

SKRIPSI

ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN DALAM PEMBELIAN DAGING KERBAU DI PERUM BULOG DIVISI REGIONAL SUMSEL BABEL DAN DI PASAR MODERN KOTA PALEMBANG

***CONSUMERS' PREFERENCE ANALYSIS IN PURCHASING
BUFFALO MEAT AT PERUM BULOG DIVISI REGIONAL
SUMSEL BABEL AND A MODERN MARKET IN PALEMBANG***



**Elna Khairunisa
05011381621102**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
202**

RINGKASAN

ELNA KHAIRUNISA. Analisis Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Daging Kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di Pasar Modern Kota Palembang (Dibimbing oleh **MUHAMMAD YAZID** dan **DESSY ADRIANI**).

Tujuan dari penelitian ini yaitu: (1) Mendeskripsikan karakteristik konsumen yang membeli daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di Pasar Modern Kota Palembang, (2) Mengkaji atribut yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di Pasar Modern Kota Palembang, dan (3) Menganalisis faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi preferensi konsumen dalam pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di Pasar Modern Kota Palembang, (4) Untuk mengkaji proses pengambilan keputusan dalam pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di Pasar Modern Kota Palembang. Teori preferensi digunakan untuk menganalisis tingkat kepuasan konsumen. Daging kerbau merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus dengan metode (*accidental sampling*). Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Februari 2020 dengan 28 konsumen daging kerbau di Perum BULOG dan 33 konsumen daging kerbau di Pasar Modern kota Palembang. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik dominan responden daging kerbau di Perum BULOG adalah berjenis kelamin wanita, beranggota keluarga 3-5 orang, umur 36-45 golongan dewasa akhir, pendapatan keluarga rata-rata diatas Rp6.000.000/bulan, pendidikan terakhir sarjana, dan jenis pekerjaan wiraswasta. Karakteristik dominan responden daging kerbau di Pasar Modern adalah berjenis kelamin wanita, beranggota keluarga 3-5 orang, umur 36-45 golongan dewasa akhir, pendapatan keluarga rata-rata Rp2.600.000-Rp6.000.000/bulan, pendidikan terakhir Sarjana, dan jenis pekerjaan BUMN. Faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen di Perum BULOG Divisi Regional Sumsl Babel Kota Palembang adalah harga, pendapatan, jumlah anggota keluarga dan usia sedangkan yang tidak mempengaruhi adalah jenis kelamin. Atribut daging kerbau yang paling dipertimbangkan dalam pembelian daging kerbau adalah ketersediaan daging kerbau.

Kata Kunci: daging kerbau, pasar modern, Perum BULOG, preferensi konsumen

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN DALAM PEMBELIAN DAGING KERBAU DI PERUM BULOG DIVISI REGIONAL SUMSEL BABEL DAN DI PASAR MODERN KOTA PALEMBANG

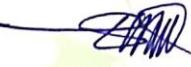
SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

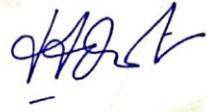
Elna Khairunisa
05011381621102

Pembimbing I


Ir. M. Yazid, M.Sc., Ph.D.
NIP. 196205101988031002

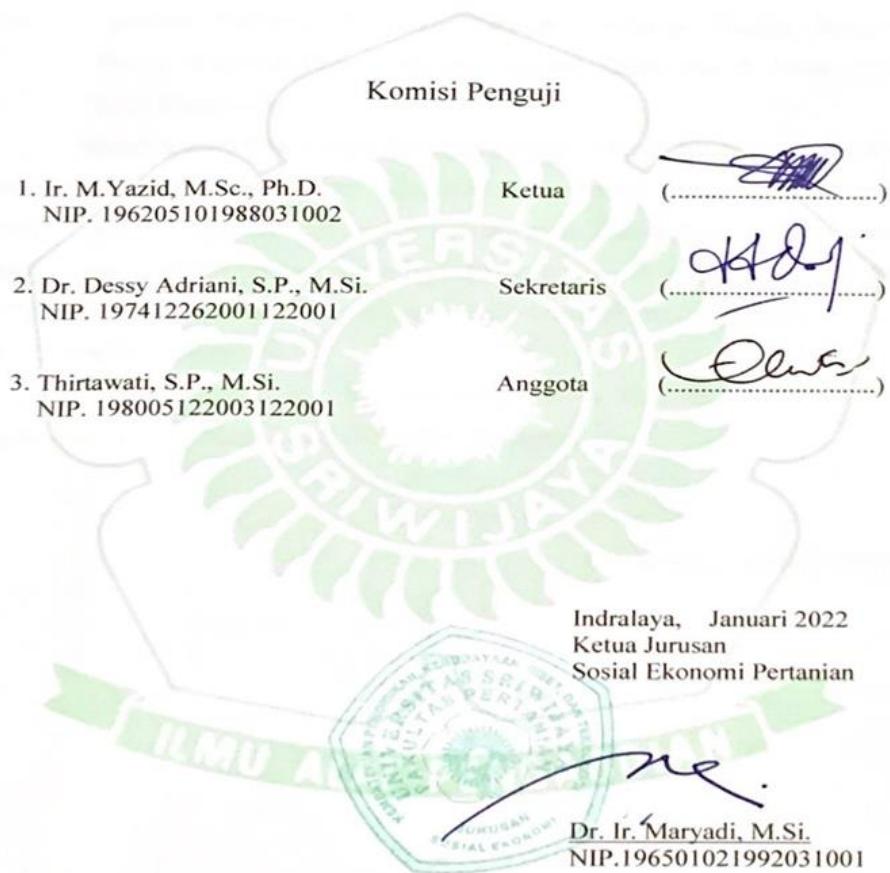
Indralaya, Januari 2022

Pembimbing II


Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001



Skripsi dengan Judul "Analisis Preferensi Konsumen dalam Pembelian Daging Kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan Pasar Modern Kota Palembang" oleh Elna Khairunisa telah dipertahankan di hadapan Komisi Pengaji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 20 Desember 2021 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim pengaji.



PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Elna Khairunisa

NIM : 05011381621102

Judul : Analisis Preferensi Konsumen dalam Pembelian Daging Kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di Pasar Modern Kota Palembang

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dibuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervise pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, dan bukan hasil penjiplakan atau plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dan tekanan dari pihak manapun.



Palembang, Januari 2022



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan berkat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dari kuliah (skripsi) yang berjudul “Analisis Preferensi Konsumen dalam Pembelian Daging Kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di Pasar Modern Kota Palembang”. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, keselamatan, kelancaran, serta kesempatan untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan, motivasi, dan materi selama proses perkuliahan dan pada tahap menyelesaikan tugas akhir perkuliahan.
3. Keluarga besar penulis yang juga memberikan dukungan, doa, dan semangat.
4. Bapak Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D. sebagai dosen pembimbing pertama yang memberikan masukan, arahan dan motivasi yang bersifat membangun, meluangkan waktu serta selalu sabar kepada penulis agar semangat dalam menyelesaikan skripsi.
5. Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si. sebagai dosen pembimbing kedua yang selalu memberikan arahan, motivasi, dan masukan yang membangun, meluangkan waktu serta selalu sabar kepada penulis agar selalu bersemangat dalam menyelesaikan skripsi dengan baik.
6. Ibu Thirtawati, S.P., M.Si. sebagai dosen pembimbing akademik penulis dan penguji di Sidang Skripsi, yang selalu memberikan motivasi, semangat dan dukungan untuk menyelesaikan skripsi dengan baik serta memberikan saran dan masukan yang sangat berguna untuk skripsi penulis agar lebih terarah dan baik.
7. Bapak Ir. Mirza Antoni, M.Si., Ph.D. sebagai dosen penelaah penulis di Seminar Proposal dan Ibu Nurilla Elysa Putri, S.P., M.Si. terimakasih sudah memberikan saran dan masukan yang sangat berguna untuk skripsi penulis agar lebih terarah dan baik.
8. Seluruh Dosen Agribisnis dan Fakultas Pertanian yang telah memberikan ilmu yang sangat berguna kepada penulis.

9. Seluruh jajaran staff akademik di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya baik di Indralaya maupun Palembang yang telah bersedia membantu mengurus berkas selama perkuliahan hingga penyusunan skripsi.
10. Ghea, Malenda, Hilda, Deta, Virna, Fenta, dan Ledhya yang selalu membantu dan membersemai disaat susah maupun senang dan memberikan motivasi serta mengingatkan agar cepat menyelesaikan skripsi.
11. Semua teman Agribisnis A Palembang 2016, terimakasih sudah mengisi hari-hari dalam masa perkuliahan.
12. Semua teman seangkatan Agribisnis 2016 yang banyak membantu semasa perkuliahan dan memberikan masukan yang membangun untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi.
13. Teman-teman seperjuangan yang memberikan motivasi, masukan untuk penulis dan banyak membantu dalam menyelesaikan skripsi.
14. Kepada pihak Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan Giant Ekstra Kenten Kota Palembang yang sudah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian di tempat.

Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan oleh penulis agar memperbaiki penulisan apda skripsi ini, karena penulis menyadari dalam penyusunan masih terdapat banyak kekurangan didalamnya. Besar harapan penulis kiranya skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua. Allahuma Aamiin.

Indralaya, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan dan Kegunaan	5
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN	7
2.1. Tinjauan Pustaka	7
2.1.1. Kerbau.....	7
2.1.2. Karakteristik Daging Kerbau	8
2.1.3. Pasar	10
2.1.3.1. Konsepsi Pasar Tradisional.....	11
2.1.3.2. Konsepsi Pasar Modern.....	12
2.1.3.2.1 Perum BULOG.....	13
2.1.4. Preferensi Konsumen.....	15
2.1.5. Atribut Produk.....	17
2.1.6. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen	19
2.1.7. Konsepsi Proses Pengambilan Keputusan Konsumen.....	21
2.1.7.1. Pengenalan Kebutuhan	22
2.1.7.2. Pencarian Informasi.....	23
2.1.7.3. Evaluasi Alternatif.....	23
2.1.7.4. Keputusan Pembelian	23
2.1.7.5. Perilaku Pasca Pembelian.....	24
2.2. Model Pendekatan.....	25
2.3. Hipotesis.....	26
2.4. Batasan Operasional.....	27
BAB 3. PELAKSANAAN KEGIATAN	29

	Halaman
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.2. Metode Penelitian	29
3.3. Metode Penarikan Contoh	29
3.4. Metode Pengumpulan Data	30
3.5. Metode Pengolahan Data	31
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1. Keadaan Umum Wilayah Administrasi.....	35
4.1.1. Letak dan Batas Wilayah Administrasi.....	35
4.1.2. Keadaan Geografi dan Topografi.....	35
4.1.3. Keadaan Cuaca dan Iklim	37
4.1.4. Demografi Kota Palembang	38
4.1.5. Sarana dan Prasarana.....	42
4.2. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	44
4.2.1. Perum BULOG Divisi Regional Sumsel-Babel	44
4.2.2. Giant Ekstra Kenten Palembang	47
4.3. Karakteristik Responden.....	49
4.3.1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	50
4.3.2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	52
4.3.3. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	53
4.3.4. Karakteristik Responden Berdasarkan Anggota Keluarga	54
4.3.5. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan	55
4.3.6. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	57
4.4. Preferensi Konsumen Daging Kerbau Terhadap Atribut Daging Kerbau	58
4.4.1. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas Terhadap Kepentingan Indikator	59
4.4.1.1. Uji Validitas Pada Indikator Daging Kerbau di Perum BULOG	60
4.4.1.2. Uji Validitas Pada Indikator Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	61
4.4.1.3. Uji Reliabilitas Pada Indikator Daging Kerbau di Perum BULOG	62
4.4.1.4. Uji Reliabilitas Pada Indikator Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	62

Halaman

4.4.2. Preferensi Konsumen Daging Kerbau Terhadap Kepentingan Atribut	63
4.4.2.1. Indikator Atribut Daging Kerbau di Perum BULOG	66
4.4.2.2. Indikator Atribut Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	76
4.5. Faktor-faktor Menjadi Preferensi Konsumen dalam Pembelian Daging Kerbau	84
4.5.1. Harga Daging Kerbau	85
4.5.2. Pendapatan Total Konsumen Daging Kerbau	86
4.5.3. Jumlah Anggota Keluarga Konsumen Daging Kerbau	87
4.5.4. Usia Konsumen Daging Kerbau.....	88
4.5.5. Jenis Kelamin Konsumen Daging Kerbau	89
4.6. Proses Pengambilan Keputusan Pembelian Daging Kerbau	89
4.6.1. Pengenalan Kebutuhan.....	90
4.6.2. Pencarian Informasi	93
4.6.3. Evaluasi Alternatif	94
4.6.4. Keputusan Pembelian.....	95
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	101
5.1. Kesimpulan	101
5.2. Saran	102
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN.....	106

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Produksi Daging Kerbau (Ton) Indonesia Periode Tahun 2018-2020	2
Tabel 1.2. Produksi Daging Kerbau (Ton) Sumatera Selatan Tahun 2018-2020	2
Tabel 1.3. Konsumsi Daging Sapi (Ton) Indonesia pada Tahun 2018-2020	3
Tabel 2.1. Kandungan Gizi dan Kalori dalam Daging Kerbau dan Daging Sapi Per100 Gram Bahan yang Dapat Dimakan	10
Tabel 3.1. Nilai Interval Kelas untuk Atribut Daging Kerbau.....	32
Tabel 3.2. Kategori Faktor-Faktor yang Menjadi Preferensi Konsumen di Perum BULOG dan Giant Ekstra Kenten	33
Tabel 4.1. Luas Wilayah Menurut Kecamatan Kota Palembang 2018	36
Tabel 4.2. Rata-Rata Suhu dan Kelembaban Udara Menurut Bulan di Kota Palembang 2018	38
Tabel 4.3. Berdasarkan Jenis Kelamin di Kota Palembang 2018	39
Tabel 4.4. Berdasarkan Golongan Umur di Kota Palembang 2018.....	40
Tabel 4.5. Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kota Palembang 2018	41
Tabel 4.6. Berdasarkan Mata Pencaharian di Kota Palembang 2018	42
Tabel 4.7. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 2021	50
Tabel 4.8. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia 2021.....	52
Tabel 4.9. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan 2021	53
Tabel 4.10. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga 2021	55
Tabel 4.11. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan 2021.....	56
Tabel 4.12. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan 2021	57
Tabel 4.13. Hasil Uji Validitas Indikator Daging Kerbau di Perum BULOG	60
Tabel 4.14. Hasil Uji Validitas Indikator Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	61
Tabel 4.15. Hasil Uji Reliabilitas Indikator Daging Kerbau di Perum BULOG	62
Tabel 4.16. Hasil Uji Reliabilitas Indikator Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	63

Halaman

Tabel 4.17. Skor Perhitungan Rata-rata Per Indikator Daging Kerbau di Perum BULOG dan Giant Ekstra Kenten	64
Tabel 4.18. Skor Rata-Rata Atribut Ketersediaan Daging Kerbau di Perum BULOG	67
Tabel 4.19. Skor Rata-Rata Atribut Kemudahan Membeli Daging Kerbau di Perum BULOG	68
Tabel 4.20. Skor Rata-Rata Atribut Kemasan di Perum BULOG	
Tabel 4.21. Skor Rata-Rata Atribut Warna Daging Kerbau di Perum BULOG.....	70
Tabel 4.22. Skor Rata-Rata Atribut Lemak Daging Kerbau di Perum BULOG.....	72
Tabel 4.23. Skor Rata-Rata Atribut Serat Daging Kerbau di Perum BULOG.....	73
Tabel 4.24. Skor Rata-Rata Atribut Etnis di Perum BULOG	74
Tabel 4.25. Skor Rata-Rata Atribut Ketersediaan Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	76
Tabel 4.26. Skor Rata-Rata Atribut Kemudahan Membeli Daging Kerba di Giant Ekstra Kenten	77
Tabel 4.27. Skor Rata-Rata Atribut Kemasan di Giant Ekstra Kenten.....	78
Tabel 4.28. Skor Rata-Rata Atribut Warna Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	79
Tabel 4.29. Skor Rata-Rata Atribut Lemak Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	81
Tabel 4.30. Skor Rata-Rata Atribut Serat Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten	82
Tabel 4.31. Skor Rata-Rata Indikator Etnis di Giant Ekstra Kenten	83
Tabel 4.32. Hasil Analisis Uji <i>Chi Square</i>	84
Tabel 4.33. Alasan Konsumen Membeli Daging Kerbau	91
Tabel 4.34. Frekuensi Konsumsi Konsumen	92
Tabel 4.35. Sumber Informasi Pembelian Daging Kerbau	93
Tabel 4.36. Aspek yang dipertimbangkan membeli Daging Kerbau	95
Tabel 4.37. Cara memutuskan Pembelian Daging Kerbau	96
Tabel 4.38. Frekuensi Konsumen Membeli Daging Kerbau dalam Satu Bulan	97
Tabel 4.39. Volume dalam Pembelian Daging Kerbau.....	98

Tabel 4.40. Tingkat Kepuasan Konsumen Pasca Pembelian Daging Kerbau.....	99
--	----

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Proses Keputusan Pembelian	22
Gambar 2.2. Model Pendekatan secara Diagram	25
Gambar 4.1. Gudang Perum BULOG Divisi Regional Sumsel-Babel	46
Gambar 4.2. Daging Kerbau di Perum BULOG	48
Gambar 4.3. Lokasi Penelitian Giant Ekstra Kenten	47
Gambar 4.4. Daging Kerbau Giant Ekstra Kenten.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Wilayah Kota Palembang	107
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian.....	108
Lampiran 3. Karakteristik Responden Daging Kerbau di Perum BULOG.	112
Lampiran 4. Karakteristik Responden Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten.....	113
Lampiran 5. Uji Validitas di Perum BULOG	114
Lampiran 6. Uji Validitas di Giant Ekstra Kenten.....	117
Lampiran 7. Uji Reliabilitas di Perum BULOG.....	120
Lampiran 8. Uji Reliabilitas di Giant Ekstra Kenten	121
Lampiran 9. Skor Total Atribut Daging Kerbau di Perum BULOG yang Mempengaruhi Preferensi konsumen.....	122
Lampiran 10. Skor Total Atribut Daging Kerbau di Giant Ekstra Kenten yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen.....	123
Lampiran 11. Skala Likert Perum BULOG	124
Lampiran 12. Skala Likert Giant Ekstra Kenten.....	125
Lampiran 13. Analisis Data Faktor-faktor Mempengaruhi Preferensi Konsumen Daging Kerbau (<i>Uji Chi Square</i>) di Perum BULOG dan Giant Ekstra Kenten	126
Lampiran 14. Pengenalan Kebutuhan Perum BULOG	132
Lampiran 15. Pengenalan Kebutuhan Giant Ekstra Kenten.....	133
Lampiran 16. Pencarian Informasi Perum BULOG.....	134
Lampiran 17. Pencarian Informasi Giant Ekstra Kenten	136
Lampiran 18. Evaluasi Alternatif Perum BULOG.....	135
Lampiran 19. Evaluasi Alternatif Giant Ekstra Kenten	136
Lampiran 20. Keputusan Pembelian Perum BULOG	138
Lampiran 21. Keputusan Pembelian Giant Ekstra Kenten.....	139
Lampiran 22. Tingkat Kepuasan Pasca Pembelian Perum BULOG	139
Lampiran 23. Tingkat Kepuasan Pasca Pembelian Giant Ekstra Kenten ...	141
Lampiran 24. Pengambilan data di Giant Ekstra Kenten.....	142
Lampiran 25. Pengambilan data di Perum BULOG	143

BIODATA

Nama/NIM	: Elna Khairunisa
Tempat/tanggal lahir	: Muara Enim, 23 September 1998
Tanggal Lulus	: 31 Januari 2021
Fakultas	: Pertanian
Judul	: Analisis Preferensi Konsumen dalam Pembelian Daging Kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan Pasar Modern Kota Palembang
Dosen Pembimbing Skripsi	: 1. Ir. M.Yazid, M.Sc., Ph.D. 2. Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
Pembimbing Akademik	: Thirtawati, S.P., M.Si.

ELNA KHAIRUNISA. Analisis Preferensi Konsumen dalam Pembelian Daging Kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan Pasar Modern Kota Palembang. (Dibimbing oleh **MUHAMMAD YAZID** dan **DESSY ADRIANI**).

Abstract

Buffalo meat is one of the food sources of animal protein that is important for nutritional needs. The objectives of this research are (1) to describe the characteristics of consumers who purchased buffalo meat at Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel and a modern market in Palembang, (2) to analyze the attributes of consumers' preference in purchasing buffalo meat, (3) to analyze the factors that become consumers' preference in purchasing buffalo meat and (4) to analyze the decision process in purchasing buffalo meat in Perum BULOG Regional Divisi Sumsel Babel and modern market in Palembang. Preference theory is used to analyze the level of customer satisfaction. The method used in this research was case study with accidental sampling. This study was completed in Februari 2020 which employed 28 customers in Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel and 33 customers in modern market. The results showed that the dominant characteristics of buffalo meat respondents in Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel were mostly female who has 3-5 family members, 36-45 age group, the average family income above Rp6.000.000/month, undergraduate, and work as entrepreneur. The

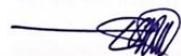
dominant characteristic of buffalo meat respondents in modern market were housewife, aged 36-45 years old, undergraduate, has 3-5 family members, and average income Rp2.600.000-6.000.000/month. The factors that influenced the preference for buffalo meat in modern market were price, income, and family members and aged, while gender was not consumers' preferences factors in purchasing buffalo meat. The attribute that mostly considered in buffalo meat was the availability buffalo meat.

Keywords : buffalo meat, consumer preferences, markets, Perum BULOG

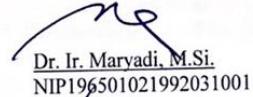
Indralaya, Januari 2022

Pembimbing I

Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian



Ir. M. Yazid., M.Sc., Ph.D
NIP.196205101988031002



Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
NIP196501021992031001

Pembimbing II



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP.197412262001122001

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu komitmen Pemerintah Indonesia adalah mewujudkan ketahanan pangan nasional, termasuk menanggulangi kerawanan pangan dan kekurangan gizi. Komitmen tersebut tertuang dalam program utama Kementerian Pertanian yaitu program peningkatan ketahanan pangan. Sementara itu, dibidang peternakan tertuang suatu program ketahanan pangan yaitu program kecukupan pangan hewani asal ternak, khususnya daging sapi. Peningkatan ketahanan pangan nasional pada hakikatnya mempunyai arti strategis bagi pembangunan nasional. Ketersediaan pangan yang cukup, aman, merata, harga terjangkau, dan bergizi merupakan pilar bagi pembangunan sumberdaya manusia. Pembangunan sumberdaya manusia yang berkualitas sebagai faktor kunci peningkatan produktivitas dalam memacu pembangunan nasional (Supardi dan Aries, 2017).

Meningkatnya jumlah penduduk dan adanya perubahan pola konsumsi serta selera masyarakat telah menyebabkan konsumsi daging secara nasional cenderung meningkat. Pencapaian kecukupan kebutuhan nutrisi terutama protein pada masyarakat akan lebih efisien apabila dilakukan dengan meningkatkan konsumsi daging (Hutabalian, 2009).

Menurut Permata (2018), Daging merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya yang tinggi, daging mengandung asam amino esensial yang lengkap dan seimbang serta beberapa jenis mineral dan vitamin. Daging merupakan produk peternakan yang diperoleh dari hasil pemotongan ternak yang sifatnya sangat mudah mengalami pembusukan (*highly perishable*). Salah satu daging yang banyak dikonsumsi adalah daging kerbau. Daging kerbau memiliki warna merah tua, seratnya lebih kasar dan tekstur liat. Daging kerbau pada dasarnya sama dengan daging sapi. Daging kerbau memiliki karakteristik Ph daging 5,4, kadar air 76,6%, protein 19%, dan kadar abu 1%. Hal ini disebabkan lebih banyak pigmentasi pada daging kerbau atau lemak intramuskulernya yang lebih sedikit. Kadar lemak daging kerbau lebih rendah sehingga dapat memenuhi

keinginan konsumen dewasa ini. Selain itu, daging kerbau juga lebih banyak mengandung jaringan ikat dan berwarna lebih gelap sehingga cenderung mengurangi kualitasnya dibandingkan daging sapi (Lawrie, 2003).

Kebutuhan akan daging di Indonesia sangat erat kaitannya dengan suplai daging dari daerah setempat maupun dalam negeri. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2010), produksi daging kerbau di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 21.096,91 ton per tahun. Hal ini dapat dibuktikan dengan Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Produksi Daging Kerbau (Ton) Indonesia Tahun 2018-2020

Tahun	Produksi (Ton/Tahun)
2018	21.096,91
2019	20.660,94
2020	20.662,15

Sumber : Badan Pusat Statistik Republik Indonesia (2020)

Sumatera Selatan terus mengalami peningkatan rata-rata produksi daging kerbau sejak tahun 2018 hingga sekarang. Produksi daging kerbau terbanyak di Sumatera Selatan terjadi pada tahun 2020 sebanyak 690,14 ton. Rata-rata penduduk Sumatera Selatan mengkonsumsi daging kerbau 1,46 kg per kapita per tahun (Badan Pusat Statistik, 2017). Produksi daging kerbau di Sumatera Selatan pada tahun 2018 hingga 2020 dapat dilihat pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2. Produksi Daging Kerbau (Ton) Sumatera Selatan Tahun 2018-2020

Tahun	Produksi (Ton/Tahun)
2018	625,23
2019	662,35
2020	690,14

Sumber : Badan Pusat Statistik Republik Indonesia (2017)

Permintaan akan daging yang meningkat setiap tahunnya membuat Indonesia kewalahan memenuhi pasar dalam negeri. Pada tahun 2015 saja konsumsi daging di Indonesia mencapai 2,56 kg/tahun per kapita, atau sebanyak 653,980 ton yang dipasok dari lokal sebanyak 416,090 ton (64%), dan impor 237,890 ton (36%) (Fikri, 2017). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik,

konsumsi daging sapi di Indonesia pada tahun 2017 mencapai 704.855 ton. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 1.3.

Tabel 1.3. Konsumsi Daging Sapi (Ton) Indonesia Tahun 2018-2020

Tahun	Produksi (Ton/Tahun)
2018	774.937
2019	819.964
2020	864.991

Sumber : Badan Pusat Statistik Republik Indonesia (2020)

Konsumsi daging sapi pada tahun 2020 sebanyak 864.991 ton dan harganya mencapai harga Rp150.000/kg, sementara harga daging sapi Impor hanya seharga Rp100.000/kg. Harga tersebut jauh dari yang dijanjikan Pemerintah yang berada pada kisaran harga Rp80.000/kg. Hal ini tentu membuat pemerintah mencari cara untuk menurunkan harga daging dengan menjual daging kerbau ke pasar nasional sebagai alternatif dari ketergantungan daging sapi impor dengan harga yang cukup tinggi (Idris, 2016).

Perum BULOG sebagai perpanjangan tangan Pemerintah telah melakukan kerjasama impor dengan India yang telah disetujui oleh Kementerian Perdagangan. Sebanyak 9.500 ton daging kerbau impor dari India tersebut telah tiba pada akhir September 2016, sisanya sebanyak 70.000 ton tiba pada akhir Desember 2016. BULOG mematok daging kerbau untuk partai besar (minimal 50 ton) seharga Rp80.000/kg, partai menengah Rp75.000/kg, dan eceran Rp70.000/kg yang nantinya dijual ke pasar-pasar tradisional. BULOG juga menjualnya di pasar murah yang dilakukannya (Yuliyyana, 2016).

Perum BULOG memiliki cara agar daging kerbau yang diproduksinya sampai ke tangan konsumen dengan menyediakan wadah bagi konsumen untuk membeli daging kerbau di Gudang Perum BULOG di Divisi Regional pada setiap daerah. Pasar sebagai tempat transaksi jual beli mengalami perkembangan yang semakin maju, perkembangan pasar modern ditandai dengan munculnya berbagai supermarket dan hypermarket. Di Sumatera Selatan, khususnya Palembang saat ini telah tumbuh pasar-pasar modern yang letaknya tidak jauh dari pasar tradisional. Untuk itu, sebagian masyarakat kini memilih pasar modern sebagai tempat dalam memenuhi kebutuhan rumah tangga, khususnya di wilayah

perkotaan. Salah satu contoh pasar modern yang ada di Kota Palembang adalah Hypermart, Carrefour, Transmart, Giant, dan lain-lain.

Saat ini peminat daging kerbau di kota Palembang cukup banyak, tingginya protein dalam daging kerbau meningkatkan minat konsumen terhadap daging kerbau. Permintaan daging kerbau mencapai 1 ton setiap minggu. Masyarakat Kota Palembang dapat memperoleh daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel atau pasar modern seperti Giant, Transmart, Hypermart, dan lain-lain. Perbedaan yang paling mendasar pada kedua tempat ini terletak pada kemudahan dalam pembelian, ketersediaan stok daging dan harga yang ditawarkan. Adanya kedua tempat tersebut konsumen kerap dihadapkan pada kebingungan dalam memilih tempat berbelanja daging kerbau karena masing-masing memiliki kriteria seperti fasilitas, mutu produk, dan waktu penjualan.

Konsumen memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada daging kerbau yang dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan membeli. Menurut Sumarwan (2004), perilaku konsumen akan sangat terkait dengan atribut produk. Atribut produk adalah karakteristik dari produk yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli produk tersebut. Penyediaan daging kerbau di Perum BULOG dan pasar modern seperti di Giant Ekstra Kenten Palembang dengan berbagai macam atribut akan mempengaruhi keputusan beli konsumen. Giant Ekstra Kenten menjadi salah satu supermarket yang penyediaan daging kerbau cukup banyak dibandingkan supermarket lain yang ada di Kota Palembang. Konsumen menginginkan daging kerbau dengan preferensinya dalam melakukan pembelian daging kerbau.

Konsumen akan memperhatikan atribut-atribut yang melekat pada daging kerbau. Oleh karena itu, produsen daging kerbau dituntut untuk mengetahui apa yang menjadi preferensi konsumen dan memberikan yang terbaik sesuai dengan preferensi konsumen.

Perilaku masyarakat yang berbeda dalam mengkonsumsi daging kerbau menunjukkan bahwa masyarakat Kota Palembang memilih daging kerbau sesuai dengan selera masing-masing. Karena itu, perlu diketahui bagaimana karakteristik konsumen yang membeli daging kerbau, atribut yang menjadi preferensi

konsumen dalam pembelian daging kerbau, serta faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian daging kerbau.

Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis preferensi konsumen terhadap pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern (Giant Ekstra Kenten) Kota Palembang.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik konsumen yang membeli daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern Kota Palembang?
2. Atribut apa saja yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern Kota Palembang?
3. Faktor apa saja yang mempengaruhi preferensi konsumen dalam pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern Kota Palembang?
4. Bagaimana proses pengambilan keputusan pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern Kota Palembang?

1.3. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian yang akan dilakukan adalah:

1. Mendeskripsikan karakteristik konsumen yang membeli daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern Kota Palembang.
2. Mengkaji atribut yang menjadi preferensi konsumen dalam pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern Kota Palembang.

3. Menganalisis faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi preferensi konsumen dalam pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern Kota Palembang.
4. Mengetahui proses pengambilan keputusan pembelian daging kerbau di Perum BULOG Divisi Regional Sumsel Babel dan di pasar modern Kota Palembang.

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai karakteristik, preferensi, dan atribut yang diinginkan konsumen sehingga dapat menjadi masukan bagi produsen.
2. Sebagai sumber informasi untuk pembaca dan peneliti lain yang akan melakukan penelitian serupa.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2017. Produksi Daging Kerbau per Provinsi, 2014-2018. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Kajian Konsumsi Bahan Pokok. Jakarta: Badan Pusat Statistik. [online] <https://www.bps.go.id>. Diakses tanggal 20 Oktober2019.
- Badan Usaha Logistik. 2017. BULOG Penyebar Informasi dan Pengembangan Misi (W3). Jakarta.
- Badan Usaha Logistik. 2007. Keputusan Direksi Perusahaan Umum (Perum) BULOG. Jakarta.
- Badan Usaha Logistik. 2018. BULOG Penyebar Informasi dan Pengembangan Misi (W3). Jakarta.
- Badan Usaha Logistik. 2018. Profil Perusahaan. [online] http://www.bulog.co.id/sejarah_v2.php. Diakses tanggal 18 Oktober 2019.
- Bambang, 2010. Sukses Beternak Sapi dan Kerbau. Pustaka Mina. Jakarta.
- Dwiyanto, K. & H. Handiwirawan. 2006. Strategi Pengembangan Ternak Kerbau Aspek Penjaringan dan Distribusi. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Edison. dan Sri, R. 2014. Pengaruh Persepsi Kualitas dan Persepsi Harga terhadap Perceived Value, Citra Perusahaan dan Minat Konsumen Membeli Beras Komersial Bulog di Kota Pekanbaru. Tepak Manajemen Bisnis [online] .6. 2-14.
- Engel, J. F., Roger D. Blackwell dan Paul W. Minniard. 1994. Perilaku Konsumen. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Fikri. 2017. Motivasi Indonesia Melakukan Kerja Sama Impor Daging Kerbau dengan India. Universitas Riau. Riau.
- Food Standards Agency. 2002. The Meat Products Regulations 2003: Guidelineson the Labeling and Declaration of Meat Content in Meat Products. Annex II. Draft for Public Consultation. Food Labeling and Standards Division.
- Ghozali, I. 2001. Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hasinah, H. & E. Handiwirawan. 2006. Keragaman Getik Ternak Kerbau di Indonesia. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.

- Hermanto, et.al. 2015. Memperkuat Kemampuan Swasembada Pangan. IARRD PRESS. Jakarta.
- Hutabalian, M. 2009. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penawaran Sapi Domestik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hutabarat, M.R. 2009. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi di Indonesia pada Tahun 2000-2009. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ibra, S. 2017. Analisis Perilaku Konsumen Dalam Membeli Cabai Merah Keriting di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Palembang. Indralaya. Universitas Sriwijaya.
- Idris, 2016. Harga Daging Sapi Lokal Tembus Rp. 150,000 Impor Cuma Rp.100.000/kg. [online] <https://www.merdeka.com/uang/harga-daging-sapi-lokal-tembus-rp-150000-impor-cuma-rp-100000kg.html>. Diakses tanggal 20 Oktober 2019.
- Komariah. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama Post Mortem Yang Berbeda. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kotler, P., 2005. Manajemen Pemasaran. Edisi ke 2. Indeks. Jakarta (ID).
- Kotler dan Gary Armstrong. 2009. Prinsip-prinsip Pemasaran. Jakarta:Erlangga
- Kotler dan Keller. 2008. Manajemen Pemasaran. Erlangga. Jakarta.
- Kotler dan Keller, 2009. Manajemen Pemasaran, Jilid I. Gramedia. Jakarta.
- Kreslita, S. 2017. Kualitas Fisik Daging Kerbau Yang Dimarinasi Jus Daun Tanaman Pepada (*Sonneratia caseolaris*) Dengan Lama Simpan Berbeda. Universitas Jambi. Jambi
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lupiyoadi, R dan Hamdani, A. 2009. Manajamen Pemasaran Jasa, Edisi Kedua. Salemba Empat. Jakarta.
- Marissa, 2008. Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Purworejo. Fakultas Pertanian Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta
- Nicky N., Dwi Susilowati., Sri Hindarti. 2019. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Keputusan Pembelian Sayuran Organik (Studi Pada Pelanggan Super Indo Malang). Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang.
- Permata. 2018. Persepsi Daging Kerbau dan Daging Sapi di Kecamatan Candi puro Kabupaten Lumajang. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Institut Pertanian Bogor

- Perpres No.112. 2007. Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern.
- Schiffman, L. G & Kanuk, L.L. 2000. Cunsumer Behavior: 7th Ed. New Jersey: Prentice Hall.
- Setiadi JN. 2003. Perilaku Konsumen, Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran. Jakarta (ID): Predana Media Group.
- Simamora, B., 2004. Riset Perilaku Konsumen. (ID). PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Simamora, B. 2009. Panduan Riset Perilaku Konsumen. Gramedia. Jakarta
- Supardi R., Aries Maesya. 2017. Pertumbuhan Ekonomi dan Kebutuhan Pangan di Indonesia. Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Universitas Pakuan Bogor.
- Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Bisnis. Alfabeta, Bandung.
- Sugiyono. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. PT Alfabet. Bandung.
- Sumarwan, U. 2004. Perilaku Konsumen, Teori, dan Penerapannya dalam Pemasaran. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Sumarwan, U. 2017. Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya. Penerbit Ghalia Indonesia. Bogor.
- Swastha. 2002. Azas-Azas Pemasaran. Liberty. Yogjakarta
- Tasman, A., 2010. Teori Preferensi Konsumen. Available at: <http://syukronali.file.wordpress>. Diakses 20 Oktober 2019.
- World Bank. 2015. Tingkat Pendapatan Perkapita Penduduk [online]. <https://www.worldbank.org/in/country/indonesia>. [diakses pada tanggal 14 Desember 2019].
- Yuliyyana, F. 2016. Perum BULOG Kelompokkan Harga Daging Kerbau Sesuai Distribusi.[online] <http://www.cnnindonesia.com/ekonomi/201609021252-92-155648/perum-bulog-kelompokkan-harga-daging-kerbau-sesuai-distribusi/>. Diakses tanggal 20 Oktober 2019.