

**ANALISIS POLA KONSUMSI RUMAH TANGGA TERHADAP  
DAGING AYAM BROILER DI DESA NISOMBALIA,  
KECAMATAN MARUSU, KABUPATEN MAROS**

**SKRIPSI**

**AMELIA SAID  
I011 19 1216**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2024**

**ANALISIS POLA KONSUMSI RUMAH TANGGA TERHADAP  
DAGING AYAM BROILER DI DESA NISOMBALIA,  
KECAMATAN MARUSU, KABUPATEN MAROS**

**SKRIPSI**

**AMELIA SAID  
I011 19 1216**

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

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2024**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Amelia Said

NIM : I011 19 1216

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya tulis dengan judul: **Analisis Pola Konsumsi Rumah Tangga Terhadap Daging Ayam Broiler Di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros** adalah asli.

Apabila sebagian atau seluruhnya dari karya skripsi ini tidak asli atau plagiasi maka saya bersedia dikenakan sanksi akademik sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mastinya.

Makassar, 18 Maret 2024

Peneliti



Amelia Said

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Pola Konsumsi Rumah Tangga Terhadap Daging Ayam Broiler Di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros

Nama : Amelia Said

NIM : 1011 19 1216

Skripsi ini Telah Diperiksa dan Disetujui oleh :



Dr. Ir. Siti Nurlaelah, S.Pt., M.Si., IPM  
Pembimbing Utama



Ir. Veronica Sri Lestari, M.Ec., IPM  
Pembimbing Pendamping



Dr. Agr. Ir. Renny Fatmiah Utamy, S.Pt., M.Agr., IPM  
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus : 14 Maret 2024

## ABSTRAK

**Amelia Said. I011191216.** Analisis Pola Konsumsi Rumah Tangga Terhadap Daging Ayam Broiler Di Desa Nisombalia Kecamatan Marusu Kabupaten Maros. Pembimbing Utama : **Siti Nurlaelah** dan Pembimbing Pendamping : **Veronica Sri Lestari.**

Pola konsumsi makanan adalah pemilahan, jumlah makanan yang dimakan dan tingkat konsumsi seseorang atau sekelompok orang dalam kurun waktu tertentu. Pola makan daging ayam broiler pada rumah tangga cukup tinggi, karena banyaknya jumlah dan jenis makanan yang merupakan hasil olahan dari daging ayam broiler. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola konsumsi rumah tangga terhadap daging ayam broiler di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros. Jenis penelitian dan analisis data yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif. Populasi dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan rumus slovin yaitu sebanyak 90 sampel rumah tangga. Penentuan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik *random sampling*. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Metode pengumpulan data terdiri dari observasi dan wawancara. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa jumlah konsumsi daging ayam broiler yaitu rata-rata 2,5kg/bulan atau sekitar 1,6 – 2,6kg/bulan dengan frekuensi pembelian daging ayam broiler rata-rata 1 – 2 kali/bulan. Waktu pembelian daging ayam broiler kebanyakan dilakukan pada awal bulan.

**Kata Kunci :** Daging ayam broiler, Pola konsumsi, Rumah tangga

## ABSTRACT

**Amelia Said. I011191216.** *Analysis of Patterns Household Consumption of Broiler Chicken Meat in Nisombalia Village, Marusu District, Maros Regency. Supervisor: Siti Nurlaelah and Supervisor Companion: Veronica Sri Lestari.*

*Consumption pattern food is the sorting, the amount of food eaten and the consumption level of a person or group of people in a certain period of time. Meat consumption pattern broiler meat in households is quite high, due to the large number and type of foods that are processed from broiler meat. foods that are processed from broiler meat. This research aims to determine household consumption patterns of broiler meat in Nisombalia Village, District broiler meat in Nisombalia Village, Marusu District, Maros Regency. Type of research and data analysis used is descriptive quantitative. Population in This study was determined using the slovin formula, which is 90 household samples. Sample determination was carried out using random sampling technique. The types of data used are qualitative data and quantitative data. The data sources used were primary data and secondary data. The data collection method consists of observation and interviews. Based on the results of research, it was found that the amount of broiler meat consumption was an average of 2,5kg / month or around 1,6 – 2,6kg / month with an average frequency of purchasing broiler meat 1 – 2 times / month. The time of purchasing broiler meat is mostly done at the beginning of the month.*

**Keywords:** *Broiler chicken meat, Consumption pattern, Household.*

## KATA PENGANTAR



*Assalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Puji syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan makalah hasil penelitian ini. Terima kasih terucap bagi segenap pihak yang telah meluangkan waktu, pemikiran dan tenaganya sehingga penyusunan makalah hasil penelitian ini selesai. Oleh sebab itu, Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu **Dr. Ir. Siti Nurlaelah, S.Pt., M.Si., IPM.** selaku pembimbing utama dan Ibu **Ir. Veronica Sri Lestari, M.Ec., IPM** selaku pembimbing pendamping, yang telah meluangkan banyak waktu dan perhatiannya untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyusun makalah ini.
2. Ibu **Dr. Ir. Hj. St. Rohani, M.Si** dan Ibu **Prof. Dr. Ir. Aslina Asnawi, S.Pt., M.Si., IPM., ASEAN Eng.** selaku dosen pembahas, yang telah meluangkan banyak waktu dan perhatiannya untuk memberikan masukan dalam makalah ini.
3. Ibu **Dr. Ir. Kasmiyati Kasim, S.Pt., M.Si** selaku pembimbing akademik, yang telah mengarahkan dan membimbing penulis selama perkuliahan.
4. **Said** dan **Ramlah** selaku orang tua penulis yang senantiasa memberikan dukungan, motivasi, materi dan doa yang tidak pernah putus serta memberikan kasih sayang yang melimpah kepada penulis.



5. **Mansyur, S.H, Waris, Ns. Nurhasanah, S.Kep., dan Ayu Suryani** selaku saudara penulis yang selalu memberikan motivasi dan dukungannya.
6. **Nur Naila Ramadhani, Muhammad Afif Mansyur, Muhammad Alif Firdaus, Muhammad Alvian Mansyur, Muhammad Aqil Waris dan Nur Aqila Qurratu'ain** selaku keponakan penulis yang selalu menjadi penyemangat penulis dalam penyelesaian makalah ini.
7. **Mutia Nurul Ilmi, S.T, Kalsum dan Tommy Pratama** selaku sepupu penulis yang selalu menemani dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
8. Sahabat penulis **Nurhidayah, Maryati, Sri Mulyana, Nurannisa** yang selalu memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis.
9. Teman seperjuangan **Marlina, S.Pt, Dwi Yana Hamid, Faika Arif, S.Pt, Anita** yang selalu mewarnai masa-masa perkuliahan penulis serta sebagai tempat diskusi dan bertukar pikiran bagi penulis.
10. **VASTCO 19, REVALUASI 20, Asisten EVAL 23** selaku teman-teman seperjuangan penulis yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Terimakasih telah kebersamai perkuliahan ini.
11. Serta semua pihak yang turut membantu terselesaikannya makalah ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Makassar, 18 Maret 2024



Amelia Said



## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	4
Tujuan penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Tinjauan Umum Ayam Broiler.....	6
Pola Konsumsi .....	7
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi .....	9
Penelitian Terdahulu .....	11
Kerangka Pikir .....	13
METODOLOGI PENELITIAN .....	14
Waktu dan Tempat.....	14
Jenis Penelitian .....	14
Jenis dan Sumber Data.....	14
Metode Pengumpulan Data.....	15
Populasi dan Sampel.....	16
Analisis Data.....	17
Variabel Penelitian.....	17
Konsep Operasional.....	17
KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN .....	19
Letak Geografis dan Topografis .....	19
Keadaan Penduduk .....	20
Pemerintahan .....	21

KEADAAN UMUM RESPONDEN .....	22
Umur .....	22
Jenis Kelamin.....	23
Pendidikan .....	23
Pekerjaan.....	25
Jumlah Anggota Keluarga .....	26
Pendapatan.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
Jumlah Konsumsi Daging Ayam Broiler.....	28
Frekuensi Pembelian Daging Ayam Broiler.....	29
Waktu Pembelian Daging Ayam Broiler.....	30
Alokasi Biaya Pembelian Daging Ayam Broiler.....	31
Tempat Pembelian Daging Ayam Broiler .....	32
PENUTUP.....	33
Kesimpulan .....	33
Saran .....	33
DAFTAR PUSTAKA .....	33
LAMPIRAN .....	37
BIODATA PENELITI .....	50

## DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Jumlah Rumah Tangga di Kecamatan Marusu .....	4
2. Penelitian Terdahulu .....	11
3. Variabel Penelitian dan Indikator Penelitian .....	17
4. Data Jumlah Penduduk Desa Nisombalia dari Tahun ke Tahun.....	20
5. Klasifikasi Responden Berdasarkan Umur .....	22
6. Klasifikasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	23
7. Klasifikasi Responden Berdasarkan Pendidikan.....	24
8. Klasifikasi Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	25
9. Klasifikasi Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga.....	26
10. Klasifikasi Responden Berdasarkan Pendapatan .....	27
11. Jumlah Konsumsi Daging Ayam Broiler di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros .....	28
12. Frekuensi Pembelian Daging Ayam Broiler di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros .....	29
13. Waktu Pembelian Daging Ayam Broiler di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros.....	30
14. Alokasi Biaya Pembelian Daging Ayam Broiler di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros .....	31
15. Tempat Pembelian Daging Ayam Broiler di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros .....	32

## DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Bagan Kerangka Pikir .....	12

## DAFTAR LAMPIRAN

No		Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian.....	37
2.	Data Responden .....	38
3.	Variabel Hasil Penelitian pada Bulan Desember 2023.....	42
4.	Penentuan Batas Kelas dan Perhitungan Rata-Rata.....	45
5.	Dokumentasi .....	49

# PENDAHULUAN

## Latar Belakang

Usaha peternakan ayam broiler sangat menarik untuk diteliti, karena ayam broiler merupakan salah satu unggas penghasil daging terbanyak. Usaha ayam broiler sangat bagus untuk dikembangkan karena banyaknya populasi dan permintaan terhadap daging ayam broiler (Abdillah dan Arnita, 2019). Daging ayam broiler juga dapat dijadikan sebagai pengganti dari daging sapi maupun kambing. Kandungan gizi yang terdapat pada daging ayam broiler lebih tinggi daripada ternak lain. Pemeliharaan ayam broiler terbilang cukup efisien dengan masa panen yang relatif singkat (Sihaloho, dkk., 2018).

Selain kandungan proteinnya yang tinggi, daging ayam broiler memiliki tekstur yang lembut, rasa dan aromanya enak membuat masyarakat menyukainya serta banyak digunakan sebagai bahan makanan. Ayam broiler berperan penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan daging sebagai bahan makanan yang mempunyai banyak kandungan gizi, hal tersebut juga didukung dengan populasi ayam broiler yang cukup tinggi dengan penyebarannya hampir keseluruhan tanah air (Ratnasari, dkk., 2015).

Konsumsi protein hewani penduduk Indonesia yang berasal dari produk peternakan yaitu 21,9 kg/kapita/tahun. Sedangkan, konsumsi protein yang berasal dari daging unggas, terkhususnya daging ayam broiler sebesar 7,8 kg/kapita/tahun (Badan Pangan Nasional, 2021). Konsumsi daging ayam akan terus meningkat seiring dengan perkembangan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang

pentingnya mengonsumsi daging ayam broiler sebagai sumber protein hewani. Dengan begitu, permintaan terhadap daging ayam broiler juga akan meningkat.

Tingginya permintaan ayam broiler dikarenakan harga daging ayam broiler jauh lebih murah dibandingkan daging ternak lainnya dan ayam broiler juga memiliki kandungan protein yang lebih tinggi serta lemak yang terkandung dalam ayam broiler lebih rendah. Daging ayam broiler memiliki rasa yang dapat diterima oleh semua kelompok masyarakat dan semua kalangan usia. Daging ayam broiler mudah diolah menjadi produk yang bernilai jual, mudah disimpan dan dikonsumsi oleh masyarakat (Iskayani, dkk., 2016).

Pola konsumsi masyarakat maupun rumah tangga akan mengalami peningkatan apabila jumlah pendapatan yang diperoleh semakin tinggi, sehingga mempengaruhi jumlah pengeluaran dalam pemenuhan kebutuhan konsumsi. Pola konsumsi dan kebutuhan gizi masyarakat dapat ditentukan dari jumlah dan jenis makanan yang dikonsumsi serta frekuensi makanan. Pola konsumsi yang sehat dan seimbang terdiri dari 15% protein, 20% lemak dan 65% karbohidrat dari total energi yang dibutuhkan. Untuk mencapai status gizi yang baik diperlukan makanan yang mengandung zat gizi yang cukup dan aman dikonsumsi salah satunya daging ayam broiler (Adha dan Suseno, 2020).

Tingkat pola konsumsi daging ayam broiler pada rumah tangga dapat dikatakan tinggi mengingat jumlah daging ayam broiler yang cukup banyak dan makanan olahan yang terbuat dari daging ayam broiler sangat banyak. Berbagai jenis makanan olahan daging ayam broiler yang telah lama ada di lingkungan masyarakat seperti sate ayam, soto ayam, ayam goreng, ayam bakar, opor ayam dan



lain-lain telah menjadi kebiasaan yang turun temurun menjadi konsumsi harian masyarakat (Rahayu, dkk., 2018)

Kabupaten Maros merupakan salah satu daerah sentra produksi daging ayam broiler di Sulawesi Selatan. Tumbuh kembangnya usaha peternakan rakyat ayam broiler tentunya akan berpengaruh signifikan terhadap peningkatan pendapatan peternak. Namun faktanya, tidak banyak peternakan ayam broiler yang mengalami perkembangan usahanya bahkan ada yang tidak mengalami perkembangan sejak usahanya didirikan (Rohani dan Darwis, 2017). Meskipun begitu masih banyak masyarakat yang memilih untuk membangun usaha ayam broiler di Kabupaten Maros.

Perkembangan usaha ayam broiler di Kabupaten Maros menjadi penunjang tingginya tingkat konsumsi daging ayam broiler di daerah tersebut. Rata-rata konsumsi daging ayam broiler dalam sebulan di Kabupaten Maros sebanyak 0,55kg/bulan dimana tingkat konsumsi ini berada di urutan kedua dari semua Kabupaten yang ada di Sulawesi Selatan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Maros, 2022), sedangkan menurut LIPI (2004) standar konsumsi daging yang dianjurkan yaitu sebesar 2,9 gr/kapita/hari.

Wilayah yang ada di Kabupaten Maros sendiri terdiri dari 14 Kecamatan, salah satunya Kecamatan Marusu. Di daerah Kecamatan Marusu banyak masyarakat yang memilih untuk beternak ayam broiler. Hal ini dikarenakan Kecamatan Marusu memiliki potensi yang cukup menjanjikan untuk pengembangan usaha peternakan ayam broiler selain itu juga di dukung oleh topografi dan luas lahan. Banyaknya usaha peternakan ayam broiler di Kecamatan

Marusu dapat meningkatkan pola konsumsi daging ayam broiler pada rumah tangga masyarakat. Menurut data BPS (2019) jumlah rumah tangga yang ada di Kecamatan Marusu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Rumah Tangga di Kecamatan Marusu

<b>Desa</b>	<b>Jumlah Rumah Tangga</b>
Marumpa	1.706
Pabentengan	1.201
Nisombalia	885
Temmapaduae	690
Tellumpocoe	664
Bontomatene	524
Abulusibatang	419

Sumber: Data Badan Pusat Statistik Kecamatan Marusu, 2019.

Berdasarkan Tabel 1. dapat dilihat bahwa Desa Nisombalia memiliki jumlah rumah tangga sebanyak 885. Pemilihan lokasi di Desa Nisombalia, karena merupakan satu satunya desa di Kecamatan Marusu yang memiliki pantai dan sebagian warganya tinggal di daerah pesisir, sehingga mempunyai perbedaan dalam segi pola konsumsi bahan pangan terkhusus daging ayam broiler. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pola Konsumsi Rumah Tangga terhadap Daging Ayam Broiler di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros”.

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang maka dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu bagaimana pola konsumsi rumah tangga di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros terhadap pola konsumsi daging ayam broiler.

### **Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pola konsumsi rumah tangga terhadap daging ayam broiler di Desa Nisombalia, Kecamatan Marusu, Kabupaten Maros

### **Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Sebagai sumber informasi atau sumbangan pikiran bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian serupa atau bagi pihak yang membutuhkan
2. Sebagai informasi untuk masyarakat mengenai pola konsumsi daging ayam broiler

## TINJAUAN PUSTAKA

### **Tinjauan Umum Ayam Broiler**

Ayam broiler adalah jenis ayam hasil dari teknologi budidaya peternakan dan memiliki ciri pertumbuhan cepat, penghasil daging, produksi pakan rendah dan siap potong pada umur 28 - 45 hari. Saat beternak ayam, perawatan harus dilakukan untuk memastikan pakan ayam seimbang dan suhu yang tepat di kandang ayam. Ayam broiler memiliki kelebihan dan kekurangan. Keunggulannya adalah dagingnya empuk, ukuran badannya besar, dada lebar, padat dan berisi, serta pertumbuhannya relatif cepat. Walaupun kelemahannya adalah membutuhkan perawatan yang intensif dan hati-hati, relatif lebih rentan terhadap infeksi dan sulit untuk disesuaikan. Pertumbuhan paling cepat terjadi sejak menetas hingga berumur 4 - 6 minggu, kemudian melambat dan berhenti hingga dewasa (Turesna, dkk., 2020).

Daging ayam broiler merupakan sumber protein hewani yang relatif murah dengan nilai gizi yang bervariasi, misalnya daging dada mengandung 23,3% protein, 74,4% air, 1,2% lemak, dan 1,1% abu. Kandungan gizi ayam yang tinggi membuat masyarakat menganggap makanan ini sebagai sumber protein hewani yang lebih baik dibandingkan dengan daging sapi. Kandungan protein dan air yang tinggi pada daging ayam membuat daging mudah busuk akibat tumbuhnya mikroorganisme pencemar dari lingkungan. Kerusakan dari kontaminasi mikroba pada daging ayam dipercepat di bawah kondisi lingkungan dan penyimpanan yang buruk. Daging ayam dikatakan berkualitas baik apabila tingkat cemaran

mikrobiologisnya tidak melebihi baku mutu yang ditetapkan (Ramadhani, dkk., 2020).

Daging ayam broiler dipasarkan dengan harga yang relatif murah dibandingkan dengan daging sapi membuat daging ayam broiler cukup digemari masyarakat selain rasanya yang empuk dan cara pemasakannya yang tidak membutuhkan banyak waktu untuk melunakan dagingnya. Daging ayam broiler saat ini sudah dikenal hingga pelosok desa dan sudah menjadi lauk-pauk yang sangat familiar di tengah masyarakat (Kastalani, dkk., 2018).

### **Pola Konsumsi**

Pola konsumsi merupakan gabungan dari jenis dan frekuensi makanan, yaitu perilaku seseorang atau sekelompok orang untuk memenuhi kebutuhan pangan hidup, termasuk sikap, kepercayaan dan pilihan makanan. Sikap orang terhadap makanan bisa positif atau negatif. Sikap negatif atau positif terhadap makanan dihasilkan dari nilai-nilai afektif yang berasal dari lingkungan tempat orang atau kelompok orang itu dibesarkan. Demikian pula, kepercayaan terhadap makanan selalu terkait dengan kualitas baik atau buruk, menarik atau tidak menyenangkan, dan pilihan adalah proses pilihan. sesuai dengan sikap dan keyakinannya. Kebiasaan konsumsi masyarakat sangat ditentukan oleh budaya, kepercayaan dan lingkungan dimana masyarakat itu berada (Amiruddin, dkk, 2019).

Pola konsumsi merupakan salah satu pendorong utama perkembangan pola industri dunia. Pola konsumsi merupakan konsep yang lebih luas dari produk, dan pada tingkatan makro, terdapat beberapa pilihan di antara pola konsumsi. Seiring

seseorang bergerak dari tingkat mikro ke makro, sifat pilihan akan berubah dari pilihan individu menjadi pilihan sosial. Pemahaman akan pola konsumsi beserta dengan pembentukannya, perubahannya, dan penyebarannya akan berkontribusi dalam berbagai cara untuk memahami perilaku konsumsi dan proses sosial tertentu (Sugianto dan Brahmana, 2018).

Pola konsumsi adalah informasi yang banyak memberikan gambaran tentang jenis dan jumlah bahan makanan yang dimakan dalam sehari oleh satu orang ciri suatu kelompok sosial. Pola konsumsi juga bisa diartikan sebagai respon aktif manusia, lingkungan alam dan lingkungan sosial yang berhubungan erat dengan kehidupan sosial budaya, dimana tanggapan aktif yang ada bisa dalam bentuk pemenuhan kebutuhan primer dan sekunder (Basri dan Seto, 2018).

Menurut Supariasa, dkk., (2002) ada tiga cara untuk menilai konsumsi makanan yaitu metode kualitatif, metode kuantitatif, dan metode kualitatif dan kuantitatif.

a. Metode kualitatif

Metode yang bersifat kualitatif biasanya untuk mengetahui frekuensi makan, frekuensi konsumsi menurut jenis bahan makanan dan menggali informasi tentang kebiasaan makan (*food habits*) serta cara-cara memperoleh bahan makanan tersebut. Metode-metode pengukuran konsumsi makanan bersifat kualitatif yaitu metode frekuensi makan (*food frequency*), metode riwayat makan (*dietary history*), metode tepon dan metode pendaftaran makanan (*food list*).

b. Metode kuantitatif

Metode secara kuantitatif dimaksudkan untuk mengetahui jumlah makanan yang dikonsumsi sehingga dapat menghitung konsumsi zat gizi dengan menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) atau daftar lain yang diperlukan seperti Daftar Ukuran Rumah Tangga (URT), Daftar Konversi Mentah-Masak (DKMM), dan Daftar Penyerapan Minyak.

Metode – metode untuk pengukuran konsumsi secara kuantitatif antara lain metode recall 24 jam, perkiraan makanan (*estimated food record*), penimbangan makanan (*food weighing*), metode *food account*, metode inventaris (*inventory method*), dan pencatatan (*household food record*).

**Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi**

Setiap kelompok masyarakat memiliki pola konsumsi yang berbeda-beda, karena faktor-faktor tertentu mempengaruhi kebiasaan konsumsi suatu masyarakat atau kelompok tertentu. Tiga faktor utama yang mempengaruhi kebiasaan makan adalah ketersediaan makanan, pola sosial budaya dan faktor personal. Selain itu faktor yang mempengaruhi kebiasaan konsumsi adalah kebiasaan makan sejak kecil yang dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti mata pencaharian, kebiasaan makan dan lingkungan yang berpengaruh kuat (Hamidah, 2017).

Pola konsumsi pangan antar rumah tangga dapat berbeda-beda, hal ini dipengaruhi oleh berbagai faktor misalnya ketersediaan pangan, sosial budaya, pengetahuan gizi, ekonomi dan lingkungan. Salah satu faktor yang sangat berpengaruh adalah faktor pendapatan. Tinggi rendahnya pendapatan suatu rumah tangga dapat mempengaruhi rumah tangga dalam memilih dan menentukan jenis



pangan yang bermutu gizi baik yang beragam dan berimbang. Karena itu, perubahan pada faktor-faktor tersebut akan menyebabkan pola konsumsi pangan suatu rumah tangga (Alfiati, 2018).

Terdapat banyak aspek atau faktor yang dapat mempengaruhi pola konsumsi masyarakat. Pola konsumsi dipengaruhi oleh beberapa faktor menurut Departemen Perdagangan Republik Indonesia (2008) yaitu:

- a) Tingkat pendapatan masyarakat yaitu tingkat pendapatan (Y) dapat digunakan untuk dua tujuan: konsumsi (C) dan tabungan (S), dan hubungan ketiganya dapat terbentuk dalam persamaan  $Y = C + S$ . Fungsi ini diartikan bahwa besar kecilnya pendapatan yang diterima seseorang akan mempengaruhi pola konsumsi.
- b) Selera konsumen, setiap orang memiliki keinginan yang berbeda dan ini akan mempengaruhi pola konsumsi.
- c) Harga barang, jika harga suatu barang mengalami kenaikan, maka konsumsi barang tersebut akan mengalami penurunan. Sebaliknya jika harga suatu barang mengalami penurunan, maka konsumsi barang tersebut akan mengalami kenaikan.
- d) Tingkat pendidikan masyarakat, tinggi rendahnya pendidikan masyarakat akan mempengaruhi terhadap perilaku, sikap dan kebutuhan konsumsinya.
- e) Jumlah keluarga, besar kecilnya jumlah keluarga akan mempengaruhi pola konsumsinya.
- f) Lingkungan, keadaan sekeliling dan kebiasaan lingkungan.

## Penelitian Terdahulu

Pola konsumsi adalah susunan tingkat kebutuhan seseorang atau rumah tangga untuk jangka waktu tertentu yang akan dipenuhi dari penghasilannya. Dalam menyusun pola konsumsi, pada umumnya orang akan mendahulukan kebutuhan pokok (Tendur dan Rondonuwu, 2022). Adapun penelitian terdahulu mengenai pola konsumsi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Penelitian Terdahulu

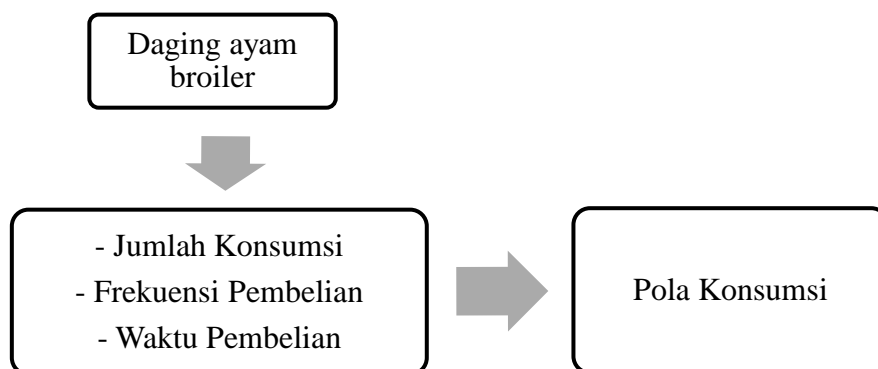
No	Peneliti	Metode	Hasil
1	Kastalani, dkk., (2018)	Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei, wawancara dengan menyebarkan kuisioner. Teknik analisis data dengan uji statistik regresi linier berganda.	Hasil penelitian menunjukkan variabel pendapatan, pendidikan dan jumlah anggota keluarga secara simultan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap pola konsumsi daging ayam broiler. Secara parsial variabel pendapatan berpengaruh secara signifikan terhadap pola konsumsi daging ayam broiler, sedangkan variabel pendidikan dan jumlah anggota keluarga tidak berpengaruh secara signifikan.
2	Herlinae dan Yemima (2014)	Metode penelitian adalah deskriptif dengan melakukan survei, wawancara dengan menyebarkan kuisioner.	Hasil Penelitian dengan variabel pendidikan, pendapatan dan jumlah anggota keluarga tidak mempengaruhi pola konsumsi daging ayam broiler

Lokasi penelitian terdahulu berbeda dengan penelitian ini, sehingga memungkinkan mendapat hasil yang berbeda. Variabel yang digunakan pada penelitian terdahulu (pendidikan, pendapatan dan jumlah anggota keluarga), sedangkan pada penelitian ini menggunakan variabel berupa jumlah, frekuensi dan waktu pembelian. Penelitian terdahulu mampu memperkuat atau mendukung

adanya penelitian yang akan dilakukan karena sudah ada referensi ilmiah yang memiliki relevansi sehingga penelitian ini lebih kuat dan akurat.

## Kerangka Pikir

Pola konsumsi adalah bentuk atau struktur pengeluaran dalam rangka untuk memenuhi kebutuhan. Pola konsumsi memberikan gambaran mengenai jumlah konsumsi, jenis produk yang dikonsumsi dan frekuensi pembelian dalam hal ini mengenai daging ayam broiler. Ayam broiler merupakan sumber protein hewani yang harganya relatif murah dan mudah didapatkan sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Jumlah daging ayam broiler cukup banyak dan jenis makanan yang merupakan hasil olahan dari daging ayam broiler tidak sedikit jumlahnya. Hal inilah yang menyebabkan Masyarakat lebih sering membeli daging ayam broiler dibandingkan dengan daging sapi. Adapun kerangka pikir pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Kerangka Pikir