Tahu sayur -Kecap	-Kecap -Tahu isi -Tahu grng -Tmp grng	-Tmp grng -Tmp tumis -Tahu grng -Kecap	-Kecap -Tmp grng -Tmp tumis -Tahu grng -Tahu tumis
Kacang ijo				-Bubur		-Hunkwe -Goreng		-Rebus
Kacang tanah	-Rebus	-Goreng		-Goreng			-Goreng	-Goreng
Sayuran	-Sayur -Tumis	-Sayur -Tumis -Urap -Bakwan -Gado-gado	-Rebus -Gado-gado -Penyet -Sayur -Tumis -Urap	-Gado-gado -Sayur -Tumis -Gudeg -Lalapan	-Sayur -Tumis	-Gado-gado -Tumis -Buntil	-Rebus -Sayur -Tumis	-Sayur -Tumis
Buah	-Rebus -Goreng -Langsung konsumsi	-Kolak -Langsung konsumsi		-Kolak -Keripik -Goreng -Langsung konsumsi	-Rebus -Langsung konsumsi	-Bakasang -es campur -Goreng -Langsung dikonsumsi	-Barongko -Kue -Langsung konsumsi -Goreng	-Rebus -Goreng -Langsung konsumsi -Keripik

E. BAHAN PANGAN YANG SULIT DIPEROLEH

Secara umum responden mengatakan bahwa tidak ada kesulitan untuk memperoleh bahan pangan. Namun jika dilihat di setiap lokasi penelitian, kesulitan memperoleh jenis bahan pangan tertentu dialami oleh responden di Sumatera Utara, Sulawesi Utara, Nusa Tenggara Timur, Kalimantan Barat, Kalimantan Timur, Sulawesi Selatan, dan sedikit di Jawa Timur (Gambar 171). Jenis bahan pangan yang sulit diperoleh bervariasi tergantung dengan lokasi penelitian. Untuk responden di Propinsi Sumatera Utara, bahan pangan yang sulit diperoleh adalah daging, durian, anggur, bunga kol, dan apel. Responden di Propinsi Kalimantan Barat menyatakan sulit memperoleh ikan, tahu, jagung. Jenis ikan segar sulit diperoleh oleh seluruh responden di Kalimantan Barat. Untuk responden di Sulawesi Selatan mengalami kesulitan untuk memperoleh daging, bunga kol, buah kelor, dan tempe. Jenis pangan yang sulit diperoleh responden di Sulawesi Utara adalah udang, apel, susu segar, dan petai. Untuk responden Nusa Tenggara Timur merasa kesulitan untuk memperoleh daging, ikan, dan kepiting. Untuk responden Jawa Tengah tidak mengalami kesulitan untuk memperoleh bahan pangan, sedangkan di Jawa Timur yang sulit diperoleh adalah bunga kol.



Gambar 171. Sebaran Responden menurut Keberadaan Bahan Pangan yang Sulit Diperoleh dan Lokasi Penelitian

Kesulitan untuk memperoleh jenis bahan pangan berhubungan dengan tempat pembelian bahan pangan, dimana responden umumnya membeli bahan pangan di pasar tradisional, warung, dan pedagang keliling. Tempat pembelian tersebut seringkali tidak menjual/menyediakan daging, buah-buahan, ikan, dan susu. Jenis pangan yang sulit diperoleh pada dasarnya tidak akan menimbulkan masalah, jika masyarakat mengetahui penggantinya. Untuk itu, masyarakat perlu diberi pengetahuan bahan pangan yang harganya murah, mudah diperoleh, dan mengandung zat gizi yang diperlukan.

F. KEAMANAN PANGAN

1. Pertimbangan Pemilihan Bahan Pangan

Pertimbangan responden dalam memilih jenis bahan pangan bervariasi berdasarkan lokasi penelitian mulai dari harga, keamanan, kehalalan, penampilan produk, dan sanitasi tempat penjualan. Responden yang tidak memperhatikan berbagai aspek dalam pembelian makanan terjadi di Sulawesi Utara, Kalimantan Timur, Kalimantan Barat, dan NTT.

Untuk responden di Sumatera Utara aspek yang dipertimbangkan dalam pemilihan jenis bahan pangan berturut-turut adalah harga, halal, aman, penampilan, dan sanitasi tempat penjualan. Resonden di Kalimantan Timur mempertimbangkan harga, aman, halal, penampilan, dan sanitasi, sedangkan di Kalimantan Barat adalah aspek harga, halal, aman, penampilan, dan sanitasi tempat penjualan. Responden di Sulawesi Selatan mempertimbangkan harga, halal, aman, sanitasi, dan penampilan, sedangkan di Sulawesi Utara mempertimbangkan harga, aman, sanitasi, penampilan, dan halal. Untuk Nusa Tenggara Timur, aspek halal tidak diperhatikan oleh seluruh responden, yang diperhatikan adalah harga, sanitasi, aman, dan penampilan. Untuk responden di Jawa Tengah dan Jawa Timur, aspek yang diperhatikan dalam memilih bahan pangan adalah harga, halal, aman, penampilan, dan sanitasi tempat pembelian.

Aspek yang paling dominan diperhatikan oleh seluruh reponden adalah harga, sedangkan untuk aspek yang lainnya tergantung pada struktur dan pemahaman terhadap agama untuk aspek halal, pemahaman terhadap aspek keamanan untuk aspek keamanan pangan dan sanitasi tempat penjualan, serta aspek selera (penampilan) sebagai pemenuhan terhadap kebutuhan hedonik. Hal ini sesuai dengan pendapat para ahli konsumen, dimana pengambilan keputusan pembelian dipengaruhi oleh faktor internal konsumen (pengetahuan, sikap, motivasi) dan faktor eksternal (harga, produk, dan lingkungan).

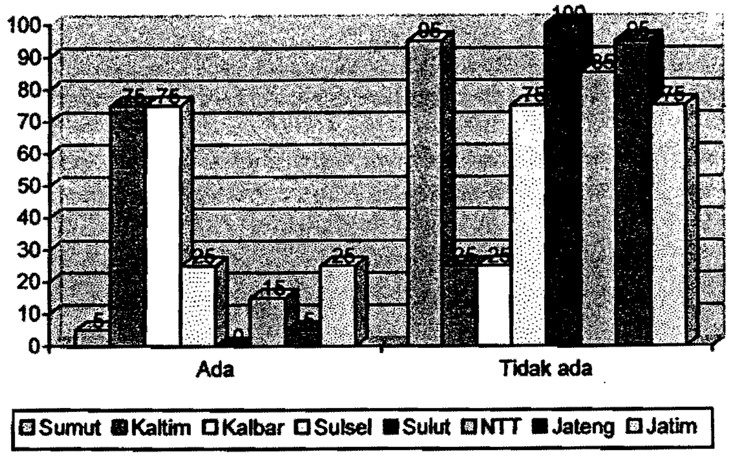
2. Pengetahuan tentang Penanganan Bahan Makanan

Untuk memperoleh makanan yang berkualitas, selain dipengaruhi oleh pemilihan bahan pangan yang tidak kalah pentingnya adalah pengetahuan tentang penanganan bahan pangan. Dalam penelitian ini pengetahuan penanganan pangan mencakup tentang pencucian bahan sebelum diolah, cara memasak, penyimpanan, dan penggunaan bahan pangan. Secara umum pengetahuan responden tentang aspek penanganan bahan pangan sudah baik.

Jika dianalisis berdasarkan aspek penanganan bahan makanan dan lokasi penelitian, maka aspek yang belum diketahui oleh sebagian responden adalah pencucian bahan pangan (Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara), suhu dan waktu yang sesuai untuk memasak (Sumatera Utara, Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Jawa Timur), penyimpanan bahan mentah dan masak (Sumatera Utara, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara), bahan tambahan makanan (Sumatera Utara, Kalimantan Timur, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara, Jawa Timur). Dengan mengetahui aspek penanganan pangan yang belum diketahui responden dapat dijadikan bahan untuk menyusun penyuluhan dalam rangka memperbaiki kualitas makanan yang dihasilkan.

3. Pangan Berbahaya dan Sumber Informasinya

Keamanan pangan merupakan aspek yang tidak boleh diabaikan dalam memenuhi kebutuhan pangan. Menurut sebagian besar responden di seluruh lokasi penelitian ada jenis pangan tertentu yang dapat membahayakan jika dikonsumsi, kecuali responden di Sulawesi Utara (Gambar 172). Jenis pangan yang dianggap berbahaya oleh responden adalah bakso (Sumatera Utara, Sulawesi Selatan), ikan asin (Kalimantan Timur, Kalimantan Barat), ikan segar (Kalimantan Timur, Sulawesi Selatan), tahu (Kalimantan Timur), sosis (Kalimantan Barat), daging (Sulawesi Selatan, Jawa Tengah, Jawa Timur), mie basah (Nusa Tenggara Timur), kerupuk (Jawa Timur). Pendapat tentang jenis pangan yang dapat membahayakan dipengaruhi oleh pengalaman responden baik pengalaman pribadi maupun pengalaman orang lain. Jenis pangan yang dianggap berbahaya adalah jenis pangan yang biasa dikonsumsi di lokasi penelitian dan kandungan proteinnya relatif tinggi sehingga jika penanganan pangan tidak baik maka dapat membahayakan bagi yang mengkonsumsinya. Untuk itu, pengetahuan tentang penanganan pangan perlu disampaikan kepada masyarakat.



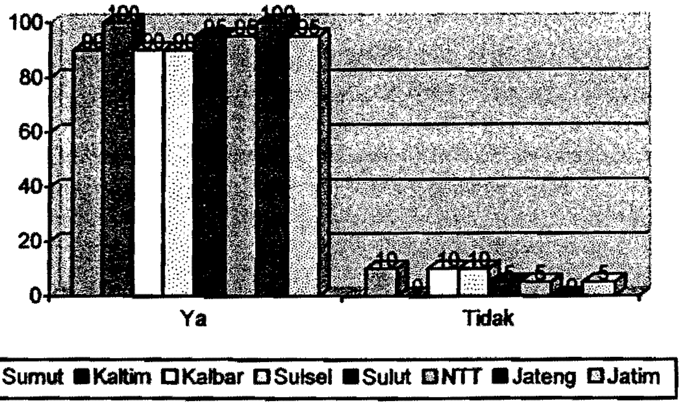
Gambar 172. Sebaran Responden menurut Keberadaan Pangan yang Dianggap Berbahaya dan Lokasi Penelitian

Secara umum responden mengetahui makanan yang dikonsumsi aman bagi kesehatan dari penampilan (rasa, warna, aroma, tekstur) dan kemasan. Sumber informasi tentang makanan yang berbahaya bagi responden bervariasi berdasarkan lokasi penelitian. Untuk Propinsi Sumatera Utara adalah aparat kelurahan, Kalimantan Timur (media massa, tetangga), Kalimantan Barat (media massa, dinas kesehatan), Sulawesi Selatan (media massa, dinas kesehatan), Nusa Tenggara Timur (media massa), Jawa Tengah (dinas kesehatan), dan Jawa Timur (media massa, tetangga, dinas kesehatan). Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk strategi promosi, dimana aparat kelurahan, dinas kesehatan, media massa, dan tetangga memegang peranan penting bagi responden, selain pada label makanan untuk makanan yang dikemas.

G. PENGETAHUAN TENTANG MANFAAT MAKANAN, MASALAH GIZI DAN SUMBER INFORMASINYA

1. Pengetahuan tentang Manfaat Makanan Bagi Kesehatan dan Sumber Informasinya

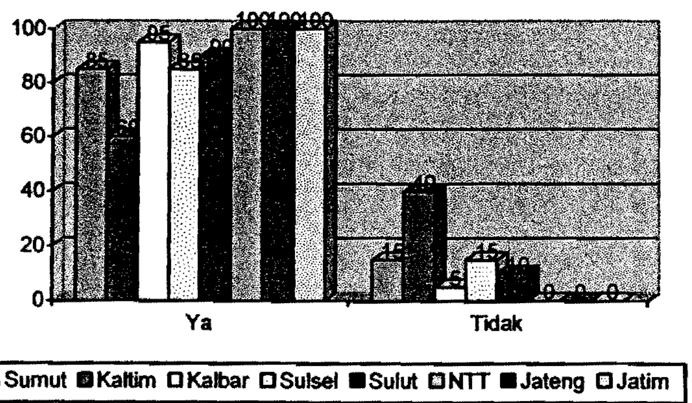
Pada umumnya, hampir seluruh responden mengetahui tentang manfaat makanan bagi kesehatan. Jika dicermati untuk setiap lokasi penelitian, seluruh responden yang mengetahui tentang manfaat makanan bagi kesehatan adalah di Kalimantan Timur dan Jawa Tengah, sedangkan propinsi lainnya di atas 90 persen. (Gambar 173). Sumber informasi untuk makanan yang bermanfaat bagi kesehatan bervariasi untuk setiap lokasi dan lebih banyak daripada sumber informasi tentang makanan yang tidak aman. Pada dasarnya sumber informasi untuk manfaat makanan selain media massa, tetangga, aparat (dinas kesehatan, desa, posyandu, PKK), juga unsur sekolah. Unsur sekolah sangat penting untuk dijadikan sumber informasi, karena sasaran di sekolah adalah anak-anak yang dapat menjadi *agent of change* untuk keluarganya.



Gambar 173. Sebaran Responden menurut Pengetahuan tentang Manfaat Makanan bagi Kesehatan

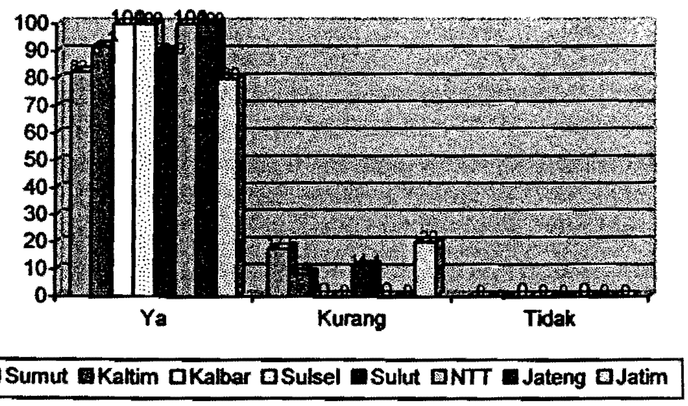
2. Pengetahuan tentang Masalah Gizi, Sumber Informasinya dan Pengaruh Informasi terhadap Sikap dan Perilaku Konsumsi

Pada umumnya (98.4%) responden pernah mendengar atau mengetahui tentang masalah gizi. Jika dilihat berdasarkan lokasi penelitian, maka lokasi yang seluruh respondennya mengetahui tentang masalah gizi terjadi di Propinsi Nusa Tenggara Timur, Jawa Tengah, dan Jawa Timur (Gambar 174). Sumber informasi bagi responden untuk masalah gizi sama dengan sumber informasi tentang manfaat makanan bagi kesehatan, ditambah dengan organisasi baik organisasi wanita maupun pria.



Gambar 174. Sebaran Responden menurut Pengetahuan tentang Masalah Gizi

Hampir seluruh responden (93.7%) berpendapat bahwa informasi yang diperoleh akan berpengaruh terhadap sikap dan perilakunya (Gambar 175). Bahkan untuk responden di Propinsi Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Timur, dan Jawa Tengah seluruhnya menganggap bahwa informasi berpengaruh terhadap sikap dan perilakunya. Hasil penelitian ini menunjukkan betapa pentingnya meningkatkan pengetahuan sebelum mengharapkan masyarakat melakukan sesuatu.



Gambar 175. Sebaran Responden menurut Pengaruh Informasi terhadap Sikap dan Perilaku Konsumsi

BAB IV
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. KESIMPULAN

A. Preferensi pangan responden di wilayah perkotaan dan perdesaan di beberapa propinsi di Indonesia.

1. **Sumatera Utara.** Nasi/beras merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama oleh responden di perdesaan sedangkan ubi kayu, kentang dan beberapa jenis pangan sumber karbohidrat lain relatif disukai. Sementara itu preferensi untuk pangan sumber protein nabati responden di perdesaan adalah tempe dan tahu, dan pangan hewani adalah daging, ayam dan ikan asin. Untuk sayuran, daun ubi adalah jenis sayuran yang paling disukai responden dan untuk buah adalah pepaya. Sedangkan responden di perkotaan juga menyukai nasi, serta jagung (karbohidrat), ubi kayu, sebagai pangan alternatif berikutnya. Untuk pangan sumber protein, pilihan utama jatuh pada tempe (protein nabati), ikan asin (protein hewani), bayam (sayuran), dan pepaya (buah-buahan).
2. **Jawa Tengah.** Nasi/beras lebih disukai oleh seluruh responden di desa, singkong sebagai pangan alternatif selanjutnya. Sementara itu preferensi untuk pangan sumber protein nabati responden di perdesaan adalah tahu dan tempe, dan pangan hewani adalah telur, ikan, dan ikan asin. Untuk sayuran, bayam adalah jenis sayuran yang paling disukai dan untuk buah adalah pisang. Sedangkan responden di perkotaan lebih menyukai nasi (karbohidrat) dan singkong sebagai pangan alternatif berikutnya. Untuk pangan sumber protein, responden lebih menyukai tempe (protein nabati), asin (protein hewani), bayam (sayuran), pisang dan pepaya (buah-buahan).
3. **Jawa Timur.** Nasi/beras merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama responden di perdesaan, sedangkan jagung merupakan pangan alternatif berikutnya. Sementara itu preferensi untuk pangan sumber protein nabati responden di perdesaan adalah tempe, dan pangan hewani adalah telur. Untuk sayuran, bayam adalah jenis sayuran yang paling disukai dan untuk buah adalah pisang. Responden di kota lebih menyukai nasi, sedangkan sumber karbohidrat lainnya relatif disukai dan merupakan pangan alternatif berikutnya. Untuk pangan sumber protein, responden lebih menyukai tahu dan tempe (protein nabati), daging dan ikan (protein hewani), bayam (sayuran), pisang dan pepaya (buah-buahan).
4. **Kalimantan Barat.** Nasi/beras merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama responden di perdesaan, dan jagung merupakan pangan alternatif berikutnya. Sementara itu preferensi untuk pangan sumber protein nabati adalah tempe, dan pangan hewani adalah ikan. Untuk sayuran, bayam dan kangkung adalah jenis sayuran yang paling disukai dan untuk buah adalah mangga. Sedangkan responden di perkotaan lebih menyukai nasi, dan jagung sebagai pangan alternatif selanjutnya. Untuk pangan sumber protein, masyarakat lebih menyukai tahu (protein nabati), ayam, ikan, dan susu bubuk (protein hewani), bayam (sayuran), dan mangga (buah-buahan).

5. **Kalimantan Timur.** Nasi/beras merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama responden di perdesaan, sedangkan singkong relatif disukai dan merupakan pangan alternatif berikutnya. Sementara itu preferensi untuk pangan sumber protein nabati adalah tempe, dan pangan hewani adalah ikan dan ikan asin. Untuk sayuran, daun singkong adalah jenis sayuran yang paling disukai dan untuk buah adalah pisang. Responden di kota juga lebih menyukai nasi, sedangkan singkong sebagai pangan alternatif selanjutnya. Untuk pangan sumber protein, responden lebih menyukai tempe dan tahu (protein nabati), asin (protein hewani), daun singkong dan kacang panjang (sayuran), dan pisang (buah-buahan).
6. **Sulawesi Utara.** Nasi/beras merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama responden di perdesaan, dan kentang sebagai pangan alternatif berikutnya. Sementara itu preferensi untuk pangan sumber protein nabati adalah tempe, dan pangan hewani adalah ikan. Untuk sayuran, kangkung dan pakis adalah jenis sayuran yang paling disukai dan untuk buah adalah pepaya dan pisang. Responden di kota juga lebih menyukai nasi, sedangkan kentang sebagai pangan alternatif selanjutnya. Untuk pangan sumber protein, responden lebih menyukai tahu (protein nabati), telur dan ikan (protein hewani), kangkung (sayuran), pisang dan pepaya (buah-buahan).
7. **Sulawesi Selatan.** Nasi/beras merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama responden di perdesaan, sedangkan jagung dan singkong relatif disukai dan merupakan pangan alternatif berikutnya. Sementara itu preferensi untuk pangan sumber protein nabati adalah tempe, dan pangan hewani adalah ikan. Untuk sayuran, kangkung dan kacang panjang adalah jenis sayuran yang paling disukai dan untuk buah adalah pepaya. Responden di kota juga lebih menyukai nasi dan kentang sebagai pangan alternatif selanjutnya. Untuk pangan sumber protein, responden lebih menyukai tempe dan tahu (protein nabati), ikan (protein hewani), kangkung (sayuran), dan pepaya (buah-buahan).
8. **Nusa Tenggara Timur.** Jagung merupakan pangan pokok sumber karbohidrat yang paling disukai terutama responden di perdesaan, sedangkan sumber karbohidrat lainnya relatif disukai dan merupakan pangan alternatif berikutnya. Sementara itu preferensi untuk pangan sumber protein nabati adalah tahu, dan pangan hewani adalah ayam. Untuk sayuran, sawi adalah jenis sayuran yang paling disukai dan untuk buah adalah pisang. Responden di kota lebih menyukai singkong, dan sumber karbohidrat lainnya sebagai sebagai pangan alternatif selanjutnya. Untuk pangan sumber protein, responden lebih menyukai tempe dan tahu (protein nabati), telur dan ikan (protein hewani), sawi (sayuran), dan mangga (buah-buahan).

B. Tingkat dan Pola Konsumsi pangan responden menurut strata pendapatan

1. Berdasarkan tingkat konsumsi energi, secara umum tingkat konsumsi energi rumahtangga contoh dari beberapa propinsi yang dikaji sudah menunjukkan kondisi yang cukup baik (lebih dari 90 persen kecuali rumahtangga contoh di Jawa Timur). Rata-rata tertinggi tingkat konsumsi energi rumahtangga contoh adalah di Jawa Tengah (121.7%) dan terendah Jawa Timur (78.8%)

2. Berdasarkan tingkat konsumsi protein, sebagian besar rumahtangga contoh di propinsi yang dikaji telah memiliki tingkat konsumsi protein lebih dari 100 persen. Rata-rata tertinggi tingkat konsumsi protein rumahtangga contoh adalah di Jawa Tengah (126.9%) dan terendah Jawa Timur (72.9%).

3. Rata-rata tingkat konsumsi energi dan protein pada rumahtangga contoh di desa pada sebagian propinsi lebih tinggi dibanding kota, terutama di Propinsi Sumatera Utara, Kalimantan Timur, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, dan Jawa Timur. Untuk wilayah desa, rata-rata terendah tingkat konsumsi energi dan protein rumahtangga contoh ditemukan di Propinsi Nusa Tenggara Timur. Sedangkan untuk wilayah kota, rata-rata terendah tingkat konsumsi energi dan protein rumahtangga contoh ditemukan di di Jawa Timur.

4. Pada umumnya kontribusi masing-masing kelompok pangan terhadap %AKE rumahtangga contoh masih berada di bawah standar ideal, kecuali kelompok padi-padian yang sudah melebihi nilai standar ideal (semua propinsi) dan beberapa kelompok pangan di beberapa propinsi tertentu. Pada rumahtangga contoh di Propinsi Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan dan Sulawesi Utara, pangan hewani serta minyak dan lemak juga sudah melebihi nilai standar ideal. Pada rumahtangga contoh di Propinsi NTT dan Jawa Timur selain kelompok padi-padian, kacang-kacangan juga sudah melebihi standar ideal. Sedangkan pada rumahtangga contoh di Jawa Tengah selain padi-padian dan kacang-kacangan, kelompok minyak dan lemak juga sudah melebihi standar ideal.

5. Pada umumnya, beras memberikan kontribusi paling besar dalam kelompok padi-padian (>90%) dan singkong pada kelompok umbi-umbian. Namun pada rumahtangga contoh di Propinsi Sulawesi Selatan dan Jawa Timur kontribusi terbesar diperoleh dari ubi jalar dan kentang di Kalimantan Barat.

6. Pada umumnya, telur merupakan jenis pangan yang memberikan kontribusi relatif besar terhadap energi yang berasal dari pangan hewani terutama pada rumahtangga contoh di Propinsi Kalbar, NTT dan Jatim. Sedangkan rumahtangga contoh di propinsi lainnya lebih tergantung pada ikan.

7. Minyak kelapa, kelapa dan gula pasir memberikan kontribusi energi pada rumahtangga contoh yang cukup dominan (umumnya 100%) terhadap energi yang berasal dari minyak dan lemak, buah/biji berminyak dan gula.

8. Kedele memberikan kontribusi terbesar terhadap energi yang berasal dari kacang-kacangan. Pada sebagian besar rumahtangga contoh di beberapa propinsi, buah memberikan kontribusi terbesar terhadap energi yang berasal dari kelompok sayuran dan buah. Lain halnya dengan rumahtangga contoh di Propinsi Jawa Tengah dan Jawa Timur, dimana sayuran memberikan kontribusi terbesar pada kelompok tersebut

9. Hampir pada semua rumahtangga contoh, kelompok padi-padian menyumbang lebih dari 60 persen jumlah energi yang dikonsumsi (Propinsi Kalimantan Barat, kelompok tersebut menyumbang lebih rendah yaitu 52.2 persen), 6.7-20.5 persen dari pangan hewani, kecuali di Kalimantan Timur dan Jawa Timur, penyumbang terbesar kedua terdapat pada kelompok minyak dan lemak yaitu berkisar antara 7.8-8.2 persen. Untuk kelompok pangan lainnya seperti buah/biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah, serta lain-lain memberikan kontribusi yang

masih rendah yaitu di bawah 5 persen. Keadaan tersebut ditemukan di hampir semua wilayah kajian

10. Terdapat tiga propinsi dengan rata-rata skor PPH responden diatas 80 persen, yaitu Sulawesi Selatan (88.0%), Sulawesi Utara (82.9%), dan NTT (82.7%). Rumahtangga contoh di Sulawesi Selatan dan Sulawesi Utara memiliki skor maksimum pada kelompok pangan hewani, minyak dan lemak. Sedangkan rumahtangga contoh di NTT memiliki skor maksimum pada kelompok padi-padian, umbi-umbian, dan kacang-kacangan.

11. Terdapat dua propinsi dengan rata-rata skor PPH rumahtangga contoh sekitar 70 persen yaitu Kalimantan Barat (72.9%) dan Jawa Tengah (76.5%). Rumahtangga contoh di Kalimantan Barat memiliki skor maksimum pada kelompok padi-padian, pangan hewani, minyak dan lemak. Rumahtangga contoh Jawa Tengah memiliki skor maksimum pada kelompok padi-padian, minyak dan lemak serta kacang-kacangan.

12. Terdapat dua propinsi dengan rata-rata skor PPH rumahtangga contoh sekitar 60 persen, yaitu Sumatera Utara (69.9%), Kalimantan Timur (62.0%) dan Jawa Timur (57.3%), rumahtangga contoh di Propinsi Sumatera Utara dan Kalimantan Timur hanya memiliki skor maksimum pada kelompok padi-padian. Sedangkan rumahtangga contoh di Jawa Timur memiliki skor maksimum pada kelompok padi-padian, buah/biji berminyak dan kacang-kacangan.

C. Alasan/pertimbangan responden dalam memilih jenis pangan untuk dikonsumsi.

1. Pertimbangan utama responden baik pada kelompok berpendapatan rendah maupun berpendapatan sedang dalam memilih makanan adalah harga, diikuti dengan aspek manfaat, ketersediaan, rasa, dan keamanan
2. Dalam mengambil keputusan untuk mengkonsumsi suatu bahan pangan, peran ibu mendominasi hampir di seluruh lokasi penelitian. Pada responden dengan pendapatan rendah, peran ayah paling banyak ditemukan pada responden di Propinsi Kalimantan Timur. Sedangkan yang berpendapatan sedang, peran ayah banyak ditemukan di Propinsi Kalimantan Barat.
3. Pada umumya, semua responden di semua wilayah kajian memperoleh makanan dengan memasak sendiri, kemudian kombinasi antara memasak dan membeli.
4. Tempat pembelian bahan pangan responden di Sumatera Utara dan Jawa Timur dominan dilakukan di warung. Responden di Propinsi Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, Nusa Tenggara Timur dan Jawa Tengah dominan di pasar tradisional. Sedangkan di Kalimantan Timur, responden dominan membeli di pedagang keliling.
5. Pada umumnya di wilayah kajian, sebagian besar responden menyatakan tidak ada bahan pangan yang sulit diperoleh tetapi disukai oleh anggota keluarga, kecuali di Propinsi Sumatera Utara, sebanyak 55 persen responden menyatakan ada bahan pangan yang sulit diperoleh.

6. Pengetahuan tentang penanganan bahan makanan di tiap propinsi relatif berbeda. Aspek yang belum diketahui oleh seluruh responden adalah pencucian bahan pangan (Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara), suhu dan waktu yang sesuai untuk memasak (Sumatera Utara, Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Jawa Timur), penyimpanan bahan mentah dan masak (Sumatera Utara, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara), dan bahan tambahan makanan (Sumatera Utara, Kalimantan Timur, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara, Jawa Timur).
7. Menurut sebagian besar responden di seluruh lokasi penelitian ada jenis pangan tertentu yang dapat membahayakan jika dikonsumsi, kecuali responden di Sulawesi Utara.
8. Secara umum responden mengetahui makanan yang dikonsumsi aman bagi kesehatan dari penampilan (rasa, warna, aroma, tekstur) dan kemasan. Sumber informasi tentang makanan yang berbahaya bagi responden bervariasi berdasarkan lokasi penelitian. Untuk Propinsi Sumatera Utara adalah aparat kelurahan, Kalimantan Timur (media massa, tetangga), Kalimantan Barat (media massa, dinas kesehatan), Sulawesi Selatan (media massa, dinas kesehatan), Nusa Tenggara Timur (media massa), Jawa Tengah (dinas kesehatan), dan Jawa Timur (media massa, tetangga, dinas kesehatan).
9. Pada umumnya, hampir seluruh responden mengetahui tentang manfaat makanan bagi kesehatan, pernah mendengar atau mengetahui tentang masalah gizi dan berpendapat bahwa informasi tersebut akan berpengaruh terhadap sikap dan perilakunya. Pada dasarnya sumber informasinya adalah selain media massa, tetangga, aparat (dinas kesehatan, desa, posyandu, PKK), juga unsur sekolah dan organisasi pria atau wanita.

B. REKOMENDASI

1. Berdasarkan hasil penelitian, masyarakat pada umumnya masih memiliki ketergantungan yang tinggi pada salah satu kelompok pangan dalam pemenuhan kebutuhan energinya, yaitu kelompok padi-padian, terutama beras (terutama di Sumatera Utara dan Kalimantan Timur). Sedangkan pada kelompok pangan lainnya sebagian besar masih jauh dari skor ideal, padahal tingkat preferensi masyarakat terhadap berbagai jenis bahan pangan cukup baik. Anggapan bahwa belum makan nasi berarti belum makan dan prinsip asal kenyang diduga menjadi salah satu penyebab rendahnya konsumsi kelompok pangan lainnya. Oleh karena itu, diperlukan adanya peningkatan kesadaran dan pengetahuan gizi masyarakat tentang manfaat mengkonsumsi pangan dengan prinsip beragam, bergizi seimbang dan aman. Untuk itu upaya pendidikan penganekaragaman pangan sejak usia dini baik melalui atau diluar jalur pendidikan formal perlu ditingkatkan.
2. Masyarakat meletakkan harga sebagai pertimbangan utama dalam memilih pangan. Oleh karena itu diperlukan kerjasama dari pihak pemerintah daerah setempat dengan pihak produsen untuk menjaga kestabilan harga dan ketersediaan pangan di pasar. Pemanfaatan pekarangan, dengan sistem vertikultur ataupun tabulampot (khusus untuk pekarangan yang sempit) dapat menjadi alternatif untuk mengatasi masalah ketersediaan sayuran dan buah. Selain itu

anggapan di masyarakat bahwa makanan yang bergizi itu mahal juga harus diluruskan agar masyarakat tidak takut untuk mengkonsumsi makanan bergizi.

3. Sebagian besar responden memperoleh makanan dengan cara memasak sendiri, oleh karena itu pengetahuan mengenai cara memilih bahan pangan yang baik serta cara pengolahan pangan yang tepat (terutama dalam hal penggunaan suhu yang tepat untuk memasak dan penggunaan BTM yang diizinkan) menjadi sangat penting untuk memperolah makanan dengan kualitas yang baik.
4. Responden yang membeli makanan juga perlu dibekali pengetahuan mengenai cara mengetahui apakah makanan yang dikonsumsi aman atau tidak, karena keamanan pangan merupakan salah satu indikator kualitas makanan yang dikonsumsi. Produsen dalam hal keamanan pangan memegang peranan penting karena berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar responden mengetahui aman atau tidaknya suatu makanan dari penampilannya (rasa, warna, aroma dan tekstur) dan faktor penampilan ini biasanya menjadi kawasan monopoli produsen. Oleh karena itu diharapkan produsen lebih berhati-hati dalam menggunakan BTM yang berbahaya dan pemerintah daerah setempat diharapkan lebih ketat dalam melakukan pengawasan.
5. Sebagian besar responden di wilayah kajian (kecuali di Propinsi Kalimantan Timur) menyatakan tidak ada atau tidak tahu ada makanan yang berbahaya di daerahnya. Hal ini cukup membahayakan ketika mereka tidak sadar akan bahaya yang sebenarnya ada di sekitar mereka. Oleh karena itu pemerataan informasi mengenai hal-hal tersebut menjadi sangat penting.
6. Hampir di seluruh lokasi penelitian masyarakat menyatakan bahwa media masa merupakan sumber informasi mereka. Oleh karena itu, program peningkatan pengetahuan gizi/kesadaran masyarakat ini dapat dilakukan dan difokuskan melalui media masa, selain melalui penyuluhan formal dari dinas terkait. Selain itu, peranan organisasi pria dan wanita (pengajian, arisan, dll) di masyarakat dinilai cukup penting dalam merubah sikap masyarakat. Oleh karena itu, sebaiknya dinas setempat melakukan kerjasama dengan organisasi tersebut untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Dan Ibu sebagai *gate keeper* dalam sebuah keluarga dapat dijadikan sasaran utama dalam perbaikan pola konsumsi pangan keluarga.
7. Untuk meningkatkan keberagaman dan mutu konsumsi pangan masyarakat, diperlukan kerjasama dari berbagai pihak, khususnya Pemerintah Daerah Setempat melalui dinas terkait bekerjasama dengan pihak swasta, industri (produsen) serta kelompok sasaran dan lembaga swadaya masyarakat (Lembaga Konsumen, dsb).
8. Berdasarkan berbagai temuan dan rekomendasi di atas, maka pengembangan kegiatan PPM ke depan hendaknya diarahkan pada hal-hal sebagai berikut:
   a. Perlunya pengembangan materi pendidikan dalam pemilihan pangan terkait dengan mutu gizi dan keamanan pangan khususnya bagi rumahtangga berpendapatan sedang dan rendah mengingat faktor harga menjadi penentu sehingga kualitas bisa jadi bukan menjadi pertimbangan utama.
   Pengembangan Daftar Pangan Penukar, bukan hanya berbasis kandungan gizi (sudah dikembangkan oleh Depkes), namun perlu disandingkan dengan harga zat gizi (Perlu dikembangkan oleh BKP/Pusat Konsumsi & Keamanan Pangan dan dikembangkan serta diupdate oleh setiap daerah).

b. Ibu rumahtangga dan remaja wanita (calon ibu) dan siswa sekolah perlu mendapat pendidikan pemilihan, pengolahan dan penyimpanan pangan yang memenuhi prinsip gizi dan keamanan pangan mengingat sebagian besar rumahtangga menyiapkan masakan sendiri.
c. Para penyuluh/pendidik (PPL, PLKB, Kader PKK/Posyandu, Guru) perlu dilengkapi dengan kemampuan memilih makanan dan menyusun menu (pendidikan gizi, keamanan pangan, pengolahan pangan dan kuliner sekaligus) disertai dengan pengembangan alat bantu sederhana:
    1). berbasis teknologi tinggi (Program Komputer MINIMALISASI BIAYA KONSUMSI PANGAN untuk mengembangkan aneka menu bergizi seimbang dengan biaya minimal).
    2). aneka materi Audio-visual tentang Pemilihan, Pengolahan, dan Penyimpanan Pangan untuk berbagai seri seperti: Aneka Umbi-umbian; aneka sayuran, dll).

Rekomendasi-rekomendasi tersebut diimplementasikan di tingkat pusat dan daerah dengan cara:

a. Tingkat Pusat

i. Menyusun materi pendidikan minimalisasi biaya konsumsi pangan untuk digunakan sebagai pedoman bagi petugas di daerah (propinsi, kabupaten, kota) dalam memberikan penyuluhan kepada masyarakat berpendapatan sedang dan rendah untuk mengoptimalkan intake gizi yang sesuai dengan prinsip gizi seimbang dan keamanan pangan namun dengan biaya yang minimal.
ii. Mengembangkan software sederhana yang dapat digunakan oleh petugas di daerah dalam mengembangkan simulasi menu lokal yang memenuhi gizi seimbang dengan biaya minimal.
iii. Melakukan pelatihan (TOT) bagi petugas di daerah untuk implementasi kegiatan (i) dan (ii).
iv. Mengembangkan materi pendidikan gizi, khususnya mencakup: 1) pemilihan bahan pangan yang memenuhi kriteria gizi dan keamanan pangan; 2) aneka olahan pangan padat gizi dengan biaya minimal; 3) aneka olahan pangan alternatif dengan resep modern, dan materi sejenis baik untuk penyuluh pertanian, penyuluh KB, kader gizi, kelompok PKK maupun siswa sekolah dasar dan menengah.

b. Tingkat Daerah (Propinsi dan Kabupaten/Kota)

i. Melanjutkan upaya pelatihan yang dilaksanakan oleh Pusat untuk meningkatkan jumlah SDM yang menguasai materi minimalisasi biaya konsumsi pangan untuk pemenuhan gizi keluarga.
ii. Melakukan identifikasi aneka pangan lokal dan resep olahan lokal yang memiliki preferensi yang tinggi di kalangan masyarakat berpendapatan rendah dan menengah.
iii. Mengembangkan aneka resep menu baru (teknologi kulinari) yang sesuai dengan preferensi masyarakat setempat berbasis sumberdaya lokal.
iv. Mengembangkan dan mengadaptasi materi pelatihan yang dikembangkan Pusat sesuai dengan kearifan dan budaya lokal.
v. Menyusun materi ajar sederhana (buku saku, leaflet sederhana) penyusunan menu dengan berdasarkan prinsip minimalisasi biaya.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2007. Situasi Pangan dan Keragaan Konsumsi Pangan Penduduk Tahun 2006. Pusat Konsumsi dan Keamanan Pangan Badan Ketahanan Pangan, Jakarta.

Hardinsyah dkk. 2001. Pengembangan Konsumsi Pangan dengan Pendekatan PPH. Bogor: PSKPG IPB dan BBKP Departemen Pertanian.

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

[WNPG] Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. 2004. Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

LAMPIRAN

LAMPIRAN I
KUESIONER KAJIAN

Untuk Aparat

KUESIONER
PREFERENSI PANGAN MASYARAKAT
PUSAT KONSUMSI DAN KEAMANAN PANGAN
BADAN KETAHANAN PANGAN - DEPARTEMEN PERTANIAN

Nama Lengkap :
Umur :
Agama :
Jenis kelamin :
Pendidikan terakhir :
Suku :
Alamat Kantor :
Propinsi :
Pekerjaan :

" Preferensi pangan masyarakat adalah sikap individu atau masyarakat dalam memilih pangan yang didasari oleh kesadaran mengkonsumsi pangan dengan mempertimbangkan kemanfaatan konsumsi, dan keamanan pangan, untuk mendukung kesehatan, pertumbuhan dan pengembangan kecerdasan".

1. Apakah di instansi Saudara sudah melaksanakan kegiatan yang mendukung Preferensi Pangan Masyarakat?
   a. sudah b. belum
2. Apabila sudah, langkah/program apa saja yang telah dan akan dilaksanakan untuk mendukung kegiatan tersebut?
   a. ....
   b. ....
   c. ....
   d. ....
3. Apabila belum, apa alasannya?
   ....
   ....
   ....
4. Secara umum, apakah makanan pokok utama selain beras di wilayah Saudara?
   a. Jagung
   b. Ubi kayu
   c. Ubi jalar
   d. Sagu
   e. Lain-lain, sebutkan ....

5. Bagaimana kondisi data konsumsi pangan di wilayah Saudara? Dari mana data tersebut diperoleh (sebutkan sumber datanya)

Jenis bahan pangan	Komoditas	Konsumsi			
		(gram/kap/hari)		Energi (kkal/kap/hari)	
		2002	2005	2002	2005
Padi – padian	a. beras b. jagung c. terigu				
Umbi - umbian	d. ubi jalar e. ubi kayu f. kentang g. sagu				
Pangan Hewani	a. ikan b. telur c. daging ruminansia d. daging unggas e. susu				
Minyak dan lemak	a. minyak sawit b. minyak kelapa				
Buah/biji berminyak	a. kelapa b. kemiri				
Kacang-kacangan	a. kacang kedelai b. kacang hijau c. kacang tanah				
Sayuran	Sayuran				
Buah	Buah				

6. Secara umum, jenis pangan olahan apa saja yang dikonsumsi di wilayah Saudara?

Kelompok Pangan	Jenis pangan olahan	Bahan baku	Sentra produksi
a. Padi – padian			
b. Umbi – umbian			
c. Pangan hewani			
d. Minyak dan lemak			
e. Buah biji berminyak			
f. Kacang – kacangan			
h. Sayuran			
i. Buah			

7. Dalam mengkonsumsi pangan, faktor pertimbangan apa saja diantaranya: sosial budaya, usia, status ekonomi, lingkungan, kepuasan, manfaat (gizi dan kesehatan) yang menjadi prioritas masyarakat di wilayah Saudara, urutkan dimulai dari yang terpenting?

a. .... 5..
b. .... 6..
c. .... 7..
d. .... 8..

8. Secara umum, apakah pemilihan pangan masyarakat di wilayah Saudara sudah didasarkan/ mempertimbangkan aspek manfaat, keamanan pangan dan kesehatan?
   a. Sudah
   b. Belum

9. Apakah sudah ada penyuluhan dari instansi Pemerintah/LSM mengenai preferensi pangan masyarakat ?
   a. Sudah
   b. Belum

10. Berkaitan dengan faktor yang membatasi masyarakat dalam mengkonsumsi pangan seperti ketabuan, keningratan/kasta, agama, ekonomi, dll. Di wilayah saudara faktor apa sajakah yang menjadi pembatas masyarakat dalam mengkonsumsi pangan?
    a. ....
    b. ....
    c. ....
    d. ....
    e. ....
    f. ....

11. Sertakan data demografi dan data lain yang terkait dengan konsumsi dan kondisi sosial ekonomi masyarakat di propinsi Saudara!

Untuk Masyarakat

KUESIONER
KAJIAN PREFERENSI PANGAN MASYARAKAT
PUSAT KONSUMSI DAN KEAMANAN PANGAN - BADAN KETAHANAN PANGAN
DEPARTEMEN PERTANIAN

I. IDENTITAS RESPONDEN (Ibu Rumahtangga)

1	Propinsi	
2	Kabupaten/Kota*)	
3	Kecamatan	
4	Desa/Kelurahan*)	
5	RT/RW/Dusun	
6	Nama Responden	
7	Umur	
8	Jenis Kelamin	
9	Pendidikan terakhir	
10	Penghasilan per bulan	
11	Pengeluaran rata-2 utk konsumsi pangan per bulan	
12	Jumlah anggota keluarga	

*) coret yg tidak perlu

II. DAFTAR ANGGOTA RUMAH TANGGA

No	Nama	Umur (th)	Jenis Kelamin	Hubungan dgn KK	Pendidikan	Pekerjaan Utama
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

III. KONSUMSI PANGAN

1. Makanan yang dikonsumsi responden dan keluarga kemarin (H-1):

Waktu makan	Menu Makanan	Bahan					Jmh yg makan (orang)	Rata-2/ orang (gram)
		Komposisi	Banyaknya		Asal*)	Harga (Rp)		
			URT	gram				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Pagi								
Selingan								
Siang								
Selingan								
Malam								

Keterangan : *) dibeli, diberi, dari hasil pekarangan

2. Makanan yang dikonsumsi responden dan keluarga 2 (dua) hari yang lalu (H-2) :

Waktu makan	Menu Makanan	Bahan					Jmh yg makan (orang)	Rata-2/ orang (gram)
		Komposisi	Banyaknya		Asal*)	Harga (Rp)		
			URT	gram				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Pagi Selingan								
Siang Selingan								
Malam								

Keterangan : *) dibeli, diberi, dari hasil pekarangan

3. Rekap Konsumsi Pangan responden dan keluarga selama 2 (dua) hari (diisi oleh petugas/enumerator):

No.	Kelompok kandungan zat gizi	Jenis Makanan	Hari Ke				Rata-2	
			H-2		H-1			
			g	Kkal*)	g	Kkal*)	g	Kkal*)
1.	Padi-padian							
2.	Umbi-umbian							
3.	Pangan Hewani							
4	Minyak & Lemak							
5.	Buah/Biji Berminyak							
6.	Kacang-kacangan							
7.	Gula							
8.	Sayur & Buah							
9	Lain-lain							

Keterangan : *) diisi oleh petugas/enumerator (dikonversikan dari berat makanan)

4. ingkat kesukaan responden terhadap jenis bahan pangan / makanan :

No.	Kelompok kandungan zat gizi	Jenis Bahan Pangan/Makanan	Tingkat Kesukaan					Alasan
			1	2	3	4	5	
1.	Karbohidrat	Nasi (beras)						
		Jagung						
		Mie						
		Roti						
		Biskuit						
		Singkong						
		Kentang/Ubi jalar						
2.	Protein Nabati	Tempe						
		Tahu						
		Oncom						
		Kacang-kacangan						
3.	Protein Hewani	Daging sapi/kerbau/kambing						
		Ayam						
		Telur ayam/bebek						
		Ikan segar						
		Udang/kerang						
		Ikan asin						
		Ikan pindang						
		Kerupuk/emping						
		Susu segar						
		Susu manis						
		Susu bubuk						
4.	Vitamin & Mineral	Sayuran daun hijau						
		Sayuran						
		Sayuran						
		Buah pisang						
		Buah pepaya						
		Buah jambu biji						
		Buah mangga						
		Buah nangka						
		Buah						

Catatan :

1 = Sangat tidak suka
2 = Tidak suka
3 = Suka tidak, tidak suka pun tidak (Biasa)
4 = Suka
5 = Sangat Suka

5. Pada saat Saudara membeli makanan, apakah yang menjadi pertimbangan utama Saudara ?
   a. Harganya terjangkau
   b. Manfaatnya
   c. Rasanya
   d. Kebiasaan
   e. Tingkat ketersediaannya
   f. Kepraktisannya
   g. Keamanannya
   h. Lain-lain, sebutkan...
   Sebutkan urutan berdasarkan prioritas pilihan bila pilihan lebih dari satu :
6. Siapakah yang paling menentukan dalam pengambilan keputusan untuk mengkonsumsi pangan didalam keluarga Saudara?
   a. Ayah b.Ibu
   c. Masing-masing anggota keluarga bebas menentukan pilihannya
   d. Lain-lain ....
7. Bagaimanakah cara Saudara memperoleh makanan untuk dikonsumsi?
   a. Memasak sendiri b.Membeli
   c. Pemberian orang lain d.Lain-lain, sebutkan................................

8. Dimanakah Saudara (paling sering) membeli bahan pangan?
   a. Pasar tradisional   b. Swalayan
   b. Warung   d. Pedagang keliling
   e. Lain-lain, sebutkan...
   Alasannya?...
9. Sebutkan bahan-bahan pangan yang sulit didapat di wilayah Saudara, padahal Saudara dan keluarga menyukainya?.
   ....
10. Pada saat membeli bahan pangan mentah untuk dimasak, apakah Saudara mempertimbangkan : (Jawaban boleh lebih dari satu)
   a. Keamanannya
   b. Kehalalannya
   c. Harga
   d. Penampakan produk
   e. Sanitasi tempat penjualan
   f. Tidak memperhatikan
   g. Lain-lain, sebutkan ....
11. Apakah Saudara mengetahui dan mempraktekkan cara pengolahan pangan yang benar?

Uraian	Mengetahui		Mempraktekkan	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak
- Mencuci bahan pangan sebelum diolah - Memasak dengan menggunakan suhu dan waktu yang sesuai dengan jenis bahan pangan - Pemisahan antara bahan pangan mentah dan yang sudah matang - Menghindari penggunaan bahan tambahan makanan yang dilarang seperti sakarin (biang gula), pewarna makanan yang tidak diijinkan				

IV. KEAMANAN DAN GIZI PANGAN :

1. Adakah makanan-makanan di daerah Saudara yang berbahaya untuk dikonsumsi (mengandung formalin/BTP)?. Sebutkan?
   ....
   Jika Ya, dari mana Saudara mendapatkan informasi tersebut?
   ....
2. Bagaimana cara Saudara mengetahui apakah pangan yang dikonsumsi itu aman bagi kesehatan?
   a. Dari penampilannya (cita rasa, aroma, tekstur dan warna)
   b. Dari kemasannya
   c. Lain-lain, sebutkan ....
3. Apakah Saudara mengetahui manfaat dari makanan yang dikonsumsi bagi kesehatan?
   a. Ya   b. Tidak
4. Jika ya, dari mana Saudara mengetahui Informasi tersebut?
   ....
5. Pernahkah Saudara mendapatkan pengetahuan atau mendengar masalah gizi?
   a. Ya   b. Tidak
6. Dimana Saudara mendapatkan pengetahuan atau mendengar masalah gizi tersebut ? Berilah tanda, bisa lebih dari satu :
   a. Klinik
   b. Sekolah
   c. Perkumpulan Wanita
   d. Perkumpulan para Pria
   e. Radio/TV
   f. PKK
   g. Lainnya, sebutkan ....
7. Apakah informasi tersebut berpengaruh terhadap sikap dan perilaku Saudara dalam mengkonsumsi suatu jenis makanan?
   ....
   ....

LAMPIRAN II
STUDI-STUDI PREFERENSI PANGAN TERDAHULU

Judul	Penulis/Tahun	Contoh	Preferensi
Hubungan Tingkat Pengetahuan Gizi, Kesadaran Gizi, dan Preferensi Makanan dengan Tingkat Konsumsi dan Sumbangan Zat gizi Karyawan Hotel Grand Hyatt Jakarta	Anna Noviani/1994 (Skripsi)	Karyawan Hotel Grand Hyatt (30 perempuan, 30 laki-laki)	Preferensi terhadap jenis makanan yang disediakan perusahaan Jawaban: Skala hedonik: 5=SS; 4=S; 3=N; 2=TS; 1=STS
Mempelajari Keragaan serta Faktor-faktor yang Mempengaruhi Preferensi dan Konsumsi Mi Instan Mahasiswa Institut Pertanian Bogor	Maria Anjarwati/1998 (Skripsi)	Mahasiswa IPB (62 kos, 62 asrama, masing-masing 30 perempuan, 32 laki-laki)	Alasan menyukai mi instan: kandungan zat gizi, harga, kemasan menarik, praktis dalam pengolahan, banyak yang menyukai, iklan menarik, mudah didapatkan, rasa Jawaban: 1=dipilih; 2=tidak dipilih
Konsumsi dan Preferensi Sayur dan Buah pada Remaja di SMU I Bogor dan SMU I Pamekasan	Nanda Lina Setiowati/2000 (Skripsi)	Siswa kelas I dan II (masing-masing sekolah 30 perempuan dan 30 laki-laki)	Pertanyaan terbuka: Sayur dan buah apa yang paling disukai?
Preferensi Konsumen terhadap Pangan Sumber Karbohidrat Non-Beras	Eva Rita/2002 (Skripsi)	Keluarga (75 keluarga) Responden: IRT atau anggota keluarga yang membeli dan menyediakan makan	Preferensi terhadap singkong, kentang, talas, sukun, ubi, jagung, pisang Jawaban: 5 Skala Likert: STS _, _, _, _, _ SS
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Preferensi Ikan pada Ibu Hamil Kurang Energi Kronis (KEK)	Yuliana Rusmita/2003 (Skripsi)	Ibu hamil penderita KEK (43 orang)	Preferensi terhadap berbagai jenis ikan Jawaban: • 5=SS; 4=S; 3=N; 2=TS; 1=STS • Skor Preferensi= $\frac{(\sum STS)+(\sum TS)+(\sum B)+(\sum S)+(\sum SS)}{\text{Total ikan yang dipilih}}$ Kategori: menyukai ikan (skor ≥ 3.0) tidak menyukai ikan (skor < 3.0) (Sanjur 1982)
Konsumsi, Persepsi dan Preferensi Konsumen terhadap Kerupuk pada Tingkat Rumahtangga di Desa Situ	Ika Ratna Maydayanti/2005 (Skripsi)	IRT (50 orang)	Tingkat kepentingan dari atribut-atribut yang menggambarkan kesukaan terhadap karakteristik kerupuk: harga murah, rasa enak, kerenyahan, bentuk menarik, warna menarik, ukuran

Judul	Penulis/Tahun	Contoh	Preferensi
Ilir, Kecamatan Cibungbulang, Kabupaten Bogor			sesuai, waktu pengolahan cepat, pelengkap makan, mudah didapat Jawaban: STP, TP, KP, P, SP
Analisis Hubungan Pengetahuan Gizi, Sikap, dan Preferensi dengan Kebiasaan Makan Sayuran Ibu Rumahtangga di Perkotaan dan Perdesaan Bogor	Wulan Esty Pratiwi/2006 (Skripsi)	IRT (116 orang, masing-masing wilayah 58 orang)	Preferensi terhadap 36 jenis sayuran Jawaban: • 5=SS; 4=S; 3=N; 2=KS; 1=PTS • Tingkat Preferensi: tinggi (skor > 141) sedang (skor 119-141) rendah (skor < 119) (Std Deviasi)
Food Preferences, Body Weight, and Platelet-Poor Plasma Serotonin and Catecholamines	Ilana Blum *et al.*/April 1993 (AJCN vol.57 p.486-489)	51 perempuan & 45 laki-laki berusia 20-42 tahun	Pertanyaan terbuka: Jenis makanan apa yang lebih kamu sukai?
Food Preferences and Reported Frequencies of Food Consumption as Predictors of Current Diet in Young Women	Adam Drewnowski & Clayton Hann/Juli 1999 (AJCN vol.70 p.28-36)	Wanita tidak merokok berusia 20-41 tahun, rata-rata 25.4 tahun (87 orang)	Preferensi terhadap 171 bahan pangan (food-preference checklist) Jawaban: 9 skala hedonik:1=STS - 9=SS, termasuk belum pernah mencoba dan tidak akan mencoba (US Army Quartermaster Corps. 1957)

LAMPIRAN III
KARAKTERISTIK RESPONDEN

Tabel III.1. Sebaran Responden menurut Umur dan Lokasi Penelitian

Umur (tahun)	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
< 20	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	1	0.6
21-25	3	15.0	0	0.0	2	10.0	1	5.0	0	0.0	2	10.0	2	10.0	1	5.0	11	6.9
26-30	6	30.0	5	25.0	5	25.0	3	15.0	2	10.0	2	10.0	2	10.0	3	15.0	28	17.5
31-35	1	5.0	2	10.0	4	20.0	3	15.0	2	10.0	4	20.0	3	15.0	1	5.0	20	12.5
36-40	**7**	**35.0**	**5**	**25.0**	**6**	**30.0**	4	20.0	3	15.0	**5**	**25.0**	3	15.0	1	5.0	**34**	**21.3**
41-45	2	10.0	1	5.0	2	10.0	2	10.0	2	10.0	3	15.0	3	15.0	0	0.0	15	9.4
46-50	1	5.0	3	15.0	0	0.0	**6**	**30.0**	**6**	**30.0**	1	5.0	2	10.0	3	15.0	22	13.8
> 50	0	0.0	4	20.0	1	5.0	1	5.0	5	25.0	2	10.0	**5**	**25.0**	**11**	**55.0**	29	18.1
Rata-rata	33.4		41.6		34.9		39.4		44.7		35.4		42.3		51.1		40.4	

Tabel III.2. Sebaran Responden menurut Tingkat Pendidikan dan Lokasi Penelitian

Tingkat Pendidikan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak Sekolah	0	0.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	5	25.0	9	5.6
SD	**14**	**70.0**	**18**	**90.0**	2	10.0	3	15.0	4	20.0	**12**	**60.0**	**10**	**50.0**	**14**	**70.0**	**77**	**48.1**
SMP	3	15.0	0	0.0	2	10.0	5	25.0	**7**	**35.0**	4	20.0	2	10.0	1	5.0	23	14.4
SMU	3	15.0	0	0.0	**8**	**40.0**	**6**	**30.0**	**7**	**35.0**	3	15.0	6	30.0	0	0.0	34	21.2
Diploma	0	0.0	0	0.0	2	10.0	2	10.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	6	3.8
S1	0	0.0	0	0.0	6	30.0	4	20.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	11	6.8

Tabel III.3. Sebaran Responden menurut Besar Keluarga dan Lokasi Penelitian

Klasifikasi Jumlah Anggota Keluarga	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Kecil	**11**	**55.0**	**12**	**60.0**	**14**	**70.0**	6	30.0	**11**	**55.0**	**11**	**55.0**	7	35.0	**13**	**65.0**	**85**	**53.1**
Sedang	9	45.0	7	35.0	5	25.0	**11**	**55.0**	8	40.0	9	45.0	**12**	**60.0**	7	35.0	68	42.5
Besar	0	0.0	1	5.0	1	5.0	3	15.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	7	4.4
Rata-rata	4.5		4.4		4.4		5.5		4.8		4.1		5.1		3.8		4.6	

Tabel III.4. Sebaran Responden menurut Pendapatan per Kapita dan Lokasi Penelitian

Pendapatan per Kapita (Rp)	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
< 100.000	5	25.0	11	55.0	0	0.0	5	25.0	2	10.0	11	55.0	7	35.0	10	50.0	51	31.8
100.000-150.000	14	70.0	5	25.0	1	5.0	2	10.0	5	25.0	3	15.0	8	40.0	10	50.0	48	30.0
150.001-200.000	1	5.0	3	15.0	2	10.0	2	10.0	5	25.0	2	10.0	4	20.0	0	0.0	19	11.9
200.001-250.000	0	0.0	0	0.0	3	15.0	5	25.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	6.2
> 250.000	0	0.0	1	5.0	14	70.0	6	30.0	6	30.0	4	20.0	1	5.0	0	0.0	32	20.0
Minimum (Rp)	75000		40000		150000		60000		83300		8300		64300		58300		8300	
Maksimum (Rp)	166700		300000		1166700		666700		1000000		400000		270000		150000		1166700	
Rata-rata ± std	111500 ± 23000		119800 ± 72500		521700 ± 302800		260000 ± 191000		246600 ± 211000		128400 ± 131000		125100 ± 50200		94700 ± 28300		203000 ± 206900	

Tabel III.5. Sebaran Responden menurut Pengeluaran Konsumsi per Kapita dan Lokasi Penelitian

Pengeluaran Konsumsi/ Kapita	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	d%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
< 50.000	0	0.0	7	35.0	0	0.0	5	25.0	1	5.0	10	50.0	1	5.0	0	0.0	24	15.0
50.000 -100.000	19	95.0	10	50.0	2	10.0	6	30.0	6	30.0	6	30.0	13	65.0	19	95.0	81	50.6
100.001-150.000	1	5.0	1	5.0	3	15.0	3	15.0	9	45.0	2	10.0	6	30.0	1	5.0	26	16.2
150.001-200.000	0	0.0	0	0.0	2	10.0	3	15.0	2	10.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	8	5.0
> 200.000	0	0.0	2	10.0	13	65.0	3	15.0	2	10.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	21	13.1
Rata-rata ± std	82500± 21000		53500± 18700		285000± 146300		114000±7 8200		134200± 64000		76000± 69300		96700± 31900		70900± 20800		119000± 99600	
Proporsi Pengeluaran	73.5		53.9		59.7		48.8		62.9		66.7		79.2		76.0		65.1	

Tabel III.6. Sebaran Responden menurut Kategori Pendapatan dan Lokasi Penelitian

Kategori Pendapatan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Berpendapatan rendah	8	40.0	12	60.0	12	60.0	14	70.0	14	70.0	12	60.0	12	60.0	10	50.0	94	58.8
Berpendapatan sedang	12	60.0	8	40.0	8	40.0	6	30.0	6	30.0	8	40.0	8	40.0	10	50.0	66	41.2

LAMPIRAN IV
KONDISI KONSUMSI PANGAN RUMAHTANGGA CONTOH

Tabel IV.1. Situasi Konsumsi Energi dan Protein Rumahtangga Contoh menurut Wilayah Propinsi

Propinsi	Konsumsi Energi (Kal/Kap/hari)	Tingkat Konsumsi Energi (%)	Konsumsi Protein (g/Kap/hari)	Tingkat Konsumsi Protein (%)
Sumatera Utara	2241	112.1	50.7	97.5
Kalimantan Timur	2284	114.2	62.0	119.1
Kalimantan Barat	1926	96.3	60.3	116.0
Sulawesi Selatan	2133	106.7	64.7	124.4
Sulawesi Utara	1888	94.4	56.9	109.4
Nusa Tenggara Timur	1806	90.3	47.9	92.1
Jawa Tengah	2434	121.7	66.0	126.9
Jawa Timur	1576	78.8	37.9	72.9

Keterangan : AKE yang digunakan adalah 2000 Kal/Kap/hari dan protein 52 g/Kap/hari, mengacu pada rekomendasi WKNPG 2004

Tabel IV.2. Situasi Konsumsi Energi dan Protein Rumahtangga Contoh menurut Wilayah Kota dan Desa di Beberapa Propinsi

Propinsi	Konsumsi Energi (Kal)		Tingkat Konsumsi Energi (%)		Konsumsi Protein (g)		Tingkat Konsumsi Protein (%)	
	Desa	Kota	Desa	Kota	Desa	Kota	Desa	Kota
Sumatera Utara	2332	2150	116.6	107.5	52.1	49.4	100.2	95.0
Kalimantan Timur	2288	2280	114.4	114.0	62.0	62.0	119.2	119.2
Kalimantan Barat	1917	2065	95.9	103.3	54.4	66.3	104.6	127.5
Sulawesi Selatan	2285	1984	114.3	99.2	71.8	57.6	138.1	110.8
Sulawesi Utara	1942	1828	97.1	91.4	61.4	52.5	118.1	101.0
Nusa Tenggara Timur	1537	2024	76.9	101.2	42.5	53.3	81.7	102.5
Jawa Tengah	2297	2569	114.9	128.5	63.7	68.3	122.5	131.3
Jawa Timur	1760	1378	88.0	68.9	44.1	31.7	84.8	61.0

Tabel IV.3. Rata-rata Komposisi Konsumsi Pangan (% AKE) Rumahtangga Contoh menurut Propinsi dan Kelompok Pangan

Kelompok Pangan	% AKE Ideal	% AKE Sumut	Kaltim	Kalbar	Sulsel	Sulut	NTT	Jateng	Jatim
Padi-padian	50.0	89.4	91.2	50.3	64.6	57.3	57.8	84.8	56.3
Umbi-umbian	6.0	1.6	2.4	0.6	0.6	1.0	4.9	1.9	1.6
Pangan Hewani	12.0	7.6	3.4	19.8	16.0	13.7	7.9	11.4	5.2
Minyak dan lemak	10.0	6.3	9.4	12.6	12.8	10.5	5.9	10.8	6.1
Buah/biji berminyak	3.0	0.5	0.5	0.4	0.7	0.5	0.0	0.8	1.9
Kacang-kacangan	5.0	2.8	4.2	3.9	2.7	2.5	7.2	8.7	6.2
Gula	5.0	0.1	0.0	2.7	4.0	4.4	1.4	1.0	0.0
Sayur dan buah	6.0	3.8	3.2	1.9	5.2	4.2	5.2	2.4	1.4
Lain-lain	3.0	0.0	0.0	4.3	0.2	0.5	0.2	0.0	0.1
Total	100.0	112.1	114.2	96.5	106.7	94.4	90.3	121.7	78.8

Tabel IV.4. Rata-rata Kontribusi Berbagai Jenis Pangan dalam Suatu Kelompok Pangan

Kelompok	Sumut	Kaltim	Kalbar	Sulsel	Sulut	NTT	Jateng	Jatim
Beras	99.3	99.3	96.6	98.3	96.3	93.9	98.6	98.9
Jagung	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	5.2	0.0	0.9
Terigu	0.6	0.7	3.3	1.6	3.7	0.9	1.3	0.2
Subtotal Padi-padian	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Umbi-umbian								
Singkong	81.4	100	15.0	28.8	65.6	50.2	83.9	45.3
Ubi jalar	18.6	0.0	15.0	55.9	14.0	48.0	0.0	54.7
Kentang	0	0.0	70.0	15.3	20.0	1.8	16.1	0.0
Sagu	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Subtotal Umbi-umbian	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Pangan hewani								
Daging Ruminansia	0.0	16.6	14.3	2.3	1.3	6.6	3.1	0.0
Daging unggas	1.5	21.8	21.3	0.7	4.8	0.0	7.8	0.0
Telur	43.2	9.1	35.2	20.4	15.3	47.7	42.9	53.6
Susu	0.0	0.0	6.6	21.4	23.3	6.7	0.0	0.0
Ikan	55.4	52.5	22.6	55.2	43.4	39.0	46.1	46.4
Subtotal Pangan Hewani	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Minyak dan lemak								
Minyak kelapa	100.0	100	100	100	100	100.0	100.0	100.0
Minyak sawit	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Subtotal Minyak & Lemak	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Buah/Biji berminyak								
Kelapa	100.0	100.0	100.0	100.0	86.0	100.0	100.0	100.0
Kemiri	0.0	0.0	0.0	0.0	14.0	0.0	0.0	0.0

Kelompok	Sumut	Kaltim	Kalbar	Sulsel	Sulut	NTT	Jateng	Jatim
Subtotal Buah/biji berminyak	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Kacang-kacangan								
Kedele	82.5	100.0	65.2	88.5	84.9	41.0	96.2	100.0
Kacang tanah	17.5	0.0	23.9	6.3	4.8	49.0	3.8	0.0
Kacang hijau	0.0	0.0	10.9	5.2	10.3	10.0	0.0	0.0
Subtotal Kacang-kacangan	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Gula								
Gula pasir	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Gula merah	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Subtotal Gula	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Sayuran dan buah								
Sayur	26.4	28.7	30.1	28.7	29.2	43.2	61.3	100.0
Buah	73.6	71.3	69.9	71.3	70.8	56.8	38.7	0.0
Subtotal Sayur dan Buah	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Lain-lain								
Minuman	0.0	0.0	7.7	84.6	99.0	88.2	0.0	0
Bumbu	100.0	100.0	92.3	15.4	1.0	11.8	0.0	100.0
Subtotal lainnya	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	0.0	100.0

Tabel IV.5. Rata-rata Konsumsi Pangan Rumahtangga Contoh di Sumatera Utara

No	Kelompok	Hari ke-1		Hari ke-2		Rata-rata	
		g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr
1.	**Padi-padian**						
	Beras	486.2	1750.3	500.3	1801.2	493.2	1775.8
	Jagung	0	0	7.5	2.7	3.75	1.4
	Terigu	4.3	15.5	2.1	7.8	3.2	11.6
2.	**Umbi-umbian**						
	Singkong	20	29.2	17.1	24.9	18.6	27.1
	Ubi jalar	8.3	9.5	2.5	2.9	5.4	6.2
	Kentang	0	0	0	0	0	0
	Sagu	0	0	0	0	0	0
3.	**Pangan hewani**						
	Daging Ruminansia	0	0	0	0	0	0
	Daging unggas	0	0	2.5	4.4	1.2	2.2
	Telur	22.5	82.3	14.5	48.3	18.5	65.3
	Susu	0	0	0	0	0	0
	Ikan	26.5	95.7	25.8	71.4	26.2	83.6
4.	**Minyak dan lemak**						
	Minyak kelapa	13.6	119.1	14.3	132.0	13.9	125.6
	Minyak sawit	0	0	0	0	0	0
5.	**Buah/Biji berminyak**						
	Kelapa	5.8	10.9	5.0	9.5	5.4	10.2
	Kemiri	0	0	0	0	0	0
6	**Kacang-kacangan**						
	Kedele	9.6	31.4	20.1	59.1	14.8	45.2
	Kacang tanah	5.0	19.3	0	0	2.5	9.6
	Kacang hijau	0	0	0	0	0	0
7	**Gula**						
	Gula pasir	0.8	2.9	0.5	1.8	0.6	2.4
	Gula merah	0	0	0	0	0	0
8	**Sayuran dan buah**						
	Sayur	44.1	17.2	73.0	22.3	58.6	19.8
	Buah	40.7	61.1	34.2	49.1	37.5	55.1
9	**Lain-lain**						
	Minuman	0	0	0	0	0	0
	Bumbu	0.3	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2

Tabel IV.6. Rata-rata Konsumsi Pangan Rumahtangga Contoh di Kalimantan Timur

No	Kelompok	Hari ke-1		Hari ke-2		Rata-rata	
		g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr
1.	**Padi-padian**						
	Beras	530.4	1909.3	476	1713.5	503.2	1811.4
	Jagung	0	0	0	0	0	0
	Terigu	0.8	2.9	6.0	21.7	3.4	12.3
2.	**Umbi-umbian**						
	Singkong	26.7	52.6	30.0	43.8	28.4	48.2
	Ubi jalar	0	0	0	0	0	0
	Kentang	0	0	0	0	0	0
	Sagu	0	0	0	0	0	0
3.	**Pangan hewani**						
	Daging Ruminansia	25.4	47.3	0	0	12.7	23.6
	Daging unggas	35.3	61.8	0	0	17.6	30.9
	Telur	4.6	15.0	4.3	10.8	4.4	12.9
	Susu	0	0	0	0	0	0
	Ikan	73.9	85.5	31.7	63.6	52.8	74.6
4.	**Minyak dan lemak**						
	Minyak kelapa	26.4	229.8	15.1	145.4	20.8	187.6
	Minyak sawit	0	0	0	0	0	0
5.	**Buah/Biji berminyak**						
	Kelapa	7.5	14.3	3.8	4.6	5.6	9.4
	Kemiri	0	0	0	0	0	0
6	**Kacang-kacangan**						
	Kedele	22.8	51.7	55.0	117.0	38.9	84.4
	Kacang tanah	0	0	0	0	0	0
	Kacang hijau	0	0	0	0	0	0
7	**Gula**						
	Gula pasir	0	0	0.5	1.8	0.2	0.9
	Gula merah	0	0	0	0	0	0
8	**Sayuran dan buah**						
	Sayur	187.3	63.6	171.0	52.0	179.2	57.8
	Buah	10.0	4.1	10.0	5.9	10.0	5.0
9	**Lain-lain**						
	Minuman	0	0	0	0	0	0
	Bumbu	0.3	0.1	0.6	0.2	0.4	0.2

Tabel IV.7. Rata-rata Konsumsi Pangan Rumahtangga Contoh di Kalimantan Barat

No	Kelompok	Hari ke-1		Hari ke-2		Rata-rata	
		g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr
1.	**Padi-padian**						
	Beras	263.5	948.7	276.2	994.2	269.8	971.4
	Jagung	3.5	1.3	0	0	1.8	0.6
	Terigu	10.8	39.4	7.6	27.8	9.2	33.6
2.	**Umbi-umbian**						
	Singkong	1.0	2.9	0	0	0.5	1.4
	Ubi jalar	0	0	1.7	2.7	0.9	1.4
	Kentang	12.1	8.5	6.3	4.4	9.2	6.4
	Sagu	0	0	0	0	0	0
3.	**Pangan hewani**						
	Daging Ruminansia	12.1	39.1	29.8	74.2	30.0	56.6
	Daging unggas	35.3	61.8	60.8	106.6	48.1	84.2
	Telur	54.4	150.3	40.0	128.2	47.2	139.2
	Susu	26.3	52.0	0	0	13.2	26.0
	Ikan	87.2	93.8	79.0	84.3	83.1	89.1
4.	**Minyak dan lemak**						
	Minyak kelapa	30.6	265.6	24.0	239.2	27.3	252.4
	Minyak sawit	0	0	0	0	0	0
5.	**Buah/Biji berminyak**						
	Kelapa	1.2	1.5	10.2	12.5	5.7	7.0
	Kemiri	0	0	0	0	0	0
6	**Kacang-kacangan**						
	Kedele	39.7	83.1	9.9	17.3	24.8	50.2
	Kacang tanah	4.6	20.9	3.5	15.8	4.1	18.4
	Kacang hijau	3.3	8.2	2.5	8.6	2.9	8.4
7	**Gula**						
	Gula pasir	15	54.5	14.6	53.1	14.8	53.8
	Gula merah	0	0	0	0	0	0
8	**Sayuran dan buah**						
	Sayur	97.2	31.5	139.0	42.2	118.1	36.8
	Buah	89.2	75.7	120.5	95.3	104.8	85.5
9	**Lain-lain**						
	Minuman	0.5	0.0	0.2	0.1	0.4	0.05
	Bumbu	3.1	0.8	1.6	0.4	2.4	0.6

Tabel IV.8. Rata-rata Konsumsi Pangan Rumahtangga Contoh di Sulawesi Selatan

No	Kelompok	Hari ke-1		Hari ke-2		Rata-rata	
		g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr
1.	**Padi-padian**						
	Beras	350.2	1260.6	355.1	1278.4	352.6	1269.5
	Jagung	4.2	1.5	1.2	0.4	2.7	0.9
	Terigu	1.3	4.8	10.2	37.1	5.8	20.9
2.	**Umbi-umbian**						
	Singkong	0	0	6.3	6.8	3.2	3.4
	Ubi jalar	7.2	12.1	1.1	1.2	4.2	6.6
	Kentang	2.1	1.5	3.1	2.2	2.6	1.8
	Sagu	0	0	0	0	0	0
3.	**Pangan hewani**						
	Daging Ruminansia	0.8	0.6	7.3	14.1	4.1	7.4
	Daging unggas	0	0	2.5	4.4	1.3	2.2
	Telur	30.6	65.1	31.8	64.9	31.2	65
	Susu	22.0	89.7	12.0	46.6	17	68.2
	Ikan	157.1	199.2	107.3	153.7	132.2	176.4
4.	**Minyak dan lemak**						
	Minyak kelapa	28.5	247.9	30.4	264.8	29.4	256.4
	Minyak sawit	0	0	0	0	0	0
5.	**Buah/Biji berminyak**						
	Kelapa	5.7	8.4	10.3	18.4	8.0	13.4
	Kemiri	0	0	0	0	0	0
6	**Kacang-kacangan**						
	Kedele	22.3	56.8	14.5	38.2	18.4	47.5
	Kacang tanah	0	0	1.5	6.8	0.75	3.4
	Kacang hijau	1.7	5.7	0	0	0.8	2.8
7	**Gula**						
	Gula pasir	11.7	42.5	32.5	118.2	22.1	80.4
	Gula merah	0	0	0	0	0	0
8	**Sayuran dan buah**						
	Sayur	79.6	29.4	74.0	30.4	76.8	29.9
	Buah	144.4	95.9	82.6	52.6	113.5	74.2
9	**Lain-lain**						
	Minuman	1.3	4.6	1.3	2.0	1.3	3.3
	Bumbu	2.0	0.5	3.0	0.8	2.5	0.6

Tabel IV.9. Rata-rata Konsumsi Pangan Rumahtangga Contoh di Sulawesi Utara

No	Kelompok	Hari ke-1		Hari ke-2		Rata-rata	
		g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr
1.	**Padi-padian**						
	Beras	314.7	1133.1	298.4	1074.2	306.6	1103.6
	Jagung	0	0.0	0	0	0	0
	Terigu	14.2	51.8	8.8	32.2	11.5	42.0
2.	**Umbi-umbian**						
	Singkong	0	0	16.7	24.3	8.4	12.2
	Ubi jalar	0	0	5.0	5.3	2.5	2.6
	Kentang	7.8	5.5	3.1	2.2	5.4	3.8
	Sagu	0	0	0	0	0	0
3.	**Pangan hewani**						
	Daging Ruminansia	4.3	15.5	27.4	57.2	15.8	36.4
	Daging unggas	7.5	13.1	7.4	13.0	7.4	13.1
	Telur	8.8	19.3	18.4	64.4	13.6	41.8
	Susu	17.2	65.7	16.0	61.5	16.6	63.6
	Ikan	120.0	138.2	76.5	99.1	98.2	118.6
4.	**Minyak dan lemak**						
	Minyak kelapa	25.1	218.5	22.9	198.8	24.0	208.6
	Minyak sawit	0	0	0	0	0	0
5.	**Buah/Biji berminyak**						
	Kelapa	3.3	5.8	7.2	8.9	5.2	7.4
	Kemiri	0	0	0.5	2.4	0.25	1.2
6	**Kacang-kacangan**						
	Kedele	28.8	81.5	8.8	4.0	18.8	42.8
	Kacang tanah	0	0	3.3	4.8	1.6	2.4
	Kacang hijau	1.5	5.2	1.5	5.2	1.5	5.2
7	**Gula**						
	Gula pasir	23.4	85.3	24.2	88.4	23.8	86.8
	Gula merah	0	0	0	0	0	0
8	**Sayuran dan buah**						
	Sayur	69.8	23.0	55.9	25.8	62.8	24.4
	Buah	102.6	66.9	75.2	51.7	88.9	59.3
9	**Lain-lain**						
	Minuman	3.3	11.6	2.8	8.8	3.1	10.2
	Bumbu	0	0.0	0.9	0.2	0.4	0.1

Tabel IV.10. Rata-rata Konsumsi Pangan Rumahtangga Contoh di Nusa Tenggara Timur

No	Kelompok	Hari ke-1		Hari ke-2		Rata-rata	
		g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr
1.	**Padi-padian**						
	Beras	287.8	1035.9	314.8	1133.3	301.3	1084.6
	Jagung	89.6	32.4	73.8	87.3	81.7	59.8
	Terigu	2.3	8.4	3.7	13.5	3.0	10.9
2.	**Umbi-umbian**						
	Singkong	42.5	62.1	25.0	36.5	33.8	49.3
	Ubi jalar	47.5	56.5	33.3	38.0	40.4	47.2
	Kentang	5.0	3.5	0	0	2.5	1.8
	Sagu	0	0	0	0	0	0
3.	**Pangan hewani**						
	Daging Ruminansia	5.0	10.4	5.0	10.4	5.0	10.4
	Daging unggas	0	0	0	0	0	0
	Telur	23.5	57.0	29.4	93.2	26.5	75.1
	Susu	1.3	6.2	3.0	14.9	2.2	10.6
	Ikan	23.1	29.7	29.2	93.2	26.2	61.4
4.	**Minyak dan lemak**						
	Minyak kelapa	9.6	83.3	17.5	152.1	13.6	117.7
	Minyak sawit	0	0	0	0	0	0
5.	**Buah/Biji berminyak**						
	Kelapa	0	0	0.2	0.2	0.1	0.1
	Kemiri	0	0	0	0	0	0
6	**Kacang-kacangan**						
	Kedele	17.8	46.6	25.4	70.9	21.6	58.8
	Kacang tanah	15.6	70.6	15.5	70.2	15.6	70.4
	Kacang hijau	6.2	21.3	2.1	7.2	4.2	14.3
7	**Gula**						
	Gula pasir	7.7	27.9	7.5	27.3	7.6	27.6
	Gula merah	0	0	0	0	0	0
8	**Sayuran dan buah**						
	Sayur	140.3	47.7	125.3	41.2	132.8	44.4
	Buah	69.6	56.7	112.0	60.1	90.8	58.4
9	**Lain-lain**						
	Minuman	1.2	4.2	0.5	1.8	0.8	3.0
	Bumbu	0.5	0.1	2.1	0.6	1.3	0.4

Tabel IV.11. Rata-rata Konsumsi Pangan Rumahtangga Contoh di Jawa Tengah

No	Kelompok	Hari ke-1		Hari ke-2		Rata-rata	
		g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr
1.	**Padi-padian**						
	Beras	447.2	1609.9	481.4	1732.9	464.3	1671.4
	Jagung	9.0	3.3	4.2	1.5	6.6	2.4
	Terigu	2.6	9.4	9.4	34.1	6.0	21.8
2.	**Umbi-umbian**						
	Singkong	30	45.2	12.5	18.3	21.2	31.8
	Ubi jalar	0	0	0	0	0	0
	Kentang	2.1	1.5	15.0	10.6	8.6	6.1
	Sagu	0	0	0	0	0	0
3.	**Pangan hewani**						
	Daging Ruminansia	3.8	14.2	0	0	1.9	7.1
	Daging unggas	17	29.8	3.3	5.8	10.2	17.8
	Telur	41.9	122.7	32.2	72.8	37.1	97.8
	Susu	0	0.0	0	0	0	0
	Ikan	62.9	117.0	69.3	93.2	66.1	105.1
4.	**Minyak dan lemak**						
	Minyak kelapa	23.1	201.0	26.3	229.1	24.7	215.1
	Minyak sawit	0	0	0	0	0	0
5.	**Buah/Biji berminyak**						
	Kelapa	4.2	7.9	16.5	23.4	10.4	15.6
	Kemiri	0	0	0	0	0	0
6	**Kacang-kacangan**						
	Kedele	86.2	237.1	37.5	97.3	61.8	167.2
	Kacang tanah	0	0	2.9	13.2	1.4	6.6
	Kacang hijau	0	0	0	0	0	0
7	**Gula**						
	Gula pasir	2.5	9.1	8.6	31.4	5.6	20.2
	Gula merah	0	0	0	0	0	0
8	**Sayuran dan buah**						
	Sayur	83.0	26.6	92.4	31.1	87.7	28.8
	Buah	41.0	23.0	16.0	13.4	28.5	18.2
9	**Lain-lain**						
	Minuman	0	0	0	0	0	0
	Bumbu	0	0	0	0	0	0

Tabel IV.12. Rata-rata Konsumsi Pangan Rumahtangga Contoh di Jawa Timur

No	Kelompok	Hari ke-1		Hari ke-2		Rata-rata	
		g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr	g/kap/hr	Kal/kap/hr
1.	**Padi-padian**						
	Beras	283.8	1021.7	335.3	1207.2	309.6	1114.4
	Jagung	10.0	3.6	22.3	17.1	16.2	10.4
	Terigu	0	0	1.0	3.7	0.5	1.8
2.	**Umbi-umbian**						
	Singkong	10.0	21.6	5	7.3	7.5	14.4
	Ubi jalar	19.2	21.9	11.3	12.8	15.2	17.4
	Kentang	0	0	0	0	0	0
	Sagu	0	0	0	0	0	0
3.	**Pangan hewani**						
	Daging Ruminansia	0	0	0	0	0	0
	Daging unggas	0	0	0	0	0	0
	Telur	25.9	60.6	18.6	50.8	22.5	55.7
	Susu	0	0	0	0	0	0
	Ikan	12.9	30.3	25.1	66.3	19	48.3
4.	**Minyak dan lemak**						
	Minyak kelapa	12.8	111.6	15.3	132.9	14.1	122.2
	Minyak sawit	0	0	0	0	0	0
5.	**Buah/Biji berminyak**						
	Kelapa	18.3	48.8	14.5	27.7	16.4	38.2
	Kemiri	0	0	0	0	0	0
6	**Kacang-kacangan**						
	Kedele	54.5	145.2	35.8	102.5	45.2	123.8
	Kacang tanah	0	0	0	0	0	0
	Kacang hijau	0	0	0	0	0	0
7	**Gula**						
	Gula pasir	0.4	1.5	0	0	0.2	0.8
	Gula merah	0	0	0	0	0	0
8	**Sayuran dan buah**						
	Sayur	90.9	28.6	74.3	27.9	82.6	28.3
	Buah	0	0.0	0	0	0	0
9	**Lain-lain**						
	Minuman	0	0.0	0	0	0	0
	Bumbu	2.3	1.1	2.1	0.9	2.2	1.0

Tabel IV.13. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Beberapa Propinsi

Kelompok Pangan	Sumut	Kaltim	Kalbar	Sulsel	Sulut	NTT	Jateng	Jatim	Skor Maks
Padi-padian	25	25	25	25	25	25	25	25	**25**
Umbi-umbian	0.8	1.2	0.3	0.3	0.5	2.5	1	0.8	**2.5**
Pangan Hewani	15.2	6.7	24.0	24	24	15.7	22.8	10.4	**24.0**
Minyak dan lemak	3.2	4.7	5.0	5.0	5.0	3.0	5	3.1	**5.0**
Buah/biji berminyak	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2	0.0	0.4	1.0	**1.0**
Kacang-kacangan	2.5	8.4	7.7	5.4	5.0	10.0	10	10	**10.0**
Gula	0.05	0.0	1.4	2.0	2.2	0.7	0.5	0.0	**2.5**
Sayur dan buah	19	15.8	9.3	26.0	21.2	25.8	11.8	7	**30.0**
Lain-lain	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	**0.0**
Skor PPH	**69.9**	**62.0**	**72.9**	**88.0**	**82.9**	**82.7**	**76.5**	**57.3**	**100.0**

Tabel IV.14. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Propinsi Sumatera Utara

No	Kelompok Pangan	g	Kalori	%	%AKE	Skor Aktual	Skor AKG	Skor PPH
1.	Padi-padian	500.2	1789	79.8	89.4	39.9	44.7	25
2.	Umbi-umbian	24.0	33	1.5	1.6	0.75	0.8	0.8
3.	Pangan Hewani	45.9	151	6.7	7.6	13.4	15.2	15.2
4.	Minyak dan lemak	13.9	126	5.6	6.3	2.8	3.2	3.2
5.	Buah/biji berminyak	5.4	10	0.4	0.5	0.2	0.2	0.2
6.	Kacang-kacangan	17.3	55	2.4	2.8	4.8	5.6	2.5
7.	Gula	0.6	2.4	0.1	0.1	0.05	0.05	0.05
8.	Sayur dan buah	96.1	74.9	3.3	3.8	16.5	19	19
9.	Lain-lain	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Total		**2241**			**78.4**	**88.8**	**69.9**

Tabel IV.15. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Propinsi Kalimantan Timur

No	Kelompok Pangan	g	Kalori	%	%AKE	Skor Aktual	Skor AKG	Skor PPH
1.	Padi-padian	506.6	1824	79.9	91.2	39.9	45.6	25
2.	Umbi-umbian	28.4	48	2.1	2.4	1.1	1.2	1.2
3.	Pangan Hewani	87.5	67.4	2.9	3.4	5.9	6.7	6.7
4.	Minyak dan lemak	20.8	188	8.2	9.4	4.1	4.7	4.7
5.	Buah/biji berminyak	5.6	9.4	0.4	0.5	0.2	0.2	0.2
6.	Kacang-kacangan	38.9	84	3.7	4.2	7.4	8.4	8.4
7.	Gula	0.2	0.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
8.	Sayur dan buah	189.2	63	2.8	3.2	13.8	15.8	15.8
9.	Lain-lain	0.4	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Total		**2284**			**72.3**	**82.6**	**62.0**

Tabel IV.16. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Propinsi Kalimantan Barat

No	Kelompok Pangan	g	Kalori	%	%AKE	Skor Aktual	Skor AKG	Skor PPH
1.	Padi-padian	280.8	1006	52.2	50.3	26.1	25.2	25
2.	Umbi-umbian	10.6	12	0.6	0.6	0.3	0.3	0.3
3.	Pangan Hewani	221.6	395.1	20.5	19.8	41.0	39.5	24.0
4.	Minyak dan lemak	27.3	252.4	13.1	12.6	6.5	6.3	5
5.	Buah/biji berminyak	5.7	7	0.4	0.4	0.2	0.2	0.2
6.	Kacang-kacangan	31.8	77	4.0	3.9	8.0	7.7	7.7
7.	Gula	14.8	53.8	2.8	2.7	1.4	1.4	1.4
8.	Sayur dan buah	222.9	36.8	1.9	1.9	9.6	9.3	9.3
9.	Lain-lain	2.8	85.5	4.5	4.3	0.0	0.0	0.0
	Total		**1926**			**93.1**	**89.7**	**72.9**

Tabel IV.17. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Propinsi Sulawesi Selatan

No	Kelompok Pangan	g	Kalori	%	%AKE	Skor Aktual	Skor AKG	Skor PPH
1.	Padi-padian	361.1	1291.3	60.5	64.6	30.3	32.3	25
2.	Umbi-umbian	10.0	11.8	0.6	0.6	0.3	0.3	0.3
3.	Pangan Hewani	186	319.2	15.0	16.0	29.9	31.9	24
4.	Minyak dan lemak	29.4	256	12.0	12.8	6.0	6.4	5.0
5.	Buah/biji berminyak	8.0	13.4	0.6	0.7	0.3	0.3	0.3
6.	Kacang-kacangan	19.9	53.7	2.5	2.7	5.1	5.4	5.4
7.	Gula	22.1	80.4	3.8	4.0	1.9	2.0	2.0
8.	Sayur dan buah	190.3	104.1	4.9	5.2	24.4	26.0	26.0
9.	Lain-lain	3.8	3.9	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0
	Total		**2133**			**98.1**	**104.6**	**88.0**

Tabel IV.18. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Propinsi Sulawesi Utara

No	Kelompok Pangan	g	Kalori	%	%AKE	Skor Aktual	Skor AKG	Skor PPH
1.	Padi-padian	318.1	1146	60.7	57.3	30.3	28.7	25
2.	Umbi-umbian	16.3	19	1.0	1.0	0.5	0.5	0.5
3.	Pangan Hewani	151.6	274	14.5	13.7	29.0	27.4	24
4.	Minyak dan lemak	24.0	209	11.1	10.5	5.5	5.2	5.0
5.	Buah/biji berminyak	5.2	9	0.5	0.5	0.2	0.2	0.2
6.	Kacang-kacangan	21.9	50	2.6	2.5	5.3	5.0	5.0
7.	Gula	23.8	87	4.6	4.4	2.3	2.2	2.2
8.	Sayur dan buah	151.7	84	4.4	4.2	22.2	21.2	21.2
9.	Lain-lain	3.5	10	0.5	0.5	0.0	0.0	0.0
	Total		**1888**			**95.5**	**90.2**	**82.9**

Tabel IV.19. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Propinsi Nusa Tenggara Timur

No	Kelompok Pangan	g	Kalori	%	%AKE	Skor Aktual	Skor AKG	Skor PPH
1.	Padi-padian	386.0	1155	61.2	57.8	30.6	28.9	25
2.	Umbi-umbian	76.7	98	5.2	4.9	2.6	2.5	2.5
3.	Pangan Hewani	59.9	157	8.3	7.9	16.6	15.7	15.7
4.	Minyak dan lemak	13.6	118	6.3	5.9	3.1	3.0	3.0
5.	Buah/biji berminyak	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
6.	Kacang-kacangan	41.4	144	7.6	7.2	15.3	14.4	10.0
7.	Gula	7.6	28	1.5	1.4	0.7	0.7	0.7
8.	Sayur dan buah	223.6	103	5.5	5.2	27.3	25.8	25.8
9.	Lain-lain	2.1	3	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0
	Total		**1806**			**96.2**	**90.8**	**82.7**

Tabel IV.20. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Propinsi Jawa Tengah

No	Kelompok Pangan	g	Kalori	%	%AKE	Skor Aktual	Skor AKG	Skor PPH
1.	Padi-padian	476.9	1696	69.7	84.8	34.8	42.4	25
2.	Umbi-umbian	29.8	37.9	1.6	1.9	0.8	1.0	1
3.	Pangan Hewani	115.3	228	9.4	11.4	18.7	22.8	22.8
4.	Minyak dan lemak	24.7	215	8.8	10.8	4.4	5.4	5
5.	Buah/biji berminyak	10.4	16	0.7	0.8	0.3	0.4	0.4
6.	Kacang-kacangan	63.2	174	7.1	8.7	14.3	17.4	10
7.	Gula	5.6	20	0.8	1.0	0.4	0.5	0.5
8.	Sayur dan buah	116.2	47	1.9	2.4	9.7	11.8	11.8
9.	Lain-lain	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Total		**2434**			**83.5**	**101.6**	**76.5**

Tabel IV.21. Rata-rata Skor PPH Rumahtangga Contoh di Propinsi Jawa Timur

No	Kelompok Pangan	g	Kalori	%	%AKE	Skor Aktual	Skor AKG	Skor PPH
1.	Padi-padian	326.3	1126	72.1	56.3	36.0	28.2	25
2.	Umbi-umbian	22.7	32	2.0	1.6	1.0	0.8	0.8
3.	Pangan Hewani	41.5	104	6.7	5.2	13.3	10.4	10.4
4.	Minyak dan lemak	14.1	122	7.8	6.1	3.9	3.1	3.1
5.	Buah/biji berminyak	16.4	38	2.4	1.9	1.2	1.0	1.0
6.	Kacang-kacangan	45.2	124	7.9	6.2	15.9	12.4	10
7.	Gula	0.2	0.8	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0
8.	Sayur dan buah	82.6	28	1.8	1.4	5	7	7
9.	Lain-lain	2.2	1	0.1	0.1	0.0	0.0	0
	Total		**1576**			**80.4**	**62.8**	**57.3**

Tabel IV.22. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Sumatera Utara menurut Wilayah

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Desa										Kota									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0
	Jagung	0	0.0	1	10.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
	Mie	0	0.0	2	20.0	1	10.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	4	40.0	3	30.0	3	30.0	0	0.0
	Roti	0	0.0	1	10.0	3	30.0	3	30.0	2	20.0	0	0.0	3	30.0	4	40.0	2	20.0	0	0.0
	Biskuit	0	0.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	3	30.0	0	0.0	3	30.0	3	30.0	3	30.0	0	0.0
	Singkong	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Kentang	0	0.0	0	0.0	2	20.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	3	30.0
	Tahu	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	6	60.0	2	20.0
	Oncom	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	6	60.0	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	4	40.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	3	30.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	3	30.0
	Ikan	0	0.0	1	10.0	0	0.0	3	30.0	5	50.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	6	60.0	2	20.0
	Udang	1	10.0	1	10.0	1	10.0	5	50.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0	3	30.0	4	40.0	1	10.0
	Asin	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0
	Pindang	1	10.0	1	10.0	1	10.0	2	20.0	5	50.0	1	10.0	3	30.0	3	30.0	3	30.0	0	0.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	1	10.0	1	10.0	2	20.0	2	20.0	4	40.0	0	0.0
	Susu sgr	3	30.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	6	60.0	3	30.0
	Susu mns	3	30.0	0	0.0	2	20.0	3	30.0	2	20.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	6	60.0	3	30.0
	Susu bbk	3	30.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	2	20.0	2	20.0	2	20.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0
	D. Sngkng	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	2	20.0
	D. Ubi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0
	D. Kates	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0
	Kcg.panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Jambu biji	0	0.0	0	0.0	1	10.0	8	80.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	2	20.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Durian	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Rambutan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0

Tabel IV.23. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Kalimantan Timur menurut Wilayah

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Desa										Kota									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0
	Jagung	0	0.0	1	10.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0
	Mie	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Roti	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	1	10.0
	Biskuit	0	0.0	0	0.0	2	20.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	4	40.0	1	10.0
	Singkong	0	0.0	2	20.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	1	10.0
	Kentang	0	0.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Tahu	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Oncom	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0
	Ayam	0	0..0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	5	50.0	0	0.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	2	20.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	1	10.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0
	Udang	1	10.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0
	Asin	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Pindang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Kerupuk	1	10.0	1	10.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0
	Susu sgr	0	0.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	D. Sngkng	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0
	D. Kates	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Kcg.panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0
	Katuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
	Oyong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
	Terong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Genjer	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	1	10.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	1	10.0
	Jambu biji	0	0.0	1	10.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Mangga	0	0.0	1	10.0	2	20.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0
	Nangka	0	0.0	1	10.0	1	10.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	2	20.0	1	10.0
	Rambutan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Manggis	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.24. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Kalimantan Barat menurut Wilayah

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Desa										Kota									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	1	10.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	8	80.0
	Jagung	1	10.0	0	0.0	2	20.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	5	50.0	2	20.0
	Mie	1	10.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0
	Roti	1	10.0	0	0.0	4	40.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	4	40.0	3	30.0
	Biskuit	1	10.0	2	20.0	3	30.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	4	40.0	5	30.0
	Singkong	0	0.0	4	40.0	1	10.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	4	40.0	1	10.0
	Kentang	0	0.0	1	10.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	4	40.0	2	20.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	3	30.0
	Tahu	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Oncom	1	10.0	3	30.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	3	30.0	2	20.0	1	10.0	1	10.0
	Kacang	0	0.0	1	10.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	3	30.0	2	20.0
Protein Hewani	Daging	1	10.0	1	10.0	3	30.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	5	50.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	1	10.0	8	80.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	7	70.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	1	10.0	8	80.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	5	50.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	6	60.0
	Udang	0	0.0	1	10.0	2	20.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0
	Asin	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0
	Pindang	0	0.0	2	20.0	2	20.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	4	40.0	2	20.0
	Kerupuk	0	0.0	1	10.0	2	20.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	5	50.0	3	30.0
	Susu sgr	0	0.0	0	0.0	3	30.0	4	40.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	3	30.0
	Susu mns	0	0.0	1	10.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	4	40.0	2	20.0
	Susu bbk	0	0.0	1	10.0	2	20.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	5	50.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	3	30.0
	D. Sngkng	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	3	30.0
	Kcg.panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	3	30.0
	Katuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	3	30.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	3	30.0
	Pakis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	3	30.0
Buah	Pisang	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	6	60.0	1	10.0
	Pepaya	0	0.0	1	10.0	3	30.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	1	10.0
	Jambu biji	0	0.0	3	30.0	4	40.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	6	60.0	2	20.0
	Mangga	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	4	40.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	3	30.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	8	80.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0
	Semangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.25. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Sulawesi Selatan menurut Wilayah

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Desa										Kota									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0
	Jagung	0	0.0	0	0.0	2	20.0	5	50.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	1	10.0
	Mie	1	10.0	0	0.0	2	20.0	3	30.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	1	10.0
	Roti	1	10.0	0	0.0	3	30.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	6	60.0	1	10.0
	Biskuit	0	0.0	1	10.0	1	10.0	4	40.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	4	40.0	1	10.0
	Singkong	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	3	20.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	1	10.0
	Kentang	0	0.0	1	10.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
Protein Nabati	Tempe	1	10.0	1	10.0	0	0.0	3	30.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	8	80.0	1	10.0
	Tahu	1	10.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	8	80.0	1	10.0
	Oncom	1	10.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	1	10.0	0	0.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	2	20.0	1	10.0	4	40.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	5	50.0	3	30.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	3	30.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	6	60.0	2	20.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	2	20.0	4	40.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	2	20.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0
	Udang	2	20.0	1	10.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	4	40.0	0	0.0
	Asin	0	0.0	1	10.0	3	30.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	2	20.0	1	10.0
	Pindang	0	0.0	2	20.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	3	30.0	0	0.0
	Kerupuk	1	10.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0
	Susu sgr	2	20.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	1	10.0	1	10.0	2	20.0	3	30.0	0	0.0
	Susu mns	1	10.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
	Susu bbk	2	20.0	1	10.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	6	60.0	0	0.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	2	20.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	5	50.0
	Kcg.panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	1	10.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0
	Nangka Muda	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0
	D. Kacang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0
	D. Kelor	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
	Labu Siam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Wortel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Kol	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Terong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
	Pepaya	0	0.0	1	10.0	1	10.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	2	20.0
	Jambu biji	0	0.0	2	20.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	2	20.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	2	20.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
	Rambutan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0
	Semangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Apel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Jambu Air	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.26. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Sulawesi Utara menurut Wilayah

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Desa										Kota									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0	6	60.0
	Jagung	0	0.0	1	10.0	0	0.0	4	40.0	4	40.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	3	30.0	3	30.0
	Mie	0	0.0	0	0.0	2	20.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	2	20.0	3	30.0	1	10.0	3	30.0
	Roti	0	0.0	0	0.0	3	30.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	4	40.0	2	20.0
	Biskuit	0	0.0	1	10.0	2	20.0	4	40.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	2	20.0	4	40.0	1	10.0
	Singkong	0	0.0	1	10.0	1	10.0	4	40.0	4	40.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	5	50.0	1	10.0
	Kentang	0	0.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	5	50.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	4	40.0	4	40.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	3	30.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	4	40.0
	Tahu	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	4	40.0
	Oncom	1	10.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	3	30.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0
Protein Hewani	Daging	1	10.0	2	20.0	1	10.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	5	50.0	2	20.0
	Ayam	0	0.0	1	10.0	1	10.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	3	30.0	3	30.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0
	Udang	0	0.0	2	20.0	2	20.0	4	40.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0
	Asin	0	0.0	1	10.0	3	30.0	4	40.0	2	20.0	1	10.0	2	20.0	4	40.0	1	10.0	0	0.0
	Pindang	0	0.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	3	30.0	1	10.0	1	10.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	2	20.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	2	20.0
	Susu sgr	0	0.0	3	30.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0	2	20.0	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	3	30.0	0	0.0	3	30.0	5	50.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	5	50.0	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	2	20.0	1	10.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0
Sayuran	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0
	Nangka Muda	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0
	Terong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0
	Pakis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0
	Geladi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0
	Kangkung	0	0.0	1	10.0	0	0.0	3	30.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	7	70.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	6	60.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	5	50.0
	Jambu biji	0	0.0	1	10.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	0	0.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0
	Nanas	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.27. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Nusa Tenggara Timur menurut Wilayah

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Desa										Kota									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	3	30.0
	Jagung	0	0.0	2	20.0	0	0.0	3	30.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	2	20.0
	Mie	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0
	Roti	0	0.0	0	0.0	2	20.0	6	60.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Biskuit	0	0.0	1	10.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0
	Singkong	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0
	Kentang	0	0.0	3	30.0	0	0.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
	Tahu	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
	Oncom	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	2	20.0	0	0.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	5	50.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	4	40.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
	Udang	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0
	Asin	0	0.0	1	10.0	2	20.0	3	30.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0
	Pindang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0
	Susu sgr	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	4	40.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	4	40.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	2	20.0
	D. Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	3	30.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0
	D. Ubi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	5	50.0	1	10.0
	Kates	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	1	10.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0	0	0.0	2	20.0	4	40.0	4	40.0	0	0.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	3	30.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	5	50.0	2	20.0
	Jambu biji	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	2	20.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	25.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0
	Durian	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0
	Apel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0

Tabel IV.28. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Jawa Tengah menurut Wilayah

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Desa										Kota									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
	Jagung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0
	Mie	0	0.0	1	10.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Roti	0	0.0	0	0.0	2	20.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Biskuit	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0
	Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Kentang	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0
	Tahu	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	2	20.0
	Oncom	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Udang	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
	Asin	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
	Pindang	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Susu sgr	0	0.0	3	30.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	4	40.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	1	10.0
	D. Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0
	Kcg panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	0	0.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0
	Buncis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
	Jambu biji	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0	6	60.0	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	0	0.0
	Semangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Apel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0
	Melon	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
	Blewah	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.29. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Jawa Timur menurut Wilayah

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Desa										Kota									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	5	50.0
	Jagung	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Mie	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Roti	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Biskuit	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Kentang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	2	20.0
	Tahu	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	2	20.0
	Oncom	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Ayam	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Ikan	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Udang	1	10.0	1	10.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	1	10.0
	Asin	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0
	Pindang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Susu sgr	1	10.0	4	40.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Susu mns	1	10.0	3	30.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Susu bbk	1	10.0	3	30.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	5	50.0	0	0.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	1	10.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0
	D. Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	D. Ubi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Kates	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kcg panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Wortel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Terong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Buncis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Katuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Toge	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
	Pepaya	0	0.0	2	20.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
	Jambu biji	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0
	Apel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Anggur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Salak	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Bloncang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Sawo	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.30. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Sumatera Utara menurut Status Ekonomi

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Berpendapatan rendah										Berpendapatan sedang									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	12	100.0
	Jagung	0	0.0	0	0.0	2	25.0	6	75.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	0	0.0	11	91.7	0	0.0
	Mie	0	0.0	2	25.0	3	37.5	2	25.0	1	12.5	0	0.0	4	33.3	1	8.3	6	50.0	1	8.3
	Roti	0	0.0	1	12.5	2	25.0	2	25.0	2	25.0	0	0.0	3	25.0	5	41.7	3	25.0	0	0.0
	Biskuit	0	0.0	1	12.5	1	12.5	3	37.5	2	25.0	0	0.0	3	25.0	3	25.0	3	25.0	1	8.3
	Singkong	0	0.0	0	0.0	1	12.5	7	87.5	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	9	75.0	1	8.3
	Kentang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	75.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	16.7	10	83.3	0	0.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	62.5	3	37.5	1	8.3	0	0.0	0	0.0	5	41.7	6	50.0
	Tahu	0	0.0	1	12.5	0	0.0	5	62.5	2	25.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	8	66.7	3	25.0
	Oncom	0	0.0	4	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	1	12.5	0	0.0	5	62.5	1	12.5	0	0.0	1	8.3	3	25.0	4	33.3	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	62.5	3	37.5	1	8.3	0	0.0	0	0.0	5	41.7	6	50.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	62.5	3	37.5	1	8.3	0	0.0	0	0.0	7	58.3	4	33.3
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	50.0	4	50.0	1	8.3	0	0.0	1	8.3	6	50.0	4	33.3
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	50.0	3	37.5	0	0.0	2	16.7	0	0.0	5	41.7	4	33.3
	Udang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Asin	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	62.5	3	37.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	58.3	5	41.7
	Pindang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Susu sgr	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Susu bbk	2	25.0	1	12.5	1	12.5	1	12.5	0	0.0	3	25.0	0	0.0	3	25.0	2	16.7	2	16.7
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	50.0	2	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	58.3	3	25.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	2	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	16.7	3	25.0
	D. Sngkng	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	2	16.7
	D. Ubi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	4	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	5	41.7
	D. Kates	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	25.0
	Kcg.panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	1	8.3
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	25.0	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	62.5	2	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	3	25.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	83.3	2	16.7
	Jambu biji	0	0.0	0	0.0	1	12.5	7	87.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	10	83.3	1	8.3
	Mangga	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	62.5	2	25.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	9	75.0	2	16.7
	Nangka	0	0.0	0	0.0	1	12.5	6	75.0	1	12.5	0	0.0	1	8.3	0	0.0	10	83.3	1	8.3

Tabel IV.31. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Kalimantan Timur menurut Status Ekonomi

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Berpendapatan rendah										Berpendapatan sedang									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	11	91.7	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5
	Jagung	0	0.0	1	8.3	4	33.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	2	25.0	2	25.0	1	12.5	0	0.0
	Mie	0	0.0	0	0.0	0	0.0	11	91.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	7	87.5	0	0.0
	Roti	0	0.0	0	0.0	3	25.0	7	58.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	75.0	1	12.5
	Biskuit	0	0.0	0	0.0	3	25.0	5	41.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	3	37.5	1	12.5
	Singkong	0	0.0	1	8.3	1	8.3	3	25.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	3	37.5	1	12.5
	Kentang	0	0.0	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5	0	0.0	0	0.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	75.0	2	25.0
	Tahu	0	0.0	0	0.0	1	8.3	7	58.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	75.0	2	25.0
	Oncom	0	0.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	1	8.3	1	8.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	0	0.0	1	8.3	8	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	4	50.0	0	0.0
	Ayam	0	0..0	0	0.0	1	8.3	8	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	4	50.0	0	0.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	1	8.3	7	58.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	2	25.0	5	62.5	0	0.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	83.3	1	8.3	0	0.0	1	12.5	1	12.5	4	50.0	1	12.5
	Udang	1	8.3	0	0.0	1	8.3	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	66.7	1	33.3	0	0.0
	Asin	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	83.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	75.0	0	0.0
	Pindang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0
	Kerupuk	1	8.3	0	0.0	1	8.3	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	3	75.0	0	0.0
	Susu sgr	0	0.0	1	8.3	0	0.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	3	75.0	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	1	8.3	0	0.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3	0	0.0	2	66.7	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0
	D. Sngkng	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	41.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	50.0	1	12.5
	D. Kates	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0
	Kcg.panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	1	12.5
	Katuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	0	0.0
	Oyong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	0	0.0
	Terong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	0	0.0
	Genjer	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	1	8.3	7	58.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	50.0	1	12.5
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	2	16.7	5	41.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	1	12.5
	Jambu biji	0	0.0	1	8.3	0	0.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	2	25.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	1	8.3	5	41.7	0	0.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5	1	12.5	1	12.5
	Nangka	0	0.0	0	0.0	1	8.3	4	33.3	0	0.0	0	0.0	1	12.5	2	25.0	0	0.0	1	12.5
	Rambutan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0
	Manggis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.32. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Kalimantan Barat menurut Status Ekonomi

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Berpendapatan rendah										Berpendapatan sedang									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	1	8.3	0	0.0	0	0.0	4	33.3	7	58.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	5	62.5
	Jagung	1	8.3	0	0.0	3	25.0	5	41.7	3	25.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	6	75.0	0	0.0
	Mie	1	8.3	0	0.0	1	8.3	7	58.3	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5	1	12.5
	Roti	1	8.3	0	0.0	3	25.0	6	50.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	3	37.5	3	37.5	1	12.5
	Biskuit	1	8.3	2	16.7	2	16.7	4	33.3	2	16.7	0	0.0	1	12.5	3	37.5	3	37.5	1	12.5
	Singkong	0	0.0	4	33.3	2	16.7	5	41.7	1	8.3	0	0.0	1	12.5	3	37.5	4	50.0	0	0.0
	Kentang	0	0.0	1	8.3	2	16.7	8	66.7	1	8.3	0	0.0	1	12.5	2	25.0	3	37.5	1	12.5
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	6	75.0	1	12.5
	Tahu	0	0.0	1	8.3	0	0.0	9	75.0	2	16.7	0	0.0	1	12.5	0	0.0	7	87.5	0	0.0
	Oncom	1	8.3	4	33.3	1	8.3	2	16.7	1	8.3	2	25.0	2	25.0	3	37.5	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	1	8.3	1	8.3	8	66.7	1	8.3	0	0.0	1	12.5	3	37.5	2	25.0	1	12.5
Protein Hewani	Daging	1	8.3	1	8.3	3	25.0	4	33.3	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	4	50.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	2	25.0	5	62.5
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	11	91.7	1	8.3	1	12.5	0	0.0	1	12.5	1	12.5	5	62.5
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	50.0	4	50.0
	Udang	0	0.0	1	10.0	2	20.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0
	Asin	0	0.0	1	8.3	1	8.3	10	83.3	0	0.0	0	0.0	1	12.5	2	25.0	5	62.5	0	0.0
	Pindang	0	0.0	2	20.0	2	20.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	3	33.3	4	44.4	2	22.2
	Kerupuk	0	0.0	1	10.0	2	20.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	5	50.0	3	30.0
	Susu sgr	0	0.0	0	0.0	3	42.9	4	57.1	0	0.0	1	11.1	0	0.0	1	11.1	4	44.4	3	33.3
	Susu mns	0	0.0	1	10.0	2	20.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	4	40.0	2	20.0
	Susu bbk	0	0.0	1	8.3	1	8.3	8	66.7	2	16.7	0	0.0	0	0.0	1	12.5	3	37.5	4	50.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	3	37.5
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	58.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	2	25.0
	D. Sngkng	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	1	12.5
	Kcg.panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	1	12.5
	Katuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	1	12.5
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	1	12.5
	Pakis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	1	12.5
Buah	Pisang	0	0.0	2	16.7	1	8.3	8	66.7	1	8.3	0	0.0	0	0.0	3	37.5	5	62.5	0	0.0
	Pepaya	0	0.0	1	8.3	2	16.7	7	58.3	2	16.7	0	0.0	0	0.0	3	37.5	5	62.5	0	0.0
	Jambu biji	0	0.0	3	25.0	3	25.0	5	41.7	1	8.3	0	0.0	0	0.0	3	37.5	4	50.0	1	12.5
	Mangga	0	0.0	1	8.3	0	0.0	9	75.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	1	12.5	4	50.0	3	37.5
	Nangka	0	0.0	0	0.0	2	16.7	10	83.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	5	62.5	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	50.0	1	50.0
	Semangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.33. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Sulawesi Selatan menurut Status Ekonomi

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Berpendapatan rendah										Berpendapatan sedang									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	1	7.1	1	7.1	12	85.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7	5	83.3
	Jagung	0	0.0	0	0.0	3	21.4	8	57.1	3	21.4	0	0.0	0	0.0	1	16.7	4	66.7	1	16.7
	Mie	1	7.1	0	0.0	2	14.3	8	57.1	2	14.3	0	0.0	0	0.0	2	33.3	2	33.3	2	33.3
	Roti	1	7.1	0	0.0	4	28.6	6	42.9	1	7.1	0	0.0	0	0.0	2	33.3	2	33.3	2	33.3
	Biskuit	0	0.0	1	7.1	6	42.9	4	28.6	2	14.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	66.7	1	16.7
	Singkong	0	0.0	0	0.0	1	7.1	10	71.4	3	21.4	0	0.0	0	0.0	2	33.3	3	50.0	1	16.7
	Kentang	0	0.0	1	7.1	0	0.0	8	57.1	3	21.4	0	0.0	1	16.7	0	0.0	3	50.0	1	16.7
Protein Nabati	Tempe	1	7.1	1	7.1	1	7.1	7	50.0	4	28.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	66.7	2	33.3
	Tahu	1	7.1	1	7.1	1	7.1	7	50.0	4	28.6	0	0.0	0	0.0	1	16.7	4	66.7	1	16.7
	Oncom	2	14.3	6	42.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	83.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	1	7.1	1	7.1	7	50.0	2	14.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	83.3	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	1	7.1	3	21.4	5	35.7	5	35.7	0	0.0	1	16.7	0	0.0	4	66.7	1	16.7
	Ayam	0	0.0	0	0.0	5	35.7	8	57.1	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	66.7	2	33.3
	Telur	0	0.0	0	0.0	3	21.4	8	57.1	3	21.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	3	50.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	35.7	9	64.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	66.7	2	33.3
	Udang	1	11.1	1	11.1	1	11.1	6	66.7	0	0.0	2	22.2	0	0.0	0	0.0	7	66.7	1	11.1
	Asin	0	0.0	2	14.3	5	35.7	3	21.4	1	7.1	0	0.0	0	0.0	4	66.7	1	16.7	1	16.7
	Pindang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	80.0	1	10.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	90.0	0	0.0
	Susu sgr	1	10.0	4	40.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Susu mns	1	11.1	3	33.3	0	0.0	5	55.6	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	5	80.0	0	0.0
	Susu bbk	1	7.1	0	0.0	2	14.3	9	64.3	0	0.0	1	16.7	2	33.3	0	0.0	2	33.3	0	0.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	35.7	4	28.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7	2	33.3
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	14.3	8	57.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7	4	66.7
	Kcg panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	28.6	4	28.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	33.3	2	33.3
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	14.3	3	21.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	33.3	0	0.0
	Nangka muda	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	7.1	2	14.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7
	Daun Kacang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	7.1	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7	0	0.0
	Daun Kelor	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Labu siam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Wortel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kol	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7	0	0.0
	Terong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	57.1	5	35.7	0	0.0	0	0.0	1	16.7	2	33.3	3	50.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	57.1	6	42.9	0	0.0	1	16.7	1	16.7	1	16.7	3	50.0
	Jambu biji	0	0.0	1	7.1	1	7.1	4	28.6	3	21.4	0	0.0	1	16.7	1	16.7	2	33.3	2	33.3
	Mangga	0	0.0	0	0.0	1	7.1	6	42.9	4	28.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	33.3	3	50.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	50.0	4	28.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	33.3	3	50.0

Tabel IV.34. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Sulawesi Utara menurut Status Ekonomi

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Berpendapatan rendah										Berpendapatan sedang									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	3	21.4	4	28.6	7	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	33.3	4	66.7
	Jagung	0	0.0	2	14.3	1	7.1	4	28.6	5	35.7	0	0.0	0	0.0	1	16.7	3	50.0	2	33.3
	Mie	0	0.0	1	7.1	3	21.4	5	35.7	3	21.4	0	0.0	1	16.7	2	33.3	1	16.7	2	33.3
	Roti	0	0.0	1	7.1	2	14.3	7	50.0	1	7.1	0	0.0	0	0.0	2	33.3	2	33.3	2	33.3
	Biskuit	0	0.0	2	14.3	2	14.3	7	50.0	0	0.0	1	16.7	0	0.0	2	33.3	1	16.7	1	16.7
	Singkong	0	0.0	2	14.3	1	7.1	5	35.7	5	35.7	0	0.0	1	16.7	1	16.7	4	66.7	0	0.0
	Kentang	1	7.1	1	7.1	1	7.1	6	42.9	5	35.7	0	0.0	1	16.7	0	0.0	1	16.7	4	66.7
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	1	7.1	1	7.1	6	42.9	5	35.7	0	0.0	0	0.0	1	16.7	3	50.0	2	33.3
	Tahu	0	0.0	0	0.0	1	7.1	7	50.0	4	28.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	66.7	2	33.3
	Oncom	3	21.4	2	14.3	0	0.0	1	7.1	0	0.0	2	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	3	21.4	0	0.0	6	42.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	83.3	0	0.0
Protein Hewani	Daging	1	7.1	2	14.3	0	0.0	5	35.7	2	14.3	0	0.0	1	16.7	1	16.7	2	33.3	1	16.7
	Ayam	0	0.0	0	0.0	3	21.4	8	57.1	0	0.0	0	0.0	1	16.7	0	0.0	1	16.7	5	66.7
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	71.4	3	21.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	3	50.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	64.3	5	35.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	3	50.0
	Udang	0	0.0	2	25.0	2	25.0	4	50.0	0	0.0	1	12.5	4	50.0	0	0.0	1	12.5	2	25.0
	Asin	1	7.1	2	14.3	3	21.4	4	28.6	2	14.3	0	0.0	1	16.7	4	66.7	1	16.7	0	0.0
	Pindang	0	0.0	1	20.0	1	20.0	3	60.0	0	0.0	1	11.1	3	33.3	3	33.3	1	11.1	1	11.1
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	2	22.2	5	55.6	2	22.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	75.0	2	25.0
	Susu sgr	0	0.0	3	60.0	0	0.0	2	40.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	1	16.7	2	33.3	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	3	42.9	0	0.0	3	42.9	5	14.3	0	0.0	1	14.3	1	14.3	5	71.4	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	2	14.3	0	0.0	4	57.1	1	7.1	0	0.0	1	16.7	1	16.7	2	33.3	1	16.7
Sayuran	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	35.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	1	16.7
	Nangka Muda	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	42.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	0	0.0
	Terong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	35.7	2	14.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	0	0.0
	Pakis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	42.9	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	0	0.0
	Geladi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	35.7	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	83.3	0	0.0
	Kangkung	0	0.0	1	7.1	0	0.0	4	28.4	7	49.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	33.3	3	50.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	50.0	7	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	33.3	4	66.7
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	42.9	8	57.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	3	50.0
	Jambu biji	0	0.0	4	28.6	1	7.1	4	28.6	0	0.0	0	0.0	1	16.7	0	0.0	2	33.3	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	2	14.3	7	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	50.0	0	0.0
	Nangka	0	0.0	0	0.0	1	7.1	8	57.1	0	0.0	0	0.0	1	16.7	0	0.0	2	33.3	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0
	Nanas	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.35. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Nusa Tenggara Timur menurut Status Ekonomi

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Berpendapatan rendah										Berpendapatan sedang									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	1	8.3	8	66.7	3	25.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0	5	62.5	2	25.0
	Jagung	0	0.0	2	16.7	0	0.0	4	33.3	6	50.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	6	75.0	1	12.5
	Mie	0	0.0	0	0.0	2	16.7	9	75.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0	0	0.0	6	75.0	0	0.0
	Roti	0	0.0	0	0.0	2	16.7	8	66.7	2	16.7	0	0.0	0	0.0	1	12.5	7	87.5	0	0.0
	Biskuit	0	0.0	1	8.3	1	8.3	7	58.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	5	62.5	0	0.0
	Singkong	0	0.0	1	8.3	0	0.0	7	58.3	4	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5	1	12.5
	Kentang	0	0.0	2	16.7	0	0.0	9	75.0	1	8.3	0	0.0	1	12.5	0	0.0	6	75.0	0	0.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	2	16.7	8	66.7	1	8.3	0	0.0	1	12.5	0	0.0	7	75.0	1	12.5
	Tahu	0	0.0	0	0.0	2	16.7	8	66.7	2	16.7	1	12.5	0	0.0	0	0.0	6	75.0	1	12.5
	Oncom	0	0.0	0	0.0	1	8.3	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	2	16.7	0	0.0	4	33.3	2	16.7	0	0.0	0	0.0	1	12.5	6	75.0	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	50.0	3	25.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5	4	50.0	2	25.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	1	8.3	4	33.3	6	50.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	4	50.0	2	25.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	58.3	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	50.0	3	37.5
	Ikan	0	0.0	0	0.0	1	8.3	8	66.7	2	16.7	1	12.5	0	0.0	0	0.0	3	37.5	4	50.0
	Udang	0	0.0	0	0.0	1	14.3	5	71.4	1	14.3	0	0.0	1	12.5	1	12.5	6	75.0	0	0.0
	Asin	0	0.0	2	16.7	2	16.7	6	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	4	50.0	1	12.5
	Pindang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	100.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0	1	20.0	3	60.0	0	0.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	1	20.0	4	80.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0	1	20.0	3	60.0	0	0.0
	Susu sgr	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	33.3	4	66.7	0	0.0	1	20.0	0	0.0	4	80.0	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	42.9	4	57.1	0	0.0	1	16.7	0	0.0	5	83.3	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	2	50.0	0	0.0	2	25.0	0	0.0	2	25.0	3	37.5
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	25.0	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5
	D. Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	25.0	1	8.3	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5
	D. Ubi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	8.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0
	Kates	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	50.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	25.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	58.3	5	41.7	0	0.0	2	25.0	0	0.0	4	50.0	2	25.0
	Pepaya	0	0.0	1	8.3	0	0.0	5	41.7	4	33.3	0	0.0	1	12.5	1	12.5	4	50.0	1	12.5
	Jambu biji	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	41.7	2	16.7	0	0.0	1	12.5	0	0.0	5	62.5	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	66.7	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	75.0	1	12.5
	Nangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	1	8.3	0	0.0	1	12.5	0	0.0	2	25.0	1	12.5
	Durian	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	60.0	2	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	100.0	0	0.0
	Apel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0

Tabel IV.36. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Jawa Tengah menurut Status Ekonomi

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Berpendapatan rendah										Berpendapatan sedang									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	12	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	100.0	0	0.0
	Jagung	0	0.0	1	8.3	0	0.0	11	91.7	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	7	87.5	0	0.0
	Mie	0	0.0	0	0.0	1	8.3	11	91.7	0	0.0	0	0.0	1	12.5	2	25.0	5	62.5	0	0.0
	Roti	0	0.0	0	0.0	3	25.0	9	75.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	7	87.5	0	0.0
	Biskuit	1	8.3	0	0.0	1	8.3	10	83.3	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	7	87.5	0	0.0
	Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	12	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5	1	12.5
	Kentang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	12	100.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	6	75.0	0	0.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	62.5	3	37.5
	Tahu	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	3	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	75.0	2	25.0
	Oncom	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	0	0.0	1	8.3	5	41.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5
Protein Hewani	Daging	0	0.0	1	8.3	1	8.3	10	83.3	0	0.0	1	12.5	0	0.0	1	12.5	6	75.0	0	0.0
	Ayam	0	0.0	0	0.0	1	8.3	11	91.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	7	87.5	0	0.0
	Telur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	12	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5	0	0.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	12	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	7	87.5	0	0.0
	Udang	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
	Asin	0	0.0	0	0.0	0	0.0	12	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	100.0	0	0.0
	Pindang	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Susu sgr	0	0.0	3	30.0	1	10.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	8	88.9	0	0.0
	Susu mns	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	2	16.7	1	8.3	8	66.7	0	0.0	0	0.0	4	50.0	0	0.0	4	50.0	0	0.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	11	91.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5	1	12.5
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	75.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	1	12.5
	D. Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	33.3	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kcg panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	41.7	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	50.0	0	0.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5
	Buncis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	12	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	100.0	0	0.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	1	8.3	11	91.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	100.0	0	0.0
	Jambu biji	0	0.0	2	16.7	1	8.3	8	66.7	0	0.0	0	0.0	1	12.5	0	0.0	7	87.5	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	2	16.7	10	83.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	100.0	0	0.0
	Nangka	1	8.3	0	0.0	1	8.3	10	83.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	100.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	100.0	0	0.0
	Semangka	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0
	Apel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	100.0	0	0.0
	Melon	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0
	Blewah	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.37. Tingkat Preferensi Pangan Responden di Jawa Timur menurut Status Ekonomi

Kelompok Pangan	Jenis Pangan	Berpendapatan rendah										Berpendapatan sedang									
		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka		Sangat tidak suka		Tidak suka		Biasa		Suka		Sangat suka	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Karbodidrat	Nasi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	6	60.0
	Jagung	1	10.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	7	70.0	2	20.0
	Mie	0	0.0	1	10.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	8	80.0	0	0.0
	Roti	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	7	70.0	1	10.0
	Biskuit	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	7	70.0	1	10.0
	Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Kentang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
Protein Nabati	Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	4	40.0
	Tahu	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	6	60.0	3	30.0
	Oncom	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Kacang	0	0.0	1	10.0	0	0.0	6	60.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0
Protein Hewani	Daging	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
	Ayam	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
	Telur	0	0.0	1	10.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Udang	1	11.1	1	11.1	1	11.1	8	66.7	0	0.0	2	22.2	0	0.0	0	0.0	6	66.7	1	11.1
	Asin	0	0.0	2	20.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	9	90.0	0	0.0
	Pindang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	1	10.0
	Kerupuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	87.5	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0
	Susu sgr	1	10.0	4	40.0	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Susu mns	1	11.1	3	33.3	0	0.0	5	55.6	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Susu bbk	0	0.0	1	10.0	0	0.0	6	60.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0
Sayuran	Bayam	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	60.0	2	20.0
	Kangkung	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	3	30.0
	D. Singkong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	D. Ubi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	0	0.0
	Kates	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Kcg panjang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	30.0	1	10.0
	Sawi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Wortel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Terong	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0
	Buncis	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Katuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
	Toge	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0
Buah	Pisang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	1	10.0
	Pepaya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	100.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0	7	70.0	1	10.0
	Jambu biji	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
	Mangga	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	8	80.0	0	0.0
	Nangka	0	0.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0	7	70.0	0	0.0
	Jeruk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	50.0	1	50.0
	Apel	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0
	Anggur	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0
	Salak	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Blonceng	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	Sawo	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

Tabel IV.38. Sebaran Responden menurut Alasan Memilih Makanan dan Lokasi Penelitian

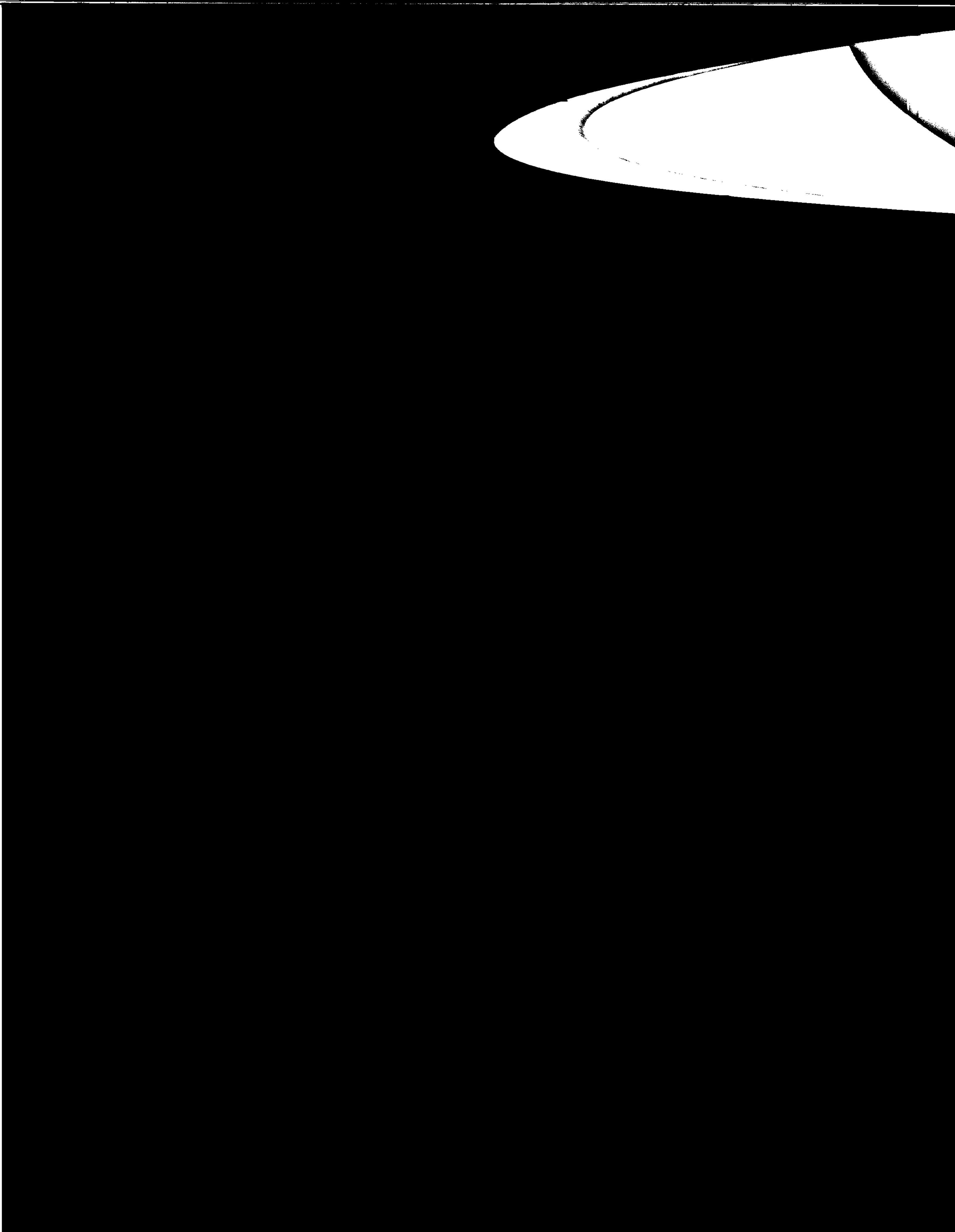
Alasan Memilih Makanan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1. Kebiasaan	0	0.0	1	5.0	6	30.0	2	10.0	5	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	14	8.8
2. Tingkat Ketersediaan	0	0.0	4	20.0	1	5.0	1	5.0	3	15.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	10	6.3
3. Manfaatnya	0	0.0	1	5.0	6	30.0	3	15.0	2	10.0	7	35.0	0	0.0	0	0.0	19	11.9
4. Rasanya	1	5.0	1	5.0	1	5.0	1	5.0	3	15.0	2	10.0	1	5.0	0	0.0	10	6.3
5. Harga	**19**	**95.0**	**13**	**65.0**	4	20.0	**11**	**55.0**	**7**	**35.0**	**9**	**45.0**	**19**	**95.0**	**20**	**100.0**	**102**	**63.8**
- Murah tapi mengenyangkan	11	57.9	11	84.6	4	100	4	36.4	3	42.9	1	11.1	17	89.5	16	80.0	67	65.7
- Murah tapi bergizi	8	42.1	4	30.8	0	0.0	11	100	5	71.4	4	44.4	0	0.0	8	40.0	40	39.2
- Murah didapat dari hasil pekarangan	7	36.8	1	7.7	0	0.0	5	45.5	1	14.3	0	0.0	0	0.0	1	5.0	15	14.7
- Murah tapi aman	3	15.8	0	0.0	0	0.0	3	27.3	1	14.3	1	11.1	1	5.3	1	25.0	14	13.7
- Murah tapi rasanya enak	7	36.8	1	7.7	0	0.0	11	100	4	57.1	0	0.0	1	5.3	5	25.0	29	28.4
- Murah tapi banyak	5	26.3	2	15.4	0	0.0	1	9.1	1	14.3	1	11.1	1	5.3	2	10.0	13	12.7
- Sedang tapi mengenyangkan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
- Sedang tapi bergizi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	0.0	1	1.0
6. Kepraktisannya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
7. Keamanannya	0	0.0	0	0.0	2	10.0	2	10.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	5	3.1
8. Lain-lain	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	0.0	1	1.0

Tabel IV.39. Sebaran Responden menurut Peranan Anggota Keluarga dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan dan Lokasi Penelitian

Pengambil Keputusan Konsumsi Pangan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
a. Ayah	1	5.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	3	15.0	0	0.0	2	10.0	0	0.0	7	4.3
b. Ibu	19	95.0	19	95.0	12	60.0	15	75.0	16	80.0	20	100.0	15	75.0	20	100.0	136	85.0
c. Masing-masing anggota keluarga	0	0.0	0	0.0	4	20.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	6	3.8
d. Lain-lain	0	0.0	0	0.0	4	20.0	4	20.0	1	5.0	0	0.0	2	10.0	0	0.0	11	6.9

Tabel IV.40. Sebaran Responden menurut Cara Memperoleh Makanan dan Lokasi Penelitian

Cara Memperoleh Makanan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
a. Memasak sendiri	14	70.0	9	45.0	9	45.0	19	95.0	15	75.0	20	100.0	18	90.0	19	95.0	123	76.9
b. Membeli	1	5.0	1	5.0	1	5.0	1	5.0	4	20.0	0	0.0	1	5.0	1	5.0	10	6.2
c. Pemberian orang lain	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
d. Memasak dan membeli	5	25.0	9	45.0	10	50.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	26	16.2
e. Lain-lain	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.7



Tabel IV.38. Sebaran Responden menurut Alasan Memilih Makanan dan Lokasi Penelitian

Alasan Memilih Makanan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1. Kebiasaan	0	0.0	1	5.0	6	30.0	2	10.0	5	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	14	8.8
2. Tingkat Ketersediaan	0	0.0	4	20.0	1	5.0	1	5.0	3	15.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	10	6.3
3. Manfaatnya	0	0.0	1	5.0	6	30.0	3	15.0	2	10.0	7	35.0	0	0.0	0	0.0	19	11.9
4. Rasanya	1	5.0	1	5.0	1	5.0	1	5.0	3	15.0	2	10.0	1	5.0	0	0.0	10	6.3
5. Harga	**19**	**95.0**	**13**	**65.0**	4	20.0	**11**	**55.0**	**7**	**35.0**	**9**	**45.0**	**19**	**95.0**	**20**	**100.0**	**102**	**63.8**
- Murah tapi mengenyangkan	11	57.9	11	84.6	4	100	4	36.4	3	42.9	1	11.1	17	89.5	16	80.0	67	65.7
- Murah tapi bergizi	8	42.1	4	30.8	0	0.0	11	100	5	71.4	4	44.4	0	0.0	8	40.0	40	39.2
- Murah didapat dari hasil pekarangan	7	36.8	1	7.7	0	0.0	5	45.5	1	14.3	0	0.0	0	0.0	1	5.0	15	14.7
- Murah tapi aman	3	15.8	0	0.0	0	0.0	3	27.3	1	14.3	1	11.1	1	5.3	1	25.0	14	13.7
- Murah tapi rasanya enak	7	36.8	1	7.7	0	0.0	11	100	4	57.1	0	0.0	1	5.3	5	25.0	29	28.4
- Murah tapi banyak	5	26.3	2	15.4	0	0.0	1	9.1	1	14.3	1	11.1	1	5.3	2	10.0	13	12.7
- Sedang tapi mengenyangkan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
- Sedang tapi bergizi	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	0.0	1	1.0
6. Kepraktisannya	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
7. Keamanannya	0	0.0	0	0.0	2	10.0	2	10.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	5	3.1
8. Lain-lain	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	0.0	1	1.0

Tabel IV.39. Sebaran Responden menurut Peranan Anggota Keluarga dalam Pengambilan Keputusan Konsumsi Pangan dan Lokasi Penelitian

Pengambil Keputusan Konsumsi Pangan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
a. Ayah	1	5.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	3	15.0	0	0.0	2	10.0	0	0.0	7	4.3
b. Ibu	19	95.0	19	95.0	12	60.0	15	75.0	16	80.0	20	100.0	15	75.0	20	100.0	136	85.0
c. Masing-masing anggota keluarga	0	0.0	0	0.0	4	20.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	6	3.8
d. Lain-lain	0	0.0	0	0.0	4	20.0	4	20.0	1	5.0	0	0.0	2	10.0	0	0.0	11	6.9

Tabel IV.40. Sebaran Responden menurut Cara Memperoleh Makanan dan Lokasi Penelitian

Cara Memperoleh Makanan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
a. Memasak sendiri	14	70.0	9	45.0	9	45.0	19	95.0	15	75.0	20	100.0	18	90.0	19	95.0	123	76.9
b. Membeli	1	5.0	1	5.0	1	5.0	1	5.0	4	20.0	0	0.0	1	5.0	1	5.0	10	6.2
c. Pemberian orang lain	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
d. Memasak dan membeli	5	25.0	9	45.0	10	50.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	26	16.2
e. Lain-lain	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.7

Tabel IV.41. Sebaran Responden menurut Tempat Pembelian Bahan Pangan, Alasan Memilih Tempat Pembelian dan Lokasi Penelitian

Tempat Pembelian Bahan Pangan dan Alasan Pemilihan Tempat	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tempat membeli bahan pangan																		
a. Pasar tradisional	2	10.0	1	5.0	14	70.0	11	55.0	15	75.0	11	55.0	10	50.0	3	15.0	67	41.9
b. Swalayan	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	6.2
c. Warung	16	80.0	4	20.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	2	10.0	7	35.0	7	35.0	38	23.8
d. Pedagang keliling	2	10.0	13	65.0	0	0.0	8	40.0	4	20.0	7	35.0	3	15.0	3	15.0	40	25.0
e. Pasar dan warung	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	10.0	3	1.9
f. Warung dan pedagang keliling	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	4	20.0	5	3.0
g. Pasar, warung dan pedagang keliling	0	0.0	1	5.0	2	10.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	5	3.0
h. Lainnya	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	6.2
Alasan tempat tersebut dipilih untuk membeli bahan pangan																		
a. Dekat	16	80.0	13	65.0	13	65.0	18	90.0	13	65.0	16	80.0	12	60.0	10	50.0	111	69.4
b. Murah	0	0.0	2	10.0	3	15.0	0	0.0	2	10.0	3	15.0	4	20.0	2	10.0	16	10.0
c. Banyak pilihan	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	2	1.3
d. Mudah didapat	0	0.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	1.9
e. Murah dan banyak pilihan	0	0.0	2	10.0	2	100	2	10.0	4	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	6.3
f. Dekat dan murah	4	20.0	1	5.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	20.0	8	40.0	18	11.3

Tabel IV.42. Sebaran Responden menurut Keberadaan Bahan Pangan yang Sulit Diperoleh, Jenis Bahan Pangan yang Sulit Diperoleh dan Lokasi Penelitian

Pernyataan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	d%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Adakah jenis pangan yang sulit didapat padahal keluarga menyukainya																		
a. Ada	11	55.0	5	25.0	6	30.0	4	20.0	9	45.0	9	45.0	0	0.0	1	5.0	45	28.1
b. Tidak ada	9	45.0	15	75.0	14	70.0	16	80.0	11	55.0	11	55.0	20	100.0	19	95.0	115	71.9
Jenis pangan yang sulit didapat padahal keluarga menyukainya																		
1. Daging	4	36.3	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	7	77.8	0	0.0	0	0.0	12	26.7
2. Ikan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	0.0	1	2.2
3. Udang	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	44.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	8.9
4. Kepiting	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	0.0	1	2.2
5. Durian	2	18.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	4.4
6. Anggur	1	9.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2
7 Bunga kol	2	18.2	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	4	8.9
8. Apel	2	18.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	33.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	11.1
9. Ikan (mas, selai, segar)	0	0.0	3	60.0	6	100	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	20.0
10. Jagung	0	0.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2
11. Tahu	0	0.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2
12. Buah kelor	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2
13. Tempe	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2
14. Susu segar	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2
15. Petai	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2

Tabel IV.43. Sebaran Responden menurut Pertimbangan dalam Memilih Bahan Pangan dan Lokasi Penelitian

Pertimbangan Saat Membeli Bahan Pangan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1. Keamanan	11	55.0	7	35.0	11	55.0	15	75.0	8	40.0	5	25.0	17	85.0	15	75.0	95	59.4
2. Kehalalan	18	90.0	5	25.0	14	70.0	16	80.0	2	10.0	0	0.0	19	95.0	16	80.0	90	56.3
3. Harga	19	95.0	15	75.0	19	95.0	19	95.0	13	65.0	13	65.0	20	100.0	20	100.0	137	85.6
4. Penampakan produk	3	15.0	4	20.0	7	35.0	8	40.0	7	35.0	5	25.0	7	35.0	1	5.0	41	25.6
5. Sanitasi tempat penjualan	3	15.0	2	10.0	2	10.0	10	50.0	8	40.0	9	45.0	2	10.0	1	5.0	36	22.5
6. Tidak memperhatikan	1	5.0	1	5.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	3	3.1

Tabel IV.44. Persentasi Responden yang Menjawab Benar terhadap Aspek Penanganan Makanan berdasarkan Lokasi Penelitian

Pernyataan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1. Mengetahui pentingnya mencuci bahan pangan sebelum diolah	20	100.0	20	100.0	20	100	18	90.0	19	95.0	20	100.0	20	100.0	20	100.0	157	98.1
2. Mencuci bahan pangan sebelum diolah	20	100.0	20	100.0	20	100	18	90.0	19	95.0	20	100.0	20	100.0	20	100.0	157	98.1
3. Mengetahui cara memasak dengan menggunakan suhu dan waktu yang sesuai	14	70.0	20	100.0	17	85.0	19	95.0	20	100.0	20	100.0	20	100.0	19	95.0	149	93.1
4. Memasak dengan menggunakan suhu dan waktu yang sesuai	14	70.0	20	100.0	17	85.0	20	100.0	20	100.0	20	100.0	20	100.0	19	95.0	150	93.8
5. Mengetahui pentingnya memisahkan antara bahan pangan mentah dan yang sudah matang	19	95.0	20	100.0	19	95.0	20	100.0	18	90.0	19	100.0	20	100.0	20	100.0	155	96.8
6. Memisahkan antara bahan pangan mentah dan yang sudah matang	20	100.0	20	100.0	19	95.0	20	100.0	18	90.0	20	100.0	20	100.0	20	100.0	157	98.1
7. Mengetahui pentingnya menghindari penggunaan bahan tambahan makanan yang dilarang	19	95.0	18	90.0	17	85.0	20	100.0	19	95.0	20	100.0	20	100.0	19	95.0	152	95.0
8. Menghindari penggunaan bahan tambahan makanan yang dilarang	13	65.0	13	65.0	15	75.0	20	100.0	19	95.0	20	100.0	20	100.0	10	50.0	130	81.2

Tabel IV.45. Sebaran Responden menurut Jenis Pangan yang Dianggap Berbahaya dan Lokasi Penelitian

Pernyataan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Adakah makanan berbahaya dikonsumsi																		
1. Ya	1	5.0	15	75.0	15	75.0	5	25.0	0	0.0	3	15.0	1	5.0	5	25.0	45	71.9
2. Tidak	19	95.0	5	25.0	5	25.0	15	75.0	20	100.0	17	85.0	19	95.0	15	75.0	115	28.1
Jenis makanan yang berbahaya																		
1. Bakso	1	100.0	0	0.0	0	0.0	2	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	6.7
2. Ikan Asin	0	0.0	7	46.6	6	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	13	28.9
3. Ikan segar	0	0.0	1	6.7	0	0.0	2	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	6.7
4. Tahu	0	0.0	6	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	6	13.3
5. Tahu dan mie	0	0.0	1	6.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3	0	0.0	0	0.0	2	4.4
6. Ikan asin dan tahu	0	0.0	0	0.0	2	13.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	4.4
7. Ikan segar dan sosis	0	0.0	0	0.0	1	6.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2
8. Mie basah,ikan asin,tahu	0	0.0	0	0.0	4	26.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	8.9
9 Sosis	0	0.0	0	0.0	2	13.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	4.4
10. Daging	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	1	20.0	3	6.7
11. Mie basah	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	66.7	0	0.0	0	0.0	2	4.4
12. Kerupuk	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	80.0	4	8.9

Tabel IV.46. Sebaran Responden menurut Cara Mengetahui Makanan yang Aman, Sumber Informasi, dan Lokasi Penelitian

Pernyataan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Cara mengetahui pangan yang dikonsumsi aman bagi kesehatan																		
1. Dari penampilannya (rasa, warna, aroma dan tekstur)	8	40.0	18	90.0	18	90.0	14	70.0	16	80.0	10	50.0	7	35.0	3	15.0	94	58.8
2. Dari kemasannya	3	15.0	0	0.0	1	5.0	2	10.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	6	30.0	13	8.2
3. Penampilan dan kemasan	8	40.0	2	10.0	1	5.0	4	20.0	4	20.0	7	35.0	13	65.0	5	25.0	44	27.3
4. Lainnya	1	5.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	10.0	0	0.0	6	30.0	9	5.7
Sumber informasi makanan berbahaya																		
1. Aparat kelurahan	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.2
2. Media masa	0	0.0	11	73.3	12	80.0	2	40.0	0	0.0	3	100.0	0	0.0	1	20.0	29	64.4
3. Tetangga	0	0.0	1	6.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	40.0	3	6.7
4. Media masa ,tetangga	0	0.0	3	20.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	8.9
5. Dinas kesehatan	0	0.0	0	0.0	3	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	2	40.0	6	13.3
6. Media masa dan Dinkes	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	4.4

Tabel IV.47. Sebaran Responden menurut Pengetahuan tentang Manfaat Makanan, Sumber Informasi, dan Lokasi Penelitian

Pernyataan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Apakah saudara mengetahui manfaat dari makanan yang dikonsumsi bagi kesehatan																		
1. Ya	18	90.0	20	100	18	90.0	18	90.0	19	95.0	19	95.0	20	100.0	19	95.0	151	94.4
2. Tidak	2	10.0	0	0.0	2	10.0	2	10.0	1	5.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	9	5.6
Jika ya, dari mana saudara mengetahui informasi tersebut																		
1. Aparat desa	5	27.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	21.1	9	6.0
2. Tetangga	2	11.1	1	5.0	0	0.0	2	11.1	2	11.8	0	0.0	0	0.0	8	42.1	15	10.1
3. Dinkes dan posyandu	2	11.1	1	5.0	3	16.7	4	22.2	1	5.9	10	52.6	4	20.0	4	21.1	29	19.5
4. Penyuluhan dan PKK	4	22.2	0	0.0	1	5.6	1	5.6	6	35.3	3	15.8	10	50.0	2	10.5	27	18.1
5. Media masa	5	25.0	16	80.0	13	72.2	5	27.8	6	35.3	3	15.8	5	25.0	1	5.3	54	36.2
6. Media masa dan tetangga	0	0.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	3	2.0
7. Sekolah	0	0.0	0	0.0	1	5.6	2	11.1	2	11.8	2	10.5	0	0.0	0	0.0	7	4.7
8. Media masa dan penyuluhan	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	22.2	0	0.0	1	5.3	0	0.0	0	0.0	5	3.4

Tabel IV.48. Sebaran Responden menurut Pengetahuan tentang Masalah Gizi, Sumber Informasi, Pengaruh Informasi terhadap Sikap dan Perilaku, serta Lokasi Penelitian

Pernyataan	Sumut		Kaltim		Kalbar		Sulsel		Sulut		NTT		Jateng		Jatim		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Pernahkah mendapat pengetahuan atau mendengar masalah gizi																		
1. Ya	17	85.0	12	60.0	19	95.0	17	85.0	18	90.0	20	100.0	20	100.0	20	100.0	143	89.4
2. Tidak	3	15.0	8	40.0	1	5.0	3	15.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	17	10.6
Dari mana sumber mendapatkan pengetahuan atau mendengar masalah gizi																		
1. Dinas Kesehatan	1	2.2	7	15.2	10	14.7	8	14.5	6	12.8	3	6.5	4	9.7	7	15.2	46	11.7
2. Sekolah	0	0.0	6	13.0	9	13.2	3	5.4	7	14.9	2	4.3	0	0.0	0	0.0	27	6.8
3. Perkumpulan Wanita/Pengajian/Arisan	8	17.8	11	23.9	13	19.1	12	21.8	3	6.4	9	19.6	6	14.6	8	17.4	70	17.8
4. Perkumpulan para Pria	1	2.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.2
5. Radio/TV	18	40.0	16	34.8	17	25.0	16	29.1	9	19.1	13	28.3	11	26.8	12	26.1	112	28.4
6. PKK	7	15.6	4	8.7	17	25.0	13	23.6	14	29.8	14	30.4	10	24.4	9	19.6	88	22.3
7. Tetangga	2	4.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	7.3	3	6.5	8	2.0
8. Posyandu	6	13.3	2	4.3	0	0.0	1	1.8	8	17.0	4	8.7	7	17.1	7	15.2	35	8.9
9. Penyuluhan	2	4.4	0	0.0	2	2.9	1	1.8	0	0.0	1	2.2	0	0.0	0	0.0	6	1.5
10. Lain-lain	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.2
Apakah informasi tersebut berpengaruh terhadap sikap dan perilaku Saudara dalam mengkonsumsi jenis makanan																		
1. Tidak berpengaruh	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
2. Kurang berpengaruh	3	17,6	1	8.3	0	0.0	0	0.0	2	11.1	0	0.0	0	0.0	4	20.0	9	6.3
3. Mempengaruhi	14	82,4	11	91.7	19	100	17	100	16	88.9	20	100.0	20	100.0	16	80.0	134	93.7