

SKRIPSI

**PREFERENSI KONSUMEN DALAM PEMBELIAN DAGING
SAPI LOKAL DI PASAR TRADISIONAL PA'BAENG-BAENG,
KECAMATAN TAMALATE KOTA MAKASSAR**

Disusun dan diajukan oleh

**MUHAMMAD HAERUL KADRI
I011 19 1301**



**DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

SKRIPSI

**PREFERENSI KONSUMEN DALAM PEMBELIAN DAGING
SAPI LOKAL DI PASAR TRADISIONAL PA'BAENG-BAENG,
KECAMATAN TAMALATE KOTA MAKASSAR**

Disusun dan diajukan oleh

**MUHAMMAD HAERUL KADRI
I011 19 1301**



**DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

**PREFERENSI KONSUMEN DALAM PEMBELIAN DAGING
SAPI LOKAL DI PASAR TRADISIONAL PA'BAENG-BAENG,
KECAMATAN TAMALATE KOTA MAKASSAR**

Disusun dan diajukan oleh

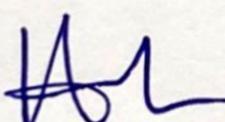
**MUHAMMAD HAERUL KADRI
I011 19 1301**

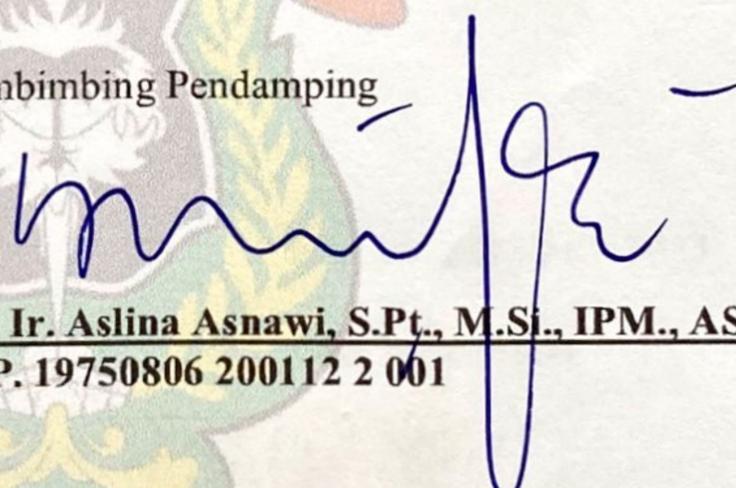
Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka
Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Pada tanggal 07 Juli 2023
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


Prof. Dr. Ir. Hastang, M.Si., IPU
NIP. 19650917 199002 2 001


Dr. Ir. Aslina Asnawi, S.Pt., M.Si., IPM., ASEAN Eng
NIP. 19750806 200112 2 001

Ketua Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin




Dr. Agr. Renny Fatmyah Utamy, S.Pt., M.Agr., IPM.
NIP. 19730120 199803 2 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Haerul Kadri

NIM : I011 19 1301

Program Studi : Peternakan

Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya Berjudul **Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Daging Sapi Lokal Di Pasar Tradisional Pa'baeng-Baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar** Adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, 07 Juli 2023

Yang Menyatakan,



(Muhammad Haerul Kadri)

**PREFERENSI KONSUMEN DALAM PEMBELIAN DAGING
SAPI LOKAL DI PASAR TRADISIONAL PA'BAENG-BAENG,
KECAMATAN TAMALATE KOTA MAKASSAR**

SKRIPSI

**MUHAMMAD HAERUL KADRI
I011 19 1301**

Skripsi sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan Pada Fakultas Peternakan
Universitas Hasanuddin

**DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

ABSTRAK

MUHAMMAD HAERUL KADRI I011191301. Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Daging Sapi Lokal Di Pasar Tradisional Pa'baeng-Baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar. Dibawah bimbingan **Hastang** sebagai pembimbing utama dan **Aslina Asnawi** sebagai pembimbing anggota.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Daging Sapi Lokal Di Pasar Tradisional Pa'baeng-Baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2023 di pasar tradisional Pa'baeng-Baeng. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif. Jumlah sampel yang digunakan pada penelitian ini sebanyak 100 orang. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara menggunakan kuesioner, serta metode *Purposive Sampling*. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu analisis konjoin. Berdasarkan hasil penelitian mengenai preferensi konsumen bahwa daging sapi lokal yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Pa'baeng-Baeng adalah daging yang harga murah, warna merah muda dan daging bagian atas. Urutan atribut daging sapi lokal yang dipertimbangkan konsumen dalam keputusan pembelian daging sapi lokal di pasar tradisional Pa'baeng-Baeng berturut-turut adalah harga daging, bagian-bagian daging dan warna daging,

Kata Kunci: Atribut, daging sapi lokal, konsumen, preferensi.

ABSTRACT

MUHAMMAD HAERUL KADRI I011191301. Consumer Preference in Purchasing Local Beef at Pa'baeng-Baeng Traditional Market, Tamalate District, Makassar City. Under the guidance of **Hastang** as the main supervisor and **Aslina Asnawi** as a member supervisor.

This study aims to determine consumer preferences in purchasing local beef at Pa'baeng-Baeng Traditional Market, Tamalate District, Makassar City. This research will be conducted in March 2023 at the Pa'baeng-Baeng traditional market. The type of research used is descriptive. The type of data used is qualitative data. The number of samples used in this study was 100 people. The data collection methods used are observation, interviews using questionnaires, and *Purposive Sampling* methods. The data analysis used in this study is conjoint analysis. Based on the results of research on consumer preferences that local beef that is the preference of consumers in the traditional market of Pa'baeng-Baeng is meat with low prices, pink color and upper meat. The order of local beef attributes that consumers consider in purchasing decisions of local beef at the Pa'baeng-Baeng traditional market are the price of the meat, the parts of the meat and the color of the meat.

Keywords: Attributes, local beef, consumer, preferences.

KATA PENGANTAR



Assalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur kepada Allah ta'ala yang masih memberikan limpahan rahmat sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Daging Lokal Sapi Di Pasar Tradisional Pa’baeng-Baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar**”. Tak lupa pula kami haturkan salawat dan salam kepada junjungan baginda Nabi Muhammad sallallahu’alaihi wasallam, keluarga dan para sahabat, tabi’in dan tabiuttabi’in yang terdahulu, yang telah memimpin umat islam dari jalan kejahilian menuju jalan Addinnul islam yang penuh dengan cahaya kesempurnaan.

Limpahan rasa hormat, kasih sayang, cinta dan terimakasih tiada tara kepada Ayahanda **Yuhaidin Arman D** dan Ibunda **Rahmatia** yang telah melahirkan, mendidik dan membesarkan dengan penuh cinta dan kasih sayang yang begitu tulus dan keluarga besar penulis yang telah membantu dan memberikan dorongan kepada penulis, serta senantiasa memanjatkan do’a dalam kehidupannya untuk keberhasilan peneliti.

Pada kesempatan ini, peneliti juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Ibu **Prof. Dr. Ir. Hastang, M.Si, IPU** selaku pembimbing utama dan Ibu **Dr. Aslina Asnawi, S.Pt., M.Si, IPM., ASEAN Eng** selaku pembimbing anggota yang telah membagi ilmunya dan banyak meluangkan waktu untuk membimbing serta mengarahkan dan memberikan nasihat dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi

ini. Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas pula dari berbagai bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Olehnya itu peneliti banyak mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak **Prof. Dr. Ir. Jamaluddin Jompa., M. Sc**, selaku Rektor Universitas Hasanuddin, Makassar.
2. Bapak **Dr. Syahdar Baba, S.Pt., M.Si** selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, **Wakil Dekan** dan seluruh **bapak/ibu Dosen pengajar** yang telah melimpahkan ilmunya kepada penulis, serta **bapak/ibu staf pegawai** Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin atas bantuannya yang diberikan.
3. Ibu **Ir. Veronica Sri Lestari, M.Ec., IPM** dan bapak **Dr. Ir. Syahriadi Kadir, M.Si** selaku dosen pembahas yang banyak memberikan saran dan masukan untuk peneliti.
4. Teman-teman seperjuangan **“Vastco 2019”** Fakultas Peternakan yang selalu mengingatkan dan mendukung peneliti selama kuliah serta membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik serta saran pembaca sangat diharapkan demi perkembangan dan kemajuan ilmu pengetahuan nantinya. Semoga skripsi ini dapat memberi manfaat bagi kita semua. Aamiin Ya Robbal Aalamin. Akhir Qalam *Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

Makassar, Juli 2023

Muhammad Haerul Kadri

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
LEMBARAN PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	4
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	
Tinjauan Umum Daging Sapi Lokal.....	6
Konsumsi Daging Sapi	11
Atribut Daging sapi.....	12
Preferensi Konsumen.....	13
Penelitian Terdahulu	17
METODE PENELITIAN	
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Jenis Penelitian	19
Jenis dan Sumber Data.....	19
Metode Pengumpulan Data.....	20
Populasi dan Sampel Penelitian.....	20
Analisis Data Penelitian.....	22
Konsep Operasional.....	25

GAMBARAN UMUM LOKASI	
Gambaran Umum Pasar Pa'baeng-Baeng	26
GAMBARAN UMUM RESPONDEN	
Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	28
Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	29
Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	30
Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	31
Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan	32
Frekuensi Pembelian.....	33
Jumlah Pembelian.....	34
HASIL DAN PEMBAHASAN	
Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Daging Sapi Lokal	35
Harga.....	36
Warna.....	37
Bagian Daging	38
Urutan atribut Daging Sapi Lokal Yang Dipertimbangkan	38
PENUTUP	
Kesimpulan	41
Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	46
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

No.	<i>Teks</i>	Halaman
1.	Uraian Penjelasan Atribut dan Subatribut Daging Sapi Lokal.....	23
2.	Skala Likert	24
3.	Klasifikasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	28
4.	Klasifikasi Responden Berdasarkan Umur	29
5.	Klasifikasi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	30
6.	Klasifikasi Responden Berdasarkan Status Pekerjaan	31
7.	Klasifikasi Responden Berdasarkan Pendapatan	32
8.	Frekuensi Pembelian Daging Sapi Lokal.....	33
9.	Jumlah Pembelian Daging Sapi Lokal	34
10.	Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Daging Sapi Lokal	35
11.	Urutan atribut Daging Sapi Lokal yang Dipertimbangkan	38

DAFTAR LAMPIRAN

No.	<i>Teks</i>	Halaman
1.	Lampiran 1. Identifikasi Respoonden Di Pasar Tradisional Pa'baeng-baeng.....	46
2.	Lampiran 2. Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal.....;	51
3.	Lampiran 3. Stimuli Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Menggunakan Analisis Konjoin SPSS.....	54
4.	Lampiran 4. Hasil Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Menggunakan Analisis Konjoin SPSS.....	55
5.	Lampiran 5. Dokumentasi	118

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Peternakan adalah kegiatan mengembangbiakkan dan membudidayakan hewan ternak untuk mendapatkan manfaat dan hasil dari kegiatan tersebut. Pengertian peternakan tidak terbatas pada pemeliharaan saja, akan tetapi juga membudidayakan dan mengembangbiakkan hewan ternak. Tujuan peternakan adalah mencari keuntungan dengan penerapan prinsip-prinsip manajemen pada faktor-faktor daging sapi yang telah dikombinasikan secara optimal. Kegiatan di bidang peternakan dapat dibagi atas dua golongan, yaitu peternakan hewan besar seperti sapi, kerbau dan kuda, sedangkan kelompok kedua yaitu peternakan hewan kecil seperti ayam, kelinci dan lain-lain (Subowo dan Meidika, 2019).

Sapi potong merupakan salah satu komoditi peternakan yang dapat menghasilkan protein hewani. Usaha peternakan sapi potong di Indonesia, khususnya menyangkut jalur pemasaran sapi potong belum banyak diatur oleh pemerintah. Sapi potong salah satu komoditas peternakan dengan prospek usaha peternakan yang cerah. Kebutuhan masyarakat semakin meningkat setiap tahunnya seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi yang berguna untuk meningkatkan kualitas hidup. Pemenuhan gizi yang menjadi sumber protein bagi masyarakat salah satunya adalah daging sapi (Kusuma, dkk., 2013).

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan hewani yang dibutuhkan bagi tubuh manusia karena kaya akan protein dan asam amino lengkap yang diperlukan oleh tubuh. Selain protein, daging sapi juga kaya akan air, lemak, dan

komponen organik lainnya. Kandungan gizi yang baik di dalam daging ini sangat mempengaruhi peningkatan kesadaran masyarakat akan kebutuhan pangan hewani terutama yang berasal dari komoditi ternak yaitu daging sapi (Hernando, dkk., 2015).

Kebutuhan pangan hewani akan semakin meningkat seiring dengan bertambahnya permintaan masyarakat terhadap daging sapi terutama pangan hewani asal daging sapi. Kebutuhan konsumsi daging sapi tahun 2020, sebanyak 425,978 ribu ton, konsumsi daging sapi tahun 2020-2021 sebanyak 425,978 ribu ton dan 696.956 ribu ton pertumbuhan diperkirakan sebesar 270,981 ribu ton/tahun (Badan pusat statistik, 2021). Pengembangan usaha ternak sapi potong tidak hanya berorientasi pada daging sapi atau terpenuhinya kebutuhan pangan hewani secara nasional. Dengan semakin meningkatnya tingkat pengetahuan konsumen mengenai gizi, konsumen akan lebih selektif dalam menentukan pilihan daging yang lebih berkualitas sehingga konsumen dapat memutuskan preferensi dalam pembelian daging sapi (Rusdiana, dkk, 2018).

Preferensi Konsumen adalah kesukaan, pilihan atau sesuatu yang lebih disukai konsumen. Penelitian mengenai preferensi konsumen terhadap suatu daging sapi telah dilakukan sebelumnya, pada beberapa penelitian dan perusahaan yang berbeda. Hal ini mengindikasikan bahwa preferensi konsumen merupakan hal yang penting dalam pemasaran karena berhubungan erat dengan keberhasilan perusahaan untuk mencapai tujuannya, yaitu keputusan pembelian yang dilakukan oleh konsumen atas dasar preferensi konsumen (Wardhani, dkk., 2015).

Setiap konsumen memiliki preferensi ketika hendak melakukan pembelian suatu daging sapi. Konsumen membeli dan mengkonsumsi daging sapi bukan karena nilai fungsi awalnya, namun juga karena nilai sosial dan emosionalnya. Beberapa

konsumen memilih kualitas daging sapi sangat penting, dan beberapa diantaranya mementingkan harga daging sapi yang terjangkau. Preferensi konsumen menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai pilihan daging sapi yang ada. Preferensi seseorang dapat terbentuk melalui pola perilaku seseorang yang didasari oleh beberapa alasan yaitu, pengalaman yang diperoleh sebelumnya serta kepercayaan turun temurun. Preferensi konsumen dapat diketahui dengan mengukur tingkat kegunaan dan nilai relatif penting setiap atribut yang terdapat pada suatu daging sapi (Angriva dan Sunyigono, 2020).

Setiap konsumen memiliki pertimbangan yang berbeda-beda dalam menilai daging sapi sebelum mengambil keputusan. Dimana dalam hal ini yang menjadi pertimbangan adalah atribut dari daging sapi tersebut, seperti atribut pada tipe ciri dan tipe manfaat. Atribut dari tipe ciri berupa harga, rasa, kesegaran, warna, ukuran, dan kemasan, sedangkan atribut dari tipe manfaat adalah kandungan vitaminnya. Adanya perbedaan dalam menilai dan ketersediaan daging sapi (pasokan) yang biasanya tidak seragam membuat konsumen mau tidak mau harus melakukan "*trade-off judgment*" berdasarkan atribut dan taraf atribut yang dinilai penting (Hasbi, 2019).

Pasar Pa'baeng-Baeng Kota Makassar merupakan salah satu pasar tradisional yang terletak di Kota Makassar. Pasar Pa'baeng-Baeng berdiri sejak tahun 1980 dan telah direvitalisasi pada tahun 2009. Luas Lahan pasar tersebut adalah 21.600 m² dan status kepemilikan lahan adalah tanah pemerintah Kota Makassar (Asma, 2016). Pasar Pa'baeng-Baeng termasuk salah satu pasar terbesar di Kota Makassar dengan memiliki 76 front toko dan 605 lods (Perumda Pasar Makassar Raya, 2022)

Penyediaan daging sapi lokal dengan beberapa atribut akan mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Dalam melakukan pembelian daging sapi lokal, konsumen akan memperhatikan atribut-atribut yang melekat pada daging sapi. Namun di pasar tradisional, penjualan daging sesuai dengan karakteristik atau ciri yang berbeda satu sama lain sehingga konsumen dapat memilih sesuai dengan preferensi atau kesukaan konsumen pada bagian daging sapi yang akan dibeli.

Sebelum konsumen memutuskan melakukan pembelian, mereka akan terlebih dahulu memperhatikan serta mempertimbangkan yang ada pada daging sapi tersebut sesuai dengan keinginan mereka untuk mendapatkan kepuasan. Atribut yang paling mempengaruhi konsumen akan menjadi atribut yang paling dipertimbangkan terhadap pembelian daging sapi. Hal inilah yang melatar belakangi dilakukannya penelitian mengenai “Preferensi konsumen dalam pembelian daging sapi lokal di Pasar Tradisional Pa’baeng-baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar”.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana preferensi konsumen dalam membeli daging sapi lokal di Pasar Tradisional Pa’baeng-baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar.
2. Bagaimana urutan atribut yang dipertimbangkan dalam membeli daging sapi lokal di Pasar Tradisional Pa’baeng-baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar.

Tujuan Penulisan

1. Mengetahui preferensi konsumen dalam membeli daging sapi lokal di pasar tradisional Pa’baeng-baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar.

2. Mengetahui urutan atribut yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli daging sapi lokal di Pasar Tradisional Pa'baeng-baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar.

Manfaat Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi berbagai pihak, baik peneliti, perusahaan maupun pihak yang berkepentingan dengan penelitian, dengan rincian sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi pedagang daging sapi lokal di Pasar Tradisional Pa'baeng-baeng, Kecamatan Tamalate Kota Makassar tentang preferensi konsumen dalam pembelian daging sapi lokal
2. Diharapkan juga bagi mahasiswa lain, penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai preferensi konsumen dalam membeli daging sapi lokal yang dapat digunakan sebagai studi perbandingan untuk penelitian selanjutnya.

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan Umum Daging Sapi

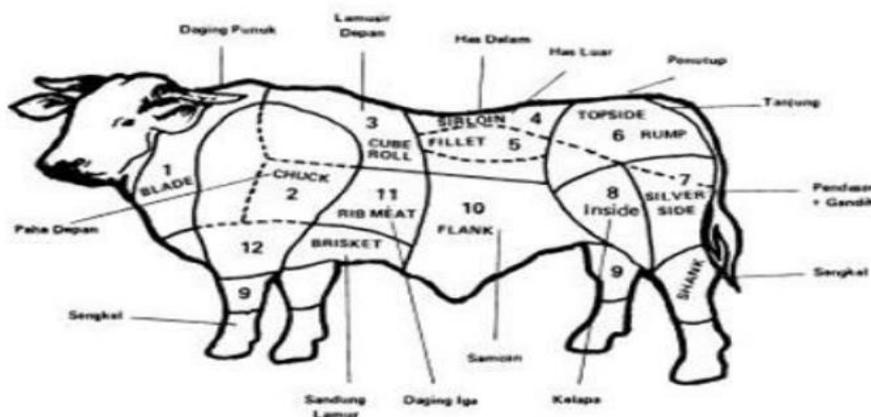
Sapi potong merupakan salah satu sumber pangan berupa daging yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan penting dalam kehidupan masyarakat. Sapi potong di Indonesia merupakan salah satu jenis ternak yang menjadi sumber utama pemenuhan kebutuhan daging setelah ayam. Untuk memenuhi permintaan daging sapi tersebut dipenuhi dari tiga sumber yaitu: (1) peternakan rakyat sebagai tulang punggung; (2) para importir sapi potong yang tergabung dalam Asosiasi Pengusaha Feedloters Indonesia (APFINDO); (3) para importer daging yang tergabung dalam Asosiasi Pengusaha Importir Daging Indonesia (ASPIDI) (Hastang dan Asnawi, 2014).

Daging sapi merupakan satu dari beberapa sumber bahan pangan hewani, daging sapi mempunyai kandungan unsur gizi yang kaya akan protein dan energi. Sama halnya dengan perubahan jumlah penduduk, permintaan terhadap daging sapi pangan hewani ini setiap tahun semakin meningkat sekitar 61,00% dari total daging sapi daging sapi di Indonesia, kemudian pada tahun 2015 meningkat menjadi 301,35 ribu ton atau 59,51% dari total daging sapi daging sapi di Indonesia. Selain faktor penduduk, terjadinya pergeseran pola konsumsi masyarakat dari bahan pangan sumber protein nabati ke bahan pangan sumber protein hewani merupakan faktor yang turut mendorong meningkatnya permintaan daging sapi. Kejadian ini diramalkan akan terus berlanjut di masa yang akan datang (Rusdi dan Suparta, 2016)

Daging sapi potong juga mempunyai banyak sumber protein hewani yang lebih baik dibandingkan dengan sumber protein nabati tentunya, karena pada daging

sapi sendiri mengandung beberapa asam-asam amino esensial yang lebih lengkap dan seimbang serta lebih mudah untuk dicerna. Selain itu daging sapi juga mempunyai 6 beberapa zat penting lainnya diantaranya sumber lemak, vitamin dan mineral, serta protein dan zat besi (Putra, 2019).

Menurut (Soeparno, 2011) terdapat bagian-bagian daging sapi yang diperjual belikan di pasaran antara lain yaitu :



Gambar 1. Bagian-bagian daging sapi
Sumber: Haryono, 2019

1. Daging sapi bagian atas

- a) Paha depan, daging sapi paha depan atau dikenal dengan chuck adalah bagian daging sapi yang berasal dari bagian atas paha depan. Ciri daging ini adalah berbentuk potongan segiempat dengan ketebalan sekitar 2-3 cm dengan bagian dari tulang pundak masih menempel ke bagian paha sampai ke bagian terluar punuk. Daging ini biasanya digunakan untuk membuat bakso.
- b) Daging iga, daging iga sapi atau rib adalah bagian daging sapi yang berasal dari daging di sekitar tulang iga. Bagian ini termasuk dari delapan bagian utama daging sapi yang biasa dikonsumsi. Seluruh bagian daging iga ini bisa terdiri dari beberapa iga berjumlah sekitar 6 sampai dengan 12, untuk

potongan daging iga yang akan dikonsumsi bisa terdiri dari 2 sampai dengan 7 tulang iga.

- c) Has dalam, has dalam atau fillet atau tenderloin adalah daging sapi dari bagian tengah badan. Sesuai dengan karakteristik daging has, daging ini terdiri dari bagian-bagian otot utama di sekitar bagian tulang belakang dan kurang lebih di antara bahu dan tulang panggul. Daerah ini adalah bagian yang paling lunak karena otot-otot di bagian ini jarang dipakai untuk beraktivitas.
- d) Has luar, has luar atau lebih dikenal dengan nama sirloin adalah bagian daging sapi yang berasal dari bagian bawah daging iga terus sampai ke bagian sisi luar has dalam. Daging ini adalah daging yang paling murah dari semua jenis has karena otot sapi pada bagian ini masih lumayan keras dibanding bagian has lain karena otot-otot di sekitar daging ini paling banyak digunakan untuk bekerja.
- e) Tanjung, tanjung atau lebih dikenal dengan nama rump adalah salah satu bagian daging sapi yang berasal dari bagian punggung belakang.
- f) Lamosir, lamosir atau lamusir atau dikenal juga dengan nama cube roll adalah bagian daging sapi yang berasal dari bagian belakang sapi di sekitar has dalam, has luar, dan tanjung.
- g) Penutup/paha belakang, penutup daging sapi atau lebih dikenal dengan nama topside atau round adalah bagian daging sapi yang terletak dibagian paha belakang sapi dan sudah mendekati area pantat sapi. Potongan daging sapi di bagian ini sangat tipis dan kurang lebih sangat liat. Selain itu bagian ini

sangat kutang lemak sehingga jika dibakar atau dipanggang akan sangat lama melunakkannya.

- h) Punuk, punuk atau lebih dikenal dengan nama blade adalah daging sapi bagian atas yang menyambung dari bagian paha depan terus sampai ke bagian punuk sapi. Pada bagian tengahnya terdapat serat-serat kasar yang mengarah kebagian bawah, yang cocok jika digunakan dengan cara memasak dengan teknik mengukus.
- i) T-Bone, T-Bone adalah bagian daging sapi yang biasa dibuat sebagai steak. Potongan daging ini terbentuk dari tulang yang berbentuk seperti huruf T dengan daging disekitarnya. Bagian daging yang paling besar biasanya berasal dari bagian has luar sedangkan bagian kecilnya berasal dari has dalam.
- j) Hidung sapi, hidung sapi adalah tulang rawan dari bagian hidung dan bibir atas sapi. Daging ini biasanya ditemui dalam rujak cingur.
- k) Lidah sapi, lidah sapi adalah bagian daging sapi yang berasal dari lidah sapi. Daging ini biasanya digunakan sebagai bahan dasar makanan untuk sate padang dan semur lidah.
- l) Buntut sapi, buntut sapi atau dikenal dengan nama oxtail adalah bagian dari tubuh sapi bagian ekor.
- m) Leher sapi, leher sapi atau biasa disebut chuck steak adalah daging sapi pada daerah leher. Daging ini biasanya untuk membuat steak atau rendang.
- n) Kepala, kepala adalah bagian daging sapi pada daerah kepala sapi. Daging di daerah kepala justru sangat banyak.

2. Daging sapi bagian bawah

- a) Sandung lamur, sandung lamur atau brisket adalah bagian daging sapi yang berasal dari bagian dada bawah sekitar ketiak. Pada kenyataannya hampir semua hewan yang memiliki bagian dada bawah akan mempunyai bagian daging ini, akan tetapi, terminologi yang digunakan untuk bagian daging ini lebih umum digunakan untuk menyebut bagian daging sapi atau bagian daging anak sapi. Bagian daging ini termasuk delapan bagian daging sapi yang utama. Bagian daging sapi ini biasanya agak berlemak dan digunakan untuk masakan khas Padang seperti asam padeh.
- b) Sancan, sancan atau flank atau plate adalah bagian daging sapi yang berasal dari otot perut. Bentuknya panjang dan datar. Pada dasarnya bagian daging sapi ini lebih keras dibandingkan dengan has dan daging iga.
- c) Sengkel, sengkel (dari bahasa Belanda schenkel) atau shank atau shin berasal dari bagian depan atas kaki sapi.
- d) Gandik, gantik atau silver side adalah bagian paha belakang sapi terluar dan paling dasar. Banyak yang sering tertukar dengan menyamakannya dengan daging paha depan atau shank. Daging ini biasanya untuk membuat dendeng balada atau abon sapi.
- e) Kelapa, kelapa atau inside adalah bagian daging sapi yang berasal dari paha belakang bagian atas yang berada di antara penutup dan gantik.
- f) Kaki sapi, kaki sapi adalah bagian daging sapi pada bagian kaki. Biasanya digunakan untuk membuat sup kikil dan mi kocok bandung
- g) Tetelan, tetelan adalah bagian dari daging sapi dari sisa daging yang melekat pada tulang. Daging ini berupa campuran daging, urat dan lemak.

Konsumsi Daging Sapi

Peningkatan konsumsi daging sapi belum dapat diimbangi oleh peningkatan daging sapi dalam negeri, baik kualitas maupun kuantitasnya, sehingga terjadi jurang yang semakin besar antara permintaan dan penawaran. Laju peningkatan konsumsi daging sapi tersebut tidak mampu memenuhi permintaan karena berbagai hal, yaitu: 1) penyediaan daging pada awalnya masih tidak sesuai dengan permintaan yang masih terjadi excess demand, 2) meningkatnya pendapatan rumah tangga yang cenderung mengubah pola konsumsi yang mengarah pada protein hewani asal ternak, termasuk daging sapi, dan 3) perubahan selera masyarakat yang cenderung mengarah pada konsumsi daging sapi (steak dan daging sapi olahan lainnya) (Priyanto, 2011).

Harga daging sapi lokal di Kota Makassar, yang menjadi pusat Ibu Kota Provinsi Sulawesi selatan mengalami fluktuasi dan cenderung naik dari Rp125.000,00,- Rp126.000,00,-/Kg. Tiap tahunnya dari Rp115.000/kg/tahun 2019 meningkat Rp126.000/kg/tahun 2020 (BPS Prov. Sulsel, 2020). Harga daging sapi yang terus meningkat tersebut ditengarai sebagai akibat dari faktor pendistribusian komoditas dari produsen sampai dengan konsumen akhir yang masih bermasalah. Peningkatan dan penurunan konsumsi daging salah satunya disebabkan oleh harga daging. Harga daging sapi cenderung berfluktuasi. Hal ini karena dipengaruhi oleh tinggi rendahnya permintaan pasar (Puradireja, dkk., 2021).

Ketersediaan daging sapi, baik impor maupun lokal, sangat terkait dengan ketahanan pangan asal daging ternak sapi potong. Dalam konteks sangat dibutuhkan kebijakan impor dan pemasaran yang kondusif untuk mencegah kemerosotan populasi sapi. Adanya pihak yang belum sepakat melaksanakan program

swasembada daging sapi dan alokasi dana tidak berdasarkan prioritas kegiatan dan potensi provinsi diwilayah pengembangan. Hambatan peningkatan daging sapitivitas dan efisiensi, ketersediaan dan akses permodalan, sarana daging sapi, infrastruktur dan dukungan kelembagaan (Ashari, dkk., 2012).

Atribut Daging sapi

Atribut daging sapi adalah faktor yang melekat pada suatu daging sapi. Keputusan mengenai atribut daging sapi merupakan unsur-unsur daging sapi yang dipandang penting oleh konsumen dan dijadikan dasar dalam keputusan pembelian. Tingkat kinerja daging sapi dapat diukur atau dilihat pada tingkat kepentingannya berdasarkan atribut-atribut kunci yang sudah diidentifikasi oleh konsumen. Oleh karena itu, atribut daging sapi merupakan titik tolak penilaian bagi konsumen tentang terpenuhi atau tidaknya kebutuhan dan keinginan konsumen yang diharapkan dari suatu daging sapi yang sebenarnya, maka dapat diidentifikasi atribut-atribut yang menyertai suatu daging sapi (Sadeli dan Utami, 2013).

Atribut daging sapi merupakan salah satu hal yang dijadikan pertimbangan konsumen dalam melakukan keputusan pembelian. Atribut daging sapi mempunyai hubungan yang positif terhadap keputusan konsumen dalam melakukan pembelian. Melalui atribut-atribut daging sapi, suatu daging sapi dapat dikomunikasikan dan disampaikan kepada konsumen selanjutnya konsumen akan melakukan penilaian dan melakukan keputusan pembelian. Konsumen dalam memilih daging sapi akan memperhatikan atribut daging sapi tersebut, selanjutnya atribut daging sapi tersebut akan mempengaruhi sikap konsumen dan perilaku konsumen sebelum melakukan pembelian (Dewi dan Jatra, 2013).

Atribut daging sapi merupakan karakteristik dari suatu daging sapi yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli suatu daging sapi. Konsumen yang datang berbelanja dalam memenuhi kebutuhan pokoknya akan terlebih dahulu memilih atribut yang ada pada daging sapi. Seperti yang diketahui, konsumen mengukur tingkat kegunaan dan nilai atribut yang salah satunya adalah atribut harga daging sapi. Harga menjadi pertimbangan karena hal ini mempengaruhi kemampuan konsumen dalam melakukan pembelian daging sapi. Namun selain daripada harga, terdapat atribut lain yang menjadi karakteristik daging sapi daging sapi. Atribut-atribut daging sapi yang dipertimbangkan konsumen dalam melakukan pembelian antara lain, kandungan lemak, tekstur daging, dan bagian-bagian daging sapi. Hal ini disebabkan oleh perubahan perilaku dan kebiasaan konsumen dalam mengolah daging sapi. Sehingga ciri fisik (atribut) yang ada pada daging sapi tersebut harus sesuai dengan keinginan konsumen untuk mendapatkan kepuasan (Braja, 2018).

Preferensi Konsumen

Preferensi konsumen merupakan suatu sikap konsumen terhadap satu pilihan daging sapi yang terbentuk melalui evaluasi atas berbagai macam merek dalam berbagai pilihan yang tersedia. Preferensi konsumen muncul dalam tahap evaluasi alternatif dalam proses keputusan pembelian, dimana dalam tahap tersebut konsumen dihadapkan dengan berbagai macam pilihan daging sapi maupun jasa dengan berbagai macam atribut yang berbeda-beda. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa preferensi adalah suatu pilihan yang diambil dan dipilih konsumen dari berbagai macam pilihan yang tersedia (Putri dan Iskandar, 2014).

Menurut Hidayati dan Gusteti (2016), ada beberapa langkah yang harus dilalui sampai konsumen membentuk preferensi yaitu:

1. Diasumsikan bahwa konsumen melihat daging sapi sebagai sekumpulan atribut. Konsumen yang berbeda memiliki persepsi yang berbeda tentang atribut yang relevan
2. Tingkat kepentingan atribut berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan dan keinginan masing-masing. Konsumen memiliki penekanan yang berbeda-beda dalam atribut apa yang paling penting.
3. Konsumen mengembangkan sejumlah kepercayaan tentang letak daging sapi pada setiap atribut.
4. Tingkat kepuasan konsumen terhadap daging sapi akan beragam sesuai dengan perbedaan atribut.
4. Konsumen akan sampai pada sikap terhadap merk yang berbeda melalui prosedur evaluasi.

Faktor-faktor yang seringkali mempengaruhi pemilihan (preferensi) terhadap penjual dibenak konsumen sehingga merekapun menjadi pelanggan adalah harga, pendapatan konsumen, keragaman daging sapi dan kualitas daging sapi (Swastha, 2007). Berdasarkan faktor-faktor yang menentukan preferensi konsumen diatas mengadaptasi beberapa faktor yang terkait dengan preferensi masyarakat dalam berbelanja di daging sapi pasar tradisional, yaitu:

1. Harga pada ilmu ekonomi, pengertian harga mempunyai hubungan dengan pengertian nilai dan kegunaan. Nilai adalah ukuran jumlah yang diberikan oleh suatu daging sapi apabila daging sapi itu ditukarkan dengan daging sapi lain. Sedangkan kegunaan adalah atribut dari sebuah item yang memberikan tingkat kepuasan tertentu pada konsumen (Sunyoto, 2013).

2. Pendapatan konsumen pendapatan merupakan salah satu indikator tingkat kesejahteraan seseorang serta dengan tingginya pendapatan akan mempengaruhi seseorang membeli barang dan jasa. Pada umumnya pengaruh pendapatan terhadap permintaan adalah positif dalam arti bahwa kenaikan pendapatan akan menaikkan permintaan. Hal ini terjadi apabila barang tersebut merupakan barang superior atau normal. Hal ini seperti efek selera dan efek banyaknya pembeli yang mempunyai efek positif. Pada kasus barang inferior, maka kenaikan pendapatan justru menurunkan permintaan (Dengah, dkk., 2014).
3. Keragaman daging sapi keputusan tentang penempatan daging sapi berkaitan dengan ketersediaan daging sapi/ keragaman daging sapi dalam jumlah yang sesuai dan di lokasi yang sangat tepat (Pratiwi, 2016). Semakin beragamnya jumlah dan jenis daging sapi yang dijual di suatu tempat maka konsumen akan merasa puas jika ia melakukan pembelian di tempat tersebut dan ia tidak perlu melakukan pembelian di tempat yang lain dan hal serupa akan ia ulangi untuk pembelian berikutnya. Semakin beragam daging sapi dari mulai merk, ukuran, jenis yang disediakan semakin memudahkan konsumen dalam memilih dan membeli daging sapi sesuai apa yang mereka inginkan.
4. Kualitas daging sapi kualitas daging sapi adalah kemampuan suatu daging sapi untuk melakukan fungsi-fungsinya yang meliputi daya tahan, keandalan, ketepatan, kemudahan, operasi dan perbaikan serta atribut lainnya (Perwitasari dan Agus, 2018). Bila suatu daging sapi telah dapat menjalankan fungsi-fungsinya dapat dikatakan sebagai daging sapi yang memiliki kualitas yang baik. Kualitas adalah totalitas dari karakteristik suatu daging sapi yang menunjang kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan konsumen. Kualitas suatu daging

sapi merupakan kadar dari tingkat baik buruknya suatu yang terdiri dari semua faktor yang melekat pada barang atau jasa sehingga barang tersebut memiliki kemampuan untuk dipergunakan sebagaimana yang diinginkan oleh para konsumen daging sapi tersebut.

Penelitian Terdahulu

Penelitian Hidayati dan Gusteti (2016) tentang “Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Sapi Di Pasar Ternak Gunung Medan, Kabupaten Dharmasraya, Sumatera Barat”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui atribut daging sapi yang menjadi preferensi atau kesukaan konsumen di Kabupaten Dharmasraya dan mengetahui atribut yang paling dipertimbangkan konsumen dalam melakukan keputusan pembelian daging sapi di Kabupaten Dharmasraya. Hasil penelitian menunjukkan atribut-atribut daging sapi yang dipertimbangkan konsumen dalam keputusan pembelian daging sapi di Pasar Ternak Gunung Dharmasraya dari yang paling diperhatikan sampai yang kurang diperhatikan adalah warna daging, bagian daging, dan kadar lemak.

Penelitian Wijaya (2008) tentang Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Purworejo. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui atribut daging sapi yang menjadi preferensi konsumen dan atribut yang dipertimbangkan konsumen dalam pembelian daging sapi. Hasil penelitian menunjukkan daging yang menjadi preferensi konsumen yaitu daging yang berwarna merah cerah, mempunyai kandungan daging lemak sedikit dan bagian atas daging. Atribut yang dipertimbangkan konsumen secara berturut-turut yaitu warna daging, bagian daging dan kandungan lemak daging.

Penelitian Rizqullah (2022) tentang Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Daging Sapi Di Pasar Modern Kota Makassar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi dan atribut yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli daging sapi di pasar modern. Hasil penelitian menunjukkan bahwa atribut daging sapi yang memiliki kandungan lemak sedikit hingga tanpa lemak, bagian atas

daging sapi, dan harga yang sesuai dengan kualitas produk. Atribut yang paling dipertimbangkan berturut-turut dari yang paling dipertimbangkan sampai dengan yang kurang dipertimbangkan adalah kandungan lemak, harga, dan bagian daging.

Dari hasil penelitian terdahulu diatas perbaruan dan perbedaan di penelitian ini adalah metode analisis yang berbeda dengan metode konjoin untuk mengetahui preferensi konsumen dan atribut yang dipertimbangkan dalam pembelian daging sapi lokal di Pasar Tradisional Pa'baeng-Baeng Kecamatan Tamalate Kota Makassar.