

Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Jember

Arfil Tama Nugraha ¹⁾, Ebban Bagus Kuntadi ¹⁾, Titin Agustina ¹⁾

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember

email: Knightlamunes.kl@gmail.com; ebban.unej.faperta@unej.ac.id;
agustina.faperta@unej.ac.id

Abstract

Beef is one of the animal food ingredients that has high nutritional value. The availability of beef in traditional markets is a phenomenon that occurs in Jember Regency. Consumers who buy beef at traditional markets in Jember Regency will consider various attributes attached to beef so that consumers still choose to make purchases at traditional markets. This study aims to determine: (1) attributes of beef that are consumer preferences in traditional markets in Jember Regency; (2) the most beef attribute considered by consumers in the decision to buy beef in traditional markets in the district Jember. This research was deliberately conducted in four traditional markets in Jember Regency (Purposive Method). Sampling method using Convenience Sampling with determine respondents by Quota Sampling with a total of 60 respondents. data that are used are primary data and secondary data. The data analysis methods used are: (1) beef consumer preferences in traditional markets in Jember Regency using Chi-Square, (2) beef attribute that is most considered by respondents in district traditional markets Jember uses Fishbein multi-attributes. The results of the analysis show that: (1) Characteristics beef which is the preference of consumers in traditional markets in Jember Regency is top beef, normal beef price, brownish red meat color, and without fat.; (2) Attributes of beef considered by respondents in buying decisions beef in traditional markets in Jember Regency, successively from the most considered until less considered is the portion of meat, price, meat color, and fat content.

Keywords: *Beef, Consumer Preferences, Fishbein Multi-attributes*

PENDAHULUAN

Menurut Hadi dan Ilham (2002), peningkatan pendapatan masyarakat sejalan dengan pembangunan pertanian subsektor peternakan yang semakin meningkat menyebabkan terjadinya penurunan konsumsi bahan makanan sumber karbohidrat dan peningkatan terhadap konsumsi bahan makanan sumber protein khususnya protein hewani seperti produk perikanan dan peternakan. Lebih lanjut, Soeparno (2005) menyatakan bahwa kesadaran masyarakat akan gizi yang berasal dari komoditi ternak diikuti dengan peningkatan komoditi itu sendiri. Hal ini mendorong masyarakat sebagai konsumen untuk memilih lebih selektif dalam membeli suatu produk peternakan yang dikenal sebagai bahan pangan berprotein tinggi dan alternatif pemenuhan kebutuhan protein hewani.

Menurut Rachman (2001), struktur pola dan pengeluaran konsumsi merupakan salah satu indikator tingkat kesejahteraan rumah tangga. Dalam hal ini rumah tangga dengan pangsa pengeluaran pangan tertinggi tergolong rumah tangga dengan tingkat kesejahteraan rendah dibandingkan rumah tangga yang proporsi pengeluaran untuk pangannya rendah. Salah satu protein hewani yang masih populer di masyarakat adalah daging terutama daging sapi. Kepopuleran daging sapi di masyarakat dikarenakan kandungan yang terdapat pada daging tergolong lengkap seperti protein, energi, vitamin, mineral, dan air. Selain itu daging memiliki rasa, tekstur, dan aroma yang nikmat bila diolah dengan benar. Olahan daging sapi juga beragam tergantung dari bagian daging yang digunakan seperti digunakan untuk rawon, bakso, steak, dan sebagainya. Konsumen melakukan pembelian daging sapi di pasar-pasar baik pasar tradisional maupun pasar modern. Perbedaan kedua pasar tersebut sangat jelas dimana pasar modern memberi dan menjaga fasilitas, kenyamanan, keamanan, kualitas, dan juga kestabilan harga yang diberikan pada konsumen. Berbeda dengan pasar modern, pasar tradisional masih mempertahankan system tawar-menawar dimana kualitas pasarnya standar, harga yang fluktuatif dan fasilitas yang seadanya.

Ketersediaan daging sapi di pasar tradisional adalah fenomena yang masih terjadi di Kabupaten Jember. Keberadaan pasar tradisional harus tetap dipertahankan ditengah semakin

pesatnya perkembangan pasar modern di Kabupaten Jember. Pasar tradisional yang dulu hanya bersaing dengan Giant dan Carrefour di Matahari, kini harus bersaing juga dengan Hypermart dan Transmart. Segala fasilitas dan kenyamanan yang diberikan oleh pasar modern dikhawatirkan membuat konsumen daging sapi memilih untuk melakukan pembelian di pasar modern. Pasar tradisional akan kalah bersaing jika dibandingkan dengan pasar modern yang memberi fasilitas lebih pada konsumen. Konsumen daging sapi khususnya masih memilih melakukan pembelian di pasar tradisional karena mereka bisa melakukan tawar-menawar dan jumlah pembelian yang sesuai kebutuhan.

Keberadaan konsumen yang masih memilih untuk melakukan pembelian daging di pasar tradisional di tengah maraknya pasar modern merupakan sebuah fenomena sosial yang masih terjadi. Kecenderungan konsumen untuk melakukan pembelian di pasar modern mengkhawatirkan bagi pedagang daging sapi di pasar tradisional. Namun, sebagian besar konsumen masih tetap memilih untuk melakukan pembelian di pasar tradisional. Atribut apa yang dilihat oleh konsumen pada daging sapi sehingga konsumen masih tetap memilih untuk melakukan pembelian di pasar tradisional. Mengetahui atribut yang diinginkan konsumen merupakan informasi penting bagi pedagang daging sapi di pasar tradisional. Atribut yang melekat pada daging sapi harus diperhatikan mulai dari kualitas, kebersihan, dan harga.

Penelitian terkait dengan preferensi konsumen daging sapi telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya seperti Wijayanti (2011), Oktawanti (2007), Wijaya (2008), Hidayati dan Yesi (2016), (Anna, 2017) serta Sauali (2014). Penelitian-penelitian tersebut focus membahas preferensi konsumen daging sapi di pasar tradisional. Pada penelitian ini, ingin mengetahui apa saja atribut yang menjadi preferensi konsumen yang menjadi alasan untuk melakukan pembelian di pasar tradisional khususnya di Kabupaten Jember.

METODE PENELITIAN

Penentuan daerah penelitian menggunakan purposive method yaitu metode penentuan daerah penelitian yang dilakukan secara sengaja yang meliputi lokasi penelitian serta objek yang akan diteliti. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini dengan metode analitik dan deskriptif. Metode pengambilan contoh yang digunakan adalah Convenience Sampling. Cara pengambilan sampel adalah dengan Kuota Sampling dengan kuota sebanyak 15 responden dari empat pasar tradisional di Kabupaten Jember sehingga total sampel menjadi 60 orang. Menurut Sugiyono (2001: 60) sampling kuota adalah teknik untuk menentukan sampel dari populasi yang mempunyai ciri-ciri tertentu sampai jumlah (kuota) yang diinginkan. Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode wawancara, observasi, dan studi dokumentasi.

Permasalahan pertama terkait atribut daging sapi yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember dianalisis menggunakan pendekatan analisis Chi-square dengan mengamati uji non parametrik yaitu uji dengan jumlah populasi yang tidak diketahui. Menurut Supangat (2007) uji chi square merupakan uji hipotesis tentang asosiasi atau korelasi antara frekuensi observasi dengan frekuensi harapan yang didasarkan pada hipotesis tertentu pada setiap penelitian. Pengujian ini umumnya dilakukan dengan menggunakan dua variabel dengan tujuan untuk melihat adakah perbedaan yang nyata antara frekuensi yang diamati pada penelitian (f_o) dengan frekuensi yang diharapkan pada penelitian (f_e).

$$X^2 = \sum_{i=1}^k \left[\frac{(f_o - f_e)^2}{f_e} \right]$$

Keterangan:

X^2 : Chi-Square

f_o : Frekuensi yang diamati pada penelitian

f_e : Frekuensi yang diharapkan pada penelitian

i, k : Kategori atribut dalam variabel daging sapi di Pasar Tradisional

Dengan metode ini akan dicari apakah tidak terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut yang ada pada daging sapi (H_0) atau terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut yang ada pada daging sapi (H_1). H_0 ditolak jika X^2 hitung $> X^2$ tabel dan H_0 diterima jika X^2 hitung $\leq X^2$ tabel.

Permasalahan kedua terkait atribut daging sapi yang paling dipertimbangkan konsumen dalam keputusan membeli daging sapi di pasar tradisional Kabupaten Jember dianalisis menggunakan pendekatan analisis Fishbein dengan cara mencari skor sikap konsumen (A_o) dengan cara mencari nilai tingkat kepercayaan konsumen terhadap atribut daging sapi (b_i) dan dimensi evaluasi konsumen terhadap atribut daging sapi (e_i).

$$A_o = \sum_{i=1}^n b_i \cdot e_i$$

Keterangan:

A_o : Sikap konsumen terhadap daging sapi

b_i : Tingkat kepercayaan konsumen bahwa daging sapi yang dibeli memiliki ke- i

e_i : dimensi evaluatif konsumen terhadap variable ke- i yang dimiliki daging sapi

Langkah-langkahnya adalah dengan menentukan nilai kepercayaan dan evaluasi dengan menentukan standar penilaian (scoring) dengan menggunakan skala likert pada masing-masing atribut daging sapi yang dinilai, yaitu:

- 5 untuk sangat baik
- 4 untuk baik
- 3 untuk cukup baik
- 2 untuk tidak baik
- 1 untuk sangat tidak baik

Adapun Atribut daging sapi yang diamati:

- 1 Bagian daging sapi
- 2 Harga daging sapi
- 3 Warna daging sapi
- 4 Kandungan lemak daging sapi

Selanjutnya, mengurutkan indeks sikap konsumen dari nilai yang tertinggi hingga terendah adalah cara untuk menentukan atribut mana yang dominan dipertimbangkan oleh konsumen. Indeks sikap konsumen (A_o) yang tertinggi terhadap suatu atribut daging sapi menunjukkan bahwa atribut tersebut merupakan atribut yang dominan dipertimbangkan oleh konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Preferensi Konsumen Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kabupaten Jember

Preferensi daging sapi secara langsung dapat diketahui dengan melihat kategori atau kriteria atribut yang paling banyak dipilih oleh responden. Atribut daging sapi yang ingin di teliti adalah bagian daging sapi, harga, warna daging sapi, dan kandungan lemak daging sapi. Hasil dari analisis Chi Square diketahui bahwa preferensi konsumen terhadap daging sapi pada pasar tradisional di Kabupaten Jember yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Analisis Chi Square

No	Atribut Daging Sapi	X ² hitung	df	X ² tabel	Keterangan
1	Bagian Daging	9,6	1	3,841	Berbeda nyata
2	Harga	19,6	2	5,991	Berbeda nyata
3	Warna Daging	6,1	2	5,991	Berbeda nyata
4	Kandungan Lemak	14,8	2	5,991	Berbeda nyata

Sumber: Data Primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa semua attribute yang diamati dalam penelitian ini berbeda nyata dengan taraf kepercayaan 95% yang berarti hipotesis nol (H_o) ditolak dan

hipotesis alternative (H1) diterima karena X^2 hitung lebih besar dari pada X^2 tabel. Artinya, preferensi responden terhadap daging sapi di Kabupaten Jember tidak sama atau terdapat perbedaan preferensi responden terhadap daging sapi.

Preferensi responden terhadap daging sapi dapat diketahui dengan melihat atribut yang paling banyak dipilih oleh responden. Atribut yang paling banyak dipilih dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Preferensi Responden Terhadap Daging Sapi

Atribut Daging Sapi	Kategori Atribut Daging Sapi	Jumlah (orang)	Persentase (%)	Keterangan
Bagian Daging	Bagian Atas	42	70	Bagian Atas
	Bagian Bawah	18	30	
Harga	Murah	26	43,33	Normal
	Normal	30	50	
	Mahal	4	6,67	
Warna Daging	Merah Kecoklatan	25	41,7	Merah Kecoklatan
	Merah Hati	24	40	
	Merah Cerah	11	18,3	
	Merah Muda	0	0	
Kandungan Lemak	Lemak Banyak	6	10	Tanpa Lemak
	Lemak Sedikit	26	43,3	
	Tanpa Lemak	28	46,7	

Sumber: Data Primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa daging sapi yang disukai oleh responden di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah daging sapi bagian atas, memiliki harga normal, warna daging merah kecoklatan, dan tanpa memiliki kandungan lemak. Penjelasan mengenai preferensi konsumen terhadap berbagai atribut daging dapat dilihat sebagai berikut:

1. Bagian Daging Sapi

Bagian daging sapi yang paling disukai adalah bagian atas dan itu sesuai dengan rekomendasi daging sapi untuk olahan. Responden di pasar tradisional Kabupaten Jember lebih memilih daging bagian atas karena lebih banyak variasi dagingnya, lebih banyak kandungan daging dan lebih enak dibandingkan daging bagian bawah. Karena bagian bawah lebih banyak organ gerak dan otot-otot yang kuat membuatnya cukup sulit untuk diolah.

2. Harga Daging Sapi

Harga daging yang dipilih oleh responden di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah harga yang normal dan mengikuti kualitas yang diberikan penjual. Alasan responden memilih harga normal karena mereka percaya bahwa kualitas daging berbanding lurus dengan harga. Artinya, semakin mahal daging maka kualitas semakin bagus sehingga wajar saja jika harga daging yang dibeli biasa saja bagi mereka. Berbeda dengan responden yang memilih harga daging yang murah karena walaupun murah masih ada beberapa penjual yang memberi daging berkualitas baik. Sedangkan responden yang memilih harga mahal lebih mengutamakan kualitas daging yang mereka beli.

3. Warna Daging Sapi

Warna daging sapi yang disukai responden pasar tradisional Kabupaten Jember adalah warna daging sapi yang merah kecoklatan sebanyak 25 orang atau 41,7%. Jumlah responden ini berbanding tipis dengan responden yang memilih warna daging merah hati. Kebanyakan responden memilih warna merah kecoklatan karena mereka percaya warna itu adalah warna daging yang lebih natural terlihat dipasar ketimbang warna lainnya. Sehingga kebanyakan responden tidak terlalu membandingkan dengan warna daging yang lain. Sedangkan

responden yang memilih warna merah hati percaya bahwa warna merah hati adalah warna yang lebih baik dan terlihat lebih nikmat saat diolah dibandingkan warna lainnya.

4. Kandungan Lemak Daging Sapi

Responden dipasar kurang menyadari bahwa hampir seluruh lapisan daging memiliki garis lemak dan pemotongan adalah kunci dari pemisahan lemak dan serat daging. Kandungan lemak daging sapi yang disukai oleh responden di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah daging yang tidak memiliki lemak atau tanpa lemak. Alasan responden memilih daging tanpa lemak karena daging yang diolah dengan lemak memiliki kandungan kolesterol yang tinggi. Selain itu, pembelian daging tanpa lemak juga mereka lakukan untuk anak mereka yang masih balita sehingga daging tanpa lemak adalah yang paling cocok. Responden yang bekerja sebagai pengolah daging seperti pedagang bakso dan cilok memilih membeli tanpa lemak atau hanya menggunakan sedikit lemak.

Keyakinan dan Evaluasi terhadap Atribut Daging Sapi

Sikap responden daging sapi merupakan ungkapan perasaan responden tentang daging sapi apakah disukai atau tidak. Pengetahuan responden mengenai daging sapi, atribut, dan manfaatnya adalah kepercayaan responden terhadap daging sapi. Keyakinan dan evaluasi responden terhadap daging sapi dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Keyakinan Responden (bi) terhadap Atribut Daging Sapi

Atribut Daging Sapi	Nilai					Nilai Total	Rata-rata
	5	4	3	2	1		
Bagian Daging	13	29	17	1	0	60	3,9
	65	116	51	2	0	234	
Harga	13	26	21	0	0	60	3,87
	65	104	63	0	0	232	
Warna Daging	5	22	30	3	0	60	3,48
	25	88	90	6	0	209	
Kandungan Lemak	1	16	37	6	0	60	3,20
	5	64	111	12	0	192	

Sumber: Data Primer diolah, 2020

Tabel 3 menunjukkan bahwa atribut yang paling baik diyakini oleh responden adalah bagian daging atau dapat dikatakan responden mempunyai keyakinan bahwa bagian daging yang dibeli oleh responden adalah bagian daging sapi yang paling baik. Atribut daging sapi yang kurang diyakini oleh responden adalah atribut kandungan lemak. Keadaan dilapang menunjukkan bahwa responden percaya bahwa daging sapi yang mereka beli memiliki bagian daging yang mereka inginkan. Hal ini dikarenakan responden saat melakukan pembelian memilih langsung dan memahami bagian daging yang akan dibeli sehingga responden sangat percaya dengan bagian daging sapi yang mereka pilih. Sedangkan kandungan lemak sebagai atribut yang kurang diyakini dikarenakan tidak semua responden mengerti akan apa itu marbling pada daging serta ada beberapa penjual daging sapi yang masih menyelipkan lemak untuk menambah berat pembelian. Sehingga responden kurang meyakini kandungan lemak yang mereka beli. Nilai evaluasi terhadap atribut daging sapi dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Evaluasi Responden (ei) Terhadap Atribut Daging Sapi

Atribut Daging Sapi	Nilai					Nilai Total	Rata-rata
	5	4	3	2	1		
Bagian Daging	19	28	11	2	0	60	4,06
	95	112	33	4	0	244	
Harga	17	25	18	0	0	60	3,98
	85	100	54	0	0	239	
Warna Daging	3	18	25	14	0	60	3,16
	15	72	75	28	0	190	
Kandungan Lemak	1	22	21	16	0	60	3,13
	5	88	63	32	0	188	

Sumber: Data Primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 4. diketahui bahwa atribut yang paling dipertimbangkan dalam pembelian daging sapi di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah atribut bagian daging sapi. Responden merasa bahwa penilaian terhadap bagian daging sapi adalah hal yang paling penting dalam menentukan sikap terhadap pembelian daging sapi. Fakta di lapangan menunjukkan bahwa responden lebih memilih penjual daging sapi yang sudah menjadi langganan sehingga mereka lebih leluasa untuk memilih produk daging sapi tanpa khawatir. Dalam penelitian terdahulu oleh Wijayanti (2011), Oktawanti (2007), dan Wijaya (2008) responden lebih mementingkan warna daging dibandingkan bagian daging, tapi saat pembelian di pasar tradisional Kabupaten Jember, responden justru memilih untuk mencari bagian daging yang diinginkan lalu menanyakan harga yang ditawarkan setelah itu baru memperhatikan warna daging dan kandungan lemak. Nilai indeks sikap responden (Ao) terhadap daging sapi dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Sikap Responden Terhadap Daging Sapi di Kabupaten Jember

Atribut Daging Sapi	Keyakinan	Evaluasi	Sikap	Peringkat
Bagian Daging	3,90	4,06	15,8340	I
Harga	3,87	3,98	15,4026	II
Warna Daging	3,48	3,16	10,9968	III
Kandungan Lemak	3,20	3,13	10,0160	IV

Sumber: Data Primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa indeks sikap responden terhadap atribut yang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian daging sapi berturut turut dari yang tertinggi hingga yang terendah adalah bagian daging sapi dengan indeks sebesar 15,8340, harga dengan indeks 15,4026, warna daging dengan indeks 10,9968, dan terendah kandungan lemak dengan indeks 10,0160. Semakin tinggi nilai indeksnya maka semakin penting atribut tersebut untuk dipertimbangkan sebelum melakukan pembelian. Berdasarkan indeks tersebut maka peringkat pertama adalah bagian daging, kedua harga, ketiga warna daging, dan keempat, kandungan lemak. Responden di pasar tradisional Kabupaten Jember lebih memilih untuk memulai pembelian dari memilih bagian daging, lalu mengetahui harga yang ditawarkan, melihat warna daging sapi, lalu menetapkan kandungan lemak yang akan dibeli.

Kesimpulan

Karakteristik daging sapi yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah daging sapi bagian atas, harga daging sapi normal, warna daging merah kecoklatan, dan tanpa lemak. Atribut daging sapi yang dipertimbangkan oleh responden dalam keputusan membeli daging sapi di pasar tradisional Kabupaten Jember berturut-turut dari yang

paling dipertimbangkan sampai kurang dipertimbangkan adalah bagian daging, harga, warna daging, dan kandungan lemak.

REFERENSI

- Anna, Nadia Putri (2017). Preferensi Konsumen Terhadap Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Padang (Studi Kasus "Pasar Raya" Kota Padang). Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Hadi, P. U., dan Ilham, N. 2002. Problem dan prospek pengembangan usaha pembibitan sapi potong di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(4), 148-157.
- Oktawanti, FD. 2007. Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Kota Surakarta. *Skripsi*. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Rachman, HPS. 2001. Kajian Pola Konsumsi dan Permintaan Pangan Masyarakat Berpendapatan Rendah Jawa Tengah dan Nusa Tenggara Barat. Dalam *Jurnal Agro Ekonomi*: 15 (2): 36-53. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Bogor.
- Sauali, Y. 2014. Analisis preferensi konsumen terhadap konsumsi daging sapi di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. *Skripsi*: Universitas Negeri Gorontalo.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sugiyono, 2001. *Metode Penelitian*, Bandung: CV Alfa Beta.
- Supangat, Andi. (2007). *Statistika Dalam Kajian Deskriptif, Inferensi, dan Nonparametrik*. Jakarta: Kencana.
- Wijaya, MA. 2008. Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kabupaten Purworejo. *Skripsi*. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Wijayanti, MR. (2011). Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kabupaten Karanganyar. *Skripsi* Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.