

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Muh. Akbar.2020. Budaya Makan Rumah Tangga terhadap Makanan Sisa (Studi Kasus di Kota Makassar). Skripsi, Departement Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin.
- Andarbeni, Sari Lisdian, Elisabeth Christiana. 2013. Studi Tentang Interaksi Sosial Anak Kelompok A Dalam Kegiatan Metode Proyek Di TK Plus Al-Falah Pungging Mojokerto. *Jurnal Bk Unesa*. 4 (1) : 285-292, <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-bk-unesa/article/view/6592>, diakses pada tanggal 10 Maret 2021.
- Anggraini, S. 2010. *Analisis Presepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Daging Ayam Olahan Beku (Chicken Frozen Food Product) di Kota Bogor*. Thesis, Program Studi Manajemen Dan Bisnis, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ariani, D. 2014. "Analisis Faktor Konsumsi Yang Mempengaruhi Konsumsi Di Kabupaten Nagan Raya". *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik Indonesia*, 1(1): 1-7, <http://jurnal.unsyiah.ac.id/EKaPL/article/view/3712>, diakses pada tanggal tanggal 27Juni 2020.
- Ariwibowo,G,A.2015. "Pendidikan Selera, Perkembangan Budaya Makan Dalam Rumah Tangga Urban Jakarta Pada Periode 1950-AN". *PATANJALA : Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, Juni 2015, 7(2): 311-326, <http://ejournalpatanjala.kemdikbud.go.id/patanjala/index.php/patanjala/article/view/103/56>, diakses pada tanggal 16 Desember 2020.
- Astuti, Tri Puji. 2018. " Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Mahasiswa (Studi Kasus: Mahasiswa Jurusan Pendidikan ITS FITK UIN syarif Hidayatullah Jakarta). Skripsi, Fakultas Ilmu

Tarbiyah dan Keguruan, Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

BPOM RI. 2016. Pedoman Cara Pengolahan Dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik. Jakarta Pusat: Direktorat Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Butar, Tumpal. 2012. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Masyarakat Di Kabupaten Toba Samosir. Laporan Hasil Penelitian, Universitas HKBP Nommensen Medan.

Cahyaningtyas, Anisah, Asih Amperiana Tenrisana, Dewi Triana, Dwi Agus Pratiwi, Eko Hadi Nurcahyo, Jamila, Nia Aminiah, Viane Dorthea Tiwa. 2016. *Pembangunan Ketahanan Keluarga 2016*. Jakarta: Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak.

Fadhilah,A.2014. “ Budaya Pangan Anak Singkong dalam Himpitan Modernisasi Pangan: *Eksistensi Tradisi Kuliner Rasi (Beras Singkong) Komunitas Kampung Adat Cireundeu Leuwi Gajah Cimahi Selatan Jawa Barat*”. *Jurnal Al- Turās*, Januari 2014, XX(1): 13-30, <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/al-turats/article/view/3742>, diakses pada tanggal 15 Desember 2020.

Hamdat, Supriadi. 2008. *Perilaku Makan Dan Penyakit Diabetes Mellitus Suatu Kasus Kebiasaan Makan Keluarga Makassar Di Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan*, Disertasi, Program Pascasarjana, Universitas Hasanuddin.

Hamdat, Supriadi. 2010. *Budaya Pangan dan Gaya Hidup Keluarga Makassar Dalam Perspektif Antropologis*. Makassar: ASPublishing.

Hariyadi, Alfian Ibnu Janah. 2018. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Frekuensi Konsumsi Daging Ayam Potong Mahasiswa Yang*

Bermukim Di Lingkungan Kampus Universitas Hasanuddin Makassar. Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.

Hatu, Rauf. 2011. “ Perubahan Sosial Kultural Masyarakat Pedesaan”, *INOVASI*, Desember 2011, 8 (4): 1-11, <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/JIN/article/view/721>, diakses pada tanggal 1 Juli 2021.

Kholifah, Umi. 2016. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Selera Makan Di Rumah Pada Siswa / Siswi Kelas IV Madrasah Ibtidaiyah Pembangunan UIN Jakarta Tahun 2015*. Skripsi, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

Kholiq, I, A., Nugroho, S,P. 2020. “ Analisis Pengaruh Presepsi Logo Halal, Kepribadian Religius Dan Faktor Sosial Terhadap Kepuasan Pelanggan Makanan Beku (Studi Kasus Masyarakat Surakarta)”. Skripsi Thesis, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Manajemen, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Koentjaraningrat. 2014. *Sejarah Teori Antropologi I*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

_____. 2015. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.

L, Debby Wijaya. 2018. *Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Rumah Tangga Terhadap Pembelian Produk Chicken Frozen Food di Kota Palembang*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Mapandin, W, Y. 2005. *Hubungan Faktor-Faktor Sosial Budaya Dengan Konsumsi Makanan Pokok Rumah Tangga Pada Masyarakat Di Kecamatan Wamena , Kabupaten Jayawijaya Tahun 2005*. Tesis,

Program Studi Magister Gizi Masyarakat, Universitas Diponegoro, Semarang.

Maryati, T., Syarief, R., Hasbullah, R. 2016. Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku di Jabodetabek). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Oktober 2016, 4 (3): 364-371,
<http://journal.ipb.ac.id/index.php/iphttp/article/view/14578/10803>, diakses pada tanggal 20 Maret 2021.

Marnelly, T. Romi. 2017. "Dinamika Sosial Budaya Masyarakat Melayu Pesisir". *JURNAL ANTROPOLOGI: Isu-Isu Sosial Budaya*. Desember 2017, 19 (2): 149-154,
<http://jurnalantropologi.fisip.unand.ac.id/index.php/jantro/article/view/83>, diakses pada tanggal 27 Juli 2021.

Nurti, Yevita. 2017. "Kajian Makanan Dalam Prespektif Antropologi". *JURNAL ANTROPOLOGI: Isu-Isu Sosial Budaya*. Juni 2017, 19 (1): 1-10,
<http://jurnalantropologi.fisip.unand.ac.id/index.php/jantro/article/view/74>, diakses pada tanggal 26 Juni 2020.

Nurwulan, Desy. 2017. *Hubungan Dukungan Keluarga Dengan Tingkat Kecemasan Pada Pasien Pre Anestesi Dengan Tindakan Spinal Anestesi Di RSUD Sleman*. Skripsi. Jurusan Keperawatan, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.

Poerwanto. 2000. *Kebudayaan dan Lingkungan Dalam Prespektif Antropologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Prasetya, A., Apriyani, S., Wahyudi J. 2019. "Pengolahan Makanan Beku Berbahan Dasar Jamur Sawit Sebagai Nilai Tambah di Desa Talang Jambu dan Desa Pasar Bembah Kabupaten Bengkulu Utara". *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, Desember 2019, 4(2): 110-121,

<https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/japi/article/view/1440/pdf>, diakses pada tanggal tanggal 26 Juni 2020.

Pratiwi, G.I. 2014. “ Perilaku Konsumtif Dan Bentuk Gaya Hidup (Studi Fenomenologi pada Anggota Komunitas Motor Bike of Kawasaki Riders Club (BKRC) Chapter Malang) ”. *Jurnal Mahasiswa Sosiologi*, 1(5), <http://jmsos.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jmsos/article/view/71>, diakses pada tanggal tanggal 27Juni 2020.

Putra, Akhmad Faris . 2016. *Analisis Keuntungan Usaha Distributor Makanan Beku Hasil Olahan Ikan dan Sayuran (Studi Kasus di Pt. Garin Citra Mandiri Sidoarjo, Jawa Timur*. Thesis. Fakultas Pertanian. Agribisnis. Universitas Brawijaya. Malang.

Rahardjo, C, R. 2016. “Faktor Yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food”. *Jurnal Manajemen dan Start- Up Bisnis*, April 2016, 1 (1) : 32- 43, <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/106>, diakses pada tanggal tanggal 26 Juni 2020.

Rosyidi, S. 2011. Pengantar Teori Ekonomi. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada

Ruslam. 2019. *Kecamatan Marusu Dalam Angka 2019*. Maros: Badan Pusat Statistik Kabupaten Maros.

Sabana, S. 2007. “ Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta”. *Jurnal of Visual Art and Design*, Maret 2007, 1(1): 10-25, <http://journals.itb.ac.id/index.php/jvad/article/view/648/367>, diakses pada tanggal 15 Desember 2020.

Sada, Heru Juabdin. 2017. “Kebutuhan Dasar Manusia Dalam Prespektif Pendidikan Islam”. *Jurnal Pendidikan Islam*, 8 (II) : 213 – 226,

<http://ejournal.radenintan.ac.id/index.php/tadzkiyyah/article/view/2126/1610> , diakses pada tanggal 22 September 2020.

Sairin, S., Semedi, P., Hidayana, B.2002. *Pengantar Antropologi Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Santoso, I., Mustaniroh, S,A., Pranowo, D. 2018 “Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, Dan Lingkungan Sosial”. *Jurnal Ilmiah Keluarga & Konsumen*, Mei 2018, 11(2):133-144,
<https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jikk/article/view/14785>, diakses pada tanggal tanggal 26 Juni 2020.

Setiadi, Elly M. 2008. *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Soekanto, Soerjono.1999. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Suparlan, Parusdi. 1986. *Manusia, Kebudayaannya, dan Lingkungannya*. Jakarta: Cv. Rajawali Press.

Susilo, Ferdy. 2015. “Fragmentasi Manusia dalam Kultur Makan Masa Kini”, *Melintas*, February 2015, 31(2): 201-219,
<https://journal.unpar.ac.id/index.php/melintas/article/view/1625/1552> , diakses pada tanggal 16 Desember 2020.

Syamsuddin,.S. 2018. “ Analisis Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga Buruh Di Kota Makassar”. Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Departemen Ilmu Ekonomi, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Syamsuddin. 2018. *CAHAYA HIDUP PENGASUHAN KELUARGA (Fungsionalisme Struktural dan Interaksionisme Simbolik)*. Ponorogo : Wade Grup.

Tasbih, Irfan. 2019. “ Pengurangan Kadar Emisi Karbon Dioksida Secara Dinamis Pada Distribusi Logistik Makanan Beku”. Skripsi, Fakultas

Teknologi Industri, Jurusan Teknik Industri, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.

Utami, Sri. 2018. “Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Prespektif Komunikasi Lintas Budaya”. *Journal of Strategic Communication*, Maret 2018, 8(2) : 36-44, <http://journal.univpancasila.ac.id/index.php/coverage/article/view/588>, di akses pada tanggal 16 Desember 2020.

Yahya. 2011. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Modul. Jurusan Antropologi, Universitas Hasanuddin.

Referensi Online

<https://tirto.id/makanan-beku-simbol-cinta-baru-bwk5>, diakses pada tanggal 1 Maret 2021

<https://www.wartaekonomi.co.id/read215247/bisnis-frozen-food-di-asia-pasifik-mengudara-boleh-nih-dicoba>, diakses pada tanggal 1 Maret 2021

<https://ekonomi.bisnis.com/read/20201218/257/1332890/tren-frozen-food-pasar-daerah-pacu-kapasitas-rantai-pendingin>, diakses pada tanggal 1 Maret 2021

<https://www.solopos.com/peluang-bisnis-makanan-beku-tetap-hangat-saat-pandemi-1091844>, diakses pada tanggal 1 Maret 2021

<https://www.Youtube.com/channel/UCnBb...>, diakses pada tanggal 1 Maret 2021

<https://kulineria.id/explore/sejarah/frozen-food-makanan-praktis-yang-perlu-diwaspadai/>, diakses pada tanggal 28 September 2020.

<https://maroskab.co.id/sejarah-maros/>, diakses pada tanggal 20 Desember 2020

https://id.m.wikipedia.org/wiki/Ma%27rumpa_Marusu_Maros, diakses pada tanggal 20 Desember 2020

<https://www.google.com/amp/s/kbbi.web.id/praktis.html>, diakses pada tanggal 10 Maret 2021

<https://www.kompasiana.com/priciliasara/5926f397d57e61f551bd4961/belanja-offline-langsung-vs-belanja-online>, diakses pada tanggal 20 Maret 2021

<https://id.wikipedia.org/wiki/Otak-otak>, diakses pada tanggal 25 Maret 2021

<https://travel.kompas.com/read/2020/05/10/162432827/variati-katsu-ini-resep-chicken-katsu-teriyaki-sauce?page=all>, diakses pada tanggal 25 Maret 2021

<https://kumparan.com/kumparanfood/ada-sejak-abad-ke-19-inilah-asal-usul-donat>, diakses pada tanggal 25 Maret 2021

<https://www.merdeka.com/jateng/6-cara-membuat-risoles-dengan-berbagai-macam-isi-kln.html>, diakses pada tanggal 25 Maret 2021

<https://id.wikipedia.org/wiki/Dimsum>, diakses pada tanggal 25 Maret 2021

<https://www.makanabis.com/post/article/tidak-banyak-yang-tahu-ini-fakta-tentang-kebab>, diakses pada tanggal 25 Maret 2021

<https://id.wikipedia.org/wiki/Cireng>, diakses pada tanggal 25 Maret 2021

https://id.wikipedia.org/wiki/Kentang_goreng, diakses pada tanggal 25 Maret 2021

<https://lifestyle.kompas.com/read/2012/07/03/10201132/10.manfaat.makan.bersama.keluarga>, diakses pada tanggal 4 April 2021

LAMPIRAN

A. Pedoman Wawancara

1. Mengapa mengkonsumsi bahan pangan beku ?
2. Bagaimana cara memperoleh bahan pangan beku ?
3. Bagaimana kriteria produk bahan pangan beku yang dikonsumsi ?
4. Bagaimana cara menyimpan produk bahan pangan beku ?
5. Bagaimana langkah yang dilakukan sebelum mengkonsumsi bahan pangan beku ?
6. Bagaimana perubahan perilaku yang terjadi setelah mengkonsumsi bahan pangan beku ?

B. Kuesioner

1. Kuesioner Frekuensi Makan Dalam Sehari

Nama :

Pekerjaan :

Jumlah Anggota Keluarga :

No	Frekuensi Makan			Keterangan
	3 Kali / hari	2 Kali / hari	1 Kali / hari	

2. Kuesioner Pendapatan Dalam Satu Bulan

No	Pendapatan Perbulan	✓
1	Rp.1000.000	
2	Rp. 1.500.000	
3	Rp. 2.000.000	
4	Rp. 2.500.000	
5	Rp.3.000.000	
6	Rp. 3.500.000	
7	Rp. 4000.000	
8	Rp. > 5.000.000	

3. Kuesioner Pengeluaran Untuk Pangan Dalam Satu Bulan

N0		✓
1	Rp. 500.000	
2	Rp. 1000.000	
3	Rp. 1.500.000	
4	Rp. 2.000.000	
5	Rp. 2.500.000	
6	Rp.3.000.000	
7	Rp. 3.500.000	
8	Rp. 4000.000	
9	Rp. > 5.000.000	

4. Kuesioner Pengeluaran Untuk Pangan Beku Dalam Satu Bulan

N0		✓
1	Rp. 100.000	
2	Rp. 150.000	
3	Rp. 200.000	
4	Rp. 250.000	
5	Rp. 300.000	
6	Rp.350.000	
7	Rp. 400.000	
8	Rp. 450.000	
9	Rp. > 500.000	

5. Frekuensi Makan Bahan Pangan Beku

Nama :

Umur :

Pekerjaan :

Jumlah Anggota Keluarga :

Berilah tanda centang (✓) pada frekuensi makan pada setiap jenis bahan pangan beku yang menurut anda paling mendekati dengan kebiasaan anda dalam sebulan terakhir

Jenis Bahan Pangan Beku:	3 x/ hr	2 x/ hr	1x / hr	3-5 x/ mgg	1- 2x/mgg	Jarang (1-3x / bln)	Tidak Pernah
Lauk Pauk							

1. Nugget							
2. Sosis							
3. Suki							
4. Bakso							
5. Otak – otak							
6. Chiken Karage							
7. Chiken Katsu							
8. Bahan Lainnya							
Cemilan							
1. Donat							
2. Risoles							
3. Pisang Cokelat							
4. Dimsum							
5. Kebab							
6. Cireng							
7. Cimol							
8. pisang nugget							
9. Kentang Goreng							
10. Bahan Lainnya							

Keterangan : Harap jika pilihan bahan lainnya nama bahannya ditulis pada kolom frekuensi pilihan

Daftar Informan

No.	Nama Informan	Umur (Tahun)	Pekerjaan / Pekerjaan Suami	Status	Jumlah Anggota Keluarga
1.	Kasmawati	27	IRT / Karyawan Swasta	Pedagang bahan pangan beku	2
2.	Intan	22	IRT/ Driver Ojek Online	Konsumen	5 orang
3.	Hasmiati	41	IRT / Security Bandara	Konsumen	4 orang
4.	Hani	35	IRT/ Karyawan Swasta	Konsumen	5 orang
5.	Sabina	36	IRT / Karyawan Swasta	Konsumen	6 orang
6.	Nur Asmi	51	IRT / Karyawan PDAM	Konsumen	6 orang

7.	Syamsiah	37	IRT / Karyawan Samsat	Konsumen	5 orang
8.	Nadirat	23	IRT/ Karyawan Swasta	Konsumen	4 orang
9.	Cia	39	IRT/ Pedagang	Konsumen	6 orang
10.	Nuraeni	23	IRT/ Karyawan Swasta	Konsumen	4 orang
11.	Kiki	23	IRT / Wirausaha	Konsumen	2 orang

DOKUMENTASI



Gambar 1. Keadaan pasar bulu-bulu yang merupakan salah satu penunjang aktivitas ekonomi masyarakat di Desa Ma'rumpa



Gambar 2. Kondisi bangunan bekas rumah tangga produksi bahan pangan beku (UD. Lilafood) di Desa Ma'rumpa yang sedang mengalami renovasi.



Gambar 3. Aneka macam bahan pangan beku yang dijual di Toko Zam-Zam (Toko grosir sembako) yang menjadi salah satu tempat masyarakat di Desa Ma'rumpa memperoleh bahan pangan beku.



Gambar 4. Toko yang secara khusus menjual bahan pangan beku di Desa Ma'rumpa



Gambar 5. Persediaan bahan pangan beku jenis bakso yang dilakukan oleh Nur Asmi (51 Tahun)



Gambar 6. Mie Titie salah satu hasil olahan bahan pangan beku jenis bakso yang dilakukan oleh Nur Asmi (51 Tahun)



Gambar 7. Konsumsi bahan pangan beku yang dilakukan oleh Nuraeni (23 Tahun)



Gambar 8. Hasil olahan bahan pangan beku jenis burger yang dilakukan oleh Nuraeni (23 Tahun)



Gambar 9. Hasil olahan bahan pangan beku jenis sosis yang dilakukan oleh Nuraeni (23 Tahun)



Gambar 10. Daftar penawaran toko bahan pangan beku online yang menjadi tempat memperoleh bahan pangan beku Nadirat (23 Tahun)



Gambar 11. Konsumsi bahan pangan beku jenis kebab yang dilakukan oleh Intan Sanrima (23 Tahun)



Gambar 12. Konsumsi bahan pangan beku jenis suki yang dilakukan oleh kiki (23 Tahun) yang dijadikan konten sosial media Instagram story pribadinya.



Keterangan : Survey pendapatan, pengeluaran dan survey konsumsi pangan beku .