

B/fKH
2001
0018

**PERILAKU KONSUMEN RUMAH TANGGA
DALAM MEMILIH DAGING SAPI
DI PERUMAHAN BUMI INDRA PRASTA BOGOR**



**ARYO PRAMONO
BO1496133**



**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
2001**

"Ya Allah sesungguhnya aku berlindung kepadamu dari ilmu yang tidak bermanfaat, dari doa yang tidak didengar, dari hati yang tidak khusu' dan dari jiwa yang tidak pernah kenyang." (HR. Ahmad, Abu Daud, Nasa'i, Ibnu Majah, Al Hakim dishahihkan oleh Syaikh Al-Albani)

"Ilmu adalah hayatnya Islam dan tonggaknya iman. Barangsiapa yang mengajarkan ilmu, maka Allah akan menyempurnakan pahala-Nya, dan barangsiapa yang mengajarkan ilmu lalu mengamalkannya, maka Allah akan mengajarkan segala apa yang diketahuinya" (HR. Abu Syaih)

"Tuntutlah ilmu, karena menuntut ilmu adalah ibadah, mempelajarinya adalah tasbih, membahasnya adalah jihad, mempelajari dari guru adalah shodaqoh, menyampaikannya adalah ibadah. Sesungguhnya ilmu adalah kehidupan hati dari kebutaan dan cahaya pandangan mata dari kegelapan"
(Abu Hurairah)

Tulisan kecil ini kupersembahkan
untuk orang-orang yang kucintai
Ayah, Ibu, Adik-adikku dan
sahabat-sahabatku semua

RINGKASAN

Aryo Pramono. Perilaku Konsumen Rumah Tangga dalam Memilih Daging Sapi di Perumahan Bumi Indra Prasta Bogor, dibawah bimbingan Prof.Dr.Drh. Emir Alkisah Siregar, SKM dan Drh. Nana Supriatna, MPhil.

Daging adalah salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Selain penganekaragaman sumber pangan, daging dapat menimbulkan kepuasan atau kenikmatan bagi yang memakannya. Daging dapat diolah dengan cara dimasak, digoreng, disate, dipanggang, diasap, atau diolah menjadi produk yang menarik, antara lain daging korned, sosis, dendeng dan abon.

Penelitian ini merupakan penelitian studi lapang mengenai perilaku konsumen dalam memilih daging sapi. Penelitian ini mengambil populasi di perumahan Bumi Indra Prasta Bogor. Target penelitian ini adalah konsumen rumah tangga yang dalam hal ini adalah ibu rumah tangga yang diduga memegang peranan penting sebagai penentu kebijaksanaan dalam menentukan pola konsumsi dalam suatu rumah tangga. Dari populasi diambil sampel yang mewakili sebanyak 100 kepala keluarga, yaitu 10% dari total populasi (1002 KK).

Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara langsung atau dari jawaban yang diberikan responden melalui pertanyaan yang terdapat dalam kuisisioner. Disamping itu diperlukan data sekunder yang diambil dari buku-buku atau bahan tulisan lainnya.

Rancangan analisis data dibagi menjadi dua yang pertama adalah analisis data deskriptif. Dalam analisis ini menggambarkan perilaku konsumen dalam memilih bentuk daging, memilih bagian daging, cara memilih daging, dan lokasi pembelian daging. Sedangkan yang kedua adalah analisis data asosiatif yaitu dengan menggunakan analisis data khi-kuadrat (chi-square). Analisis ini adalah mencari hubungan (kebebasan) antara karakteristik konsumen yang terdiri dari tingkat pendidikan dan jenis pekerjaan dengan sikap konsumen terhadap pilihan bentuk daging, pilihan bagian daging, cara memilih daging, dan lokasi pembelian daging.

Hasil penelitian ini adalah diketahui bahwa sebagian besar konsumen rumah tangga menyukai atau sangat menyukai daging sapi dengan alasan akan memperoleh nilai gizi yang lebih tinggi dari konsumsi daging yaitu sebesar 33,00 % dari total responden.

Bentuk daging sapi yang banyak diminati oleh konsumen adalah bentuk daging segar yaitu sebanyak 92,00 % dari total responden. Dengan alasan pertama karena kualitasnya terjamin, kedua bahwa daging segar lebih menyerap bumbu sehingga rasanya lebih enak, ketiga karena daging sapi dalam bentuk segar mudah cara mendapatkannya dan yang terakhir dengan alasan bahwa daging segar mudah untuk diolah sesuai dengan selera konsumen.

Bagian atau potongan daging sapi yang banyak diminati oleh konsumen adalah bagian daging has yaitu sebanyak 45 % dari total responden. Alasan yang

dikemukakan oleh responden yang lebih memilih bagian daging has adalah karena daging has dalam yaitu bagian daging ini dinilai lebih bersih, lebih padat dan tidak terlalu berlemak.

Lokasi pembelian daging yang paling banyak diminati oleh konsumen adalah di pasar tradisional. Alasan yang dikemukakan oleh responden yang lebih menyukai lokasi pembelian di pasar tradisional adalah pertama karena konsumen bisa lebih leluasa dalam memilih daging. Kedua karena konsumen bisa sekalian berbelanja untuk keperluan lainnya. Ketiga karena harganya lebih murah dan yang terakhir karena tidak ada pedagang daging keliling atau tukang sayur yang melewati rumah mereka. Sedangkan dalam memilih daging konsumen sebagian besar melakukan seleksi dari melihat warna daging, meraba daging dan mencium bau daging. Ditinjau dari segi kesehatan, cara memilih daging dengan melakukan perabaan dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi. Jadi cara yang paling baik adalah melakukan inspeksi dengan menggunakan indera penglihatan dan penciuman.

Hasil dari pengujian dengan menggunakan analisis chi-square untuk melihat adakah hubungan antara faktor karakteristik konsumen yaitu tingkat pendidikan dan jenis pekerjaan dengan sikap konsumen terhadap pilihan bentuk daging, bagian daging, cara memilih daging, serta lokasi pembelian daging adalah sebagai berikut :

1. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara faktor pendidikan dengan pilihan bentuk daging, bagian daging, dan dengan lokasi pembelian daging. Serta antara faktor jenis pekerjaan dengan pilihan bentuk daging, bagian daging, cara memilih daging dan lokasi pembelian daging.
2. Terdapat hubungan yang signifikan antara faktor pendidikan dengan cara memilih daging.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan gizi masyarakat di Perumahan Bumi Indra Prasta masih tergolong rendah, terutama dalam memilih daging sapi dimana faktor kesehatan dan kebersihan daging kurang diperhatikan.

**PERILAKU KONSUMEN RUMAH TANGGA
DALAM MEMILIH DAGING SAPI
DI PERUMAHAN BUMI INDRA PRASTA BOGOR**

oleh :

**ARYO PRAMONO
BO1496133**

SKRIPSI

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan pada Fakultas Kedokteran
Hewan Institut Pertanian Bogor

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
2001**

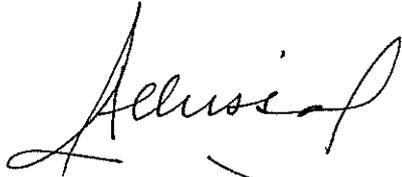
Judul skripsi : Perilaku Konsumen Rumah Tangga dalam Memilih Daging Sapi
di Perumahan Bumi Indra Prasta Bogor

Nama Mahasiswa : Aryo Pramono

Nomor Pokok : BO1496133

Telah diperiksa dan disetujui oleh

Dosen Pembimbing I



Prof. Dr. Drh. Emir Alkisah Siregar, SKM
NIP. 130 321 045

Dosen Pembimbing II



Drh. Nana Supriatna, MPhil.
NIP. 080 033 960

Mengetahui,

Pembantu Dekan I



Dr. Drh. I Wayan Teguh Wibawan, MS
NIP. 131 129 090

Tanggal Lulus : 9 Maret 2001

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Surakarta Jawa Tengah tanggal 7 Februari 1978 sebagai anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Winarno dan Ibu Jumirah.

Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SDN Madyotaman No.38 Surakarta pada tahun 1990 dan melanjutkan sekolah ke SMP Negeri 1 Surakarta sampai tahun 1993. Selanjutnya penulis melanjutkan sekolah ke SMA Negeri 1 Surakarta dan lulus tahun 1996.

Pada tahun 1996, Penulis diterima sebagai mahasiswa Institut Pertanian Bogor melalui jalur Undangan Seleksi Masuk IPB (USMI).

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah Penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil studi lapang di perumahan Bumi Indra Prasta Bogor, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana kedokteran hewan Institut pertanian Bogor.

Pada kesempatan ini Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada beberapa pihak di bawah ini :

1. Bapak Prof.Dr.Drh.Emir Alkisah Siregar,SKM selaku dosen pembimbing I atas bantuan dan arahnya selama penelitian hingga terselesaikannya penulisan skripsi ini.
2. Bapak Drh.Nana Supriatna,MPhil Kepala Dinas Peternakan Bogor selaku dosen pembimbing II atas bantuan dan saran-sarannya.
3. Bapak dan Ibu staf Kantor Dinas Peternakan Bogor yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas bantuan dan bimbingannya.
4. Bapak Camat Bogor Tengah beserta staf atas bantuannya.
5. Bapak Lurah Bantarjati beserta staf atas bantuannya.
6. Bapak dan Ibu di Kantor Pemasaran Perumahan Bumi Indra Prasta.
7. Bapak dan Ibu beserta keluarga warga perumahan Bumi Indra Prasta yang telah bersedia meluangkan waktu untuk informasinya.
8. Bapak dan Ibuku tercinta yang dengan sabar telah membesarkan, mendidik dan senantiasa mendoakan Penulis.

9. Adik-adikku tercinta Betty Kurniasari dan Claudia Yanuarti atas doa dan dorongan morilnya.
10. Sahabat-sahabatku warga Asrama Mahasiswa Veteriner atas bantuan dan dukungannya.
11. Rekan sepenelitian Neneng Liyanah atas semangat dan kesabarannya selama penelitian .
12. Rekan –rekan AVES'33 atas segala bantuannya.

Penulis menyadari bahwa tulisan ini masih terdapat banyak kekurangannya. Kritik dan saran sangat Penulis harapkan demi perbaikan tulisan ini. Harapan Penulis semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Bogor, September 2000

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Penetapan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Kegunaan Penelitian.....	5
ii. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Daging.....	6
B. Perilaku Konsumen.....	8
C. Pola Konsumsi.....	11
III. BAHAN DAN METODE	
A. Waktu dan Tempat.....	13
B. Metode Penelitian.....	13
1. Ruang Lingkup Penelitian.....	13
2. Target Penelitian.....	13
3. Sumber Data.....	13
4. Metode Pengambilan Sampel.....	14

5. Tehnik Pengambilan Data.....	15
6. Rancangan Analisis Data.....	17
7. Definisi Operasional Variabel.....	17
8. Pengukuran Data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Keadaan Umum Wilayah Penelitian.....	22
B. Identitas Responden.....	23
1. Karakteristik Kepala Keluarga.....	23
2. Karakteristik Penentu Konsumsi (Ibu Rumah Tangga).....	24
C. Pola Konsumsi Daging Sapi.....	25
1. Selera.....	25
2. Bentuk dan Bagian Daging.....	27
3. Proses Pembelian.....	33
4. Harga Daging.....	37
D. Hasil Pengujian dengan Analisis Khi Kuadrat (<i>Chi Square</i>).....	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran-saran.....	46
VI. DAFTAR PUSTAKA.....	48

DAFTAR TABEL

No	Teks	Halaman
1	Jumlah Kepala Keluarga yang Terpilih sebagai Responden.....	14
2	Tipe Rumah Responden.....	15
3	Jumlah Penduduk di Perumahan Bumi Indra Prasta.....	22
4	Jenis Pekerjaan Kepala Keluarga.....	23
5	Tingkat Pendidikan Kepala Keluarga.....	23
6	Tingkat Pendidikan Ibu Rumah Tangga.....	24
7	Jenis Pekerjaan Ibu Rumah Tangga.....	25
8	Alasan Konsumen Sehubungan dengan Selera terhadap Daging Sapi.....	26
9	Bentuk Daging Sapi yang Biasa Dikonsumsi.....	28
10	Bagian atau Potongan Daging Sapi.....	30
11	Lokasi Pembelian Daging Sapi.....	34
12	Jumlah Pedagang Daging Sapi.....	35
13	Cara Seleksi pada Saat Pembelian Daging.....	37
14	Daftar Harga Bagian atau Potongan Daging Sapi.....	38
15	Hasil Perhitungan Nilai <i>Chi-Square</i>	39
16	Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dengan Penilaian Bentuk Daging.....	39
17	Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dengan Penilaian Bagian Daging.....	40
18	Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dengan Penilaian Cara Memilih Daging.....	41

19 Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dengan Penilaian	
Lokasi Pembelian Daging.....	42
20 Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dengan Penilaian Bentuk Daging.....	42
21 Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dengan Penilaian Bagian Daging.....	43
22 Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dengan Penilaian	
Cara Memilih Daging.....	43
23 Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dengan Penilaian	
Lokasi Pembelian Daging.....	44

DAFTAR GAMBAR

No	Teks	Halaman
1	Pembagian Karkas Sapi Menjadi ½ Bagian.....	31
2	Potongan ¼ Karkas Sapi.....	32
3	Potongan Daging Paha Depan dan Belakang.....	32
4	Potongan Daging Has Luar.....	33
5	Suasana Salah Satu Pasar Tradisional.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

- A. SURAT TUGAS DARI DINAS PETERNAKAN BOGOR UNTUK KANTOR KECAMATAN BOGOR UTARA
- B. SURAT TUGAS DARI DINAS PETERNAKAN BOGOR UNTUK KANTOR PEMASARAN PERUMAHAN BUMI INDRAPRASTA
- C. SURAT IJIN DARI KANTOR KELURAHAN BANTARJATI YANG DISAHKAN OLEH KETUA RW XIV
- D. SURAT IJIN DARI KANTOR KELURAHAN BANTARJATI YANG DISAHKAN OLEH KETUA RW XV
- E. SURAT IJIN DARI KANTOR KELURAHAN BANTARJATI YANG DISAHKAN OLEH KETUA RW XVI
- F. PETA LOKASI WILAYAH KELURAHAN BANTARJATI
- G. LEMBAR KUISIONER
- H. HASIL PENGUJIAN CHI- SQUARE

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Asas pembangunan nasional yang dituangkan dalam GBHN adalah membangun manusia seutuhnya. Dari segi pembangunan ekonomi, asas tersebut akan tercapai apabila kesejahteraan rakyat Indonesia dapat ditingkatkan. Keberhasilan pembangunan seyogyanya tercermin dalam jumlah dan mutu gizi pangan yang dikonsumsi masyarakat. Masyarakat yang semula menu sehari-harinya terdiri dari bahan makanan nabati mulai mengalami perubahan ke arah bahan makanan atau menu yang mengandung protein hewani.

Meningkatnya kesadaran masyarakat akan gizi terutama yang berasal dari komoditi ternak, telah diikuti dengan peningkatan komoditi peternakan. Hal ini mendorong masyarakat sebagai konsumen untuk memilih lebih selektif dalam membeli suatu produk bahan makanan atau makanan siap konsumsi. Salah satu komoditi peternakan ialah sapi pedaging. Daging sapi merupakan alternatif pemenuhan kebutuhan akan protein hewani. Konsumsi daging per kapita per hari penduduk Indonesia naik dari 4,24 pada tahun 1998 menjadi 4,75 pada tahun 1999 (Ditjenak,1999). Pemenuhan gizi masyarakat dipengaruhi oleh : 1. Jenis dan banyaknya pangan yang diproduksi dan tersedia, 2. Tingkat pendapatan, dan 3. Pengetahuan gizi (Harper, *et al.*, 1988).

Peternakan merupakan salah satu bidang pertanian yang menghasilkan komoditas daging, susu, telur dan hasil-hasil olahannya serta hasil sisa produksi. Pembangunan peternakan untuk memenuhi kebutuhan, meningkatkan kemakmuran

dan kesejahteraan masyarakat, meliputi peningkatan produksi dan kualitas produk. Bahan makanan asal peternakan tahun 1997 menunjukkan angka 9.523,8 milyar Kg, pada tahun 1998 menunjukkan hasil sementara sebanyak 11.688,1 milyar Kg dan pada tahun 1999 hasil sementara menunjukkan jumlah 19.243,3 milyar Kg (Ditjenak, 1999). Daging sudah dikenal sebagai salah satu bahan makanan yang hampir sempurna, karena mengandung gizi yang lengkap dan dibutuhkan oleh tubuh, yaitu protein hewani, energi, air, mineral dan vitamin. Disamping itu, daging memiliki rasa dan aroma yang enak, sehingga disukai hampir oleh semua orang. Pemotongan sapi pada tahun 1998 menunjukkan angka 286.432 ekor, pada tahun 1999 angka sementara yang dikumpulkan sebanyak 322.366 ekor (Ditjenak, 1999).

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Selain penganekaragaman sumber pangan, daging dapat menimbulkan kepuasan dan kenikmatan bagi yang mengkonsumsinya. Daging dapat diolah dengan cara dimasak, digoreng, disate, dipanggang, diasap, atau diolah menjadi produk yang menarik, antara lain daging korned, sosis, dendeng dan abon.

3 Komponen bahan kering yang terbesar dari daging adalah protein. Kekurangan protein dapat menyebabkan penyakit yang disebut kwarsiorkor (Napitapulu, 1958). Nilai nutrisi daging yang tinggi disebabkan karena daging mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap dan seimbang (Forrest *et al.*, 1975; Frankel, 1983 *dalam* Soeparno, 1998). Selain protein, daging juga mengandung air, lemak, karbohidrat dan komponen anorganik. Nilai kalori daging banyak ditentukan oleh kandungan lemak intraseluler di dalam serabut-serabut otot yang disebut lemak *marbling* atau lemak intramuskuler. Nilai kalori yang didapatkan dari

daging juga tergantung pada jumlah daging yang dimakan. Secara relatif, kandungan gizi daging dari berbagai bangsa ternak dan ikan berbeda, tetapi setiap 100 gram daging dapat memenuhi kebutuhan gizi seorang dewasa setiap hari sekitar 10 % kalori, 50 % protein, 35 % zat besi, atau 100 % zat besi bila daging berasal dari hati dan 25-60 % vitamin B kompleks (Forrest et al., 1975 dalam Soeparno 1998). Hati banyak mengandung Fe, vitamin A, B1 dan asam suksinat (Lawrie & Cole, 1975). Berbeda dengan daging segar, daging olahan mengandung lebih sedikit protein dan air, serta lebih banyak lemak dan mineral. Kenaikan persentase daging olahan disebabkan karena penambahan bumbu-bumbu dan garam, sedangkan kenaikan nilai kalorinya disebabkan karena penambahan karbohidrat dan protein dari biji-bijian, tepung dan susu skim.

Dengan semakin meningkatnya tingkat pengetahuan konsumen mengenai gizi, konsumen lebih selektif dalam menentukan pilihan terhadap daging yang lebih berkualitas. Kualitas daging yang dimaksud adalah konsumen mengharapkan daging yang diperolehnya aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Pemeriksaan terhadap hewan sebelum dipotong (*ante mortum*) dan sesudah dipotong (*post mortum*) bertujuan untuk menjamin kualitas daging dan melindungi konsumen dari hal-hal yang dapat mengganggu kesehatan.

Untuk meningkatkan pembangunan peternakan, pemerintah telah berupaya melakukan berbagai cara diantaranya, penolakan, pencegahan dan pemberantasan penyakit menular, perbaikan mutu genetik ternak, penambahan modal melalui perkreditan dan perbaikan pemasaran. Usaha-usaha tersebut harus dilakukan secara terarah dan terpadu untuk mencapai hasil yang diinginkan. Dari Dinas Peternakan .

Bogor sendiri telah menetapkan program tahunan dalam usaha untuk meningkatkan pembangunan di bidang peternakan. Program-program tersebut yaitu : (1) Program peningkatan kesehatan masyarakat veteriner, (2) Program pemberdayaan ekonomi rakyat melalui subsektor peternakan, (3) Program peningkatan komoditi unggulan (Intensifikasi agribisnis peternakan), (4) Program peningkatan Sumber Daya Manusia (SDM) bidang peternakan, (5) Program peningkatan sarana dan prasarana peternakan, dan (6) Program diversifikasi pangan dan gizi dalam rangka peningkatan konsumsi protein hewani melalui lembaga-lembaga kemasyarakatan. (Anonim, 1999).

Selain itu untuk menghadapi pasar bebas yang sebentar lagi kita jelang, kita perlu memperbaiki kualitas dari produk daging sapi dalam negeri. Sebagaimana kita ketahui daging dalam negeri mendapat saingan yang keras dari produk daging impor. Oleh karena itu diperlukan usaha-usaha untuk meningkatkan kualitas produk daging dalam negeri baik itu dari segi keamanannya, kesehatannya, keutuhannya dan kehalalannya serta cara pengolahan, pemasaran dan kontinuitas pengadaan daging.

B. Penetapan Masalah

Perilaku konsumsi daging sapi pada suatu daerah berkaitan erat dengan tersedianya bahan makanan tersebut, yang secara tidak langsung tergantung produk dan produktifitas peternakan di daerah tersebut. Adanya perbedaan kondisi geografis dan demografis penduduk selanjutnya diduga berpengaruh pula terhadap perilaku konsumsi daging sapi di daerah tersebut.

Sebagaimana kita ketahui pembangunan kota Bogor mengalami perkembangan yang cukup cepat. Pesatnya pembangunan diikuti pula dengan

majunya tingkat pendidikan termasuk pengetahuan akan pangan dan gizi. Hal ini diduga akan mempengaruhi pola konsumsi daging sapi di daerah tersebut.

Pernyataan diatas menimbulkan pertanyaan, bagaimana sebenarnya perilaku konsumsi daging sapi masyarakat Kotamadya Bogor, khususnya di kompleks perumahan Bumi Indra Prasta Bogor.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan di atas, penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan gambaran secara umum mengenai perilaku konsumsi daging sapi yang berkaitan dengan selera konsumen dalam memilih bentuk dan bagian daging sapi serta proses pembeliannya.

Secara khusus penelitian ini bertujuan untuk memberikan keterangan adakah hubungan antara faktor tingkat pendidikan dan pekerjaan dengan selera konsumen dalam memilih bentuk daging, bagian daging dan cara pembelian daging.

D. Kegunaan Penelitian

Hasil-hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai bahan pertimbangan bagi pemerintah (Dinas Peternakan), pihak swasta dan bagi peternak sapi pedaging dalam menentukan kebijaksanaan pelaksanaan programnya, terutama dalam masalah penyediaan dan pemasaran daging sapi. Sesuai dengan konsep awal penelitian ini, dimana Dinas Peternakan Bogor ingin mengadakan sistem pemasaran daging dengan menggunakan armada yang dilengkapi dengan tempat penyimpanan daging yang baik sehingga kualitas daging dapat terjaga.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Daging

Istilah daging menurut Cole (1962) *dalam* Dewi (1994) adalah seluruh bagian karkas baik itu sapi, kerbau, babi, domba, atau kambing. Sebagaimana diketahui bahwa pada setiap karkas tidak hanya terdiri dari jaringan otot tetapi tulang, lemak, organ-organ tubuh dan kelenjar-kelenjar yang dapat atau lazim dimakan (Forrest *et al.*, 1975 *dalam* Soeparno, 1998).

Daging adalah semua organ hewan yang dapat atau pantas digunakan sebagai bahan makanan, termasuk seluruh hasil olahan atau hasil pabrik yang dibuat dari organ hewan (Forrest *et al.*, 1979 *dalam* Soeparno, 1998). Daging merupakan salah satu bahan pangan yang berfungsi sebagai sumber zat-zat makanan yang diperlukan untuk pertumbuhan, pemeliharaan tubuh, aktivitas produksi dan reproduksi.

Penilaian terhadap daging tergantung pada kesukaan atau selera konsumen dan kepuasan dalam mengkonsumsi daging dipengaruhi oleh fisik dan serta selera masing-masing individu (Natasasmita *et al.*, 1978). Komponen dalam daging terdiri dari 75% air, 11,5% protein, 2,5% lemak, 1,2% karbohidrat, 2,3% nitrogen non protein, dan sisanya terdiri dari vitamin (Lawrie & Cole, 1975).

Konsumen dalam mengkonsumsi daging dipengaruhi berbagai alasan antara lain : nilai gizinya, mudah diperoleh, variasi, bersifat mengenyangkan dan prestise (Natasasmita *et al.*, 1978)

Definisi daging secara umum adalah semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Soeparno,1998).

Menurut Soeparno (1998) daging dari sapi yang dipotong pada umur sangat muda antara 3-14 minggu disebut *veal*. *Veal* berwarna sangat terang. Karkas yang berasal dari sapi muda umur antara 14-52 minggu disebut *calf*. Tipe daging ini masih disebut *veal*, kualitasnya tidak sebaik *veal* tetapi belum mencapai karakteristik *beef* (daging dari sapi yang berumur lebih dari 1 tahun).

Berdasarkan umur, jenis kelamin dan kondisi seksual, daging sapi atau *beef* dapat berasal dari: (1) *steer*, sapi jantan yang dikastrasi sebelum mencapai dewasa kelamin, (2) *heifer*, sapi betina yang belum dewasa (belum pernah melahirkan), (3) *cow*, sapi betina dewasa yang pernah melahirkan, (4) *bull*, sapi jantan dewasa, bisa dipergunakan sebagai pejantan dan (5) *stag*, sapi jantan yang dikastrasi setelah mencapai kedewasaan (Soeparno, 1998)

Berdasarkan keadaan fisik, daging dapat dikelompokkan menjadi: (1) daging segar yang dilayukan atau tanpa pelayuan, (2) daging segar yang dilayukan kemudian didinginkan (daging dingin), (3) daging segar yang dilayukan, didinginkan kemudian dibekukan (daging beku), (4) daging masak, (5) daging asap, dan daging olahan (Soeparno, 1998).

Potongan primal karkas sapi (*beef*) dari bagian seperempat depan, kira-kira berjumlah 48%. Bagian seperempat depan terdiri dari bahu (*chuck*) termasuk leher, rusuk, paha depan dan dada (*breast*) dibagi dua, yaitu dada depan (*brisket*) dan dada belakang (*plate*). Bagian seperempat belakang terdiri dari paha (*round*) dan paha atas

(*rump*), loin (terdiri dari *sirloin* dan *shortloin*), *flank* dan ginjal beserta lemak yang menyelimutinya (Soeparno 1998).

Banyak faktor yang mempengaruhi warna daging, termasuk pakan, spesies, bangsa, umur, jenis kelamin, stres (tingkat aktivitas dan tipe otot), pH dan oksigen. Faktor-faktor ini dapat mempengaruhi penentu utama warna daging, yaitu konsentrasi pigmen daging mioglobin, dan kondisi kimia serta fisik komponen lain dalam daging mempunyai peranan yang besar dalam menentukan warna daging (Lawrie & Cole, 1975).

Keempukan daging banyak ditentukan sedikit-tidaknya oleh tiga komponen daging, yaitu struktur miofibril dan status kontraksinya (Davey *et al.*, 1967), kandungan jaringan ikat dan tingkat ikatan silang (Cover *et al.*, 1962; Herring *et al.*, 1967), dan daya ikat air oleh protein daging serta jus daging (Hamm, 1960; Bouton *et al.*, 1971) dalam Soeparno, 1998.

Rasa dan aroma daging masak dipengaruhi oleh umur ternak, tipe pakan, spesies, jenis kelamin, lemak, bangsa, lama waktu dan kondisi penyimpanan daging setelah pemotongan, serta jenis, lama dan temperatur pemasakan. Lemak banyak mempengaruhi rasa daging (Bratzler, 1971 dalam soeparno, 1998).

Komponen kualitas karkas dipengaruhi oleh bangsa ternak, jenis kelamin, pakan, umur ternak, dan tingkat perlemakan. Hal ini mempengaruhi ukuran karkas, proporsi jaringan dalam karkas dan distribusi jaringan pada karkas (Lawrie & Cole, 1975).

B. Perilaku Konsumen

Seorang konsumen bersedia membeli suatu barang karena barang tersebut berguna baginya. Menurut Teken dan Asnawi (1977) *dalam* Dewi (1994) seorang konsumen tidak meminta suatu barang saja, tetapi membutuhkan banyak dan berbagai ragam barang, dan tiap macam barang tersebut ada gunanya bagi konsumen. Teken dan Asnawi juga mengemukakan dua asumsi untuk menerangkan tingkah laku konsumen, yaitu :

(1) Konsumen bertindak rasional untuk mencapai sesuatu tujuan dan dalam menjalankan tingkah laku yang rasional itu, ia juga menghadapi pembatasan tertentu dan (2) Konsumen bertujuan untuk mendapatkan kepuasan atau kegunaan yang tertinggi dari barang-barang yang akan dikonsumsi.

Konsumen berusaha untuk memuaskan keinginannya dengan menggunakan pendapatannya untuk memperoleh produk dan jasa (Donald & Malone, 1981 *dalam* Dewi, 1994). Beberapa dari keinginan tersebut mungkin tidak terpuaskan dikarenakan keterbatasan pendapatan. Problema konsumen dengan tingkat pendapatan terbatas adalah untuk membuat pilihan antara produk dan jasa tersebut sehingga terpuaskan keinginannya.

Fungsi utama dari barang-barang dan jasa-jasa konsumsi adalah untuk memenuhi kebutuhan langsung pemakainya. Umumnya yang bertindak sebagai pemakai barang-barang dan jasa-jasa adalah rumah tangga keluarga. Dalam kedudukannya sebagai pemakai barang-barang dan jasa-jasa mereka disebut konsumen (Soediyono, 1983 *dalam* Dewi, 1994). Soediyono juga menyatakan teori perilaku konsumen yang disingkat dengan teori konsumen, mencoba menerangkan

perilaku konsumen dalam membelanjakan pendapatannya untuk memperoleh alat-alat pemuas kebutuhan, yang dapat berupa barang-barang konsumsi maupun jasa-jasa konsumsi.

Tingkah laku konsumen adalah suatu tujuan dan ikhtiar dari konsumen untuk membeli dan memiliki barang (Juniar, 1984 *dalam* Dewi, 1994). Motivasi konsumen akan mempengaruhi keputusan konsumen dalam menentukan jenis, jumlah, harga, waktu, tempat membeli suatu barang. Selanjutnya Juniar menyatakan bahwa ada empat motivasi konsumen dalam membeli suatu barang yaitu : (1) barang yang didasarkan pada kesukaan konsumen terhadap suatu kualitas barang atau kebiasaan, (2) patronase yang didasarkan pada tempat pembelian yang sesuai dengan keinginan konsumen, (3) emosional yang didasarkan pada dorongan nafsu atau tidak dengan kesadaran konsumen dalam pembelian suatu barang, dan (4) rasional yang didasarkan pada kesadaran konsumen dalam pembelian suatu barang.

Perilaku konsumen adalah bagaimana si konsumen memutuskan berapa jumlah barang yang akan dibeli dalam berbagai situasi (Boediono, 1990).

Pengertian rumah tangga adalah seorang atau sekelompok orang yang mendiami sebagian atau seluruh bangunan fisik, dan biasanya makan bersama dari satu dapur (Biro Pusat Statistik, 1990 *dalam* Daslina, 1992).

Perilaku konsumen didefinisikan sebagai kegiatan individu yang secara langsung terlibat dalam mendapatkan dan mempergunakan barang dan jasa termasuk didalamnya proses pengambilan keputusan pada persiapan dan penentuan kegiatan-kegiatan tersebut (Engel *et al.*, 1994). Freddy Nazar (1990) menyatakan bahwa fungsi kegunaan (*utility function*) menentukan kegunaan konsumen / tingkat

kepuasan konsumen sebagai fungsi dari barang-barang yang dikonsumsi (pada saat ini atau masa yang akan datang) dan waktu senggang (*leisure time*) yang dinikmatinya setelah bekerja dimana ia memperoleh pendapatannya.

C. Pola Konsumsi

Lumsden *et al.* (1974) dalam Daslina (1992) menyatakan bahwa karena konsumen dihadapkan pada pembiayaan yang terbatas, maka konsumen tidak dapat membeli semua barang dan jasa yang diinginkan. Tetapi dalam batas-batas yang dapat dilakukannya, konsumen berusaha untuk memperoleh kepuasan atau kegunaan yang semaksimal mungkin dari barang-barang dan jasa-jasa yang dapat diperolehnya. Pakpahan dan Suhartini (1989) dalam Dewi (1994) selanjutnya menyatakan bahwa faktor pembatas anggaran rumah tangga yang sebenarnya menentukan pola konsumsi suatu rumah tangga. Selanjutnya dikatakan bahwa konsumen akan mengubah pola pengeluaran (*expenditure pattern*) apabila perubahan ini menimbulkan tingkat kepuasan yang lebih tinggi kepadanya. Konsumen terus merubah pola pengeluarannya sehingga ia tidak lagi memperbesar kegunaan totalnya dengan cara menyesuaikan pengeluarannya. Pada saat ini konsumen berhasil memperoleh secara maksimal kegunaan totalnya, artinya tidak ada lagi rangsangan untuk mengubah pola pengeluarannya (Lumsden *et al.*, 1974 dalam Daslina, 1992).

Pakpahan dan Suhartini (1989) dalam Dewi (1994) menyatakan bahwa pola konsumsi masyarakat perkotaan di Indonesia, walaupun masih menunjukkan konsumsi beras yang cukup tinggi, telah menunjukkan ke arah konsumsi pangan yang lebih beranekaragam. Selanjutnya dikatakan pula bahwa salah satu faktor yang

sangat penting dalam mendorong perubahan pola konsumsi tersebut adalah peningkatan pendapatan. Pola pengeluaran dapat dipakai sebagai salah satu alat untuk menilai tingkat kesejahteraan penduduk, dan perubahan komposisinya sebagai indikasi perubahan tingkat kesejahteraan (Biro Pusat Statistik, 1990 *dalam* Daslina, 1992).

Umumnya pola konsumsi pada setiap daerah berbeda, termasuk pula dalam mengkonsumsi daging. Daslina (1992) menyatakan pola konsumsi daging di Kabupaten Bogor untuk daerah perkotaan dan pedesaan menunjukkan pola yang berbeda. Perbedaan ini salah satunya ditunjukkan pada volume konsumsinya, dimana di perkotaan konsumsi daging jauh lebih tinggi dibandingkan di daerah pedesaan, kecuali untuk daging kambing dan kerbau.

III. BAHAN DAN METODE

A. Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan penelitian ini adalah antara bulan Juni sampai bulan Agustus 2000. Penelitian ini dilakukan di kompleks perumahan Bumi Indra Prasta Bogor, Jawa Barat.

B. Metode Penelitian

1. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan di kompleks perumahan Bumi Indra Prasta Bogor.

2. Target Penelitian

Penelitian dilakukan dengan cara mengambil obyek Ibu Rumah Tangga yang diduga memegang peranan penting sebagai penentu kebijaksanaan dalam menentukan konsumsi pada suatu rumah tangga.

3. Sumber Data

Dalam penelitian ini digunakan data yang berasal dari :

- a. Data Primer : data yang diperoleh berasal dari responden yang memberikan informasinya mengenai perilaku dalam memilih produk daging.
- b. Data Sekunder : data yang diperoleh dari literatur-literatur dan sumber lainnya yang berkaitan dengan perilaku konsumen dalam memilih produk daging sehingga mendukung penelitian ini.

4. Metode Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sampel yang digunakan di dalam pelaksanaan penelitian ini adalah :

1. Secara sengaja dipilih Perumahan Bumi Indra Prasta sebagai lokasi penelitian. Perumahan Bumi Indra Prasta mewakili perumahan-perumahan di Kotamadya Bogor yang memiliki penduduk yang padat dan heterogen baik suku, agama, ras maupun pekerjaannya.
2. Rumah yang didatangi sebagai target penelitian dipilih secara acak sederhana (simple random sampling) yaitu sebesar 10% dari total jumlah Kepala Keluarga yang ada di Perumahan Bumi Indra Prasta.

Tabel 1. Daftar Jumlah Kepala Keluarga yang Terpilih sebagai Responden

Rukun Warga (RW)	Jumlah Kepala Keluarga (KK)	Sampel yang diambil
RW XIV	212 KK	26 KK
RW XV	514 KK	48 KK
RW XVI	276 KK	26 KK
Jumlah	1002 KK	100KK

Sumber : Kantor Kelurahan Bantarjati Bogor, Juli 2000

Mengenai rumah yang akan didatangi ditentukan secara acak sederhana (simple random sampling), yaitu dengan menggunakan peta lokasi perumahan Bumi Indra Prasta yang didapat dari Kantor Pemasaran Perumnas. Selanjutnya dari peta tersebut ditandai sebagai target penelitian yang seterusnya dalam pelaksanaan penelitian akan didatangi dan dijadikan sebagai responden, apabila penghuni rumah

target penelitian tersebut menolak untuk dimintai informasinya maka rumah target penelitian diganti sebelah kanan atau kiri dari rumah target awal.

Tabel 2. Tipe Rumah Responden

Tipe Rumah	Jumlah (buah)	Persentase (%)
Tipe 100	10	10
Tipe 70	11	11
Tipe 54	12	12
Tipe 36	60	60
Tipe 21	7	7
Jumlah	100	100,00

5. Teknik Pengambilan Data

Untuk memperoleh dan melengkapi data-data yang diperlukan dalam penelitian ini digunakan beberapa teknik pengumpulan data yaitu :

a. Wawancara (Interview)

Pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab secara langsung dengan responden untuk menjamin kevalidan data yang diperoleh.

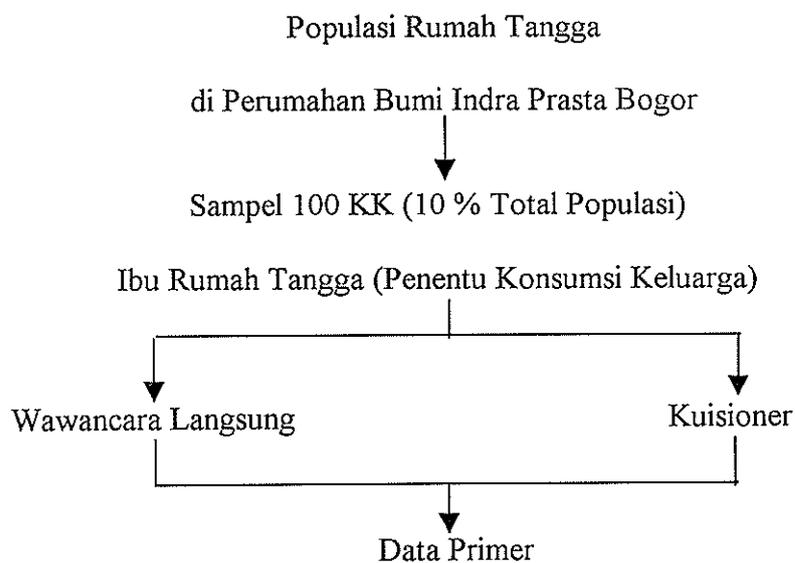
b. Kuisioner

Metode pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dengan menggunakan daftar pertanyaan yang langsung diberikan kepada responden. Teknik pengumpulan ini dilakukan apabila responden tidak bersedia diwawancarai langsung.

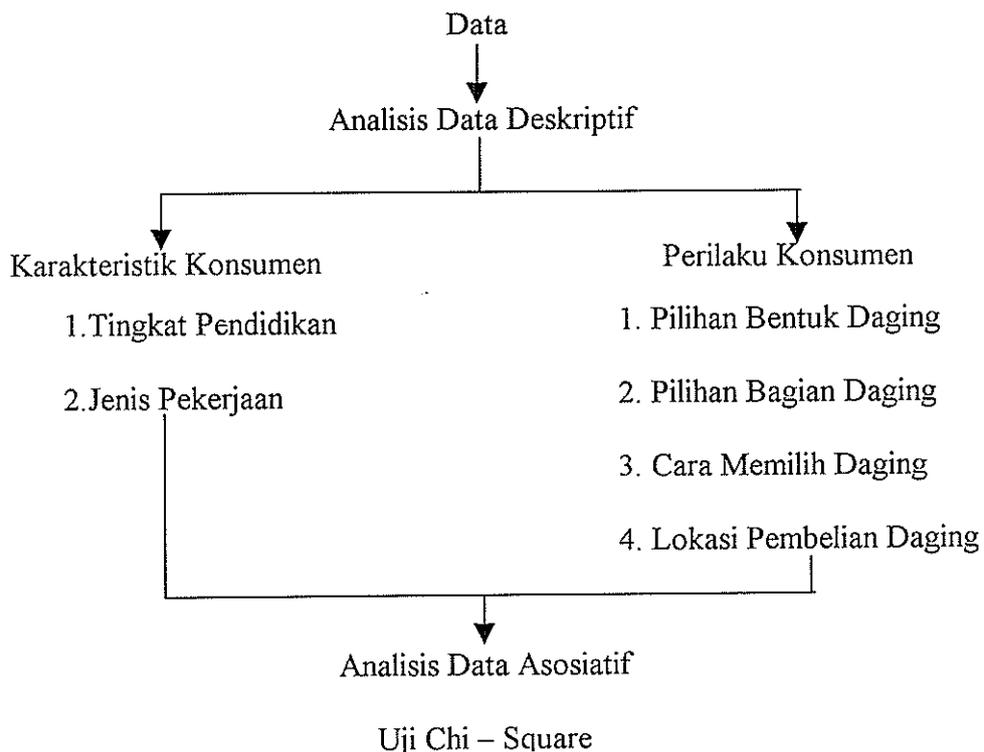
c. Studi Pustaka

Pengumpulan data dengan membaca buku-buku, majalah dan bahan tulisan lain yang dapat mendukung penelitian ini.

METODE PENGUMPULAN DATA



ANALISIS DATA



6. Rancangan Analisis Data

a. Analisis data deskriptif

Analisis ini berisi tentang bahasan secara deskriptif mengenai jawaban yang diberikan oleh responden pada pertanyaan atau kuisisioner yang diberikan.

Analisis data deskriptif dilakukan terhadap :

- 1) Karakteristik yang ada pada konsumen yang meliputi : tingkat pendidikan dan pekerjaan.
- 2) Informasi tentang sikap responden mengenai selera terhadap daging, bentuk daging, bagian daging, cara memilih daging dan tempat belanja daging.

b. Analisis data asosiatif

Kemudian dari data deskriptif akan dicari adakah hubungan antara tingkat pendidikan dan pekerjaan (faktor independen) dengan pilihan responden mengenai bentuk daging, bagian daging, cara memilih daging dan lokasi pembelian daging (faktor dependen).

7. Definisi operasional variabel

a. Variabel Independen

Dalam hal ini adalah variabel karakteristik konsumen yang membeli produk daging. Jadi variabel ini mempengaruhi variabel dependen. Variabel independen yang diteliti adalah sebagai berikut :

- 1) Tingkat pendidikan

Lamanya pendidikan formal yang pernah ditempuh oleh responden dibagi dalam :

- a) Sekolah Dasar (SD)
- b) Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama (SLTP)
- c) Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA)
- d) Akademi atau Sarjana (S0 atau S1)

2) Jenis pekerjaan

Menunjukkan status seseorang dalam melakukan suatu kegiatan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan hidupnya atau profesi seseorang dalam mencari nafkah, kemudian dapat digolongkan menjadi :

- a) Pegawai Negeri
- b) Pegawai Swasta
- c) Wiraswasta
- d) Tidak bekerja

b. Variabel Dependen

Faktor yang meliputi sikap konsumen dalam membeli produk daging. variabel ini diduga dipengaruhi oleh variabel independen. Sikap tersebut adalah :

1) Pilihan bentuk daging

Yaitu sikap konsumen dalam memilih bentuk daging yang ada dipasaran. Bentuk daging di pasar terdiri dari daging segar, daging dingin, daging beku, daging olahan, dan daging yang sudah masak. Dalam penelitian ini penulis membatasi hanya untuk daging segar, dingin dan beku saja. Ditinjau dari segi keamanan daging yang paling baik adalah daging dalam bentuk beku, kemudian dingin baru daging segar. Hal ini karena dengan penyimpanan daging sesuai prosedur dengan suhu di bawah nol derajat celcius akan

menghambat terjadinya pertumbuhan mikroorganisme. Dengan terhambatnya mikroorganisme berarti mencegah pembusukan daging dan menjadikan daging lebih aman dikonsumsi.

2) Pilihan bagian daging

Sikap konsumen dalam memilih bagian daging yang ada di pasaran. Bagian daging pada penelitian ini dikelompokkan penulis berdasarkan harga. Pertama adalah daging has dalam, kemudian daging has luar, daging paha, daging iga dan daging kepala, jeroan serta tetelan. Daging yang paling tinggi harganya adalah daging has dalam.

3) Cara memilih daging

Cara konsumen dalam memilih daging di pasaran. Biasanya konsumen memilih daging dengan menggunakan indera penglihatan, penciuman dan indera peraba. Selain itu ada juga konsumen yang memilih daging dengan melihat ada atau tidaknya lemak atau darah dan ada juga yang mempercayakan pilihannya pada penjual daging. Ditinjau dari segi kesehatan cara pemilihan daging yang paling baik adalah dengan melihat warna dan tekstur daging serta dengan melakukan penciuman, tanpa melakukan perabaan. Hal ini dikarenakan apabila dalam memilih daging dilakukan perabaan akan menimbulkan kontaminasi yang ditularkan lewat tangan konsumen yang terkontaminasi mikroorganisme.

8. Pengukuran data

Pengujian data dilakukan dengan menggunakan uji khi-kuadrat (*chi-square test*) untuk melihat hubungan (kebebasan) antara faktor independen dengan faktor dependen.

a. Menentukan formulasi hipotesis nul (H_0) dan hipotesis alternatif (H_1)

1) Hipotesis nul (H_0)

Tidak terdapat hubungan karakteristik individu dalam hal ini adalah tingkat pendidikan dan pekerjaan dengan sikap konsumen terhadap produk daging yaitu bentuk daging, bagian daging, cara pemilihan daging dan lokasi pembelian daging.

2) Hipotesis alternatif (H_1)

Terdapat hubungan karakteristik individu dalam hal ini adalah tingkat pendidikan dan pekerjaan dengan sikap konsumen terhadap produk daging yaitu bentuk daging, bagian daging, cara pemilihan daging dan lokasi pembelian daging.

b. Menentukan nilai tingkat kepercayaan

Dalam penelitian ini dipilih *level of significance* (α) tertentu, dengan *degree of freedom*, $DF = (B - 1)(K - 1)$. Untuk alpha (α) ditetapkan sebesar 5% (0,05) atau tingkat kepercayaan sebesar 95%.

c. Kriteria pengujian

H_0 diterima jika : $X^2 \leq X^2_{\alpha} (B - 1)(K - 1)$

H_0 ditolak jika : $X^2 > X^2_{\alpha} (B - 1)(K - 1)$

d. **Perhitungan X^2 dari sampel**

$$E_{ij} = (n_{i0} \times n_{0j}) / n$$

Misalnya didapat

$$E_{12} = (n_{10} \times n_{01}) / n ; E_{12} = (n_{10} \times n_{02}) / n$$

$$E_{21} = (n_{20} \times n_{01}) / n ; E_{22} = (n_{20} \times n_{02}) / n$$

$$n = n_{10} + n_{20} + \dots + n_{B0} = n_{01} + n_{02} + \dots + n_{0K}$$

Kemudian masuk ke rumus :

$$X^2 = \sum_{i=1}^B \sum_{j=1}^K (o_{ij} - E_{ij})^2 / E_{ij}$$

dimana :

E_{ij} = frekuensi yang diharapkan dari baris i dan kolom j

n_i = jumlah n pada baris i

n_j = jumlah n pada kolom j

n_{ij} = frekuensi pengamatan dari baris i dan kolom j

e. **Kesimpulan**

Dari hasil perhitungan X^2 dan nilai X^2 yang diperoleh dari Tabel kritis, dapat diambil kesimpulan apakah H_0 diterima atau ditolak.

(Djarwanto PS.,1987 ; Sudjana,1989 ; Sugiyono, 1999 ; Wibisono, 1998)

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Wilayah Penelitian

Kotamadya Bogor terletak pada $106^{\circ} 0.48'$ BT dan $6^{\circ} 0.36'$ LS dengan ketinggian minimum 190 meter dan maksimum 330 meter di atas permukaan laut. Luas wilayah Kotamadya Bogor adalah 2.156 Km^2 , suhu rata-rata 26° C , suhu minimum $21,8^{\circ} \text{ C}$ dan kelembabannya 70%.

Perumahan Bumi Indra Prasta terletak strategis dipusat kota Bogor sehingga dalam waktu relatif singkat perumahan tersebut penuh terisi. Berbatasan sebelah Utara, Timur dan Selatan dengan perumahan penduduk dan sebelah Barat dengan Jalan Raya Pajajaran.

Perumahan Bumi Indra Prasta masuk dalam Kecamatan Bogor Tengah, Kelurahan Bantarjati. Perumahan Bumi Indra Prasta terdiri dari 3 Rukun Warga (RW) dan 16 Rukun Tetangga (RT) dengan jumlah Kepala Keluarga (KK) sebanyak 1002 KK. (Tabel 3).

Tabel 3. Jumlah Penduduk di Perumahan Bumi Indra Prasta

Rukun Warga (RW)	Jumlah Kepala Keluarga (KK)	Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin (jiwa)	
		Laki-laki	Perempuan
RW XIV	212 KK	412	434
RW XV	514 KK	661	650
RW XVI	276 KK	555	561
Jumlah	1002 KK	1628	1645

Sumber : Data Kelurahan Bantarjati Juli 2000



B. Identitas Responden

1. Karakteristik Konsumen Keluarga

Pada kesempatan penelitian ini peneliti menggambarkan karakteristik konsumen yang meliputi status pendidikan dan pekerjaan responden.

Hasil penelitian diketahui bahwa pekerjaan kepala keluarga cukup bervariasi, hal ini ditunjukkan dalam tabel 4 di bawah ini.

Tabel 4. Jenis Pekerjaan Kepala Keluarga

Jenis Pekerjaan	Jumlah Responden (jiwa)	Persentase (%)
Pegawai Negeri	38	38
Pegawai Swasta	35	35
Wiraswasta	15	15
Tidak Bekerja	12	12
Jumlah	100	100,00

Tingkat pendidikan kepala keluarga sudah cukup baik dilihat dari pendidikan formal yang ditempuh sebagian besar kepala keluarga berpendidikan akademi atau sarjana. (Tabel 5)

Tabel 5. Tingkat Pendidikan Kepala Keluarga

Tingkat Pendidikan	Jumlah Responden (jiwa)	Persentase (%)
Sekolah Dasar	3	3
SLTP	5	5
SLTA	18	18
Akademi / Sarjana	74	74
Jumlah	100	100,00

2. Karakteristik Penentu Konsumsi (Ibu Rumah Tangga)

Penentu konsumsi dalam keluarga, sebagai seorang yang dominan membuat keputusan dalam mengkonsumsi daging sapi. Pada penelitian ini sebagian besar adalah ibu rumah tangga atau istri yang dijadikan sebagai responden karena diduga ibu rumah tangga atau istri-lah yang berperan sebagai penentu konsumsi. Seorang ibu rumah tangga atau istri memiliki peranan yang berarti dalam pemenuhan gizi keluarga dengan peranannya dalam menentukan variasi, moderat dan keseimbangan makanan yang diberikan kepada anggota keluarganya.

Jika ditinjau dari tingkat pendidikan formal yang dicapai oleh penentu konsumsi, ternyata cukup bervariasi, mulai dari SD sampai yang telah menamatkan kuliah. Tabel 6 menunjukkan tingkat pendidikan formal penentu konsumsi (ibu rumah tangga).

Tabel 6. Tingkat Pendidikan Penentu Konsumsi

Tingkat Pendidikan	Jumlah Responden (jiwa)	Persentase
Sekolah Dasar	9	9
SLTP	4	4
SLTA	43	43
Akademi/Sarjana	49	49
Jumlah	100	100,00

Dari tabel 6 diatas diketahui bahwa sebagian besar tingkat pendidikan penentu konsumsi adalah tamatan akademi atau sarjana (49%) dan banyak pula yang tamat SLTA (43%). Tingkat pendidikan penentu konsumsi yang cukup tinggi diduga erat kaitannya dengan tingkat pengetahuan tentang gizi. Dengan semakin tingginya

tingkat pengetahuan akan gizi, diharapkan penentu konsumsi dapat lebih selektif dalam menentukan menu keluarga, yaitu menu yang memiliki nilai gizi yang tinggi.

Jenis pekerjaan penentu konsumsi cukup bervariasi, dengan perbandingan yang bekerja dan tidak bekerja hampir seimbang yaitu 49 : 51.

Tabel 7. Jenis Pekerjaan Penentu Konsumsi

Jenis Pekerjaan	Jumlah Responden (jiwa)	Persentase (%)
Pegawai Negeri	16	16
Pegawai Swasta	17	17
Wiraswasta	16	16
Tidak bekerja (Ibu RT)	51	51
Jumlah	100	100,00

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa sebagian besar penentu konsumsi keluarga tidak bekerja (51%) atau sebagai ibu rumah tangga. Dengan demikian diharapkan lebih berkonsentrasi terhadap keluarga dengan waktu yang penuh setiap harinya.

C. Pola Konsumsi Daging Sapi

1. Selera

Berdasarkan hasil wawancara dengan konsumen, jika dilihat dari selera ternyata sebagian besar konsumen menyatakan suka atau sangat suka daging sapi (85,00%), kurang suka (6,00%) dan tidak suka (9,00%). Alasan konsumen suka atau tidak menyukai daging sapi adalah bermacam-macam. Alasan yang dikemukakan konsumen yang kurang menyukai atau bahkan tidak menyukai mengkonsumsi daging

sapi adalah pertama karena konsumen tidak terbiasa mengonsumsi daging sapi. Ketidakhiasaan ini kebanyakan dipengaruhi oleh faktor ekonomi. Kedua adalah karena daging sapi mengandung lemak yang tinggi alasan ini dipengaruhi karena faktor usia dan faktor kesehatan. Dan alasan ketiga karena daging sapi teksturnya keras sehingga susah dikunyah, alasan ini juga dipengaruhi oleh faktor usia. Tabel 8 menerangkan alasan konsumen sehubungan dengan selera terhadap daging sapi.

Tabel 8. Alasan Konsumen Sehubungan dengan Selera Terhadap Daging Sapi

No	Alasan	Tingkat Selera							
		Sangat Suka		Suka		Kurang Suka		Tidak Suka	
		Jml	%	Jml	%	Jml	%	Jml	%
1.	Bergizi Tinggi	33	33						
2.	Kebiasaan	15	15						
3.	Variasi menu			32	32				
4.	Dapat dibuat berbagai masakan			5	5				
5.	Tidak terbiasa					6	6		
6.	Mengandung lemak tinggi							5	5
7.	Keras							4	4
Jumlah		48	48	37	37	6	6	9	9

Dari Tabel 8 dapat diketahui bahwa sebagian besar konsumen menyukai daging sapi dengan alasan karena nilai gizinya yang tinggi (33,00%). Sebaliknya alasan konsumen yang menyatakan kurang atau sama sekali tidak menyukai daging sapi adalah karena faktor tidak terbiasa mengonsumsi daging tersebut (6,00%).

2. Bentuk dan Bagian Daging

Berdasarkan keadaan fisik, secara umum daging dapat dikelompokkan menjadi lima bentuk, yaitu daging segar, dingin, beku, masak dan daging olahan. Jika dilihat dari bentuk daging sapi yang biasa dikonsumsi keluarga, sebagian besar lebih sering mengonsumsi daging dalam bentuk segar (92%) dengan alasan yang bermacam-macam.

Alasan sebagian besar konsumen memilih daging segar disebabkan karena kualitas daging segar yang lebih terjamin. Yang dimaksud kualitas disini adalah daging segar menurut sebagian besar responden adalah daging yang baru dipotong dan langsung dipasarkan, jadi tidak melewati proses penyimpanan yang lama. Menurut responden yang lebih memilih daging segar daripada daging dingin/beku, karena menurut mereka daging dingin/beku adalah daging yang sudah lama disimpan setelah pemotongan.

Menurut pengetahuan responden bahwa daging yang dijual dalam bentuk dingin atau beku khususnya di supermarket adalah daging impor. Dalam proses pemilihan ini responden sebagai konsumen dalam memilih daging juga dipengaruhi oleh berita mengenai daging impor yang diduga membawa penyakit mulut dan kuku (PMK) yang dapat menular ke manusia (zoonosis). Tabel 9 menunjukkan frekuensi bentuk daging sapi yang biasa dikonsumsi dan alasan untuk memilih daging sapi dalam bentuk tersebut.

Tabel 9. Bentuk Daging Sapi yang Biasa Dikonsumsi Konsumen dan Alasannya

Bentuk Daging Sapi	Alasan	Persentase (%)
Daging Segar	• Mudah didapat	21
	• Kualitas lebih terjamin	42
	• Lebih menyerap bumbu (rasa lebih enak)	22
	• Dapat diolah sesuai selera	7
	Sub jumlah	92
Daging Dingin/Beku	• Harga	2
	• Bisa diolah sewaktu-waktu	1
	• Kualitas (kebersihan)	5
	Sub jumlah	8
Total jumlah		100,00

Responden yang menyatakan lebih memilih daging segar karena daging segar lebih menyerap bumbu sehingga rasanya lebih enak (22%), menurut mereka daging segar karena belum melewati proses pendinginan apalagi proses pembekuan lebih enak rasanya karena sari/kaldu yang terkandung dalam daging segar masih utuh sehingga membuat rasa lebih gurih (enak). Daging beku yang dicairkan kembali (*thawing*) akan kehilangan rasa, warna dan kelembaban daging (Levie, 1970; Romans & Ziegler, 1974). Kristal es yang terbentuk pada waktu pembekuan daging berhubungan dengan pecahnya jaringan ikat yang akan berpengaruh pada keempukan daging (Levie, 1970). Selanjutnya responden yang menyatakan lebih suka memilih daging segar daripada daging dingin karena alasan lebih mudah didapat dipasaran (21%), mudahnya mendapatkan daging dalam bentuk segar ini dipengaruhi oleh pola penawaran sapi dipasar tradisional, dimana merupakan tempat pembelian daging sapi

oleh sebagian besar konsumen. Penjual daging dipasar tradisional, yang terdiri dari pedagang besar dan eceran, selalu menjual daging dalam jumlah secukupnya yang dapat dipastikan akan habis pada hari itu. Daging tersebut diambil dari Rumah Potong Hewan dan langsung dipasarkan pada hari itu juga. Akibat dari daging yang selalu terjual habis dan tidak adanya kendala transportasi dari RPH, menyebabkan daging dapat tetap terjual dalam bentuk segar.

Hanya sebagian kecil konsumen yang biasa membeli daging dalam bentuk dingin atau beku (8,00%) dan sebagian besar dari mereka menjawab dengan alasan bahwa daging dingin atau beku yang mereka beli dari supermarket lebih terjaga kebersihannya sehingga menurut mereka daging dingin atau beku lebih sehat. Pernyataan diatas didukung pernyataan Freeman, *et al.* (1960) bahwa metode untuk menekan pertumbuhan bakteri dalam daging yaitu dengan cara pemanasan, pendinginan atau pembekuan, bahan kimia, dan iradiasi. Sebagian besar bakteri tumbuh baik pada suhu 15–40°C dengan suhu optimum antara 35–40°C. Menurut Cross & Overby (1988), penyimpanan daging pada suhu 4°C dengan cara digantung selama 2 minggu setelah pemotongan akan menghasilkan rasa dan keempukan yang lebih baik. Suhu -3° sampai -5°C untuk membekukan daging dapat melindungi daging dari mikroorganisme, yaitu menghambat pertumbuhan mikroba baik gram positif maupun gram negatif. Daging yang dibekukan dengan suhu dibawah 0°C akan menekan kerja enzim proteolisis. Enzim ini memecah jaringan ikat menjadi gelatin. Enzim proteolisis membantu pertumbuhan mikroorganisme sehingga mempercepat proses pembusukan daging. Jadi dengan pembekuan daging dibawah 0°C mencegah daging berubah rasa dan baunya karena menghambat metabolisme

lemak oleh mikroorganisme yang dapat menyebabkan bau tengik (Lawrie & Cole, 1975; Romans & Ziegler, 1974). Tabel 10 menggambarkan frekuensi berbagai golongan dan potongan daging sapi yang biasa dikonsumsi oleh konsumen.

Tabel 10. Bagian atau Potongan Daging Sapi yang Biasa Dikonsumsi

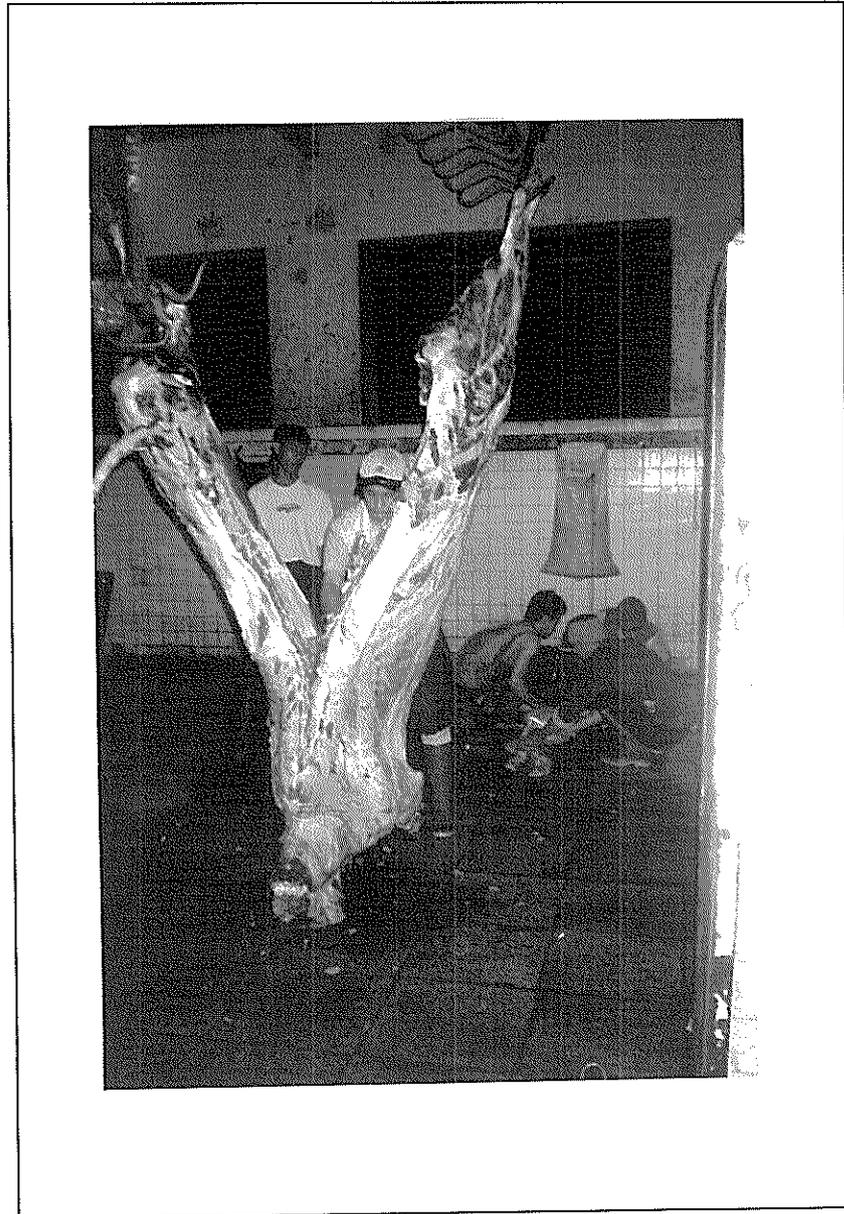
Potongan Daging	Jumlah Responden (jiwa)	Persentase (%)
Lamosir, Daging Dada, Daging Paha	22	22
Has Dalam	45	45
Jerohan (offal)	6	6
Tetelan	15	15
Daging Iga/Kepala	11	11
Lain-lain (Buntut)	1	1
Jumlah	100	100,00

Daging has dalam, daging lamosir, dan jerohan (hati, jantung, paru) merupakan daging pilihan utama. Hanya sebagian kecil responden yang memilih daging bagian ikutan (27%), seperti tetelan, daging iga/kepala, lain-lain (buntut).

Alasan konsumen untuk memilih bagian atau potongan daging tertentu disebabkan karena tuntutan jenis masakan yang biasa dikonsumsi, karena menginginkan jenis daging yang bersih, empuk tapi padat serta kurang berlemak. Daging has dalam merupakan daging paling sering dikonsumsi oleh konsumen (45,00%). Hal ini disebabkan karena bagian daging tersebut memenuhi alasan diatas, yaitu cenderung bersih, empuk tetapi padat dan kurang berlemak. Selain itu bagian daging ini lebih mudah untuk diolah menjadi berbagai jenis masakan karena teksturnya yang lembut. Daging has dalam adalah bagian yang paling empuk

umumnya digunakan untuk steak berkualitas tinggi, dipanggang dalam oven atau dengan arang. Ataupun digoreng biasa untuk berbagai jenis masakan yang membutuhkan sajian daging istimewa (Anonim, 1998).

Gambar 1. Pembagian Karkas Sapi Menjadi ½ Bagian



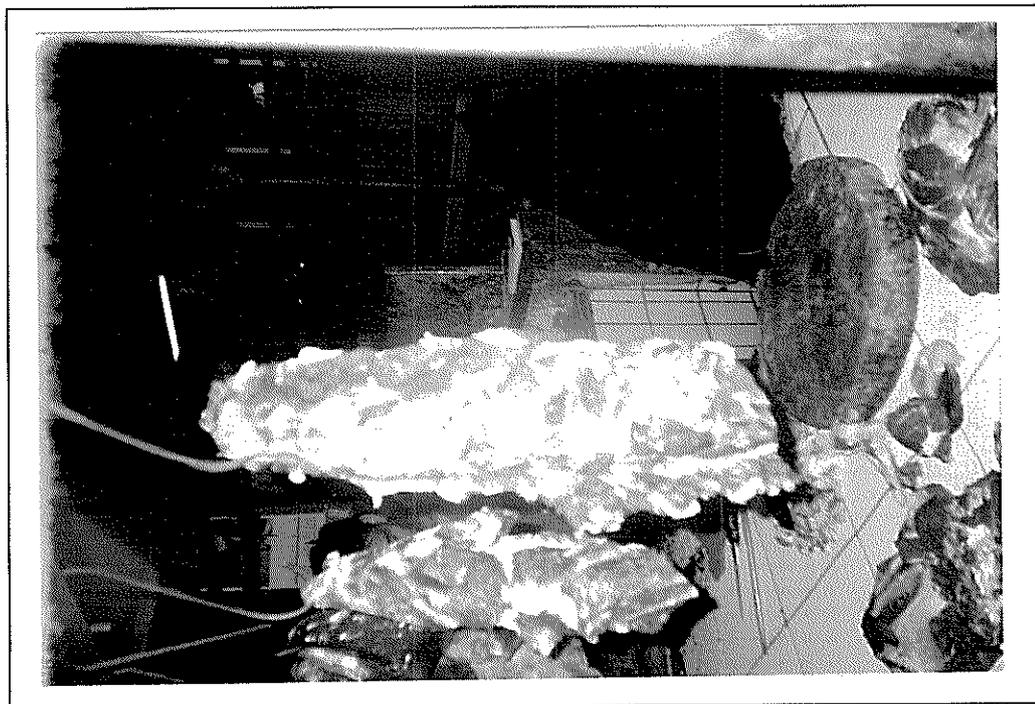
Gambar 2. Potongan ¼ Karkas Sapi



Gambar 3. Bagian atau Potongan Daging Paha Depan dan Belakang



Gambar 4. Potongan Daging Has Luar (Lamosir)



3. Proses Pembelian

Dalam mengkonsumsi daging sapi seluruh responden menyatakan memperoleh daging sapi dengan cara membeli. Hal ini disebabkan karena tidak ada penghuni Bumi Indra Prasta yang memelihara ternak sapi.

Proses pembelian daging sapi menyangkut beberapa hal yaitu ; frekuensi pembelian, seleksi pada saat pembelian, lokasi pembelian dan jumlah pembelian.

Dalam membeli daging sapi konsumen pada umumnya membeli di pasar tradisional (63,00%). Selain itu ada yang membeli di supermarket, pedagang daging keliling, tukang sayur dan warung. Pada Tabel 11 menunjukkan frekuensi tempat atau lokasi pembelian daging sapi responden di perumahan Bumi Indra Prasta.

Tabel 11. Lokasi Pembelian Daging Sapi Konsumen Perumahan Bumi Indra Prasta

Lokasi Pembelian	Jumlah Responden (jiwa)	Persentase (%)
Pasar Tradisional	68	68
Supermarket/Swalayan	8	8
Pedagang Daging Keliling	13	13
Tukang Sayur	9	9
Lain-lain (Warung)	2	2
Jumlah	100	100,00

Selanjutnya alasan yang dikemukakan konsumen memilih pasar tradisional adalah karena pertama karena mudahnya lokasi tersebut ditempuh. Alasan kedua adalah tersedianya daging sapi dalam jumlah yang cukup banyak di tempat ini sehingga konsumen lebih leluasa memilih. Alasan ketiga adalah konsumen lebih suka belanja di pasar tradisional karena konsumen dapat sekaligus belanja untuk keperluan lainnya disamping itu karena harganya yang relatif lebih murah untuk bentuk daging segar dibanding harga daging di penjual daging keliling atau di tukang sayur serta alasan keempat bahwa konsumen sudah berlangganan pada penjual daging tertentu sehingga kualitas yang didapat lebih terjamin. Pasar tradisional yang biasanya dijadikan alternatif sebagai tempat pembelian daging adalah di Pasar Anyar, Pasar Bogor, dan Pasar Ramayana dengan sebagian besar responden menyatakan alasan karena lokasinya mudah ditempuh dan tempatnya yang nyaman. Minat konsumen kemungkinan akan meningkat dalam memilih lokasi belanja di pedagang daging keliling dan di tukang sayur, apabila tempat penyimpanan daging ditata sedemikian rupa sehingga kualitas daging dapat terjaga.

Berikut ini disajikan tabel mengenai jumlah pedagang daging sapi, baik yang hanya berjualan daging sapi atau yang merangkap sebagai pemotong ternak sapi pada ketigalokasi pasar tradisional diatas.

Tabel 12. Jumlah Pedagang Daging Sapi menurut Lokasi Pasar Tradisional

Lokasi Pasar Tradisional	Jumlah Pedagang	
	Pedagang Daging Sapi	Pedagang dan Pemotong
Pasar Anyar	11	7
Pasar Bogor	11	4
Pasar Ramayana	3	3
Jumlah	25	14

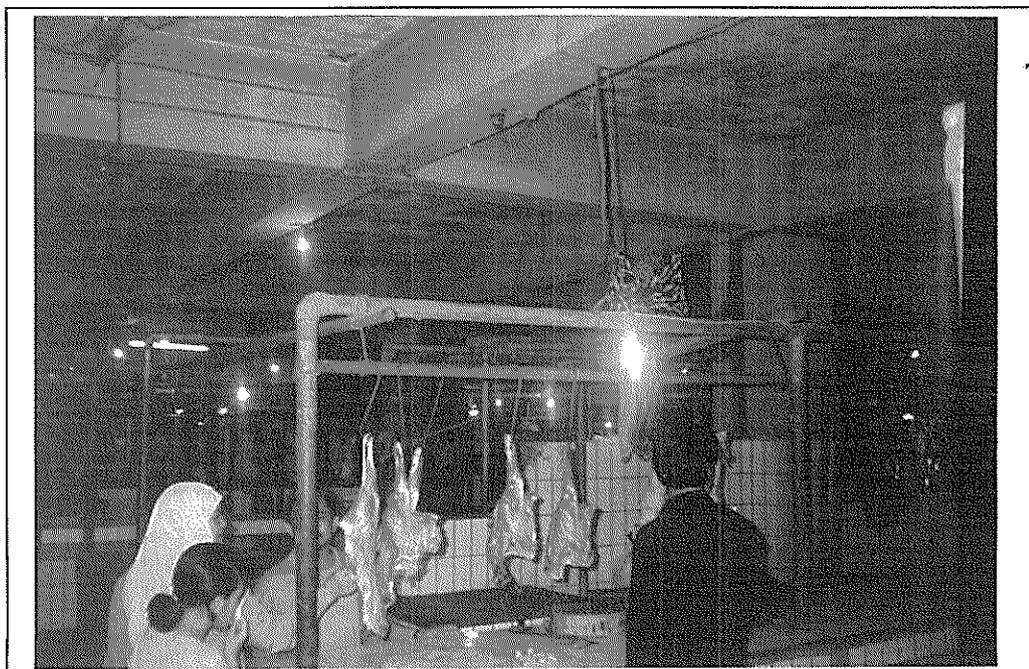
Sumber : Laporan Tahunan Kantor Dinas Peternakan Bogor 1998/1999

Sangat sedikitnya konsumen yang memilih supermarket/swalayan sebagai tempat pembelian daging disebabkan karena daging yang biasanya dijual di tempat tersebut adalah daging dingin/beku yang pada pembahasan sebelumnya konsumen lebih memilih daging dalam bentuk segar daripada daging dingin/beku.

Frekuensi pembelian daging sapi sebagian besar konsumen di perumahan Bumi Indra Prasta adalah satu kali dalam seminggu (34,00%), sedangkan yang menyatakan jarang/tidak mengkonsumsi daging sapi adalah sebanyak 23 responden (23,00%). Hal ini menunjukkan bahwa frekuensi pembelian daging sapi sangat bervariasi dan biasanya dipengaruhi oleh selera konsumen.

Jumlah daging sapi yang biasa dibeli dalam sekali belanja juga sangat bervariasi dan sebagian besar responden menjawab bahwa dalam sekali belanja mereka membeli jumlah daging sekitar 0,5 – 1,0 Kg (50,00%).

Gambar 5. Suasana Pasar Bogor pada Los Daging Sapi



Pada waktu membeli daging sebagian besar konsumen melakukan seleksi dengan menggunakan panca indra yaitu indra penglihatan, indra peraba dan indra penciuman. Cara konsumen yang biasa dilakukan adalah dengan melihat warna daging, keempukan daging dan dengan mencium bau daging (62,00%). Sedangkan ada sebagian kecil responden (1 %) yang memilih daging tanpa melakukan seleksi terlebih dahulu, mereka mempercayakan sepenuhnya kepada penjual daging bahwa daging yang dipilhkan untuknya adalah daging yang kualitasnya baik. Ada pula yang menyatakan cara memilih daging sapi dengan melihat banyak sedikitnya lemak dan ada/tidaknya darah (9,00%). Dalam hal ini konsumen lebih menyukai daging yang

masih terlihat ada darahnya, karena menurut mereka daging yang masih terlihat darahnya tersebut adalah daging baru (daging yang berasal dari sapi yang baru dipotong). Pilihan daging yang baik adalah daging yang bersih, merah segar atau merah anggur dengan warna lemak putih. Perhatikan *marbling* atau guratan lemak di antara serat-serat daging (Anonim, 1998).

Dari segi kesehatan cara konsumen memilih daging dengan cara meraba, memungkinkan adanya kontaminasi mikroorganisme dari tangan konsumen. Hal ini menyebabkan daging menjadi lebih cepat busuk dan menjadi tidak aman lagi bagi konsumen.

Tabel 13. Cara Seleksi yang Dilakukan oleh Konsumen pada Saat Pembelian Daging

Cara Seleksi	Jumlah Responden (jiwa)	Persentase (%)
Tidak melakukan seleksi	1	1
Warna + Cium	37	37
Warna + Raba	1	1
Warna + Raba + Cium	52	62
Lain-lain	9	9
Jumlah	100	100,00

4. Harga Daging Sapi

Harga daging sapi di Kotamadya Bogor cukup bervariasi menurut bagian atau potongan daging, untuk bagian daging has dalam rata-rata Rp 35.000,00 per kilogram. Berikut ini disajikan tabel tentang harga rata-rata berbagai potongan komersil daging sapi di pasar tradisional sekitar Kotamadya Bogor.

Tabel 14. Daftar Harga Rata-rata Berbagai Potongan Komersil Daging sapi di Pasar Tradisional sekitar Kotamadya Bogor.

Potongan Daging	Harga (Rp/kg)
Daging Has Dalam	35.000
Daging Lamosir	32.000
Daging Paha	32.000
Daging Kepala	16.000
Tetelan	25.000
Hati	20.000
Jantung	20.000
Paru	20.000
Jerohan (Babat, Usus)	12.000
Buntut	25.000

Harga disini kurang berpengaruh pada pilihan konsumen terhadap bagian daging yang hendak mereka beli. Biasanya konsumen memastikan dulu jenis masakan yang hendak mereka sajikan untuk keluarga, sebagai contohnya apabila konsumen ingin memasak semur mereka memilih daging has.

D. Hasil Pengujian Analisis Khi-Kuadrat (*Chi-Square*)

Analisis hubungan ini untuk mengetahui apakah variabel karakteristik konsumen (tingkat pendidikan, jenis pekerjaan) mempunyai hubungan dengan sikap konsumen terhadap pilihan bentuk daging, bagian daging, cara pemilihan daging, dan lokasi pembelian daging.

Tabel 15. Hasil Perhitungan Nilai *Chi-square* (X^2)

No	Karakteristik Konsumen	Sikap Konsumen	X^2 hitung	X^2 tabel	Keterangan
1.	Pendidikan	Bentuk daging	1,906	12,6	Tidak ada hubungan
2.	Pendidikan	Bagian daging	17,415	25,0	Tidak ada hubungan
3.	Pendidikan	Cara memilih	27,398	21,0	Ada hubungan
4.	Pendidikan	Lokasi beli	15,518	21,0	Tidak ada hubungan
5.	Pekerjaan	Bentuk daging	10,249	12,6	Tidak ada hubungan
6.	Pekerjaan	Bagian daging	22,593	25,0	Tidak ada hubungan
7.	Pekerjaan	Cara memilih	9,951	21,0	Tidak ada hubungan
8.	Pekerjaan	Lokasi beli	19,423	21,0	Tidak ada hubungan

Dari hasil perhitungan X^2 dapat diketahui hubungan (kebebasan) antara karakteristik konsumen dengan perilaku penilaian konsumen mengenai daging.

Tabel 16. Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dengan Penilaian Bentuk Daging

Pendidikan	Bentuk Daging			Jumlah
	Segar	Dingin	Beku	
SD	9	0	0	9
SLTP	4	0	0	4
SLTA	40	1	2	43
S0 / S1	39	2	3	44
Jumlah	92	3	5	100

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa X^2 hitung =1,906 dan X^2 tabel = 12,6. Karena X^2 hitung < X^2 tabel maka Hipotesis nul (H_0) diterima yang berarti bahwa antara aspek pendidikan dan pilihan bentuk daging mempunyai hubungan yang tidak signifikan. Dengan demikian dapat dikatakan antara responden dengan kategori tingkat pendidikan SD, SLTP, SLTA, dan S0 / S1 tidak terdapat perbedaan dalam menanggapi atribut pilihan bentuk daging.

Tabel 17. Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dengan Penilaian Bagian Daging

Pendidikan	Bagian Daging						Jumlah
	Has Dlm	Lms/Dd/Paha	Jerohan	Daging Iga/Kpl	Tetelan	Lain	
SD	5	1	0	1	2	0	9
SLTP	4	0	0	0	0	0	4
SLTA	15	16	2	4	5	1	43
S0 / S1	21	5	4	6	8	0	44
Jumlah	45	22	6	11	15	1	100

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa X^2 hitung =17,415 dan X^2 tabel = 25,0 . Karena X^2 hitung < X^2 tabel maka Hipotesis nul (H_0) diterima yang berarti bahwa antara aspek pendidikan dan pilihan bagian daging mempunyai hubungan yang tidak signifikan. Dengan demikian dapat dikatakan antara responden dengan kategori tingkat pendidikan SD, SLTP, SLTA, dan S0 /S1 tidak terdapat perbedaan dalam menanggapi atribut pilihan bagian daging.

Tabel 18. Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dengan Penilaian Cara Memilih Daging

Pendidikan	Cara Pemilihan Daging					Jumlah
	Tidak seleksi	Lmk/drh	Wrn+bau	Wrn+raba	WrbauRb	
SD	0	1	5	0	3	9
SLTP	0	0	3	0	1	4
SLTA	1	2	7	1	32	43
S0 / S1	0	6	22	0	16	44
Jumlah	1	9	37	1	52	100

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa X^2 hitung = 27,398 dan X^2 tabel = 21,0 . Karena X^2 hitung > X^2 tabel maka Hipotesis nul (H_0) ditolak yang berarti bahwa antara aspek pendidikan dan cara memilih daging mempunyai hubungan yang signifikan. Dengan demikian dapat dikatakan antara responden dengan kategori tingkat pendidikan SD, SLTP, SLTA, dan S0 /S1 terdapat perbedaan dalam menanggapi atribut cara memilih daging. Dalam tabel 18 dapat dilihat responden dengan tingkat pendidikan Akademi atau sarjana persentasenya lebih banyak yang memilih daging dengan melihat warna dan mencium aroma daging tanpa melakukan perabaan pada daging. Hal ini berhubungan dengan kesehatan masyarakat veteriner bahwa dengan meraba daging dapat menimbulkan kontaminasi pada daging. Responden yang berpendidikan SD dan SLTA tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan, hal ini disebabkan responden tidak banyak melakukan pertimbangan dan mereka sudah terbiasa dalam memilih daging sapi.

Tabel 19. Hubungan Antara Tingkat Pendidikan dengan Penilaian Lokasi Pembelian

Pendidikan	Lokasi Pembelian					Jumlah
	Psr Trad	SprMkt	PedKel	Tk Syr	Lainnya	
SD	7	0	1	1	0	9
SLTP	3	0	0	0	1	3
SLTA	30	3	7	3	0	43
S0 / S1	28	5	5	5	1	44
Jumlah	68	8	13	9	2	100

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa X^2 hitung = 15,518 dan X^2 tabel = 21,0 .

Karena X^2 hitung < X^2 tabel maka Hipotesis nul (H_0) diterima yang berarti bahwa antara aspek pendidikan dan lokasi pembelian daging mempunyai hubungan yang tidak signifikan. Dengan demikian dapat dikatakan antara responden dengan kategori tingkat pendidikan SD, SLTP, SLTA, dan S0 /S1 tidak terdapat perbedaan dalam menanggapi atribut memilih lokasi pembelian daging.

Tabel 20. Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dengan Penilaian Bentuk Daging

Pekerjaan	Bentuk Daging			Jumlah
	Segar	Dingin	Beku	
PNS	12	1	3	16
Swasta	15	1	1	17
Wiraswasta	16	0	0	16
Tidak bekerja (Ibu RT)	49	1	1	51
Jumlah	92	3	5	100

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa X^2 hitung = 10,249 dan X^2 tabel = 12,6 .

Karena X^2 hitung < X^2 tabel maka Hipotesis nul (H_0) diterima yang berarti bahwa antara aspek pekerjaan dan pilihan bentuk daging mempunyai hubungan yang tidak signifikan. Dengan demikian dapat dikatakan antara responden dengan kategori jenis pekerjaan PNS, pegawai swasta, wiraswasta, dan tidak bekerja tidak terdapat perbedaan dalam menanggapi atribut memilih bentuk daging.

Tabel 21. Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dengan Penilaian Bagian Daging

Pekerjaan	Bagian Daging						Jumlah
	Has Dlm	Lms/Dd /Paha	Jerohan	Dgn Iga/Kpl	Tetelan	Lain	
PNS	6	3	1	2	4	0	16
Swasta	5	7	0	2	2	1	17
Wiraswasta	6	5	3	1	1	0	16
Tidak bekerja (Ibu RT)	28	7	1	6	8	0	50
Jumlah	45	22	6	11	15	1	100

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa X^2 hitung = 22,593 dan X^2 tabel = 25,0 . Karena X^2 hitung < X^2 tabel maka Hipotesis nul (H_0) diterima yang berarti bahwa antara aspek pekerjaan dan pilihan bagian daging mempunyai hubungan yang tidak signifikan. Dengan demikian dapat dikatakan antara responden dengan kategori jenis pekerjaan PNS, pegawai swasta, wiraswasta, dan tidak bekerja tidak terdapat perbedaan dalam menanggapi atribut memilih bagian daging.

Tabel 22. Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dengan Penilaian Cara Memilih Daging

Pekerjaan	Cara Pemilihan Daging					Jumlah
	Tidak seleksi	Lemak/darah	Wrn+ bau	Wrn+ raba	Wrbau Raba	
PNS	0	2	4	0	10	16
Swasta	1	1	5	0	10	17
Wiraswasta	0	1	5	0	10	16
Tidak bekerja (Ibu RT)	0	5	23	1	22	51
Jumlah	1	9	37	1	52	100

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa X^2 hitung = 9,951 dan X^2 tabel = 21,0 . Karena X^2 hitung < X^2 tabel maka Hipotesis nul (H_0) diterima yang berarti bahwa antara aspek pekerjaan dan cara memilih daging mempunyai hubungan yang tidak signifikan. Dengan demikian dapat dikatakan antara responden dengan kategori jenis pekerjaan PNS, pegawai swasta, wiraswasta, dan tidak bekerja tidak terdapat perbedaan dalam menanggapi atribut cara memilih daging.

Tabel 23. Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dengan Penilaian Lokasi Pembelian Daging

Pendidikan	Lokasi Pembelian					Jumlah
	Psr Trad	Spr Mkt	Ped Kel	Tk Syr	Lain	
PNS	7	4	1	3	1	16
Swasta	14	2	0	1	0	17
Wiraswasta	13	0	2	1	0	16
Tidak bekerja (Ibu RT)	34	2	10	4	1	51
Jumlah	68	8	13	9	2	100

Dari tabel 15 dapat dilihat bahwa X^2 hitung = 19,423 dan X^2 tabel = 21,0 . Karena X^2 hitung < X^2 tabel maka Hipotesis nul (H_0) diterima yang berarti bahwa antara aspek pekerjaan dan lokasi pembelian daging mempunyai hubungan yang tidak signifikan. Dengan demikian dapat dikatakan antara responden dengan kategori jenis pekerjaan PNS, pegawai swasta, wiraswasta, dan tidak bekerja tidak terdapat perbedaan dalam menanggapi atribut lokasi pembelian daging.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa sebagian besar konsumen rumah tangga menyukai atau sangat menyukai daging sapi dengan alasan akan memperoleh nilai gizi yang lebih tinggi dari konsumsi daging.

Bentuk daging sapi yang banyak diminati oleh konsumen adalah bentuk daging segar. Dengan alasan pertama karena kualitasnya terjamin, kedua bahwa daging segar lebih menyerap bumbu sehingga rasanya lebih enak, ketiga karena daging sapi dalam bentuk segar mudah cara mendapatkannya dan yang terakhir dengan alasan bahwa daging segar mudah untuk diolah sesuai dengan selera konsumen.

Bagian atau potongan daging sapi yang banyak diminati oleh konsumen adalah bagian daging has dalam. Alasan yang dikemukakan oleh responden yang lebih memilih bagian daging has dalam adalah karena daging has dalam yaitu bagian daging ini dinilai lebih bersih, lebih padat dan tidak terlalu berlemak.

Lokasi pembelian daging yang paling banyak diminati oleh konsumen adalah di pasar tradisional. Alasan yang dikemukakan oleh responden yang lebih menyukai lokasi pembelian di pasar tradisional adalah pertama karena konsumen bisa lebih leluasa dalam memilih daging. Kedua karena konsumen bisa sekalian berbelanja untuk keperluan lainnya. Ketiga karena harganya lebih murah dan yang terakhir karena tidak ada pedagang daging keliling atau tukang sayur yang melewati rumah mereka. Sedangkan dalam memilih daging konsumen sebagian besar melakukan

seleksi dari melihat warna daging, meraba daging dan mencium bau daging. Ditinjau dari segi kesehatan, cara memilih daging dengan melakukan perabaan dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi. Jadi cara yang paling baik adalah melakukan inspeksi dengan menggunakan indera penglihatan dan penciuman.

Hasil pengujian dengan menggunakan analisis chi-square yaitu sebagai berikut

1. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara faktor pendidikan dengan pilihan bentuk daging, bagian daging, dan dengan lokasi pembelian daging. Serta antara faktor jenis pekerjaan dengan pilihan bentuk daging, bagian daging, cara memilih daging dan lokasi pembelian daging.
2. Terdapat hubungan yang signifikan antara faktor pendidikan dengan cara memilih daging.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan gizi konsumen perumahan Bumi Indra Prasta Bogor masih rendah. Dapat dilihat dalam memilih daging sapi, konsumen kurang memperhatikan masalah kesehatan dan kebersihan daging sapi.

B. SARAN –SARAN

1. Untuk mendukung penelitian ini perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam memilih daging sapi.
2. Perlu dilakukan penelitian dengan objek penelitian yang lebih luas dan bervariasi mengenai faktor karakteristik konsumen dan atribut sikap konsumen.

3. Perlu diadakan pembenahan sistem penjualan daging sapi di pasar tradisional baik dari tempat penyimpanan daging, dimana daging ditempatkan dalam suatu tempat penyimpanan yang tertutup dari kaca atau bahan transparan lain sehingga konsumen dalam memilih daging tanpa melakukan perabaan pada daging yang menghindarkan daging dari kontaminasi.
4. Penyediaan daging sapi dalam bentuk segar terutama bagian daging has dalam perlu diperbanyak pada lokasi penjualan daging sapi di pasar tradisional
5. Perlu diadakan program penyuluhan di Perumahan Bumi Indra Prasta Bogor mengenai pengetahuan dalam memilih daging sapi yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1998. Daging Sapi Terbaik dan Terlezat. Tippindo.
- Anonim. 1999. Laporan Tahunan Dinas Peternakan Bogor Tahun 1998/1999. Dinas Peternakan Bogor, Bogor.
- Boediono. 1990. *Pengantar Ekonomi Mikro*. Ed. Ke-2. Fakultas Ekonomi UGM, Yogyakarta.
- Cross, H. R. & A.J. Overby. 1988. *World Animal Science*. Elsevier Science Publishers. Australia.
- Daslina. 1992. Analisis permintaan daging sapi, kerbau, kambing, ayam di kabupaten Bogor, Jawa Barat. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Dewi, M. 1994. Perilaku konsumen daging sapi dan kerbau pada konsumen keluarga di Pekanbaru. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Ditjenak. 1999. Buku Statistik Peternakan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Asosiasi Obat Hewan Indonesia, Jakarta.
- Djarwanto PS. 1987. *Statistik Sosial Ekonomi*. BPFE, Yogyakarta.
- Engel, J.L., Roger D. Blackwell & Paul W. Minlard. 1994. *Perilaku Konsumen*. Terjemahan FX Budiyo. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Freeman, W. H. & Company. 1960. *The Science of Meat and Meat Product*. Reinhold Publishing Corporation, New York.
- Lawrie, R.A. & D.J.A. Cole. 1975. *Meat*; Proceeding of The Twenty First Easter School in Agriculture Science University of Nottingham, Nederland.
- Levie, A. 1970. *Meat Handbook*. Fourt Edition. AVI Publishing Company Inc. New York.
- Lister, D., D.M. Rhoden, V. R. Fowler & M. F. Fuller. 1976. *Meat Animals. Growth and Productivity*. Plenum Press, New York.
- Napitapulu, B. 1958. *Bahan Makanan Bagi Manusia yang Berasal dari Hewan Peternakan*. Soeroengan, Jakarta.
- Natasasmita & Sudjana. 1978. *Evaluasi Daging*. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

- Nazar, F. 1990. *Ekonomi Mikro untuk Negara Berkembang*. UI Press, Jakarta.
- Romans, J.R. & P. Thomas Ziegler. 1974. *The Meat We Eat*. The Interstate Printer and Publisher, Inc. Danville Illinois.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Tehnologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudjana. 1989. *Metode Statistik*. Tarsito, Bandung.
- Sugiyono. 1999. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta, Bandung.
- Wibisono, E.R. 1998. Analisis tanggapan konsumen terhadap atribut-atribut yang diberikan oleh kereta api Argo Lawu, Surakarta. Skripsi. Fakultas Ekonomi UNS, Surakarta.

LAMPIRAN



PEMERINTAH KOTA BOGOR
DINAS PETERNAKAN

Jl. Pemuda No. 29 Telp. (0251) 332809 BOGOR

Bogor, 3 Juli 2000

Nomor : 524/ 240 - Disnak
Sifat : Segera
Lampiran : -
Perihal : Pemberitahuan kegiatan
Survei lapangan

Kepada
Yth. Camat Kec. Bogor

di
Bogor

Sehubungan dengan kegiatan Survei Lapangan Minat Konsumen Terhadap Daging Segar Untuk Konsumsi Rumah Tangga oleh petugas kami yang dibantu mahasiswa FKH-IPB, diberitahukan bahwa kegiatan tersebut akan dilaksanakan di wilayah Saudara mulai Tanggal 1 Juli sampai dengan 31 Juli 2000.

Demikian agar maklum, atas kerjasama dan perhatiannya diucapkan terima kasih.

Kepala Dinas Peternakan
Kota Bogor



Drh. NANA SUPRIATNA, M.Phil

Pembina

NIP. 080 033 960

Tembusan : disampaikan kepada:



PEMERINTAH KOTA BOGOR
DINAS PETERNAKAN

Jl. Pemuda No. 29 Telp. (0251) 332809 BOGOR

Bogor, 24 Juli 2000

Sifat : Biasa
Nomor : 524.3/257 - Disnak
Lampiran : -
Perihal : Partisipasi Kegiatan
Survei Lapang

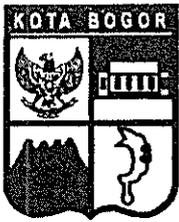
K e p a d a
Yth. Pimpinan Pemasaran
Perum. Bumi Indra Prasta
di
BOGOR

Sehubungan dengan kegiatan Survei Lapangan Minat Konsumen Terhadap Daging Segar Untuk Konsumsi Rumah Tangga oleh petugas kami yang dibantu mahasiswa FKH-IPB, kami mohon partisipasinya dalam membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan tersebut.

Demikian agar maklum, atas kerjasama dan bantuannya diucapkan terima kasih.

Kepala Dinas Peternakan
Kota Bogor





PEMERINTAH DAERAH KOTA BOGOR
KECAMATAN BOGOR UTARA
KELURAHAN BANTAR JATI

Jl. Ceremai Ujung No. 2 Telp. (0251) 320233
B O G O R - 16153

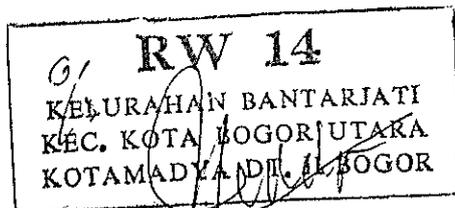
Nomor :: 524 / 88 -Ekbang
Sifat :: Penting
Jampiran :: -
Perihal :: Pemberitahuan
Kegiatan Survei-
Lapangan. -

Bogor, 8 Juli 2000
K e p a d a
Yth. Ketua RW.14, 15 dan 16
Kelurahan Bantarjati
di-
B M O G O R

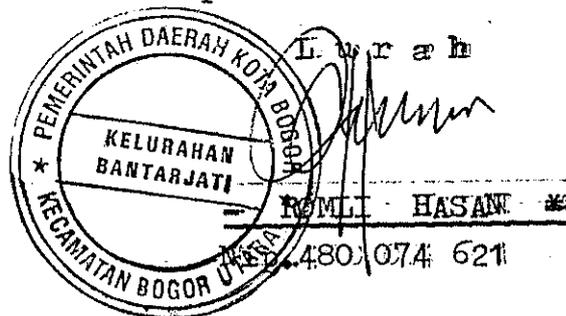
Berdasarkan surat dari Dinas Peternakan Kota Bogor Nomor :: 524/240-Dismak tertanggal 3 Juli 2000, tentang Kegiatan Survei Lapangan Minat Konsumen terhadap Daging Segar, untuk konsumsi Rumah Tangga, dari petugas Mahasiswa/Mahasiswi FKH-IEB Bogor, kewilayah Kelurahan Bantarjati Kecamatan Bogor Utara, adapun sasarannya ialah RW.14,15 dan 16 Intra Prasta, pelaksanaan kegiatan dimulai tanggal, 1 -- Juli s/31 Juli 2000.

Untuk kelancaran kegiatan tersebut mohon bantuan Bapak Ketua RW untuk menugaskan pendamping bagi petugas lapangan dimaksud.

Demikian agar maklum, atas kerjasama yang baik, dan -- atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.



Kepala Kelurahan Bantarjati



MEMBUSANE:

Yth. Bapak Camat Bogor Utara



PEMERINTAH DAERAH KOTA BOGOR
KECAMATAN BOGOR UTARA
KELURAHAN BANTAR JATI

Jl. Ceremai Ujung No. 2 Telp. (0251) 320233
B O G O R - 16153

Nomor : 524 / 88 -Ekbang
Sifat : Penting
Sampiran : -
Perihal : Pemberitahuan
Kegiatan Survei-
Lapangan.--

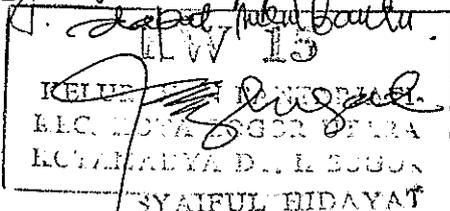
Bogor, 8 Juli 2000
K e p a d a
Yth. Ketua RW.14, 15 dan 16
Kelurahan Bantarjati
di-
B O G O R

Berdasarkan surat dari Dinas Peternakan Kota Bogor Nomor : 524/240-Disnak tertanggal 3 Juli 2000, tentang Kegiatan Survei Lapangan Minat Konsumen terhadap Daging Segar, untuk konsumsi Rumah Tangga, dari petugas Mahasiswa/Mahasiswi FKH-IEB Bogor, kewilayah Kelurahan Bantarjati Kecamatan Bogor Utara, adapun sasarannya ialah RW.14,15 dan 16 Indra Prasta, pelaksanaan kegiatan dimulai tanggal, 1 -- Juli s/31 Juli 2000.

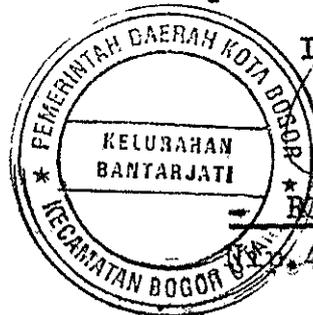
Untuk kelancaran kegiatan tersebut mohon bantuan Bapak Ketua RW untuk menugaskan pendamping bagi petugas lapangan dimaksud.

Demikian agar maklum, atas kerjasama yang baik, dan -- atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Kepala RT / yg mewakili
Kelurahan Bantarjati
RW 15
Syaiful Hidayat



Kepala Kelurahan Bantarjati



L u r a h

[Signature]
BOMLI HASAN #

480 074 621

MEMBUSAN:--

Yth. Bapak Camat Bogor Utara



PEMERINTAH DAERAH KOTA BOGOR
KECAMATAN BOGOR UTARA
KELURAHAN BANTAR JATI

Jl. Ceremai Ujung No. 2 Telp. (0251) 320233
BOGOR - 16153

Nomor : 524 / 88 -Ekbang
Sifat : Penting
Lampiran : -
Perihal : Pemberitahuan
Kegiatan Survei-
Lapangan.-

Bogor, 8 Juli 2000
K e p a d a
Yth. Ketua RW.14, 15 dan 16
Kelurahan Bantarjati
di-
B O G O R

Berdasarkan surat dari Dinas Peternakan Kota Bogor Nomor : 524/240-Dinasak tertanggal 3 Juli 2000, tentang Kegiatan Survei Lapangan Minat Konsumen terhadap daging Segar, untuk konsumsi Rumah Tangga, dari petugas Mahasiswa/Mahasiswi FKH-IEB Bogor, kewilayah Kelurahan Bantarjati Kecamatan Bogor Utara, adapun sasarannya ialah RW.14,15 dan 16 Intra Presta, pelaksanaan kegiatan dimulai tanggal, 1 -- Juli s/31 Juli 2000.

Untuk kelancaran kegiatan tersebut mohon bantuan Bapak Ketua RW untuk menugaskan pendamping bagi petugas lapangan dimaksud.

Demikian agar maklum, atas kerjasama yang baik, dan -- atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

RW. 16
KELURAHAN BANTARJATI
KEC. KOTA BOGOR UTARA
KOTAMADYA D.A.T. II BOGOR

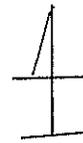
2 *[Signature]*

Kepala Kelurahan Bantarjati
L e t a k a h
[Signature]
KOMILI HASAN *
p. 480 074 621

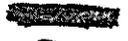
REMBUSAN:

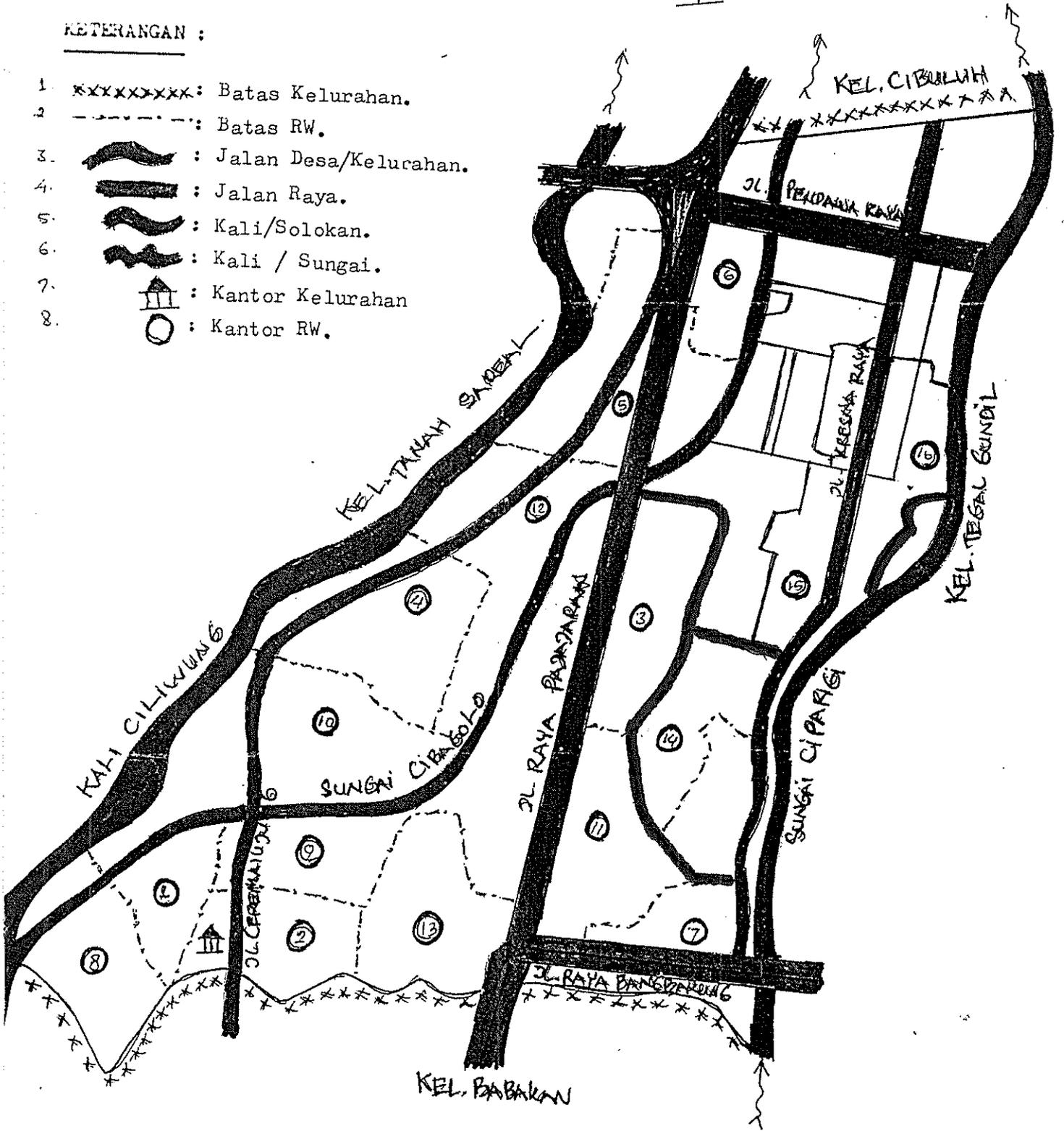
Yth. Bapak Camat Bogor Utara

PETA : WILAYAH KELURAHAN BANTARJATI
KECAMATAN BOGOR UTARA
PEMERINTAH KOTA BOGOR



KETERANGAN :

1. xxxxxxxxxx: Batas Kelurahan.
2. - - - - - : Batas RW.
3.  : Jalan Desa/Kelurahan.
4.  : Jalan Raya.
5.  : Kali/Solokan.
6.  : Kali / Sungai.
7.  : Kantor Kelurahan
8.  : Kantor RW.



Peta Bumi Indra Prasta



-Di Sekolah Dasar :.....orang
-Di Taman Kanak-kanak :.....orang
-Belum sekolah/tidak sekolah :.....orang

Jumlah :.....orang

14.Sudah berapa lama keluarga Anda tinggal di Bogor ?.....

15.Apa kesan Anda mengenai kota Bogor ?
.....
.....

16.Dimana Anda bersama keluarga menghabiskan akhir pekan ?

- a.di rumah saja
- b.pergi makan di luar
- c.ke tempat rekreasi
- d.berkunjung ke famili terdekat
- e.lain-lain.....

17.Dimana biasanya Anda bersama keluarga apabila makan di luar ?

- a.restoran fast food
- b.restoran Jepang
- c.restoran Padang
- d.warung tradisional
- e.lain-lain.....

Pola Konsumsi Sehari-hari

18.Bagaimana cara keluarga Anda memenuhi kebutuhan akan makanan ?

- a.masak sendiri di rumah (masuk ke pertanyaan 19)
- b.catering
- c.membeli makanan jadi
- d.makan diluar rumah
- e.lain-lain.....

19.Siapa yang berbelanja untuk membeli keperluan masak-memasak ?

- a.Anda sendiri
- b.Istri/Suami Anda
- c.Anak/Saudara Anda
- d.Pembantu
- e.lain-lain.....

20.Jadwal makan keluarga Anda

- a.3 kali sehari (pagi siang malam)
- b.2 kali sehari (pagi malam)
- c.2 kali sehari (siang malam)
- d.< 2 kali sehari atau > 3 kali sehari
- e.lain-lain.....

21.Apakah ada anggota keluarga Anda yang vegetarian ?

- a.Ya
- b.Tidak

22. Lauk pauk apa yang biasanya dikonsumsi keluarga Anda ?

- a. ikan basah/kering
- b. daging ayam
- c. daging sapi
- d. sayur mayur
- e. lain-lain.....

23. Jelaskan mengapa keluarga Anda lebih menyukai konsumsi di atas :

.....

.....

24. Jika keluarga Anda memilih daging sebagai alternatif konsumsi, mengapa ?

.....

.....

Daging

25. Apa yang paling Anda perhatikan dalam memilih suatu produk? (jawaban bisa lebih dari satu)

- a. harga
- b. kualitas
- c. kuantitas
- d. merek atau asal produk
- e. lain-lain.....

26. Berapa kali dalam seminggu keluarga Anda mengonsumsi daging ?

- a. 1 kali seminggu Daging sapi : X
- b. 2 kali seminggu
- c. 3 kali seminggu Daging ayam : X
- d. > 3 kali seminggu
- e. lain-lain.....

27. Berapa banyak daging yang Anda beli setiap kali berbelanja ? (daging ayam)

- a. < 0,5 Kg
- b. 0,5 – 1 Kg Daging sapi : Kg
- c. 1 – 1,5 Kg
- d. 1,5 – 2 Kg Daging ayam : Kg
- e. > 2 Kg

28. Bagian apa dari daging yang biasa Anda beli ?

- a. offal/jeroan (jantung, hati, paru-paru, usus dll.)
- b. daging sayur/urat-urat
- c. daging kepala/daging iga
- d. daging lamosir
- e. lain-lain.....

29. Mengapa Anda lebih memilih bagian tersebut ?

.....
.....

30. Setelah Anda membeli daging bagaimana perlakuan selanjutnya?

- a. langsung dimasak semua dan harus habis untuk hari itu
- b. langsung dimasak tetapi untuk konsumsi beberapa hari
- c. disimpan dulu baru dimasak
- d. dimasak sebagian sisanya disimpan
- e. lain-lain.....

31. Apa alasan Anda berbelanja daging untuk keperluan sehari-hari?

- a. daging masih segar
- b. takut cepat busuk
- c. takut rasanya berubah setelah disimpan lama
- d. tidak mempunyai tempat penyimpanan
- e. lain-lain.....

32. Apa alasan Anda berbelanja daging langsung untuk keperluan beberapa hari?

- a. tersedia tempat penyimpanan yang baik
- b. jarak tempat belanja yang jauh
- c. tidak mempunyai waktu untuk belanja tiap hari
- d. menghemat energi (tenaga, waktu, transport)
- e. lain-lain.....

33. Apabila Anda menyimpan daging biasanya ditempatkan dimana?

- a. di tempat terbuka / digantung
- b. di dalam termos berisi es batu
- c. di dalam freezer
- d. di dalam refrigerator
- e. lain-lain.....

Kualitas Daging

34. Apa yang paling Anda perhatikan pada saat berbelanja daging?

- a. kebersihan lingkungan tempat belanja
- b. pedagang/produsen
- c. cara pedagang/produsen berjualan
- d. sarana yang digunakan dalam berjualan (misalnya tempat penyimpanan daging)
- e. lain-lain.....

35. Dalam memilih daging Anda melihat dari apa?

- a. warna
- b. keempukan
- c. bau
- d. kesegaran
- e. lain-lain.....

46. Ditinjau dari keefisienan waktu, tenaga dan biaya, mana yang lebih Anda sukai dalam memperoleh daging?
- dari pedagang keliling
 - langsung membeli di pasar/swalayan
47. Adakah pedagang daging keliling yang melewati rumah Anda?
- Ya
 - Tidak
48. Apabila ada bagaimana pedagang keliling tersebut menyimpan daging jualannya?
- diletakkan begitu saja
 - dibungkus
 - ditempatkan di wadah yang berisi es batu
 - ditempatkan dalam wadah khusus (freezer/refrigerator)
 - lain-lain.....
49. Jika suatu saat akan diadakan suatu metode penjualan daging dengan angkutan khusus yang dilengkapi dengan pendingin, sehingga kualitas daging dapat terjaga namun harga tetap terjangkau apakah Anda setuju?
- Ya
 - Tidak
50. Jika Anda setuju dengan metode penjualan daging dengan angkutan khusus (meat shop keliling), apakah Anda bersedia membeli /menerima jika meat shop keliling tersebut datang ke rumah Anda ?
- Ya
 - Tidak
51. Jika Anda bersedia, kapan waktu pelayanan yang paling Anda inginkan ?
- pagi (pukul 07.00 – 10.00)
 - siang (pukul 10.00 – 13.00)
 - sore (pukul 13.00 – 16.00)
 - pesan melalui telepon
 - lain-lain.....
52. Mana yang lebih Anda sukai dalam berbelanja daging :
- Daging segar
 - Daging dingin
 - Daging beku
53. Apa alasan Anda memilih jawaban di atas ?

.....

.....

.....

Uji Khi-Kuadrat (*Chi-Square Test*) untuk melihat hubungan (kebebasan) antara peubah hasil kuesioner

1. Hubungan antara tingkat Pendidikan dengan penilaian Bentuk Daging

Chi-Square Test

Expected counts are printed below observed counts

	Segar	Dingin	Beku	Total
SD	9 8.28	0 0.27	0 0.45	9
SMP	4 3.68	0 0.12	0 0.20	4
SMA	40 39.56	1 1.29	2 2.15	43
S0/S1	39 40.48	2 1.32	3 2.20	44
Total	92	3	5	100

$$\text{Chi-Sq} = 0.063 + 0.270 + 0.450 + 0.028 + 0.120 + 0.200 + 0.005 + 0.065 + 0.010 + 0.054 + 0.350 + 0.291 = 1.906$$

DF = 6

* WARNING * 4 cells with expected counts less than 1.0
 * Chi-Square approximation probably invalid
 9 cells with expected counts less than 5.0

2. Hubungan antara tingkat Pendidikan dengan penilaian Bagian Daging

Chi-Square Test

Expected counts are printed below observed counts

	Has	Lamosir	Jerohan	Iga/Kpl	Tetelan	Lainnya	Total
SD	5 4.05	1 1.98	0 0.54	1 0.99	2 1.35	0 0.09	9
SMP	4 1.80	0 0.88	0 0.24	0 0.44	0 0.60	0 0.04	4
SMA	15 19.35	16 9.46	2 2.58	4 4.73	5 6.45	1 0.43	43
S0/S1	21 19.80	5 9.68	4 2.64	6 4.84	8 6.60	0 0.44	44
Total	45	22	6	11	15	1	100

$$\text{Chi-Sq} = 0.223 + 0.485 + 0.540 + 0.000 + 0.313 + 0.090 + 2.689 + 0.880 + 0.240 + 0.440 + 0.600 + 0.040 + 0.978 + 4.521 + 0.130 + 0.113 + 0.326 + 0.756 + 0.073 + 2.263 + 0.701 + 0.278 + 0.297 + 0.440 = 17.415$$

DF = 15

* WARNING * 10 cells with expected counts less than 1.0
 * Chi-Square approximation probably invalid
 18 cells with expected counts less than 5.0

3. Hubungan antara tingkat Pendidikan dengan penilaian Cara Memilih Daging

Chi-Square Test

Expected counts are printed below observed counts

	T_Slksi	Lmk/drh	Wrn+bau	Wrn+raba	WrbauRb	Total
SD	0	1	5	0	3	9
	0.10	0.88	3.62	0.10	4.30	
SMP	0	0	3	0	1	4
	0.04	0.39	1.61	0.04	1.91	
SMA	1	2	7	1	31	42
	0.46	4.11	16.89	0.46	20.09	
S0/S1	0	6	22	0	9	37
	0.40	3.62	14.88	0.40	17.70	
Total	1	9	37	1	44	92

$$\text{Chi-Sq} = 0.098 + 0.016 + 0.526 + 0.098 + 0.395 + 0.043 + 0.391 + 1.203 + 0.043 + 0.436 + 0.647 + 1.082 + 5.792 + 0.647 + 5.929 + 0.402 + 1.566 + 3.406 + 0.402 + 4.273 = 27.398$$

DF = 12

* WARNING * 10 cells with expected counts less than 1.0

* Chi-Square approximation probably invalid

16 cells with expected counts less than 5.0

4. Hubungan antara tingkat Pendidikan dengan penilaian Lokasi Pembelian

Chi-Square Test

Expected counts are printed below observed counts

	Trd	SprMrkt	Ped_Kel	Tk_Sayur	Lain_nya	Total
SD	7	0	1	1	0	9
	6.12	0.72	1.17	0.81	0.18	
SMP	3	0	0	0	1	4
	2.72	0.32	0.52	0.36	0.08	
SMA	30	3	7	3	0	43
	29.24	3.44	5.59	3.87	0.86	
S0/S1	28	5	5	5	1	44
	29.92	3.52	5.72	3.96	0.88	
Total	68	8	13	9	2	100

$$\text{Chi-Sq} = 0.127 + 0.720 + 0.025 + 0.045 + 0.180 + 0.029 + 0.320 + 0.520 + 0.360 + 10.580 + 0.020 + 0.056 + 0.356 + 0.196 + 0.860 + 0.123 + 0.622 + 0.091 + 0.273 + 0.016 = 15.518$$

DF = 12

* WARNING * 9 cells with expected counts less than 1.0

* Chi-Square approximation probably invalid

15 cells with expected counts less than 5.0

5. Hubungan antara jenis Pekerjaan dengan penilaian Bentuk Daging

Chi-Square Test

Expected counts are printed below observed counts

	Segar	Dingin	Beku	Total
PNS	12	1	3	16
	14.72	0.48	0.80	
PSW	15	1	1	17
	15.64	0.51	0.85	
WRSW	16	0	0	16
	14.72	0.48	0.80	
TB	49	1	1	51
	46.92	1.53	2.55	
Total	92	3	5	100

$$\begin{aligned} \text{Chi-Sq} = & 0.503 + 0.563 + 6.050 + \\ & 0.026 + 0.471 + 0.026 + \\ & 0.111 + 0.480 + 0.800 + \\ & 0.092 + 0.184 + 0.942 = 10.249 \end{aligned}$$

DF = 6

* WARNING * 6 cells with expected counts less than 1.0
 * Chi-Square approximation probably invalid
 8 cells with expected counts less than 5.0

6. Hubungan antara jenis Pekerjaan dengan penilaian Bagian Daging

Chi-Square Test

Expected counts are printed below observed counts

	Has	Lamosir	Jerohan	Iga/Kpl	Tetelan	Lainnya	Total
PNS	6	3	1	2	4	0	16
	7.27	3.56	0.81	1.78	2.42	0.16	
PSW	5	7	0	2	2	1	17
	7.73	3.78	0.86	1.89	2.58	0.17	
WRSW	6	5	3	1	1	0	16
	7.27	3.56	0.81	1.78	2.42	0.16	
TB	28	7	1	6	8	0	50
	22.73	11.11	2.53	5.56	7.58	0.51	
Total	45	22	5	11	15	1	99

$$\begin{aligned} \text{Chi-Sq} = & 0.223 + 0.087 + 0.046 + 0.028 + 1.024 + 0.162 + \\ & 0.963 + 2.748 + 0.859 + 0.007 + 0.129 + 3.995 + \\ & 0.223 + 0.587 + 5.946 + 0.340 + 0.837 + 0.162 + \\ & 1.223 + 1.521 + 0.921 + 0.036 + 0.024 + 0.505 = 22.593 \end{aligned}$$

DF = 15

* WARNING * 7 cells with expected counts less than 1.0
 * Chi-Square approximation probably invalid
 17 cells with expected counts less than 5.0

4. Hubungan antara jenis Pekerjaan dengan penilaian Cara Memilih Daging

Chi-Square Test

Expected counts are printed below observed counts

	T_Slksi	Lmk/drh	Wrn+bau	Wrn+raba	WrbauRb	Total
PNS	0	2	4	0	10	16
	0.16	1.44	5.92	0.16	8.32	
PSW	1	1	5	0	10	17
	0.17	1.53	6.29	0.17	8.84	
WRSW	0	1	5	0	10	16
	0.16	1.44	5.92	0.16	8.32	
TB	0	5	23	1	22	51
	0.51	4.59	18.87	0.51	26.52	
Total	1	9	37	1	52	100

$$\text{Chi-Sq} = 0.160 + 0.218 + 0.623 + 0.160 + 0.339 + 4.052 + 0.184 + 0.265 + 0.170 + 0.152 + 0.160 + 0.134 + 0.143 + 0.160 + 0.339 + 0.510 + 0.037 + 0.904 + 0.471 + 0.770 = 9.951$$

DF = 12

* WARNING * 8 cells with expected counts less than 1.0

* Chi-Square approximation probably invalid

12 cells with expected counts less than 5.0

8. Hubungan antara jenis Pekerjaan dengan penilaian Lokasi Pembelian

Chi-Square Test

Expected counts are printed below observed counts

	Trd	SprMrkt	Ped_Kel	Tk_Sayur	Lain_nya	Total
PNS	7	4	1	3	1	16
	10.88	1.28	2.08	1.44	0.32	
PSW	14	2	0	1	0	17
	11.56	1.36	2.21	1.53	0.34	
WRSW	13	0	2	1	0	16
	10.88	1.28	2.08	1.44	0.32	
TB	34	2	10	4	1	51
	34.68	4.08	6.63	4.59	1.02	
Total	68	8	13	9	2	100

$$\text{Chi-Sq} = 1.384 + 5.780 + 0.561 + 1.690 + 1.445 + 0.515 + 0.301 + 2.210 + 0.184 + 0.340 + 0.413 + 1.280 + 0.003 + 0.134 + 0.320 + 0.013 + 1.060 + 1.713 + 0.076 + 0.000 = 19.423$$

DF = 12

* WARNING * 3 cells with expected counts less than 1.0

* Chi-Square approximation probably invalid

15 cells with expected counts less than 5.0

