

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PEMBELIAN
DAGING SAPI LOKAL DI PASAR TRADISIONAL TERONG,
KECAMATAN BONTOALA KOTA MAKASSAR**



**MEISYA AUDRI ANATAMI PUTRI
1011 20 1213**



Optimized using
trial version
www.balesio.com

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2024**

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PEMBELIAN
DAGING SAPI LOKAL DI PASAR TRADISIONAL TERONG,
KECAMATAN BONTOALA KOTA MAKASSAR**

**MEISYA AUDRI ANATAMI PUTRI
I011 20 1213**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2024

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PEMBELIAN
DAGING SAPI LOKAL DI PASAR TRADISIONAL TERONG,
KECAMATAN BONTOALA KOTA MAKASSAR**

**MEISYA AUDRI ANATAMI PUTRI
I011 20 1213**

Skripsi

sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana

Program Studi Peternakan

Pada



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2024**

SKRIPSI
PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PEMBELIAN
DAGING SAPI LOKAL DI PASAR TRADISIONAL TERONG,
KECAMATAN BONTOALA KOTA MAKASSAR

MEISYA AUDRI ANATAMI PUTRI
1011 20 1213

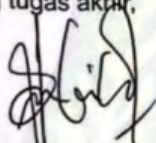
Skripsi

telah dipertahankan di depan Panitia Ujian Sarjana pada tanggal bulan tahun
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

pada

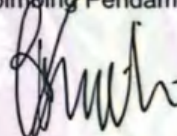
Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan
Universitas Hasanuddin
Makassar

Mengesahkan:
Pembimbing tugas akhir,



Dr. Ir. Siti Nurlaelah, S.Pt., M.Si., IPM
NIP. 19691003 199903 2 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Ir. Kasmiyati Kasim, S.Pt., M.Si
NIP. 19730719 200604 2 012

Mengetahui
Ketua Program Studi



Dr. Agr. Henny Fatmiah Utamy, S.Pt., M.Agr., IPM
NIP. 19720420 199803 2 001



PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI DAN PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa, skripsi berjudul "**Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi Lokal Di Pasar Tradisional Terong, Kecamatan Bontoala, Kota Makassar**" adalah benar karya saya dengan arahan dari pembimbing **Dr. Ir. Siti Nurlaelah, S.Pt., M.Si., IPM.** sebagai Pembimbing Utama dan **Dr. Ir. Kasmiyati Kasim, S.Pt., M.Si.** sebagai Pembimbing Pendamping. Karya ilmiah ini belum diajukan dan tidak sedang diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka skripsi ini. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini adalah karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut berdasarkan aturan yang berlaku.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta (hak ekonomis) dari karya tulis saya berupa skripsi ini kepada Universitas Hasanuddin.

Makassar, 15 Oktober 2024



Meisya Audri Anatami Putri
1011201213



UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian yang saya lakukan dapat terlaksana dengan sukses dan skripsi ini dapat terampungkan atas bimbingan, diskusi dan arahan Ibu **Dr. Ir. Siti Nurlaelah, S.Pt. M.Si., IPM.** sebagai pembimbing utama dan Ibu **Dr. Ir. Kasmiyati Kasim, S.Pt., M.Si.** sebagai pembimbing pendamping. Saya mengucapkan berlimpah terima kasih kepada mereka. Kepada Bapak **Ir. Amrullah, M.Pi.** selaku dosen pembimbing akademik saya mengucapkan terima kasih atas bimbingannya selama ini. Saya juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu **Prof. Dr. Ir. Aslina Asnawi, S. Pt., M.Si., IPM., ASEAN Eng.** dan **Dr. Ir. Kasmiyati Kasim, S.Pt., M.Si.** selaku dosen penguji yang telah memberikan pengetahuan dan masukan berupa kritik dan saran yang membangun selama proses penyusunan skripsi berlangsung. Ucapan terima kasih juga saya ucapkan kepada Universitas Hasanuddin dan Fakultas Peternakan yang telah memfasilitasi saya menempuh program sarjana serta para dosen dan rekan-rekan dalam tim penelitian.

Ucapan terima kasih sedalam-dalamnya Kepada kedua orang tua saya yang menjadi sebuah alasan utama saya untuk dapat bertahan dalam setiap proses yang saya jalani selama perkuliahan untuk cinta pertama saya Ayahanda **Mustamin** dan pintu surgaku ibunda **Melfyanti**, sebagai wujud jawaban dan atnggung jawab atas kepercayaan yang telah diamanatkan kepadaku serta cinta dan kasih sayang, kesabaran yang tulus dan ikhlas membesarkanku, merawat dan memberikan dukungan moral dan material serta selalu mendo'akan ku selama menempuh Pendidikan sehingga aku dapat menyelesaikan study S1 di Universitas Hasanuddin. Kebahagiaan dan rasa bangga kalian menjadi tujuan utama hidupku.

Alm. **Sofyan Musa** dan Nenek Alm. **Jumiaty Sofyan**, banyak hal yang menyakitkan yang penulis lalui, tanpa sosok nenek dan kakek. Rasa rindu yang sering kali membuat penulis terjatuh tertampar realita. Tapi itu semua tidak mengurangi rasa bangga dan terimakasih atas motifasi yang selalu nenek dan kakek berikan. Maka tulisan ini penulis persembahkan untuk malaikat pelindung di surga.

Saudara-saudaraku tercinta **Muh. Alief Davana Djibran** dan **Zuleykha Trie Anggun**, yang selalu menjadi alasan penulis untuk lebih keras lagi dalam berjuang karena merekalah termasuk orang yang menjadikan penulis untuk menjadi kuat dan lebih semangat.

Kelurga besar **Sofyan Musa** terkhusus Mama **Era Janti** & Bapak **Arisandi** serta yang satu persatu terimakasih atas segala bantuan, dukungan dan sehingga membuat penulis termotifasi menyelesaikan Skripsi ini.



cinta **Sabrina, Savana, Atifa, Nurul, Maher, Alm. Shaher, Raka, Ihan, Alm. Nizam, Ammar, Amira, afiah, dan Afta**, terimakasih in kalian yang membuat penulis semangat dan slalu membuat ngga penulis semangat untuk mengerjakan skripsi ini sampai

selesai.

Kepada **Bripda Muhammad Arham Ramadan** yang tak kalah penting kehadirannya, Terimakasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis. Berkontribusi banyak dalam penulisan karya tulis ini, memberikan dukungan, semangat, material, tenaga, pikiran, maupun waktu kepada penulis. Telah mendukung, menghibur, mendengarkan keluh kesah, dan memberikan semangat untuk pantang menyerah.

Sahabat-sahabat tercinta penulis **Riska Amalia Agus, Alwi, Muh. Chaerul, Nur Faizah Mukhsin, Irna** yang selalu mendukung setiap keputusan yang tak hentinya memberikan semangat, membantu penulis dalam suka dan duka selama urusan perkuliahan dan selalu ada dalam menemani penulis hingga menyelesaikan tugas akhir.

Ucapakan terima kasih kepada teman-teman **KKNT Penerapan Halal Pare-Pare 110 Unhas**, atas 45 harinya di desa yang penuh kasih dan kenangan yang tidak akan pernah penulis lupa sampai kapan pun dan kepada teman-teman **CROWN20** saya mengucapkan terima kasih telah berjuang Bersama-sama dari mahasiswa baru sampai kita menyelesaikan Pendidikan Sarjana. Dan untuk Lembaga **Himpunan Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHATE UH)** terima kasih telah menjadi wadah berkreasi selama saya berada di bangku perkuliahan

Terakhir, kepada diri saya sendiri, **Meisya Audri Anatami Putri** terima kasih sudah bertahan sejauh ini dan tetap berusaha hingga akhir, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan belum berhasil, namun terima kasih tetap menjadi manusia yang kuat dan selalu mau berusaha dan tidak Lelah mencoba. Terima kasih karena memutuskan tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dan telah menyelesaikannya sebaik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dirayakan untuk diri sendiri. Berbahagialah selalu dimanapun berada, Apapun kurang dan lebihmu mari merayakan diri sendiri.

Penulis,



Meisya Audri Anatami Putri
I011201213



ABSTRAK

Meisya Audri Anatami Putri. I011201213. Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi di Pasar Tradisional Terong, Kecamatan Bontoala, Kota Makassar. Pembimbing Utama: **Dr. Ir. Siti Nurlaelah, S.Pt., M.Si., IPM.** Pembimbing Pendamping: **Dr. Ir. Kasmiyati Kasim, S.Pt.,M.Si.**

Preferensi konsumen adalah konsumen yang memilih suka atau tidak suka oleh pembeli terhadap produk yang dikonsumsi. 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. Atribut dari tipe ciri berupa aroma, warna, harga, dan tekstur. Dalam melakukan pembelian daging sapi, konsumen akan memperhatikan atribut-atribut yang melekat pada daging sapi. Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: Data primer yakni data yang diperoleh secara langsung dan sumber asli tanpa melalui perantara. Dan data sekunder yaitu data yang bersumber dari laporan penelitian, buku-buku ilmiah, jurnal, instansi yang terkait, dan Badan Pusat Statistik. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif preferensi tradisional di pasar Terong. Peneliti menemukan bahwa ciri-ciri sapi yang disukai di pasar tradisional Terong Kota Makassar adalah daging merah segar, tekstur kenyal, bagian has dalam, rasa segar, dan harga yang sesuai dengan kualitas produk. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu Preferensi konsumen terhadap daging sapi di pasar tradisional Terong Kota Makassar adalah yang memiliki warna daging merah segar, tekstur dagingnya yang kenyal, bagian daging sapi bagian has dalam, beraroma segar, serta harga yang sesuai dengan kualitas produk. Ciri-ciri utama daging sapi yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli daging sapi di pasar tradisional Terong Kota Makassar adalah warna daging, tekstur daging, aroma daging, harga daging, dan bagian daging. Berdasarkan hasil penelitian ini, pengecer daging sapi didorong untuk menawarkan daging sapi yang sesuai dengan preferensi konsumen. Selain itu, tenaga penjualan daging sapi harus memisahkan potongan daging sapi yang dijualnya dan menawarkan harga yang berbeda untuk setiap potongan daging sapi agar memudahkan konsumen dalam memilih daging sapi.

Kata Kunci : *Preferensi, Konsumen, Pembelian, Daging Sapi, dan Atribut.*



ABSTRACT

Meisya Audri Anatami Putri. I011201213. Consumer Preferences Towards Beef Purchases at Terong Traditional Market, Bontoala District, Makassar City. Main Advisor: **Dr. Ir. Siti Nurlaelah, S.Pt., M.Sc., IPM.** Assistant Advisor: **Dr. Ir. Kasmiyati Kasim, S.Pt.,M.Sc.**

Consumer preferences are a person's choice of liking or disliking a product consumed. Each consumer has different considerations in assessing beef before making a decision. Where in this case the considerations are the attributes of the beef, such as attributes in the characteristic type. Attributes of the characteristic type are aroma, color, price, and texture. In making a purchase of beef, consumers will pay attention to the attributes attached to the beef. The data sources used in this study are: Primary data, namely data obtained directly and from original sources without going through intermediaries. And secondary data, namely data sourced from research reports, scientific books, journals, related agencies, and the Central Statistics Agency. In this study, the data analysis technique used by the researcher is a qualitative descriptive analysis technique, namely by describing and explaining how consumer preferences are for purchasing local beef in traditional markets at Pasar Terong. Based on the results of the research that has been done, it can be concluded that consumer preferences for beef in the Terong traditional market in Makassar City are those that have fresh red meat color, chewy meat texture, beef tenderloin, fresh aroma, and prices that match product quality. The priority of beef attributes considered by consumers in beef purchasing decisions at the Terong traditional market in Makassar City, in order from the most considered, are meat color, meat texture, meat aroma, meat price and beef parts. Based on the results of this study, it is recommended that beef sellers be able to provide beef that suits consumer preferences. Beef marketers should also separate each part of the beef cut that is sold separately to make it easier for consumers to choose beef and give different prices for each cut of meat.

Keywords: *Preferences, Consumers, Purchases, Beef, and Attributes.*



BAB V GAMBARAN UMUM RESPONDEN	18
5.1 Gambaran Umum Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	18
5.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	18
5.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	19
5.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	20
5.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan	21
5.6 Frekuensi Pembelian	22
5.7 Jumlah Pembelian	23
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Preferensi Konsumen Terhadap Atribut-Atribut Daging Sapi Lokal	25
6.1 Warna Daging Sapi Lokal	25
6.2 Tekstur Daging Sapi Lokal	25
6.3 Aroma Daging Sapi Lokal	26
6.4 Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Bagian Dan Harga Daging Sapi.....	28
6.5 Urutan Atribut Daging Sapi Lokal Yang Dipertimbangkan	29
BAB VII PENUTUP	31
7.1 Kesimpulan	31
7.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	32



DAFTAR TABEL

Nomor Urut.	Halaman
1. Produksi Daging Sapi Lokal per Kapita (Ton) di provinsi Sulawesi selatan.....	2
2. Jumlah Pembelian Daging Sapi Lokal Per Kapita (Hari).....	5
3. Daftar Pedagang & Konsumen Pemelian Daging Sapi Lokal	21
4. Uraian Pemjelasan Atribut & Level/Subatribut Daging Sapi Lokal.....	24
5. Klasifikasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	28
6. Klasifikasi Responden Berdasarkan Umur	29
7. Klasifikasi Responden Berdasarkan Pendidikan.....	31
8. Klasifikasi Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	33
9. Klasifikasi Responden Berdasarkan Pendapatan.....	35
10. Frefekkuensi Pembelian Daging Sapi Lokal.....	36
11. Jumlah Pembelian Daging Sapi Lokal.....	38
12. Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Aroma Daging Sapi Lokal.....	40
13. Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Warna Daging Sapi Lokal.....	42
14. Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Tekstur Daging Sapi Lokal.....	43
15. Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Bagian/Harga Daging Sapi Lokal.....	45



DAFTAR GAMBAR

Nomor Urut.	Halaman
1. Kerangka Berpikir	11



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Urut.	Halaman
1. Kuesioner Penelitian	53
2. Identifikasi & Preferensi Konsumen	55
3. Dokumentasi	60



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peternak Indonesia sering membudidayakan sapi potong, yang fokus pada produksi daging. Susanti dkk. (2014) menyatakan bahwa sapi potong termasuk ternak ruminansia, yang memainkan peran penting sebagai penghasil daging serta dalam memasok kebutuhan pangan, terutama protein hewani. Sebaliknya, sapi potong adalah salah satu komoditas peternakan dengan prospek bisnis yang menjanjikan, menurut Ginting dkk. (2019). Hal ini karena permintaan dalam negeri meningkat lebih cepat dari pada produksi daging dan populasi. Peternakan sapi potong memiliki potensi yang besar, terutama jika didukung oleh strategi pemasaran yang efektif.

Daging sapi sangat kaya akan protein dan asam amino esensial yang diperlukan tubuh manusia, dan merupakan salah satu sumber makanan hewani terpenting bagi manusia. Kandungan protein yang tinggi pada daging sapi membantu meningkatkan kecerdasan dan stamina yang diperlukan untuk beraktivitas sehari-hari, menjadikannya sumber protein hewani yang populer. Menurut Al-Jabbar dkk (2021) menjelaskan mengapa daging sapi merupakan sumber protein hewani yang umum. Kandungan gizi yang sangat baik pada daging sapi membantu meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pangan hewani, khususnya yang berasal dari hewan ternak seperti daging sapi (Hernando dkk, 2015).

Permintaan merujuk pada jumlah barang atau jasa yang diinginkan oleh pasar. Menurut Sugiarto (2002), setiap manusia memiliki kebutuhan, dan kebutuhan ini mendorong terciptanya permintaan terhadap barang-barang yang dapat memenuhinya. Dari sudut pandang ekonomi, permintaan didefinisikan sebagai fungsi yang menggambarkan jadwal pembelian yang direncanakan. Permintaan terhadap pangan hewani, terutama daging sapi, terus meningkat seiring dengan bertambahnya kebutuhan masyarakat. Pada tahun 2022, kebutuhan konsumsi daging sapi di Indonesia mencapai 413.669 ribu ton (Badan Pusat Statistik, 2023). Pengembangan usaha ternak sapi potong tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan daging sapi secara nasional, tetapi



ii permintaan pangan hewani. Rusdiana dkk. (2018) menyatakan meningkatnya pengetahuan konsumen tentang gizi membuat mereka memilih daging berkualitas, yang kemudian mempengaruhi dalam pembelian daging sapi.

Perkembangan produksi daging sapi di Sulawesi Selatan mengalami fluktuatif. Data 5 tahun terakhir mengenai produksi daging sapi di Provinsi Sulawesi Selatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Daging Sapi per Kapita (Ton) di provinsi Sulawesi selatan.

Tahun	Produksi Daging Sapi Di Provinsi Sulawesi Selatan (Ton)	Persentase (%)
2019	17.426,13	22
2020	15.596,78	19
2021	15.366,14	19
2022	16.277,51	20
2023	16.181,30	20
Total	80.847,86	100

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2024.

Berdasarkan Tabel 1. terlihat adanya fluktuasi dalam produksi daging sapi di Sulawesi Selatan dari tahun 2019 hingga 2023. Pada tahun 2019, produksi mencapai 17.426,13 ton, namun terjadi penurunan pada tahun 2020 menjadi 15.596,78 ton dan terus menurun hingga tahun 2021. Meski sempat meningkat pada tahun 2022 menjadi 16.277,51 ton, produksi kembali mengalami penurunan di tahun 2023 (Badan Pusat Statistik, 2023). Perubahan dalam jumlah produksi ini turut berpengaruh pada harga daging sapi di pasaran. Fluktuasi harga yang sering terjadi sebagian besar disebabkan oleh permintaan yang naik turun, yang membuat masyarakat sering kali menghadapi kendala dalam mengakses daging sapi karena harganya yang tidak stabil.

Harga daging sapi sering mengalami fluktuasi karena dipengaruhi oleh tingkat permintaan pasar. Pada periode tertentu, seperti menjelang hari-hari besar keagamaan seperti Lebaran, Idul Adha, Natal, Tahun Baru, serta acara adat, permintaan daging sapi cenderung meningkat secara drastis. Menurut Sudarmono dan Bambang (2008), lonjakan permintaan ini menyebabkan kenaikan harga yang signifikan dibandingkan harga sebelumnya. Kenaikan harga tersebut biasanya bertahan cukup lama, bahkan beberapa hari atau minggu setelah perayaan berakhir. Setelah hari raya usai, permintaan daging sapi akan berangsur-angsur menurun, yang berakibat pada turunnya harga secara bertahap hingga stabil kembali. Fluktuasi harga daging sapi ini erat kaitannya dengan preferensi dan selera konsumen yang berubah-ubah. Preferensi konsumen merupakan langkah awal dalam memahami mengapa orang lebih memilih satu produk dibandingkan produk lain. Faktor-faktor seperti kualitas, harga, dan ketersediaan sangat memengaruhi pilihan konsumen, yang pada akhirnya turut berdampak pada permintaan pasar. Dalam hal ini, pemahaman terhadap preferensi konsumen dapat membantu permintaan daging sapi yang tidak stabil, karena perubahan selera umsi bisa menjadi salah satu penyebab naik turunnya permintaan (2013).



men merupakan analisis yang bertujuan untuk memahami apa yang disukai konsumen serta mengutamakan atribut suatu produk atau melalui analisis preferensi, dapat memprioritaskan fitur produk yang tinggi atau diinginkan. Memahami preferensi konsumen bertujuan

untuk mengembangkan strategi pemasaran yang berkelanjutan agar produk dan jasa yang ditawarkan tetap menarik bagi konsumen (Wijayanti, 2011). Dalam mengevaluasi daging sapi, setiap konsumen memiliki pertimbangan yang berbeda-beda sebelum mengambil keputusan pembelian. Pertimbangan ini didasarkan pada atribut daging sapi, yang dapat berupa ciri fisik maupun manfaatnya. Atribut ciri fisik meliputi harga, rasa, kesegaran, warna, ukuran, dan kemasan, sementara atribut manfaat mencakup kandungan vitamin. Konsumen dipaksa untuk melakukan "trade-off judgement" berdasarkan atribut dan tingkat kepentingannya karena perbedaan dalam penilaian dan ketersediaan pasokan (daging sapi). Konsumen akan memperhatikan berbagai karakteristik daging sapi saat membeli. Namun, di pasar tradisional, penjualan daging sering kali mengikuti karakteristik atau ciri yang berbeda-beda, sehingga konsumen dapat memilih bagian daging yang diinginkan sesuai dengan preferensi mereka.

Pasar tradisional seperti pasar Terong Kota Makassar konsumen memiliki kebebasan untuk memilih daging sapi berdasarkan bagian yang mereka sukai, sesuai dengan preferensi masing-masing. Pasar ini menyediakan berbagai jenis potongan daging yang beragam, sesuai dengan kebutuhan dan selera pembeli. Dengan luas mencapai 16.380 m² dan terdiri dari 3 lantai serta 1 basement (Perumda Pasar Makassar Raya, 2022). Data mengenai pembelian daging sapi perhari/kg di Pasar Tradisional Terong dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Pembelian Daging Sapi per Kg (Hari) di Pasar Tradisional Terong.
Jumlah Pembelian Daging Sapi (Kg/Hari)

Pedagang	Pembelian Luar Rumah Tangga Kg/Hari	Pembelian Rumah Tangga Kg/Hari
1	286	14
2	95	5
3	98	2
4	144	6
5	97	3
6	28	2
7	47	3
8	95	5
9	245	3
10	30	-
Total	1.165	45

Sumber : Data Primer Yang Diolah, 2024.



Konsumen yang memutuskan untuk membeli di Pasar Tradisional Terong akan terlebih dahulu memperhatikan dan mempertimbangkan atribut yang terdapat pada daging sapi, sesuai dengan preferensi mereka demi mendapatkan kepuasan. Atribut yang paling berpengaruh akan menjadi faktor utama yang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian daging sapi. Inilah yang menjadi latar belakang dilakukannya penelitian berjudul “Preferensi Konsumen dalam Pembelian Daging Sapi Lokal di Pasar Tradisional Terong, Kecamatan Bontoala, Kota Makassar.”

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana preferensi konsumen dalam membeli daging sapi di pasar tradisional Terong, Kecamatan Bontoala Kota Makassar, dan Atribut manakah yang dipertimbangkan dalam membeli daging sapi di pasar tradisional Terong, Kecamatan Bontoala Kota Makassar.

1.3 Tujuan dan Kegunaan

1.3.1 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi konsumen dalam membeli daging sapi di pasar tradisional Terong, Kecamatan Bontoala Kota Makassar dan atribut yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli daging sapi di pasar tradisional Terong, Kecamatan Bontoala Kota Makassar.

1.3.2 Kegunaan

Kegunaan dari pelaksanaan penelitian ini adalah memberikan sumbangan pemikiran bagi pedagang daging sapi di pasar Terong, Kecamatan Bontoala Kota Makassar. Bagi penulis sendiri diharapkan agar penelitian ini berguna sebagai sarana melatih diri dalam mengamati gejala yang terjadi di masyarakat dan kemudian menghubungkannya dengan teori-teori yang penulis dapatkan semasa kuliah.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Umum Daging Sapi

Daging sapi merupakan salah satu sumber pangan hewani yang kaya akan zat gizi terutama protein dan energi. Menurut Rusdi dan Suparta (2016), kebutuhan daging sapi sebanyak ekor terus meningkat setiap tahunnya dan menyumbang sekitar 61 persen dari total konsumsi daging sapi sebanyak ekor di Indonesia. Pada tahun 2015, kebutuhan daging sapi mencapai 301,35, ton atau mencakup 59,51% dari total daging sapi yang tersedia di Indonesia. Selain pertumbuhan jumlah penduduk, beralihnya pola konsumsi dari sumber protein nabati ke sumber protein hewani juga menjadi faktor penyebab meningkatnya permintaan daging sapi. Fenomena ini diperkirakan akan terus berlanjut.

Daging sapi juga mengandung sumber protein hewani yang tinggi, yang tentunya lebih baik dibandingkan sumber protein nabati karena daging sapi sendiri lebih lengkap, seimbang, dan mengandung beberapa asam amino esensial yang lebih mudah dicerna. Menurut Putra (2019), daging merupakan bahan makanan yang berharga, potongan daging memiliki kualitas dibandingkan sumber protein nabati karena daging sapi memiliki keseimbangan dan daya cerna. Daging sapi mempunyai kandungan protein sebesar dan menyumbang 59,51% dari total daging di Indonesia. Selain jumlah penduduk, pola konsumsi juga terus mempengaruhi dari sumber protein nabati ke sumber protein hewani, dan daging sapi sendiri mengandung protein dan zat besi sehingga merupakan sumber protein hewani yang lebih baik dibandingkan sumber protein nabati nutrisi dalam bentuk protein, termasuk komposisi asam amino lengkap. Selain itu, daging sapi juga mengandung beberapa zat penting lainnya, termasuk sumber vitamin dan mineral, serta merupakan sumber protein hewani yang lebih lengkap mengandung asam amino esensial yang lebih lengkap mengandung merupakan kandungan dengan komposisi asam amino lengkap.

Menurut (Soeparno, 2011) terdapat bagian-bagian daging sapi yang diperjual belikan di pasaran antara lain yaitu : Daging sapi potong memiliki sejumlah sumber protein hewani yang lebih berkualitas dibandingkan dengan sumber protein nabati, karena daging sapi mengandung berbagai asam amino esensial yang lebih lengkap, seimbang, dan mudah dicerna. Putra (2019) menyatakan bahwa daging sapi juga mengandung enam zat penting lainnya, termasuk lemak, vitamin, mineral, serta protein dan zat besi. Daging adalah salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi, terutama dari segi kandungan protein yang memiliki susunan asam amino lengkap. Menurut Soeparno (2011), terdapat beberapa bagian daging sapi yang diperdagangkan di pasaran, antara lain:



Di bagian atas

Daging ini, yang dikenal sebagai chuck, berasal dari bagian atas biasanya adalah potongan berbentuk segi empat dengan ketebalan masih menyertakan sebagian tulang pundak. Daging ini biasanya dibuat bakso.

b) Daging iga: Daging ini, atau rib, berasal dari daging di sekitar tulang iga. Bagian ini merupakan salah satu dari delapan bagian utama daging sapi yang umum dikonsumsi. Potongan daging iga bisa terdiri dari 2 hingga 7 tulang iga.

c) Has dalam: Juga dikenal sebagai fillet atau tenderloin, daging ini berasal dari bagian tengah tubuh sapi. Bagian ini merupakan bagian paling lembut karena otot-ototnya jarang digunakan.

d) Has luar: Lebih dikenal sebagai sirloin, bagian ini berasal dari bawah daging iga hingga sisi luar has dalam. Daging ini lebih murah dibandingkan jenis has lainnya karena otot-ototnya lebih banyak digunakan.

e) Tanjung: Dikenal sebagai rump, ini adalah bagian daging sapi yang berasal dari punggung belakang.

f) Lamosir: Juga disebut cube roll, ini adalah bagian daging sapi yang terletak di belakang, di sekitar has dalam, has luar, dan tanjung.

g) Penutup/paha belakang: Juga dikenal sebagai topside atau round, bagian ini terletak di paha belakang sapi dan dekat dengan area pantat. Potongan daging di sini tipis dan keras, serta rendah lemak.

h) Punuk: Dikenal sebagai blade, daging ini terletak di bagian atas, menyambung dari paha depan hingga punuk.

i) T-Bone: Potongan daging ini dibuat untuk steak, terbentuk dari tulang yang mirip huruf T dengan daging di sekitarnya.

j) Hidung sapi: Ini adalah tulang rawan dari bagian hidung dan bibir atas sapi, biasanya digunakan dalam rujak cingur.

k) Lidah sapi: Bagian ini berasal dari lidah sapi dan sering digunakan dalam sate padang dan semur lidah.

l) Buntut sapi: Dikenal sebagai oxtail, ini adalah bagian dari ekor sapi.

m) Leher sapi: Juga disebut chuck steak, daging ini berasal dari daerah leher dan sering digunakan untuk steak atau rendang.

n) Kepala: Bagian daging sapi yang berasal dari kepala, biasanya mengandung banyak daging.

2. Daging sapi bagian bawah

a) Sandung lamur: Juga dikenal sebagai brisket, bagian ini berasal dari dada bawah sekitar ketiak. Biasanya, bagian ini agak berlemak dan sering digunakan dalam masakan khas Padang seperti asam padeh.

b) Sancan: Dikenal juga sebagai flank atau plate, ini adalah bagian daging sapi dari otot perut, berbentuk panjang dan datar.

c) Sengkel: Dikenal sebagai shank atau shin, bagian ini berasal dari atas kaki depan sapi.

d) Gandik: Juga disebut silver side, bagian ini terletak di paha belakang terluar. Biasanya digunakan untuk membuat dendeng balado atau abon sapi.

e) Inside: Juga disebut inside, bagian ini berasal dari paha belakang atas, berada di atas gandum.

f) Kikil: Bagian ini digunakan untuk membuat sup kikil dan mi kocok Bandung.



g) Tetelan: Merupakan sisa daging yang menempel pada tulang, berupa campuran daging, urat, dan lemak.

2.2 Konsumsi Daging Sapi

Peningkatan konsumsi daging sapi belum dapat diimbangi dengan peningkatan produksi daging sapi dalam negeri, baik dari segi kualitas maupun kuantitas, sehingga menciptakan kesenjangan yang semakin lebar antara permintaan dan penawaran. Menurut Priyanto (2011), pertumbuhan konsumsi daging sapi yang tidak mampu dipenuhi disebabkan oleh berbagai faktor, seperti ketidaksesuaian antara penyediaan dan permintaan, kenaikan pendapatan rumah tangga yang mengubah pola konsumsi, serta pergeseran selera masyarakat yang semakin condong ke produk daging sapi olahan. Situasi ini juga berkontribusi terhadap fluktuasi harga daging sapi di berbagai daerah, termasuk di Kota Makassar.

Provinsi Sulawesi Selatan, Kota Makassar mencatat kenaikan harga daging sapi lokal yang signifikan, dari Rp136.000,00,- Rp155.000,00,-/Kg. Tiap tahunnya dari Rp130.000/kg/tahun 2021 meningkat Rp160.000/kg/tahun 2023 (Badan Pusat Statistik Prov. Sulsel, 2023). Fluktuasi ini mencerminkan dinamika permintaan dan pasokan yang terus berubah seiring dengan tren konsumsi dan ekonomi masyarakat. Harga daging sapi yang terus meningkat diduga disebabkan oleh masalah dalam pendistribusian komoditas dari produsen hingga konsumen akhir. Menurut Puradireja dkk. (2021), salah satu faktor yang mempengaruhi peningkatan dan penurunan konsumsi daging sapi adalah fluktuasi harga. Harga daging sapi yang cenderung berfluktuasi ini dipengaruhi oleh tingginya atau rendahnya permintaan pasar. Ketika permintaan meningkat, harga daging cenderung naik, sementara ketika permintaan menurun, harga bisa sedikit stabil. Selain masalah distribusi, seperti logistik dan biaya transportasi yang dapat memperburuk fluktuasi harga, ketersediaan daging sapi juga sangat berpengaruh terhadap ketahanan pangan, terutama daging sapi potong.

Ketersediaan daging sapi, baik yang berasal dari impor maupun lokal, sangat berhubungan dengan ketahanan pangan dari ternak sapi potong. Dalam konteks ini, diperlukan kebijakan impor dan pemasaran yang mendukung untuk mencegah penurunan populasi sapi. Terdapat pihak-pihak yang belum sepakat untuk melaksanakan program swasembada daging sapi, serta alokasi dana yang tidak disesuaikan dengan prioritas kegiatan dan potensi provinsi di daerah pengembangan. Menurut Ashari dkk. (2012), terdapat berbagai hambatan dalam meningkatkan produktivitas dan efisiensi daging sapi, termasuk ketersediaan dan akses terhadap modal, sarana daging sapi, infrastruktur, dan dukungan kelembagaan.

2.3 Atribut Daging sapi



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Atribut daging sapi merupakan unsur-unsur yang dimiliki oleh daging sapi. Dilihat dari sisi konsumen, atribut sapi merupakan unsur daging sapi yang dihargai konsumen dan berpengaruh terhadap keputusan pembelian. Menurut Sadeli dan utami (2013), tingkat kepentingan dapat diukur atau dikonfirmasi melalui kepentingan berdasarkan identifikasi oleh konsumen. Oleh karena itu, karakteristik daging sapi yang penting diidentifikasi oleh konsumen. Oleh karena itu, karakteristik daging sapi yang penting diidentifikasi oleh konsumen serta mengidentifikasi karakteristik yang terkait dengan daging sapi.

Karakteristik daging sapi menjadi salah satu hal yang dipertimbangkan konsumen dalam mengambil keputusan pembelian. Karakteristik daging sapi berhubungan positif dengan keputusan pembelian konsumen. Menurut Dewi dan Jatra (2013), karakteristik daging sapi dapat dikomunikasikan dan dikomunikasikan kepada konsumen sehingga memungkinkan mereka untuk mengevaluasi dan mengambil keputusan pembelian. Konsumen dalam memilih daging sapi memperhatikan karakteristiknya. Karakteristik daging sapi mempengaruhi sikap dan perilaku konsumen sebelum membeli

Atribut daging sapi adalah ciri-ciri daging sapi yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli daging sapi. Konsumen yang datang berbelanja untuk memenuhi kebutuhan pokoknya terlebih dahulu menentukan karakteristik daging sapi. Seperti diketahui, konsumen mengukur kegunaan dan nilai suatu atribut, termasuk atribut harga daging sapi. Harga penting karena mempengaruhi kemampuan konsumen dalam membeli daging sapi. Daging sapi memiliki ciri lain selain harga. Menurut Braja (2018), ciri-ciri daging sapi yang menjadi pertimbangan konsumen saat membeli antara lain tekstur daging dan bagian dagingnya. Hal ini disebabkan oleh perubahan perilaku konsumen dan praktik pengolahan daging sapi. Oleh karena itu ciri fisik (ciri) daging sapi harus sesuai dengan keinginan konsumen untuk mencapai kepuasan.

2.4 Preferensi Konsumen

Preferensi konsumen adalah sikap yang ditunjukkan oleh konsumen terhadap pilihan daging sapi tertentu, yang terbentuk melalui penilaian berbagai merek dalam beragam opsi yang ada. Menurut Putri dan Iskandar (2014), preferensi konsumen muncul pada tahap evaluasi alternatif dalam proses pengambilan keputusan pembelian, di mana konsumen dihadapkan pada beragam pilihan daging sapi dan produk lainnya dengan atribut yang bervariasi. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa preferensi adalah pilihan yang diambil oleh konsumen dari sekian banyak opsi yang tersedia.

Hidayati dan Gusteti (2016) mengemukakan beberapa langkah yang dilalui konsumen dalam membentuk preferensi, yaitu:

1. Konsumen menganggap daging sapi sebagai kumpulan atribut. Setiap konsumen memiliki persepsi berbeda mengenai atribut yang dianggap relevan.
2. Tingkat kepentingan setiap atribut bervariasi, tergantung pada kebutuhan dan keinginan individu. Konsumen memberikan penekanan yang berbeda pada atribut mana yang paling penting.
3. Konsumen membentuk sejumlah keyakinan mengenai posisi daging sapi pada setiap atribut yang ada.
4. Tingkat kepuasan konsumen terhadap daging sapi bervariasi sesuai dengan perbedaan atribut yang ada.
5. Konsumen akan mengembangkan sikap terhadap merek yang berbeda melalui variasi.



ng sering memengaruhi preferensi konsumen dalam memilih menjadikan mereka pelanggan, antara lain adalah harga, pendapatan, alitas daging sapi (Swastha, 2007). Berdasarkan faktor-faktor ah beberapa elemen yang berkaitan dengan preferensi konsumen ng sapi di pasar tradisional:

1. Harga: Dalam ekonomi, harga memiliki keterkaitan dengan nilai dan kegunaan. Menurut Sunyoto (2013), nilai adalah ukuran yang diberikan oleh daging sapi ketika ditukarkan dengan daging sapi lain, sedangkan kegunaan merupakan atribut dari suatu produk yang memberikan tingkat kepuasan tertentu bagi konsumen.

2. Pendapatan: Pendapatan adalah salah satu indikator kesejahteraan individu, di mana semakin tinggi pendapatan seseorang, akan mempengaruhi keputusan mereka dalam membeli barang dan jasa. Menurut Dengah dkk. (2014), umumnya, kenaikan pendapatan akan meningkatkan permintaan, terutama jika barang tersebut tergolong barang superior atau normal. Namun, dalam kasus barang inferior, peningkatan pendapatan justru dapat menurunkan permintaan.

3. Keragaman Daging Sapi: Keputusan mengenai daging sapi terkait dengan ketersediaan dan keragaman daging sapi yang sesuai jumlah dan lokasi (Pratiwi, 2016). Semakin beragam jenis dan jumlah daging sapi yang dijual di suatu tempat, semakin puas konsumen ketika berbelanja di tempat tersebut dan cenderung akan kembali untuk berbelanja di lain waktu. Dengan semakin banyak pilihan merek, ukuran, dan jenis daging sapi, konsumen akan lebih mudah memilih sesuai keinginan mereka.

4. Kualitas Daging Sapi: Kualitas daging sapi merujuk pada kemampuan daging sapi untuk memenuhi fungsi-fungsinya, seperti daya tahan, keandalan, ketepatan, kemudahan penggunaan, serta atribut lainnya (Perwitasari dan Agus, 2018). Daging sapi yang dapat menjalankan fungsi-fungsinya dengan baik dapat dianggap memiliki kualitas yang baik. Kualitas merupakan totalitas dari karakteristik daging sapi yang mendukung kemampuannya dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Kualitas suatu daging sapi mencerminkan seberapa baik produk tersebut memenuhi harapan konsumen berdasarkan semua faktor yang melekat padanya.



2.5 Penelitian Terdahulu

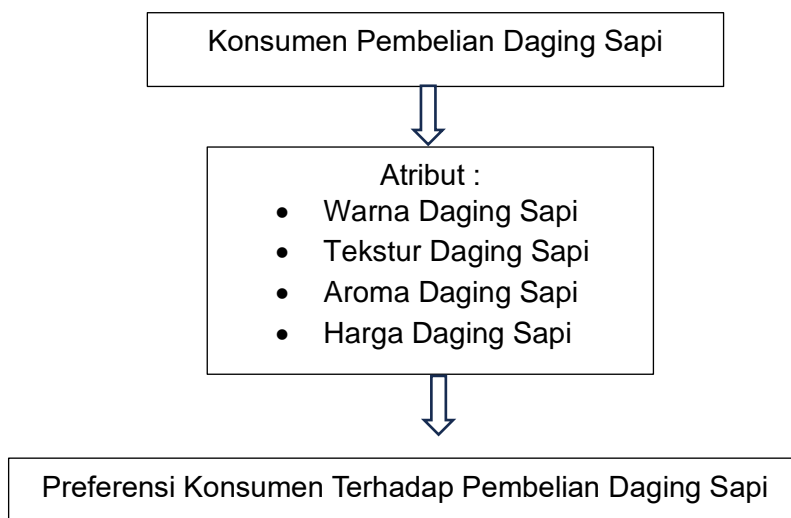
- Penelitian Hidayati dan Gusteti (2016) Penelitian tentang “Analisis Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Daging Sapi Di Pasar Ternak Gunung Medan Kabupaten Darmasraya Sumatera Barat” Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui rasa dan karakteristik daging sapi yang berkaitan dengan daging sapi tersebut adalah melakukan. Dan mempelajari preferensi konsumen di Provinsi Dharmasraya dan mengidentifikasi atribut-atribut yang disukai konsumen, seperti warna cerah, kadar lemak rendah, dan kadar lemak rendah untuk mencari produk dengan lebih sedikit daging. Atribut yang dicari konsumen adalah warna daging, kandungan daging, dan kandungan lemak daging.
- Penelitian Wijaya (2008) menganalisis tentang preferensi konsumen saat membeli daging sapi di pasar tradisional Purworejo. Tujuan survei ini adalah untuk memperjelas karakteristik daging sapi yang disukai konsumen dan karakteristik daging sapi yang dipertimbangkan konsumen. Survei mengungkapkan bahwa daging yang disukai konsumen adalah daging merah dengan sedikit lemak dan daging bagian atas. Atribut yang menjadi pertimbangan konsumen adalah warna daging, kandungan daging, dan kandungan daging
- Penelitian Muh. Farzain 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 perbaruan dan perbedaan di penelitian ini adalah metode analisis yang berbeda dengan metode deskriptif kualitatif untuk mengetahui preferensi konsumen dan atribut yang dipertimbangkan dalam pembelian daging sapi lokal di pasar tradisional Terong, Kecamatan Bontoala, Kota Makassar.



2.6 Kerangka Pemikiran

Daging sapi merupakan salah satu bahan makanan yang disukai oleh banyak masyarakat di Indonesia khususnya di Kota Makassar. Kebutuhan masyarakat di Kota Makassar terhadap daging sapi tidak ada habisnya. Namun dalam pembelian daging sapi masyarakat di Kota Makassar juga mempunyai preferensi yang berbeda dalam menentukan daging mana yang akan dibeli. Menurut Simamora, (2003) Menurut Simamora (2003), preferensi adalah tahap dimana konsumen memilih suatu produk sebagai pilihan pertamanya dan kemudian memberikan keyakinan terhadap pilihan tersebut dan memutuskan untuk membeli produk tersebut. Untuk lebih jelasnya preferensi konsumen dalam pembelian daging sapi berdasarkan ukuran, harga, warna, aroma, dan tekstur dapat ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka pemikiran preferensi konsumen dalam pembelian daging sapi dipasar Tradisional Terong, Kecamatan Bontoala, Kota Makassar.

