

KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN DAGING SAPI DI KOTA MANOKWARI

Lukas Y. Sonbait

Fakultas Peternakan Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Negeri Papua
Jl. Gunung Salju, Amban, Manokwari Papua Barat, 98314.
Email: lukas.sonbait@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk olahan daging sapi di Kota Manokwari. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan teknik wawancara dan pengamatan, sedangkan subyek penelitian adalah konsumen yang mengkonsumsi produk olahan daging sapi di Kota Manokwari. Hasil penelitian menunjukkan preferensi konsumen menyebar pada produk olahan daging sapi yang ditawarkan dan terkelompok pada tingkat pendapatan. Konsumen memiliki preferensi yang tinggi pada Bakso karena harganya yang murah serta muda diperoleh. Produk sosis direkomendasikan untuk di produksi di Kota Manokwari dengan harga yang murah, sehingga dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat dari berbagai golongan pendapatan. Manfaat praktis merupakan alasan utama daya terima konsumen dalam mengkonsumsi produk olahan daging sapi.

Kata kunci: Preferensi konsumen, produk olahan daging sapi

CONSUMER PREFERENCY LEVEL ON BEEF PRODUCT IN MANOKWARI

ABSTRACT

This study aims to determine the level of consumer preferences towards beef products processed in the Manokwari city. The research Method used is descriptive method with interview techniques and observation, while the subject of is the consumers who consumer beef products processed in Manokwari city. The results showed spreads on consumer preference of processed beef products being offered and clustered at the level of income. Consumers have a high preference on meat ball because the price is cheap and young obtained. The product is recommended for the production of sausages in the city of Manokwari at a cheap price, so it can be consumed by all levels of society from different income brackets. Practical benefits received power is the main reason consumers in consuming processed beef products.

Key words: Consumer preferences, beef products

PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan salah satu sumber protein hewani asal ternak yang berkualitas tinggi dan memiliki elastisitas yang tinggi baik terhadap harga maupun pendapatan. Semakin tinggi pendapatan konsumen, semakin meningkat permintaan akan daging sapi. Di Indonesia kebutuhan protein hewani asal ternak sesuai dengan standar kebutuhan gizi nasional sebanyak 6,0 gram/kapita/hari, ekuivalen dengan mengkonsumsi masing-masing daging 10,1 kg/kapita/tahun, telur 3,7 kg/kapita/tahun dan susu 4,6 kg/kapita/tahun. Sementara itu baru 4,19 kapita/tahun target tersebut yang terpenuhi

(Anonim, 2010). Kenyataan ini membuktikan bahwa konsumsi protein hewani asal ternak masih rendah, untuk itu perlu diupayakan penyediaan produk pangan sumber protein hewani asal ternak untuk memenuhi target kecukupan gizi tersebut. Upaya penyediaan protein hewani asal ternak berupa bahan segar dan hasil olahan. Bahan segar memiliki keterbatasan mengingat sifatnya yang mudah rusak (*perisable*) sehingga daging sapi memiliki keterbatasan baik terhadap ruang, tempat dan waktu untuk didistribusi dari tangan konsumen ke tangan konsumen, yang sekaligus berdampak pada penurunan fungsi ekonomis. Untuk mengatasi penurunan fungsi ekonomis produk daging, maka perlu dilakukan upaya

pengolahan. Mengingat sifat konsumen yang dinamis dan alami, maka setiap produk yang dipilih bukanlah produk yang terpaksa dikonsumsi melainkan benar-benar memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen, terjangkau dan selalu tersedia. Menurut Saragih (2000) beberapa bentuk produk olahan yang diminati konsumen dewasa ini adalah produk olahan daging olahan yang memenuhi fungsi praktis dan efisien yakni, siap guna (*ready for used*), siap saji (*ready to cook*) dan siap konsumsi (*ready to eat*). Kecenderungan masyarakat yang semakin modern, dengan aktifitas semakin meningkat sehingga membutuhkan produk pangan yang tidak lagi memerlukan penanganan khusus. Produk olahan yang diminati khususnya produk daging sapi diantaranya adalah; abon, dendeng, bakso, sosis, korned, gaga dan sebagainya. Aspek lain yang perlu diketahui dari produk olahan yang disediakan adalah aspek daya beli masyarakat. Produk asal ternak adalah produk yang bersifat elastis terhadap harga dan pendapatan. Hal ini berarti bahwa semakin tinggi tingkat permintaan konsumen sangat ditentukan oleh harga produk asal ternak dan pendapatan konsumen. Pembangunan sub sektor peternakan di provinsi Papua Barat terkesan berjalan lambat. Hal ini disebabkan karena terbatasnya pengolahan produk primer (*on farm business*) asal ternak menjadi produk industri baik industri rumah tangga maupun industri modern (*pabrikasi*). Kondisi ini banyak disebabkan karena lemahnya pengetahuan peternak dalam menangani kegiatan pasca panen, pengolahan dan pemasaran, walaupun kenyataannya produk primer asal ternak memiliki nilai tambah (*value added*) yang relatif besar apabila dilakukan pengolahan menjadi produk akhir yang memenuhi selera (*preferensi*) konsumen. Berdasarkan hasil pencacahan sensus penduduk tahun 2010, penduduk kabupaten Manokwari berjumlah 187.591 orang, yang terdiri atas 98.762 laki – laki dan 88.829 perempuan. 2010 (BPS Kab. Manokwari, 2010) dengan populasi ternak sapi tahun 2011 mencapai 20.829 ekor atau mengalami kenaikan sebesar 4,88 % dari tahun sebelumnya yang mencapai 20.321 ekor dengan rata-rata tingkat pematangan 5 – 10 ekor per hari (Dinas Pertanian dan Peternakan, 2011). Hal ini mengidentifikasi bahwa kebutuhan masyarakat akan protein hewani sangat tinggi sehingga harus mendapat perhatian serius dari pemerintah, karena usaha ternak sapi potong mampu memberikan kontribusi yang positif

terhadap perekonomian nasional (Kuswaryan *et al.* 2004).

Kota manokwari sebagai pusat kegiatan ekonomi dan pemerintahan sekaligus sebagai ibukota provinsi Papua Barat, memiliki wilayah dengan penyebaran penduduk yang universal. Keragamaman itu ditunjukkan berdasarkan latar belakang demografis, psikografis dan perilaku. Dengan demikian konsumen ikut menentukan perkembangan industri produk asal ternak.

Setiap konsumen yang mengkonsumsi produk olahan daging sapi memiliki preferensi yang berbeda satu dengan yang lainnya. Sampai sejauh ini, informasi mengenai tingkat kesukaan atau preferensi konsumen terhadap produk olahan daging sapi di Kota Manokwari belum banyak diperoleh sehingga dirasa perlu untuk dilakukan penelitian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk olahan daging sapi di Kota Manokwari.

METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan di Kota Manokwari meliputi Distrik Manokwari Barat dan Manokwari Timur, selama 2 minggu, dimulai dari tanggal 03 November sampai 16 November April 2010. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan teknik wawancara dan pengamatan. Penentuan contoh dilakukan secara (*purposive*) terhadap konsumen yang mengkonsumsi produk olahan daging sapi yang bertempat tinggal di Kota Manokwari. Jumlah responden terdiri dari 30 orang, dimana setiap 10 orang mewakili tiga tingkatan golongan pendapatan (rendah, sedang dan tinggi). Kuesioner yang digunakan berpatokan pada penghasilan konsumen dengan kategori \leq Rp.1.000.000, rendah, Rp. 1.000.000, - 3.000.000, sedang, dan \geq 3.000.000 tinggi. Variabel meliputi; tingkat preferensi konsumen, frekuensi pembelian produk dan jenis produk yang disukai. Data dianalisis dengan menggunakan statistik deskriptif terutama untuk mendapatkan besaran rata-rata, persentase dan frekuensi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat kesukaan konsumen

Preferensi konsumen sangat ditentukan dari oleh jenis dan harga produk yang ditawarkan.

Jenis dan harga produk olahan daging sapi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis dan harga produk olahan daging sapi di Kota Manokwari tahun 2010.

| Jenis Produk | Harga(Rp) (kaleng/bungkus) | Rata-rata Harga (Rp) (kaleng/ bungkus) |
|----------------|-------------------------------|--|
| Abon | 8.000 – 10.000 | 6.500 |
| Dendeng | 7.500 – 15.000 | 8.500 |
| Bakso/Pentolan | 5.000 – 10.000 | 7.500 |
| Korned | 8.000 – 14.000 | 11.000 |
| Sosis | 15.000 – 40.000 | 25.000 |
| Gaga | 9.000 – 12.000 | 10.500 |

Berdasarkan Tabel 1, bakso memiliki harga yang paling murah (Rp. 5.000/bungkus), sedangkan sosis merupakan produk olahan daging sapi dengan harga paling tinggi (Rp. 40.000/bungkus). Menurut Wijaya (1992), jika harga barang semakin tinggi maka jumlah barang yang diminta akan semakin sedikit dan sebaliknya semakin rendah harga barang maka jumlah yang diminta akan semakin meningkat. Dengan demikian semakin tinggi harga produk olahan daging sapi, maka jumlah yang diminta akan sedikit, begitupula sebaliknya.

Tingkat Pendapatan

Keadaan responden menurut pendapatan dan rata-rata konsumsi produk olahan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan, kecenderungan semakin meningkatnya pendapatan, semakin meningkat konsumsi produk olahan daging sapi. Perubahan dalam pendapatan menimbulkan perubahan terhadap permintaan berbagai jenis

barang (Sukirno, 1985). Menurut Saragih (2000) produk olahan adalah produk yang elastis terhadap harga dan pendapatan, dengan demikian tingkat permintaan konsumen sangat ditentukan oleh harga dari produk olahan asal ternak dan pendapatan konsumen. Responden yang mempunyai pendapatan tinggi mempunyai kemampuan yang besar untuk membeli barang yang diperlukan dengan tingkat kepuasan yang tinggi, begitu pula sebaliknya.

Tempat Membeli Produk Olahan Daging Sapi

Tempat membeli produk olahan daging sapi di Kota Manokwari tahun 2010, dapat disajikan pada Tabel 3.

Berdasarkan Tabel 3, produk bakso dan abon merupakan produk yang dapat ditemukan oleh konsumen di semua tempat penjualan. Sebaliknya sosis dan gaga hanya bisa ditemukan di toko maupun swalayan. Hal ini menunjukkan bakso dan abon merupakan produk yang mudah diakses dibanding produk yang lainnya.

Frekuensi Pembelian

Keadaan responden menurut frekuensi pembelian produk olahan daging sapi dapat dilihat pada Tabel 4.

Berdasarkan Tabel 4, terlihat bahwa frekuensi pembelian produk olahan daging sapi yang tertinggi adalah 1 kali perminggu (37,0 %) dan yang terendah 2 – 3 seminggu (23,3 %). Hasil penelitian menunjukkan bahwa frekuensi pembelian produk olahan di Kota Manokwari cukup tinggi (1 kali perminggu) tingginya frekuensi pembelian diduga karena pengetahuan konsumen tentang pentingnya gizi, serta selalu tersedianya produk olahan, sehingga mudah diakses oleh seluruh lapisan masyarakat.

Tabel 2. Pendapatan responden dan rata-rata konsumsi produk olahan daging sapi selama sebulan di Kota Manokwari tahun 2010.

| Tingkat Pendapatan (Rp/Bulan) | Jumlah (Responden) | Nisbah (%) | Konsumsi Produk Olahan | |
|----------------------------------|-----------------------|---------------|----------------------------|-------------------------------|
| | | | Jumlah (kaleng/bungkus) | Rata-rata (kaleng/bungkus) |
| ≤1.000.000 | 10 | 33,3 | 10 | 1,0 |
| 1.000.000-3.000.000 | 10 | 33,3 | 25 | 2,5 |
| ≥ 3.000.000 | 10 | 33,3 | 62 | 6,2 |
| Jumlah | 30 | 100,0 | 97 | 9,7 |

Tabel 3. Tempat membeli produk olahan daging sapi di Kota Manokwari tahun 2010.

| Jenis Produk | Tempat Membeli | | | |
|----------------|----------------|-------|------|----------|
| | Warung/Kios | Pasar | Toko | Swalayan |
| Abon | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dendeng | - | ✓ | - | ✓ |
| Bakso/Pentolan | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Korned | ✓ | - | ✓ | ✓ |
| Sosis | - | - | ✓ | ✓ |
| Gaga | - | - | ✓ | ✓ |

Salah satu upaya peningkatan daya saing usaha ternak sapi potong adalah meningkatkan produktivitas sehingga produknya dapat dijual pada tingkat harga yang cukup murah tanpa mengurangi keuntungan peternak dan meringankan konsumen (Kuswaryan *et al.* 2003). Berdasarkan tingkat pendapatan, semakin besar pendapatan yang diperoleh oleh konsumen, maka semakin sering mengkonsumsi produk olahan. Pada produk bakso, tidak terjadi perubahan yang berarti baik yang berpenghasilan rendah maupun tinggi. Hal ini di duga karena harganya yang murah, mudah terjangkau dan sudah di kenal oleh semua lapisan masyarakat.

Frekuensi Mengonsumsi

Keadaan responden menurut frekuensi mengkonsumsi produk olahan daging sapi dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Berdasarkan Tabel 5, nampak bahwa bakso merupakan produk olahan daging sapi yang paling sering dibeli (48,0%), dan hanya (3,0%) penduduk yang menyukai dendeng sapi. Hal ini disebabkan karena bakso harganya relatif murah, sehingga dapat dijangkau oleh seluruh lapisan konsumen. Bakso merupakan salah satu produk olahan daging sapi yang mudah diakses karena tersedia di semua tempat penjualan. Walaupun sosis memiliki harga yang relatif tinggi namun disukai konsumen. Kondisi ini sangat memungkinkan untuk dicari alternatif pengolahan sosis secara lokal sehingga memberi peluang kepada seluruh lapisan konsumen untuk dapat mengkonsumsi dengan harga yang terjangkau. Apabila dibandingkan antara penghasilan konsumen dan frekuensi mengkonsumsi menunjukkan bahwa semakin tinggi penghasilan, maka ada kecenderungan untuk mengkreasikan produk olahan daging walaupun jumlahnya tidak signifikan, sedangkan mereka yang berada pada golongan sedang

maupun rendah cenderung konstan mengkonsumsi produk olahan terutama bakso. Sehingga dibutuhkan pengolahan peternakan secara holistik mulai dari penyediaan sarana produksi hingga pemasaran (Syafri & Ibrahim, 2006)

Tabel 4. Frekuensi pembelian produk olahan daging sapi di Kota Manokwari tahun 2010.

| Frekuensi Pembelian | Jumlah (responden) | Nisbah (%) |
|---------------------|--------------------|------------|
| 1 – 2 sebulan | 10 | 33,4 |
| 2 – 3 seminggu | 7 | 23,3 |
| 1 kali seminggu | 11 | 37,0 |
| Jumlah | 30 | 100,0 |

Tabel 5. Frekuensi mengkonsumsi produk olahan daging sapi di Kota Manokwari tahun 2010.

| Jenis Produk | Frekuensi Mengonsumsi | Nisbah (%) |
|----------------|-----------------------|------------|
| Abon | 18 | 18,4 |
| Dendeng | 3 | 3,0 |
| Bakso/Pentolan | 47 | 48,0 |
| Korned | 16 | 16,3 |
| Sosis | 10 | 10,3 |
| Gaga | 4 | 4,0 |
| Jumlah | 98 | 100,0 |

Alasan Menyukai Produk Olahan Daging Sapi

Keadaan responden menurut preferensi konsumen terhadap produk olahan daging sapi dapat dilihat pada Tabel 6.

Pada Tabel 6, ada lima alasan konsumen menyukai produk olahan daging sapi. Alasan praktis (46,2%) merupakan alasan populer bagi penduduk di Kota Manokwari dalam mengkonsumsi produk olahan. Kemudian diikuti masing-

masing alasan mudah diperoleh (20,0%), enak (15,3%), murah (12,3%) dan untuk tujuan kesehatan menjadi alasan terakhir (6,2%). Adanya persentasi yang besar terhadap alasan praktis merupakan peluang pengembangan produk karena mendapat tempat manfaat praktis dari konsumen. Konsumen yang beraktivitas tinggi membutuhkan makanan yang memiliki manfaat praktis (*ready to cook, ready to used and ready to eat*).

Tabel 6. Keadaan responden menurut preferensi konsumen terhadap produk olahan daging sapi di Kota Manokwari tahun 2010.

| Alasan Mengkonsumsi | Jumlah (responden) | Nisbah (%) |
|------------------------|-----------------------|---------------|
| Enak | 10 | 15,3 |
| Praktis | 30 | 46,2 |
| Mudah diperoleh | 13 | 20,0 |
| Kesehatan/Gizi | 4 | 6,2 |
| Murah | 8 | 12,3 |
| Jumlah | 65 | 100,0 |

SIMPULAN

1. Preferensi konsumen di Kota Manokwari menyebar pada jenis produk olahan daging sapi yang ditawarkan dan terkelompok pada tingkat pendapatan.
2. Penduduk di Kota Manokwari memiliki preferensi yang tinggi terhadap bakso dan yang paling rendah adalah dendeng dan alasan utama daya terima (*preferensi*) konsumen terhadap produk olahan daging sapi adalah manfaat praktis, kemudian diikuti mudah diperoleh, enak, murah dan kesehatan/gizi.
3. Pemerintah dan semua stakeholders perlu melihat peluang pengembangan produk olahan dengan berbagai model produk berdasarkan tingkat preferensi, sehingga ketika dikembangkan, pasar lokal siap dengan tetap menjaga kualitas dan harga yang bisa dijangkau semua lapisan masyarakat.

4. Perlu dikembangkan industri produk olahan daging sapi lokal selain bakso, terutama produk sosis local dengan skala mikro sehingga dapat menjadi produk yang populer dan mudah diterima konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 2010, Badan Pusat Statistik. <http://www.suaramerdeka.com/harian>, dikases [10/11/2010].
- Badan Pusat Statistik. 2010. Manokwari Dalam Angka, Kabupaten Manokwari.
- Dinas Pertanian dan Peternakan. 2011. Laporan Tahunan Dinas Pertanian dan Peternakan Provinsi Papua Barat, Papua Barat.
- Kuswaryan, S., A. Firman, C. Firmansyah, & S. Rahayu. 2003. Nilai Tambah Finansial Adopsi Teknologi Inseminasi Buatan pada Usaha Ternak Sapi Potong Rakyat. *Jurnal Ilmu Ternak* 3: 11–17.
- Kuswaryan, S., S. Rahayu, C. Firmansyah, & A. Firman. 2004. Manfaat ekonomi dan penghematan devisa impor dari pengembangan peternakan sapi potong lokal. *Jurnal Ilmu Ternak* 4: 41-46.
- Saragih, B. 2000. Agribisnis Berbasis Peternakan. Edisi kedua. Pustaka Wirausaha Muda, Bandung.
- Sukirno, S. 1985. Pengantar Teori Mikro Ekonomi. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia Kerjasama Bima Grafika. Jakarta.
- Syafril & I. Ibrahim. 2006. Kontribusi pendapatan usaha tani ternak sapi terhadap pendapatan usaha tani di Kota Padang. *J. Ilmu-Ilmu Peternakan* IX (2): 130–137.
- Wijaya, F. 1992. Pengantar Ekonomi Konsep Dasar dan Ekonomi Makro. BPFE. Yogyakarta.