

**PERILAKU KONSUMEN DAGING AYAM GORENG
(*FRIED CHICKEN*) KAKI LIMA
DI KOTA PADANG**



SKRIPSI

OLEH:

**MASRAINI
03 164 056**



Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2008

PERILAKU KONSUMEN DAGING AYAM GORENG (*FRIED CHICKEN*) KAKI LIMA DI KOTA PADANG

Masraini, dibawah Bimbingan
Dr. Ir. H. Jafrinur, MSP dan Fitrini, SP
Program Studi Sosial Ekonomi Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2008

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik konsumen dan melihat faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima di kota Padang. Variabel penelitian terdiri dari: umur, pendidikan, pekerjaan, pendapatan, harga barang substitusi (harga bakso, harga mie ayam, harga pecel lele dan harga pecel ayam) serta harga daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima itu sendiri. Penelitian ini dilakukan di kota Padang pada tujuh kecamatan, yaitu kecamatan yang berada di pusat kota (Kec. Padang Utara, Kec. Padang Barat, Kec. Nanggalo) dan kecamatan yang berada di pinggir kota (Kec. Lubuk Begalung, Kec. Lubuk Kilangan, Kec. Kuranji dan Kec. Koto Tengah). Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey. Penentuan responden dilakukan dengan teknik tidak berpeluang (*Non Probability Sampling*) -yaitu *accidental sampling*- dimana respondennya adalah konsumen daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima yang ditemui pada waktu penelitian. Data yang digunakan adalah data primer. Perhitungan regresi berganda dilakukan dengan menggunakan SPSS 12.

Hasil penelitian secara agregat menunjukkan bahwa responden penelitian yang banyak mengkonsumsi daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima ini adalah mereka yang berada pada golongan umur 15 – 25 tahun (86%) dengan konsumsi sebesar 9,2 gram/kapita/hari, pendidikan yang banyak tergolong kepada pendidikan menengah (SLTA) sebesar 55% dengan rata-rata jumlah konsumsi 8,5 gram/kapita/hari, dan pekerjaan sebagian besar pelajar/mahasiswa sebanyak 56% dengan konsumsi rata-rata 6,7 gram/kapita/hari. Hasil penelitian secara statistik menunjukkan bahwa umur dan pendidikan merupakan faktor sosiodemografi (non ekonomi) yang berpengaruh terhadap tingkat konsumsi daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima. Faktor ekonomi yang berpengaruh adalah pendapatan dan harga daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima itu sendiri. Sedangkan pekerjaan dan harga barang substitusi tidak signifikan terhadap tingkat konsumsi daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima, karena nilai signifikannya lebih besar dari taraf nyata 10%.

Kata Kunci : Perilaku konsumen, daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bahan pangan asal ternak berupa daging, telur dan susu mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti lemak, energi, protein dan banyak zat lainnya. Dalam kehidupan, pemenuhan kebutuhan gizi dalam tubuh hendaknya menjadi perhatian utama, karena gizi yang cukup dan seimbang dalam tubuh dapat menciptakan masyarakat yang sehat dan dinamis. Masyarakat sehat dan dinamis merupakan kondisi yang diinginkan dalam pembangunan bangsa.

Pola konsumsi penduduk Indonesia terdiri dari padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah atau bijian berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah. Ketersediaan pangan dalam bentuk energi dan protein pada tahun 2004 secara kuantitas menunjukkan keragaan yang lebih dari cukup, yakni sekitar 3.151 kkal dan 75,31 gram protein perkapita perhari dimana angka tersebut lebih tinggi dari yang direkomendasikan oleh Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG) VIII tahun 2004, yaitu ketersediaan energi 2.200 kkal perhari dan protein 57 gram perkapita perhari.

Menurut laporan Dinas Peternakan Propinsi Sumatera Barat tahun 2006, tingkat konsumsi protein hewani penduduk Sumatera Barat terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2002, konsumsinya baru 4,543 gr/kapita/hari, pada tahun 2004 tingkat konsumsi protein hewani mencapai 5,430 gr/kapita/hari dan tahun 2005 tingkat konsumsi sedikit menurun yaitu 4,951 gr/kapita/hari. Selama periode 2002-2005 terjadi pertumbuhan sebesar 3,41%, namun demikian tingkat konsumsi penduduk Sumatera Barat terhadap protein hewani masih dibawah tingkat konsumsi yang disarankan oleh Widya Karya Pangan dan Gizi tahun 1998, yaitu

sebesar 6 gr/kapita/hari (Dirjen Bina Produksi Peternakan, 2002). Dari total konsumsi protein hewani, komoditi daging memberikan kontribusi paling besar yaitu 61,86%. Daging ini bersumber dari daging ternak besar dan ternak unggas (Statistik Peternakan Propinsi Sumatera Barat).

Seiring dengan perkembangan zaman serta meningkatnya ilmu pengetahuan dan perokonomian masyarakat dapat mempengaruhi pola konsumsi masyarakat dalam pemenuhan kebutuhannya, mengkonsumsi produk olahan atau produk siap saji sudah menjadi trend atau gaya hidup masyarakat sekarang terutama masyarakat perkotaan. Aktifitas atau kesibukan menjadikan mereka lebih cenderung memilih kemudahan dan kepraktisan yang tidak memakan waktu lama untuk memenuhi kebutuhannya, termasuk kebutuhan protein hewani.

Sekarang ini banyak restoran-restoran siap saji (*fast food*) yang bahan baku utamanya daging ayam (*KFC, CFC, Texas fried chicken*). Konsumsi masyarakat terhadap *fried chicken* ini cukup tinggi, ini terlihat banyaknya restoran-restoran yang bermunculan, seperti yang terlihat di kota Padang. Dari penelitian sebelumnya (Yelsi, 2007) yang melakukan penelitian pada restoran-restoran *fried chicken* di kota Padang menunjukkan tingkat konsumsi masyarakat kota Padang cukup tinggi, ini terlihat pada tiap-tiap restoran yang ada di kota Padang di kunjungi lebih kurang 500 pengunjung tiap harinya dengan penjualan setiap harinya mencapai 1000 potong *fried chicken*, restoran-restoran *fried chicken* ini banyak dikunjungi oleh masyarakat kalangan atas atau mereka yang berpendapat menengah keatas.

Untuk memenuhi konsumsi konsumen terhadap *fried chicken*, maka juga bermunculan *fried chicken* non waralaba sebagai usaha *fried chicken* lokal yang

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan telah diuji secara statistik, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Dilihat dari karakteristiknya, konsumen yang banyak mengkonsumsi daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima ini adalah wanita, berumur antara 15-25 tahun, dengan tingkat pendidikan paling banyak adalah tamatan SLTA (tingkat pendidikan menengah), dengan pekerjaan sebagai pelajar/mahasiswa sebanyak 56% dan memiliki pendapatan antara Rp 500.000,- sampai Rp 999.999,-.
2. Dilihat dari faktor yang dapat mempengaruhi tingkat konsumsi daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima ini secara statistik, yaitu umur, pendapatan, harga daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima dan tingkat pendidikan. Sedangkan pekerjaan dan harga barang substitusi tidak berpengaruh terhadap tingkat konsumsi daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima tersebut.

B. Saran

Sesuai dengan hasil penelitian, pendapatan berpengaruh terhadap tingkat konsumsi daging ayam goreng (*fried chicken*) kaki lima, karena konsumen ini banyak mahasiswa dan juga pelajar yang pendapatan mereka masih tergantung dari orang tua dan sulit untuk ditingkatkan, maka harga daging ayam menjadi perhatian. Untuk itu perlu diupayakan menekan biaya produksi pada peternak

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2002. *Prosedur Penelitian*. Edisi Revisi Ke-5. Rineka Cipta. Jakarta.
- Arsyad, L. 2000. *Ekonomi Manajerial. Ekonomi Mikro Terapan Untuk Manajemen Bisnis*. Edisi 3. BPFE- Yogyakarta. Yogyakarta.
- Asri, Y. 2005. *Sikap konsumen terhadap produk makanan dengan bahan baku ayam broiler pada rumah makan Padang Di Kecamatan Teluk Segar Kota Bengkulu*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2006. *Pola Konsumsi Pangan Sumatera Barat, Proyek Pengembangan Kelembagaan dan Ketahanan Pangan Masyarakat Propinsi Sumatera Barat Tahun 2004*.
- Boediono. 1999. *Pengantar Ilmu Ekomi Mikro*. Edisi 2. Jilid 1. BPFE- Yogyakarta. Yogyakarta.
- Dinas Peternakan Tingkat I Sumatera Barat. 2004. *Statistik Peternakan Propinsi Sumatera Barat*. Dinas Peternakan. Padang
- Dirjen Bina Produksi Peternakan. 2002. *Seminar Regional Sumatera. Tema : Pengembangan agribisnis peternakan mendukung ketahana pangan dan kesejahteraan masyarakat*. Dinas Peternakan Tk. I Propinsi Sumatera Barat. Padang.
- Engel, J. F, Blackwell, R. D, dan Miniard, P. W. 1994. *Perilaku Konsumen*. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Herlambang, T. 2002. *Ekonomi Manejerial dan Strategi Bersaing*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Jafrinur. 2006. *Perilaku konsumen rumah tangga dalam mengkonsumsi daging (kasus Propinsi Sumatera Barat)*. Disertasi (unpublished). Program Pasca Sarjana Universitas Padjajaran Bandung. Bandung.
- Kotler, P. 1994. *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Pengendalian*. Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Lipsey, R. G, P. N. Courant, D. D. Purvis, P. O Steiner. 1995. *Pengantar Mikro Ekonomi*. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Lury, C. 1998. *Budaya Konsumen*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Miller. L. Roger dan Meiners, E. R. 1993. *Teori Ekonomi Mikro Intermediate*. Edisi 1. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.