

**ANALISIS PERMINTAAN DAGING SAPI
DI KOTA PAYAKUMBUH**



Oleh :

MEGA LESTARI
03 164 075



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2008



Analisis Permintaan Daging Sapi di kota Payakumbuh

Mega Lestari, dibawah bimbingan :
Dr. Ir. Jafrinur, MSP dan Ir. Boyon MP
Program Studi Sosial Ekonomi Peternakan
Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2008

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) variabel yang mempengaruhi permintaan daging sapi dikota Payakumbuh, (2) untuk mengetahui respon permintaan daging sapi dikota payakumbuh yang dilihat dari elastisitas permintaan daging sapi terhadap perubahan variabel-variabel yang mempengaruhinya.

Penelitian di laksanakan di Kota Payakumbuh. Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka dengan analisis ekonometrika, yaitu membuat model permintaan untuk daging sapi di Kota Payakumbuh. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data time series dari tahun 1997-2006.

Hasil penelitian permintaan terhadap daging sapi dikota Payakumbuh dipengaruhi oleh variabel harga daging sapi, harga telur ayam ras, harga kacang merah, harga beras, dan pendapatan perkapita, dimana 97,3% variasi permintaan daging sapi dapat dijelaskan oleh variasi dari kelima variabel tsb. Nilai elastisitas harga daging sapi 1,933, permintaan terhadap daging sapi responsif terhadap perubahan harga daging sapi. Yang menjadi barang komplementer adalah telur ayam ras, kacang merah, dan beras dengan nilai elastisitas silangnya -1080, -1,022, dan -0,611. Pendapatan perkapita elastisitasnya bersifat elastis

Kata kunci : Daging sapi, permintaan, elastisitas, pendapatan

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan tingginya laju pertumbuhan penduduk yang diikuti oleh peningkatan kesadaran masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi untuk tubuh, maka semakin tinggi kebutuhan dan permintaan terhadap bahan makanan yang mengandung nilai gizi tinggi terutama yang berasal dari ternak. Untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap produk hasil ternak maka perlu didukung oleh peningkatan populasi ternak.

Bahan makanan atau pangan adalah berbagai jenis bahan makanan baik nabati maupun hewani yang harus tersedia untuk dikonsumsi oleh masyarakat namun untuk dapat hidup sehat pola konsumsi pangan masyarakat harus diarahkan menuju pola beragam dan berimbang. Daging merupakan salah satu bahan makanan yang bernilai gizi karena memiliki zat yang kaya akan protein, lemak, dan mineral serta zat-zat lain yang dibutuhkan oleh tubuh. Oleh karena itu usaha untuk meningkatkan konsumsi protein hewani sangatlah tinggi.

Dalam rangka peningkatan konsumsi pangan masyarakat, maka pemerintah telah melakukan kebijakan pembangunan ke depan melalui Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG). Menurut Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) tahun 2004, kecukupan kalori dan protein yang dibutuhkan perhari bagi penduduk Indonesia untuk dapat hidup sehat dan dinamis sebesar 2.000 kalori dan 52 gram pada tingkat konsumsi, serta 2.200 kkal dan 57 gram pada tingkat penyediaan. Dari data Badan Pusat Statistik tahun 2005 pola konsumsi pangan kota Payakumbuh kalau dilihat dari total energinya sudah mencapai 2.311 kalori/kapita/hari yang berasal dari 2.208 kalori nabati (95,54%)

dan 103 kalori hewani (4,46 %), namun sumbangan kalori terbesar bukan berasal dari pangan hewani (daging sapi) tetapi berasal dari kelompok padi-padian yaitu sebesar 1.419 kalori/kapita/hari atau 61,4%, Kelompok minyak atau lemak sebesar 193 kalori/kapita/hari atau 8,35% dan kelompok gula sebesar 150 kalori/kapita/hari atau 6,49%. Ketersediaan protein untuk dikonsumsi di kota Payakumbuh tahun 2005 sudah memenuhi standar kebutuhan yang telah ditetapkan WKPG yaitu 56,49 gr/kapita/hari yang terdiri dari protein nabati 45,36 gr/kapita/hari dan protein hewani sebesar 11,13 gr/kapita/hari (19,68%) kelompok protein terbesar juga berasal dari padi-padian yakni 34,79 gr/kapita/hari (61,59) (Data Badan Pusat Statistik, 2005). untuk kelompok pangan padi-padian, minyak, dan lemak serta buah/biji berminyak sudah mendekati ideal atau melebihi anjuran.

Karena masih rendahnya tingkat konsumsi protein hasil hewani asal ternak penduduk kota Payakumbuh dimana masih dibawah tingkat konsumsi yang disarankan untuk mencapai mutu gizi yang baik perlu terus diupayakan peningkatan konsumsi masyarakat terhadap pangan yang dimaksud. Apabila dilihat perkembangan 5 tahun terakhir konsumsi masyarakat terhadap daging sapi mengalami peningkatan yang cukup signifikan, hal ini terlihat dari perkembangan konsumsi daging sapi di Kota Payakumbuh 2002-2006 sebagai berikut:

Tabel 1 : Perkembangan konsumsi daging Sapi di Kota Payakumbuh
(2002-2006)

| Tahun | Daging Sapi (Kg) | Jumlah Penduduk | Konsumsi perkapita |
|-------|------------------|-----------------|--------------------|
| 2002 | 190.000 | 99.032 | 1,91 |
| 2003 | 198.138 | 101.878 | 1,94 |
| 2004 | 202.995 | 102.540 | 1,97 |
| 2005 | 213.128 | 103.330 | 2,06 |
| 2006 | 355.536 | 104.146 | 3,41 |

Sumber : Dinas Peternakan dan Perikanan kota Payakumbuh

Tetapi konsumsi Payakumbuh terhadap daging sapi tahun 2006 baru mencapai 3,41 gr/kap/hari sedangkan yang dianjurkan 6 gr/kap/hari. Rendahnya tingkat konsumsi terhadap daging tidak bisa diduga disebabkan oleh harga yang tinggi saja karena permintaan terhadap suatu barang dipengaruhi beberapa faktor diantaranya yaitu pendapatan, harga barang bersangkutan dan harga barang lain yang berhubungan dengan barang yang bersangkutan (barang substitusi dan barang komplementer)

Rendahnya konsumsi daging sapi yang merupakan salah satu hasil ternak yang mengandung protein, air, lemak, karbohidrat dan komponen organik lainnya dapat memberikan dampak negatif terhadap keseimbangan gizi masyarakat (anak-anak, remaja, dewasa, ibu-ibu hamil dan lain-lain). Kekurangan gizi ini sangat erat kaitannya dengan tingkat pertumbuhan fisik dan kecerdasan otak bagi penduduk dalam usia perkembangan, serta bagi orang dewasa dapat menghambat dan membatasi usia kerja. Hal ini akan menyebabkan rendahnya kualitas sumber daya manusia dikota Payakumbuh. Berdasarkan gambaran diatas maka penulis ingin

melakukan penelitian tentang "Analisis Permintaan Daging Sapi di kota Payakumbuh".

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka perumusan masalah yang teridentifikasi adalah :

1. Variabel apa yang mempengaruhi permintaan daging sapi di kota Payakumbuh
2. Bagaimana respon permintaan daging sapi di kota Payakumbuh yang dilihat dari elastisitas permintaan daging sapi terhadap perubahan variabel-variabel yang mempengaruhinya

C. Tujuan penelitian

1. Untuk mengetahui variabel-variabel yang mempengaruhi permintaan daging sapi di kota Payakumbuh
2. Untuk mengetahui respon permintaan daging sapi di kota Payakumbuh yang dilihat dari elastisitas permintaan daging sapi terhadap perubahan variabel-variabel yang mempengaruhinya.

D. Manfaat Penelitian

1. Diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran yang berguna pada pihak yang berwenang dan masukan bagi dinas terkait dalam menyusun kebijakan-kebijakan untuk meningkatkan status gizi masyarakat terutama protein hewani khususnya konsumsi daging
2. Serta dapat menjadi informasi dan bahan rujukan bagi peneliti berikutnya.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN.

1. Permintaan terhadap daging sapi di Kota Payakumbuh dipengaruhi oleh variabel-variabel : harga daging sapi, harga telur ayam ras, harga kacang merah, harga beras, dan pendapatan perkapita.
2. Permintaan terhadap daging sapi di Kota Payakumbuh tidak berpengaruh oleh jumlah penduduk, harga ikan laut, dan harga daging broiler.
3. Barang komplementer terhadap daging sapi di Kota Payakumbuh adalah telur ayam ras, kacang merah, dan beras
5. Permintaan terhadap daging sapi di Kota Payakumbuh responsif terhadap harga daging sapi dengan nilai elastisitas 1,933.
6. Elastisitas harga daging sapi di Kota Payakumbuh bersifat elastis dengan nilai 1,933.
7. Hasil dari penelitian ini bertentangan dengan teori ekonomi yang menyatakan jika harga naik maka permintaan akan berkurang disini jika harga naik maka permintaan akan naik pula.

B. SARAN.

Perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan konsumsi terhadap daging mengingat daging mempunyai nilai gizi yang tinggi sehingga pemenuhan kebutuhan hewani masyarakat dapat dicapai maka Payakumbuh dapat menjadi masyarakat yang sehat dan dinamis, sehingga apa yang menjadi sasaran Widya Karya Pangan dan Gizi dapat tercapai.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, D. 2005. Karakteristik konsumen rumah tangga dan hubungannya dengan jumlah konsumsi daging sapi di Kota Bukittinggi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang
- Badan Pusat Statistik. 2004. Kota Payakumbuh dalam Angka 2005. Badan Pusat Statistik Sumatra Barat, Padang.
- Badan Pusat Statistik. 2005. Neraca Bahan Makanan Payakumbuh 2005. Badan Pusat Statistik Sumatra Barat, Padang.
- Downey, D dan S.P. Erickson. 1992. Manajemen Usaha Agribisnis. Erlangga, Jakarta.
- Eachern, W. 2002. Ekonomi Mikro diterjemahkan oleh Sigit Triandaru. Salemba Empat, Jakarta.
- Engel, J.F., R.D. Blackwell dan b.w. Minard. 1994. Perilaku Consumer. Jilid I. Bina Rupa Aksara, Jakarta.
- Firdaus, M. 2004. Ekonometrika Suatu Pendekatan Aplikatif. PT. Bina Aksara, Jakarta
- Herlambang, T. 2002. Ekonomi Manajerial dan Strategi Bersaing. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Hartowo, D., Faunah dan Winarti, F.X. 1999. Pengantar Ilmu Ekonomi. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Ilham, N., S. Hastuti dan J. K. Kariyasa. 2002. Pendugaan parameter dan elastisitas penawaran dan permintaan Beberapa jenis daging di Indonesia. Jurnal Agroekonomi volume 20 nomor 2 Oktober 2002.
- Jafrinur. 2006. Perilaku konsumen rumah tangga dalam mengkonsumsi daging kasus Propinsi Sumatera Barat. Desertasi, Program Pasca Sarjana Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Kemalawaty, M. 1999. Analisis konsumsi pangan sumber protein hewani di Propinsi Aceh. Tesis (Unpublised). Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kuntjoro, S. U. 1984. Permintaan bahan pangan penting di Indonesia. Disertasi (Unpublised). Fakultas Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lipsey, R.G dan Peter O. Steiner. 1992. Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro. Edisi 8. jilid I. Erlangga, Jakarta.