ANALISIS PREFERENSI KOSUMEN TERHADAP PRODUK DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL KOTA SEMARANG

SKRIPSI

Oleh

FAKHRANA NURDINI CANTIKA

PROGRAM STUDI S1 AGRIBISNIS
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2020

ANALISIS PREFERENSI KOSUMEN TERHADAP PRODUK DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL KOTA SEMARANG

Oleh

FAKHRANA NURDINI CANTIKA
NIM : 23040116120006

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis
Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro

PROGRAM STUDI S1 AGRIBISNIS
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2020

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Fakhrana Nurdini Cantika
NIM	: 23040116120006
Program Studi	: S1 Agribisnis

Dengan ini menyatakan sebagai berikut :

1. Karya ilmiah yang berjudul :
   Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Semarang, penelitian yang terkait dengan karya ilmiah ini adalah hasil kerja saya sendiri.
2. Setiap ide atau kutipan dari orang lain berupa publikasi atau bentuk lainnya dalam karya ilmiah ini, telah diakui sesuai dengan standar prosedur disiplin ilmu.
3. Saya juga mengakui karya ilmiah ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan penuh pembimbing saya, yaitu : **Dr. Ir. Edy Prasetyo, M.S.** dan **Agus Setiadi, S.Pt., M.Si., Ph.D.**

Apabila kemudian hari dalam karya ini ditemukan hal – hal yang menunjukkan telah dilakukannya kecurangan akademik oleh saya, maka saya bersedia gelar akademik yang telah saya dapatkan ditarik sesuai dengan ketentuan dari Program Studi S1 Agribisnis Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang.

Semarang, Juni 2020

Penulis

Fakhrana Nurdini Cantika

Mengetahui

Pembimbing Utama	Pembimbing Anggota
Dr. Ir. Edy Prasetyo, M.S.	Agus Setiadi, S.Pt., M.Si., Ph.D.
NIP. 195702261986031002	NIP. 197708052002121003

Judul Skripsi	**: ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL KOTA SEMARANG**
Nama Mahasiswa	**: FAKHRANA NURDINI CANTIKA**
Nomor Induk Mahasiswa	**: 23040116120006**
Program Studi/Departemen	**: S-1 AGRIBISNIS/PERTANIAN**
Fakultas	**: PETERNAKAN DAN PERTANIAN**

Telah disidangkan dihadapan Tim Penguji
dan dinyatakan lulus pada tanggal .....

Pembimbing Utama	**Pembimbing Anggota**
Dr. Ir. Edy Prasetyo, M.S.	**Agus Setiadi, S.Pt., M.Si., Ph.D.**
Ketua Ujian Akhir Program	**Ketua Program Studi**
Dr. Ir. Bambang Mulyatno Setiawan, M.S.	**Ir. Kustopo Budiraharjo, M.P.**
Dekan	**Ketua Departemen**
Dr. Ir. Bambang W. H. E. P., M.S., M.Agr.	**Ir. Didik W. Widjajanto, M.Sc., Res., Ph.D.**

ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL KOTA SEMARANG

(The Consumer Preference Analysis Of Beef Product In Traditional Market Of Semarang City)

Oleh :
Fakhrana Nurdini Cantika

ABSTRAK

Daging sapi merupakan salah satu komoditas pangan hewani asal ternak yang mengandung gizi tinggi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis karakteristik dan preferensi konsumen daging sapi di pasar tradisional Kota Semarang. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari – Maret 2020 di lima Pasar Tradisional Kota Semarang yaitu Pasar Damar, Pasar Waru Indah, Pasar Mangkang, Pasar Genuk dan Pasar Peterongan. Penentuan lokasi menggunakan metode *purposive.* Jumlah sampel ditentukan sebanyak 100 konsumen sebagai responden dengan metode *quota sampling*. Metode pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling* dengan menerapkan kriteria khusus untuk menetapkan responden. Metode pengumpulan data dengan wawancara kepada responden menggunakan kuisioner, observasi, studi literatur dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, analisis *chi square*, analisis *crosstab* dan analisis konjoin. Atribut yang diteliti meliputi warna daging, kandungan lemak daging serta potongan daging. Hasil penelitian bahwa karakteristik konsumen berjenis kelamin perempuan sebanyak 74 orang (74%) dan laki – laki sebanyak 26 orang (26%), usia berkisar antara 36 – 40 tahun, berpendidikan terakhir Sekolah Menengah Atas (SMA), bekerja sebagai ibu rumah tangga, keluarga beranggotakan 4 orang dan memiliki pendapatan keluarga lebih dari Rp. 5.000.000 per bulan. Adanya hubungan antara jumlah anggota keluarga dengan jumlah pembelian daging sapi. Konsumen lebih menyukai daging sapi yang berwarna merah cerah, tanpa lemak dan otongan daging bagian 1 (has dalam, has luar dan lamosir). Urutan atribut daging sapi yang paling penting bagi konsumen pada saat melakukan proses pembelian berdasarkan nilai *Importance Values* yaitu lemak sebesar 44,99%, warna sebesar 28,24% dan potongan sebesar 26,75%.

Kata Kunci : daging sapi, karakteristik, konsumen, preferensi.

ABSTRACT .

Beef is one of the livestock commodity that contains high nutrition. The purpose of this study is to analyze the characteristics and preferences of beef consumers in the traditional markets of Semarang City. Research was conducted in February - March 2020 in five Semarang City Traditional Markets, namely Damar Market, Waru Indah Market, Mangkang Market, Genuk Market and Peterongan Market. Determination of location using a purposive method. The number of samples is determined as 100 consumers as respondents with the quota

sampling method. The sampling method uses purposive sampling. Data collection method by interviewing respondents using questionnaires, observations, literature studies and documentation. Analysis of the data used is descriptive analysis, chi – square analysis, crosstab analysis and conjoint analysis. Attributes studied included the color of the beef, meat fat content in beef and beef cutlet. The results show there were 74 female consumers (74%) and 24 male consumers (24%), had age range between 36 – 40 years old, last education in high school, worked as a housewife, had 4 family members and had a family income more than IDR 5,000,000 per month. There was no correlation between the number of family members with the number of beef purchases. Consumers prefer beef that have a bright red colour, non-fat and beef cutlet part 1 (tenderloin, sirloin and cube roll). The most important beef attribute sequence for consumers when purchasing based on the Importance Values is fat at 44.99%, color at 28.24% and cutlet at 26.75%.

Keywords : beef, characteristics, consumers, preferences.

KATA PENGANTAR

Daging sapi merupakan jaringan otot dari hewan sapi. Daging sapi menjadi salah satu komoditas pangan hewani yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki rasa yang lezat serta mengandung gizi tinggi. Preferensi konsumen terhadap produk daging sapi sangat diperlukan bagi pedagang daging sapi agar pedagang dapat memberikan daging yang berkualitas dan sesuai dengan keinginan maupun kebutuhan konsumen.

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat serta karunia dan limpahan-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Semarang" dengan baik dan lancer sesuai dengan harapan. Penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Dr. Ir. Edy Prasetyo, M.S. selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing dan memberi pengarahan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Agus Setiadi, S.Pt., M,Si., Ph.D. selaku dosen pembimbing anggota yang telah membimbing dan memberi pengarahan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Dr. Ir. Bambang Waluyo H. E. P., M. S., M. Agr. selaku Dekan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro atas kesempatan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
4. Ir. Didik Wisnu Widjajanto, M.Sc., Res., Ph.D. selaku Ketua Departemen Pertanian Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro atas

kesempatan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.

5. Ir. Kustopo Budiraharjo, M.P. selaku Ketua Program Studi S1 Agribisnis Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro yang telah memberi kesempatan dalam menyelesaikan penelitian ini.
6. Dr. Ir. Wiludjeng Roessali, M.Si. selaku Koordinator Laboratorium Manajemen Agribisnis Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro atas kesempatan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
7. Bapak dan Ibu dosen serta seluruh staf Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro yang telah membantu penulis dalam menyusun skripsi ini.
8. Orang tua Penulis, Papa Mulyadi dan Mama Yusida Setiyowati serta Adik Maulana Yusuf H. yang telah memberikan semangat dan dukungan agar proses pelaksanaan dan penyusunan skripsi dapat berjalan lancar.
9. Sekar Kinanti dan Ilyas Yusfi sebagai sahabat dan orang terdekat yang telah menemani, membantu dan memberikan semangat selama proses penyusunan.
10. Seluruh keluarga besar Aki Wahdi dan Eyang Sony Antoro atas dukungannya selama ini sehingga skripsi ini dapat selesai di waktu yang tepat.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kata sempurna masih banyak kekurangan dalam pembuatan dan penyusunannya mengingat keterbatasan pengetahuan penulis. Kritik dan saran sangat diharapkan penulis demi

kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Aamiin. Demikian penulis sampaikan.

Semarang, Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ILUSTRASI xii

DAFTAR TABEL i

DAFTAR LAMPIRAN ii

BAB I. PENDAHULUAN 1

1.1. Latar Belakang 1
1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian 6

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 8

2.1. Komoditas Daging Sapi 8
2.2. Pasar Tradisional 10
2.3. Pemasaran 11
2.4. Perilaku Konsumen 12
2.5. Karakteristik Konsumen 13
2.6. Preferensi Konsumen 13
2.7. Atribut Produk 15
2.8. Atribut Daging Sapi 15
2.9. Penelitian Terdahulu 16

BAB III. METODE PENELITIAN 19

3.1. Kerangka Pemikiran 19
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian 21
3.3. Metodologi Penelitian 22
3.4. Metode Pengumpulan Data dan Jenis Data 22
3.5. Metode Penentuan Sampel 23
3.6. Analisis Data 26
3.7. Definisi Konsep dan Operasional 31

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 36

4.1. Keadaan Geografis Kota Semarang 36
4.2. Populasi Ternak di Kota Semarang 37
4.3. Pasar Tradisional di Kota Semarang 39
4.4. Karakteristik Responden 42
4.5. Analisis Jumlah Anggota Keluarga dengan Jumlah Pembelian Daging Sapi 48
4.6. Preferensi Konsumen Terhadap Daging Sapi 49

BAB V SIMPULAN SARAN 52

5.1. Simpulan 52
5.2. Saran 52

DAFTAR PUSTAKA 54

LAMPIRAN 60

DAFTAR RIWAYAT HIDUP 78

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor Halaman

1. Kerangka Pemikiran..... 20

DAFTAR TABEL

Nomor Halaman

1. Jumlah Pedagang Daging Sapi dan Responden di Pasar Tradisional Kota Semarang 24
2. Atribut dan Taraf Daging Sapi 29
3. Stimuli Atribut Daging Sapi 29
4. Skala Kuisioner Preferensi Daging Sapi 30
5. Populasi Ternak di Kota Semarang 37
6. Produksi Daging Ternak di Kota Semarang 38
7. Nama Pasar Tradisional di Kota Semarang Berdasarkan UPTD .. 39
8. Jenis Kelamin Responden 42
9. *Usia Responden* 43
10. Pendidikan Terakhir Responden 44
11. Pekerjaan Responden 45
12. Jumlah Anggota Keluarga Responden 46
13. Pendapatan Responden 47
14. *Crosstab* dan *Chi - Square* Jumlah Anggota Keluarga dan Jumlah Pembelian Daging Sapi 48
15. Hasil Analisis Konjoin Atribut Daging Sapi 50
16. *Importance Values* Atribut Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Semarang 51

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Halaman

1. Kuesioner 60
2. Data Hasil Wawancara 65
3. Nama Pasar di Kota Semarang Berdasarkan UPTD 69
4. Output Uji Validitas dan Reliabilitas 71
5. Output Analisis *Crosstab* dan *Chi - Square* 72
6. Output Analisis Konjoin 74
7. Peta Kota Semarang 76
8. Surat Penunjukkan Dosen Pembimbing 76
9. Dokumentasi 77