



“Tema: 3 (pangan, gizi, dan kesehatan)”

**ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP IKAN PADA
RUMAH TANGGA (STUDI KASUS: KABUPATEN TABANAN DAN
KABUPATEN GUNUNGGKIDUL)**

Oleh

Estu Sri Luhur dan Budi Wardono
Balai Besar Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan
estu.luhur@kkp.com

ABSTRAK

Pemenuhan konsumsi pangan, termasuk ikan, perlu dilakukan terutama untuk mencukupi kebutuhan protein hewani terutama pada saat hari-hari besar. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap ikan pada rumah tangga di Kabupaten Tabanan dan Gunungkidul. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) berdasarkan angka konsumsi ikan dan status kerawanan pangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan dengan pendekatan survey dan observasi dengan menggunakan kuesioner kepada 30 rumah tangga untuk setiap kabupaten. Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden Tabanan lebih menyukai ikan laut dengan jenis tuna/tongkol/cakalang dan kembung, sedangkan responden Gunungkidul lebih menyukai ikan air tawar, yaitu lele dan nila. Preferensi terhadap ikan olahan di Tabanan sebagian besar pada ikan pindang dan ikan asin, sedangkan di Gunungkidul lebih menyukai olahan bandeng presto dan ikan asin. Hasil penelitian juga menunjukkan preferensi konsumsi ikan pada masyarakat Tabanan dan Gunungkidul dipengaruhi oleh kebiasaan makan ikan sejak kecil dan harga ikan. Untuk itu, program peningkatan konsumsi ikan sebaiknya tidak hanya berfokus pada anak-anak sekolah, tetapi juga kepada ibu rumah tangga.

Kata Kunci: *preferensi konsumen, ikan, konsumsi, rumah tangga*

ABSTRACT

Compliance of food consumption, including fish, needs to be done especially to meet animal protein need, especially during holidays. Study aimed to analyze consumer preferences for fish in households in Tabanan and Gunungkidul District. Research location was chosen purposively based on fish consumption figures and food insecurity status. Data used primary data and secondary data. Primary data collected by survey and observation approach using a questionnaire to 30 households for each location. Analytical method used quantitative descriptive method. Results showed that Tabanan respondents preferred sea fish with tunas/skipjack and bloated types, while Gunungkidul respondents preferred freshwater fish, mostly catfish and tilapia. Preference for processed fish in Tabanan was mostly in boiled and salted fish. Respondents in Gunungkidul preferred presto milkfish and salted fish. The results also showed that fish consumption preferences in Tabanan and Gunungkidul communities were influenced by fish eating habits since childhood and fish prices. For this reason, the program to increase fish consumption should not only focus on school children, but also on housewives.



Keywords: consumer preferences, fish, consumption, household

PENDAHULUAN

Konsumsi pangan sumber protein berasal dari nabati dan hewani. Protein hewani berasal dari produk peternakan (daging ruminansia, daging unggas, telur dan susu) dan produk perikanan (ikan). Konsumsi kelompok hewani tersebut meningkat setiap tahunnya (Muzzayanah *et al.*, 2017). Berdasarkan data dari BKP (2017), proporsi konsumsi pangan dari produk perikanan lebih besar dibandingkan produk peternakan pada tahun 2013-2017. Pada tahun 2017, porsi konsumsi ikan sebesar 53% terhadap total konsumsi pangan hewani, sedangkan sisa (47%) berasal dari produk peternakan. Namun demikian, pertumbuhan konsumsi ikan cenderung lebih rendah (4.8% per tahun) dibandingkan pertumbuhan konsumsi daging unggas yang tumbuh 12,9% per tahun (BKP, 2018). Menurut hasil penelitian Khomsan (2010), kondisi ini terjadi karena ikan di mata masyarakat belum menduduki posisi sosial strategis seperti produk hewani asal ternak yang seringkali digunakan sebagai indikator peningkatan kesejahteraan. Indikasinya adalah konsumsi telur dan daging meningkat seiring dengan meningkatnya pendapatan atau daya beli masyarakat.

Salah satu sumber protein dari kelompok pangan hewani adalah ikan yang memiliki kandungan protein sebesar 20-35%, lemak, vitamin A, kalsium dan asam lemak Omega-3 yang bermanfaat untuk pencegahan penyakit degeneratif dan tumbuh kembang otak pada bayi (Murdiati, 2013). Dengan kandungan gizi makro dan mikro yang cukup tinggi ini, ikan mempunyai arti penting dalam menanggulangi berbagai masalah gizi (Khomsan, 2010). Untuk itu, menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan laut bagi masyarakat sangat penting bagi perkembangan pola konsumsi pangan dan pembentukan SDM unggul. Upaya ini dapat diwujudkan karena didukung oleh melimpahnya sumberdaya ikan dalam pemenuhan kebutuhan konsumsi ikan secara nasional (Ariani *et al.*, 2018).

Namun demikian, kurangnya pemahaman masyarakat tentang gizi dan manfaat protein ikan bagi kesehatan dan kecerdasan menjadi salah satu pendorong masih rendahnya angka konsumsi ikan Indonesia. Rendahnya pengetahuan ini berdampak pada sikap dan perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi ikan. Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan memberikan hasil yang lebih baik daripada yang tidak didasari oleh pengetahuan (Notoatmodjo, 2010). Dampak lanjutannya adalah rendahnya tindakan atau perilaku masyarakat dalam memilih ikan sebagai sumber protein pada konsumsi rumah tangganya.

Hal ini ditunjukkan oleh angka konsumsi ikan yang mencapai 50,69 kg/kapita/tahun pada tahun 2018 (KKP, 2018) masih jauh dibandingkan Jepang yang mencapai lebih dari 100 kg/kapita/tahun, Singapura sebanyak 80 kg/kapita/tahun, dan Malaysia yang mencapai 70 kg/kapita/tahun (Yee *et al.*, 2017). Selain masih rendah, konsumsi ikan Indonesia juga belum



merata antar wilayah. Angka konsumsi ikan di Pulau Jawa memiliki angka konsumsi ikan terendah, yaitu 26,66 kg/kap dan Maluku menjadi wilayah dengan angka konsumsi ikan tertinggi sebanyak 51,87 kg/kap (Virgantari, 2012; Arthatiani, 2018).

Rendahnya angka konsumsi ikan ini juga disebabkan oleh faktor rendahnya suplai ikan khususnya ke daerah-daerah pedalaman akibat kurang lancarnya distribusi pemasaran ikan, belum berkembangnya teknologi pengolahan atau pengawetan ikan sebagai bentuk keanekaragaman dalam memenuhi tuntutan selera konsumen dan sarana pemasaran serta distribusi masih terbatas baik dari segi kualitas maupun kuantitas (Ronny, 2014). Untuk menjawab tantangan tersebut, industri dapat menjadi solusi dalam peningkatan ketahanan pangan (Hariyadi, 2014).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat preferensi konsumen yang dalam hal ini rumah tangga terhadap ikan sebagai salah satu sumber protein hewani.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali dan Kabupaten Gunungkidul, Provinsi D.I. Yogyakarta. Pengambilan data dilakukan pada bulan Februari sampai dengan bulan Juni tahun 2019. Responden pada penelitian ini adalah kepala rumah tangga atau istri dengan jumlah responden sebanyak 30 orang untuk masing-masing lokasi penelitian. Responden dipilih secara *purposive* dengan kriteria sudah menikah, ihak yang menentukan menu dalam keluarga, dan melakukan pembelian ikan dalam sebulan terakhir.

Jenis dan Metode Pengambilan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli atau responden (tidak melalui perantara), yaitu konsumen yang dibagi menjadi beberapa segmen, seperti remaja, dewasa dan lansia. Teknik pengumpulan data primer dilakukan melalui wawancara dan pengisian kuesioner oleh responden.

Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh dari laporan hasil penelitian suatu instansi dan bahan-bahan pustaka. Instansi yang terkait dalam penelitian ini yaitu perpustakaan, Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Barat, Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Tasikmalaya, serta sumber instansi lainnya. Metode pengolahan data yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan tabulasi dengan bantuan perangkat lunak (*software*) Microsoft Office Excel 2016. Data yang diperoleh baik berupa data primer maupun sekunder disusun, disederhanakan, dan disajikan dalam bentuk tabulasi data. Kemudian data dianalisis sesuai dengan tujuan dari penelitian ini.



Metode Analisis

Preferensi konsumen adalah pemilihan suka atau tidak sukanya seseorang terhadap produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi. Preferensi menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai produk pilihan yang ada (Wijayanti, 2011). Pemahaman preferensi konsumen bertujuan untuk meneruskan strategi pemasaran yang secara berkelanjutan agar barang atau jasa yang dijual atau dipasarkan tetap diminati oleh konsumen.

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Metode deskriptif kuantitatif dilakukan dengan analisis *chi square* dan analisis menggunakan skala pengukuran sikap. Analisis data yang dilakukan terbatas pada teknik pengolahan datanya seperti pada pengecekan data dan tabulasi yang hanya membaca tabel-tabel, grafik atau angka-angka yang tersedia kemudian melakukan uraian dan penafsiran (Hasan, 2008).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Upaya meningkatkan konsumsi ikan memerlukan informasi terkait tingkat kesukaan konsumen terhadap ikan sebagai salah satu sumber protein hewani. Pengetahuan tentang pilihan-pilihan tersebut dianalisis untuk mengetahui dengan pasti jenis produk yang paling disukai atau tidak disukai masyarakat di lokasi-lokasi penelitian. Dengan demikian, peningkatan konsumsi melalui program gemar makan ikan dapat disesuaikan dengan preferensi masyarakatnya sehingga diharapkan program yang dilaksanakan tepat sasaran sehingga pasokan ikan yang disukai dapat ditingkatkan pada lokasi-lokasi penelitian tersebut. Analisis preferensi konsumen dilakukan untuk dua lokasi penelitian, yaitu Kabupaten Tabanan dan Kabupaten Gunungkidul.

Kabupaten Tabanan terletak di bagian selatan Pulau Bali seluas 839,33 km² atau 14,9% dari luas Provinsi Bali. Kabupaten Tabanan merupakan sentra produksi tanaman pangan untuk komoditas padi di Provinsi Bali sehingga Tabanan disebut sebagai lumbung berasnya Provinsi Bali. Kondisi ini menjadikan Tabanan termasuk sebagai kabupaten yang tahan pangan (Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Bali, 2018). Selain tanaman pangan, Tabanan juga memiliki potensi kelautan dan perikanan yang cukup besar, baik perikanan tangkap maupun budidaya. Pada tahun 2017, produksi perikanan tangkap sebesar 658,64 ton yang turun 1,8% dibandingkan tahun sebelumnya. Sementara itu, produksi perikanan budidaya pada tahun 2017 sebesar 3.314,41 ton yang didominasi oleh produksi budidaya kolam sebesar 96,95% (BPS, 2018). Berdasarkan informasi Dinas Perikanan Kabupaten Tabanan, usaha perikanan budidaya mengalami kendala pada penyediaan air karena penggunaan air diprioritaskan untuk irigasi yang diatur dalam sistem subak. Kondisi ini



menyebabkan berkembang kegiatan perikanan di saluran irigasi yang masih diperbolehkan oleh hukum adat setempat.

Kabupaten Gunungkidul merupakan salah satu kabupaten dari Daerah Istimewa Yogyakarta seluas 1.485,36 km² yang terdiri dari 18 kecamatan dan 144 desa/kelurahan. Kabupaten Gunungkidul memiliki produksi perikanan budidaya yang lebih besar dibandingkan perikanan tangkap. Pada tahun 2017, produksi perikanan tangkap sebesar 3.900,94 ton, sedangkan produksi perikanan budidaya sebesar 11.651,10 ton dengan jumlah RTP masing-masing sebanyak 1.388 dan 10.289. Selain usaha budidaya pembesaran, Kabupaten Gunungkidul juga memiliki usaha pendederan ikan dengan volume produksi benih ikan sebanyak 9.903.325 pada tahun 2017 (BPS, 2018). Keragaan data ini menunjukkan bahwa produksi penangkapan masih rendah dibandingkan dengan budidaya ikan yang dilakukan. Hal ini disebabkan oleh karena nelayan setempat sebagian besar (81%) menggunakan perahu motor tempel, sementara kapal motor dengan tonase besar dimiliki oleh nelayan andon yang berasal dari Jawa Timur. Dengan demikian, hasil tangkapan kapal-kapal besar tersebut langsung dibawa keluar Gunungkidul sehingga ikan yang ditangkap di perairan Gunungkidul cenderung tidak didistribusikan di dalam kabupaten.

Karakteristik responden untuk kedua lokasi penelitian disajikan pada Tabel 1. Secara umum, responden di Kabupaten Tabanan sebagian besar memiliki jenis kelamin laki-laki yakni sebesar 74,2%. Usia responden lebih didominasi oleh usia 45-59 tahun yang mencapai 58,1% dengan jumlah anggota 3-4 orang (61,3%). Pendidikan responden umumnya adalah SMA yang mencapai 54,8%, namun terdapat 3,2% responden yang berpendidikan pascasarjana. Pekerjaan utama sebagian besar adalah petani yang mencapai 32,3% dan pembudidaya sebesar 16,1% dari total responden. Kisaran pendapatan per bulan responden sebagian besar berada pada kisaran Rp 1.100.000 – Rp 2.000.000 yaitu sebesar 41,9%.

Tabel 1. Karakteristik Responden di Kabupaten Tabanan, Bali dan Kabupaten Gunungkidul, DIY

No.	Karakteristik Responden	Persentase (%)	
		Kabupaten Tabanan	Kabupaten Gunungkidul
1.	Jenis Kelamin		
	a. Laki-laki	74,19	50,00
	b. Perempuan	25,81	50,00
2.	Umur		
	a. 18-24 tahun	6,45	3,33
	b. 25-34 tahun	9,68	16,67
	c. 35-44 tahun	16,13	16,67
	d. 45-59 tahun	58,06	50,00
	e. > 60 tahun	9,68	13,33



No.	Karakteristik Responden	Persentase (%)	
		Kabupaten Tabanan	Kabupaten Gunungkidul
3.	Jumlah Anggota Keluarga		
	a. 1-2	35,48	50,00
	b. 3-4	61,29	46,67
	c. ≥ 5	3,23	3,33
4.	Pendidikan		
	a. Tidak sekolah	-	5,88
	b. SD	12,90	29,41
	c. SMP	16,13	23,53
	d. SMA	54,84	29,41
	e. Sarjana	12,90	11,76
	f. Magister	3,23	-
5.	Pekerjaan		
	a. Ibu rumah tangga	6,45	26,67
	b. Nelayan	3,23	-
	b. Pembudidaya	16,13	13,33
	c. Pengolah	3,23	10,00
	d. Pedagang	12,90	3,33
	e. Pegawai swasta	-	13,33
	f. Petani	32,26	26,67
	g. Lainnya	25,81	6,67
6.	Pendapatan		
	a. Rp 500.000 – Rp 1.000.000	-	26,32
	b. Rp 1.100.000 – Rp 2.000.000	41,94	47,37
	c. Rp 2.100.000 – Rp 3.000.000	19,35	21,05
	d. Rp 3.100.000 – Rp 4.000.000	9,68	5,26
	e. Rp 4.100.000 – Rp 5.000.000	6,45	-
	f. > Rp 5.000.000	9,68	-
7.	Rata-rata pengeluaran sekali belanja produk perikanan		
	a. < Rp 10.000	3,33	3,33
	b. Rp 10.000 – Rp 25.000	53,33	63,33
	c. Rp 25.000 - Rp 50.000	40,00	33,33
	d. > Rp 50.000	3,33	-



Sumber: Data primer (diolah), 2019

Secara umum, responden di Kabupaten Gunungkidul memiliki jenis kelamin yang seimbang antara laki-laki dan perempuan yang masing-masing sebesar 50%. Usia responden lebih didominasi oleh usia 45-59 tahun yang mencapai 50% dengan jumlah anggota 1-2 orang (50%). Pendidikan responden umumnya adalah SD dan SMA yang sama besar, yaitu 29,4%. Pekerjaan utama responden sebagian besar adalah petani dan ibu rumah tangga yang mencapai 26,7% dari total responden untuk keduanya. Kisaran pendapatan per bulan responden sebagian besar berada pada kisaran Rp 1.100.000 – Rp 2.000.000,- yaitu sebesar 47,4%. rata-rata pengeluaran untuk membeli ikan berkisar Rp 10.000 – Rp 25.000 setiap kali belanja.

Preferensi Konsumen Terhadap Pangan Hewani

Responden di Kabupaten Tabanan memiliki pilihan pangan hewani yang dipengaruhi oleh keyakinan atau agama yang mayoritas dianut masyarakatnya. Oleh karena mayoritas masyarakat Tabanan beragama Hindu maka kesukaan terhadap daging sapi sangat rendah, bahkan cenderung tidak ada. Sebaliknya, pilihan terhadap daging babi sangat tinggi. Kondisi ini ditunjukkan oleh urutan kesukaan pertama dimana daging babi menjadi pilihan terbesar sebanyak 38% dari 29 responden yang menjawab, sedangkan ikan menjadi pilihan berikutnya oleh 28% responden. Daging ayam boiler, ayam kampung dan telur menjadi pilihan utama responden berikutnya yang masing-masing sebesar 17%, 10%, dan 7%. Hal ini menunjukkan bahwa responden yang dipilih secara acak di Tabanan cenderung fleksibel dalam pilihan sumber pangan hewannya dan ikan menjadi pilihan kedua berdasarkan pilihan utama responden. Responden yang membeli ikan rata-rata mengeluarkan biaya sebesar Rp 98.450 tiap belanja yang dilakukan dalam 4 kali setiap minggunya sehingga responden mengeluarkan biaya untuk membeli ikan sekitar Rp 1.575.130 setiap bulannya atau sebesar 31,2% dari total pengeluaran rata-rata responden untuk pangan hewani. Kondisi ini lebih rinci dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan hasil analisis data dan wawancara, daging babi dipilih sebagai pangan hewani utama didorong oleh tiga faktor utama, yaitu rasanya yang enak (30,8%), kebiasaan sejak kecil (19,2%), dan daging babi mudah diperoleh (19,2%). Sebagian besar responden (77,4%) juga mengakui bahwa pangan hewani yang dikonsumsi telah sesuai dengan preferensi, sedangkan bagi responden yang menjawab belum sesuai (22,6%) disebabkan oleh faktor harga yang masih mahal, dianggap kurang memiliki kandungan protein yang tinggi, dan juga karena anggota keluarga tidak menyukainya. Namun demikian, responden menjelaskan bahwa pola konsumsi tersebut dapat berubah dengan pertimbangan utama adanya peningkatan pendapatan (35,7%) dan harga pangan hewani lainnya mengalami penurunan (28,6%).



Tabel 2. Preferensi Konsumen Terhadap Jenis Pangan Hewani Sebagai Pilihan Utama di Kabupaten Tabanan, Bali dan Kabupaten Gunungkidul, DIY

No.	Jenis Pangan Hewani	Kabupaten Tabanan (%)	Kabupaten Gunungkidul (%)
1	Daging kerbau/sapi	-	20
2	Daging kambing	-	7
3	Daging babi	38	-
4	Daging ayam kampung	10	13
5	Daging ayam boiler	17	7
6	Ikan	28	37
7	Telur	7	17
8	Susu	-	-

Sumber: Data primer (diolah), 2019

Kondisi yang sebaliknya terjadi pada responden di Kabupaten Gunungkidul. Masyarakat Gunungkidul yang mayoritas beragama Islam lebih memilih ikan dan daging sapi/kerbau dibandingkan daging babi. Kondisi ini ditunjukkan oleh urutan kesukaan berdasarkan pilihan utama dimana ikan menjadi pilihan pertama sebesar 37% dari 30 responden, sedangkan daging kerbau/sapi menjadi pilihan kedua sebanyak 20%. Pilihan berikutnya yang paling disukai adalah telur, daging ayam kampung telur, dan daging kambing/ayam boiler yang masing-masing sebesar 17%, 13%, dan 7%. Hal ini menunjukkan bahwa responden yang dipilih secara acak di Gunungkidul cenderung fleksibel dalam pilihan sumber pangan hewannya dan ikan menjadi pilihan utama dari pangan hewani yang dikonsumsi. Responden yang membeli ikan rata-rata mengeluarkan biaya sebesar Rp 52.700 tiap belanja yang dilakukan dalam 2 kali setiap minggunya sehingga responden mengeluarkan biaya untuk membeli ikan sekitar Rp 421.500,- setiap bulannya atau sebesar 20,2% dari total pengeluaran rata-rata responden untuk pangan hewani.

Berdasarkan data dan informasi yang diperoleh, ikan paling banyak dipilih sebagai pangan hewani utama didorong oleh rasanya yang enak (30%), disukai seluruh anggota keluarga (20%), dan ikan mengandung protein tinggi (20%). Seperti halnya responden di Tabanan, sebagian besar responden (63,3%) di Gunungkidul juga mengakui bahwa pangan hewani yang dikonsumsi telah sesuai dengan preferensi, sedangkan bagi responden yang menjawab belum sesuai (36,7%) disebabkan oleh faktor harga ikan yang masih mahal, sulit diperoleh, dan anggota keluarga tidak menyukainya. Namun demikian, responden menjelaskan bahwa pola konsumsi tersebut dapat berubah dengan pertimbangan utama adanya kenaikan harga pangan hewani yang disukai (40%), pengalaman baru mengonsumsi pangan hewani lain (33,3%), dan peningkatan pendapatan (20%).



Preferensi Konsumen Terhadap Jenis Ikan

Berdasarkan preferensi konsumen, persepsi responden di Tabanan pada umumnya sangat suka mengkonsumsi ikan yang mencapai 96,67%, bahkan di Gunungkidul 100% responden menyukai ikan sebagai konsumsi pangan hewannya (Tabel 3). Ditinjau dari alasannya, diperoleh informasi bahwa pada umumnya responden di Tabanan mempertimbangkan rasanya yang enak (30%) dan disukai seluruh anggota keluarga sebesar 20%. Sementara itu, responden di Gunungkidul menyukai ikan sebagai konsumsi pangan hewannya karena ikan memiliki rasa yang enak (32,65%) dan mengandung protein tinggi (20,41%).

Responden di Tabanan lebih menyukai ikan segar dari jenis ikan laut dan ikan air tawar yang masing-masing sebesar 51,73% dan 34,48%. Sementara itu, ikan olahan menjadi pilihan kedua dari 13,79% responden. Jenis ikan laut segar yang paling disukai adalah tuna/tongkol/cakalang (31,03%), teri (13,79%), dan udang/lobster (6,9%). Ikan air tawar segar yang paling disukai adalah lele (17,24%), nila (13,79%), dan gurame (3,45%). Ikan olahan yang paling disukai oleh responden adalah ikan pindang (10,34%) dan ikan asin (3,45%). Responden pada dasarnya kurang menyukai ikan olahan yang berubah bentuk seperti sosis dan abon ikan. Hampir semua responden mengetahui cara memilih ikan yang baik. Jika dilihat ikan yang disukai berdasarkan pernah tidaknya ikan tersebut dikonsumsi, responden Tabanan paling menyukai tiga jenis ikan segar berikut secara berurutan, yaitu ikan tuna/tongkol/cakalang, lele, nila, dan teri. Sementara itu, jenis ikan olahan yang paling disukai adalah ikan pindang sehingga industri pengolahan ikan pindang lebih berkembang dibandingkan dengan jenis olahan ikan lainnya.

Tabel 3. Preferensi Konsumen Terhadap Jenis Ikan di Kabupaten Tabanan, Bali, dan Kabupaten Gunungkidul, DIY

No.	Uraian		Persentase (%)	
			Kab. Tabanan	Kab. Gunungkidul
1	Preferensi terhadap ikan	a. Suka	96,67	100,00
		b. Tidak Suka	3,33	-
2	Jenis ikan yang disukai	a. Ikan laut	51,73	40,00
		b. Ikan air tawar	34,48	56,67
		c. Ikan olahan	13,79	3,33
3.	Jenis ikan yang disukai dari ikan yang pernah dikonsumsi	Lele	17,24	17,24
		Nila	10,34	17,24
		Gurame	3,45	10,34
		Tuna/Tongkol/Cakalang	27,59	10,34
		Teri	10,34	6,90
		Udang/Lobster	6,90	3,45



No.	Uraian	Persentase (%)	
		Kab. Tabanan	Kab. Gunungkidul
	Ikan asin	3,45	3,45
	Ikan pindang	6,9	6,90
	Bandeng presto	-	3,45

Sumber: Data primer (diolah), 2019

Pada umumnya, responden di Gunungkidul lebih menyukai jenis ikan air tawar yaitu sebesar 56,67%, sedangkan ikan laut digemari sebanyak 40% responden dan 3,33% responden menyukai ikan olahan. Ikan laut segar yang paling disukai secara berurutan adalah tuna/tongkol/cakalang (13,79%), teri (13,79%), dan udang/lobster (6,9%). Ikan air tawar segar yang paling disukai adalah lele (24,14%), nila (20,69%), dan gurame (6,9%). Ikan olahan yang paling disukai oleh responden adalah ikan pindang (6,9%), bandeng presto (3,45%), dan ikan asin (3,45%). Responden pada dasarnya kurang menyukai ikan olahan yang berubah bentuk seperti sosis dan abon ikan. Hampir semua responden mengetahui cara memilih ikan yang baik. Jika dilihat ikan yang disukai berdasarkan pernah tidaknya ikan tersebut dikonsumsi, responden Gunungkidul paling menyukai empat jenis ikan segar berikut secara berurutan, yaitu ikan lele, nila, tuna/tongkol/cakalang, dan teri. Sementara itu, jenis ikan olahan yang juga paling disukai adalah ikan pindang dan bandeng presto, tetapi preferensi ini belum diikuti oleh industri pengolahan bandeng presto lokal karena masih sedikit jumlahnya. Berdasarkan informasi dari responden, bandeng presto yang dikonsumsi masih diimpor dari luar kabupaten, yaitu berasal dari Kota Yogyakarta dan Kabupaten Bantul. Dengan demikian, arah pengembangan industri pengolahan sebaiknya diarahkan industri yang disesuaikan dengan tingkat preferensi konsumen terhadap jenis ikan olahan.

Tempat Pembelian Ikan dan Cara Pengolahannya

Jika dilihat dari tempat pembelian ikan, sebagian besar responden lebih menyukai membeli ikan di pasar di pasar tradisional. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya responden yang memilih tempat pembelian ikan tersebut, yaitu 62,07% di Tabanan dan 44,83% di Gunungkidul. Alasan responden melakukan pembelian di pasar tradisional harganya murah dan lokasinya dekat dengan rumah. Adapun responden Gunungkidul memilih membeli ikan di pasar khusus ikan sebanyak 20,69% dengan alasan jenis ikan yang dijual lebih banyak, sementara di Tabanan diakui tidak banyak terdapat pasar khusus ikan. Sebaliknya, responden Tabanan memilih belanja ikan di pasar modern sebanyak 10,34% dengan alasan pelayanannya cepat dan tempatnya nyaman untuk berbelanja.



Meskipun demikian ada juga responden yang memilih untuk belanja di pedagang keliling yaitu 24,14% responden di Tabanan dan 34,48% responden di Gunungkidul. Untuk responden yang memilih belanja di pedagang keliling, faktor pelayanan yang diberikan cepat dan harga ikan yang dijual murah menjadi alasannya karena pembeli tidak perlu lagi menggunakan jasa transportasi ke lokasi pembelian ikan. Kondisi ini dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 4. Perilaku Konsumen dalam Memilih Tempat Pembelian dan Cara Penyajian Ikan di Kabupaten Tabanan, Bali, dan Kabupaten Gunungkidul, DIY

No.	Uraian		Persentase (%)	
			Kab. Tabanan	Kab. Gunungkidul
1	Tempat membeli ikan	a. Pasar tradisional	62,07	44,83
		b. Pedagang keliling	24,14	34,48
		c. Pasar ikan	3,45	20,69
		d. Pasar modern	10,34	-
2	Perilaku konsumsi ikan	Memasak sendiri	51,72	92,31
		Membeli ikan matang	20,69	3,85
		Keduanya	27,59	3,85

Sumber: Data primer (diolah), 2019

Responden di Tabanan yang memilih untuk mengolah dan memasak sendiri sebanyak 51,72%, 20,69% lainnya lebih memilih membeli ikan matang untuk disajikan di rumah tangganya, dan sisanya (27,59%) memilih keduanya. Hal ini disebabkan banyak responden Tabanan yang percaya lebih terjamin kualitas dan kebersihannya serta mereka umumnya memilih menu khas yang biasa dikonsumsi. Fenomena yang hampir sama juga ditemui pada responden di Kabupaten Gunungkidul dimana sebanyak 92,31% responden memasak sendiri ikan yang disajikan di rumah tangganya dan 3,85% diperoleh dengan membeli ikan matang. Faktor utama yang mendorong pilihan membeli ikan matang adalah responden menganggap lebih praktis dan cita rasanya lebih disukai oleh anggota keluarganya. Berdasarkan hasil observasi, perilaku konsumen yang membeli ikan matang didorong oleh makin meningkatnya jumlah perempuan yang bekerja di luar rumah. Hal ini menyebabkan ibu atau istri tidak lagi memiliki waktu yang cukup untuk menyiapkan makanan di rumah. Faktor penting lainnya yang juga ikut mendorong fenomena ini adalah makin banyaknya rumah makan yang tumbuh di sekitar permukiman penduduk sehingga akses untuk memperoleh ikan matang yang siap saji makin tinggi.



Preferensi Mengonsumsi Ikan Berdasarkan Aspek Sosial Budaya

Preferensi konsumen terhadap ikan tidak terlepas dari faktor sosial budaya yang tumbuh di tengah-tengah masyarakat. Mulai dari pengenalan ikan sebagai sumber protein pertama kali, peran orang tua dan orang di sekitar rumah, keputusan mengonsumsi ikan sehari-hari, dan motivasi yang mendasari konsumen makan ikan. Pada umumnya, responden Tabanan mulai mengonsumsi ikan sejak kecil yaitu sebanyak 90,3% dari total responden. Sebagian kecil (9,7%) mengakui mulai mengonsumsi ikan sejak menikah karena mengikuti kebiasaan suami/istri yang memiliki kebiasaan makan ikan. Kebiasaan makan ikan ini tidak terlepas dari peran ibu, bapak, dan kedua orang tua yang masing-masing sebanyak 45,2%, 32,3%, dan 22,5%. Hal ini menunjukkan bahwa penumbuhan kebiasaan makan ikan bersumber dari lingkup rumah saja sehingga peran dari orang sekitar cenderung tidak ada.

Faktor yang mempengaruhi keputusan mengonsumsi ikan pada responden Tabanan adalah harga ikan (31,03%), kebiasaan (24,14%), dan pengetahuan terhadap gizi ikan (20,69%). Pada lokasi Tabanan, faktor adat juga mempengaruhi keputusan responden, yaitu sebesar 3,45%. Oleh karena itu, responden mengonsumsi ikan dengan motivasi untuk memenuhi kebutuhan gizi dan protein keluarga serta sebagai selingan menu harian (Tabel 5).

Tabel 5. Aspek Sosial Budaya pada Preferensi Konsumen di Lokasi Tabanan dan Gunungkidul

No.	Atribut	Kabupaten		
		Tabanan (%)	Gunungkidul (%)	
1.	Mulai mengkons umsi ikan	Sejak kecil	90,32	86,67
		Setelah menikah	9,68	6,67
		Setelah bekerja	-	6,67
2.	Orang yang membiasa kan makan ikan	Ibu	45,16	62,07
		Bapak	32,26	13,79
		Ibu dan Bapak	22,58	-
		Teman	-	6,90
		Tetangga	-	17,24
3.	Pertimban gan makan ikan	Kebiasaan	24,14	53,33
		Pengetahuan gizi ikan	20,69	10,00
		Harga	31,03	36,67
		Adat	3,45	-
		Semuanya	20,69	-
4.	Motivasi makan	Selingan menu harian	38,71	51,72
		Memenuhi kebutuhan gizi dan	58,06	37,93



No.	Atribut	Kabupaten	
		Tabanan (%)	Gunungkidul (%)
	ikan	protein keluarga	
		Kesukaan keluarga	- 6,90
		Menjaga kesehatan	- 3,45
		Kepentingan jika ada pesta saja	3,23 -

Sumber: Data primer, 2019 (diolah)

Responden Gunungkidul mengkonsumsi ikan juga sebagian besar dimulai sejak kecil, yaitu sebanyak 86,67% dari total responden. Sebagian lainnya (13,4%) mengakui mulai mengkonsumsi ikan sejak menikah dan setelah bekerja yang masing-masing sebesar 6,7% karena terpengaruh dari suami/istri dan rekan kerja yang memiliki kebiasaan makan ikan. Kebiasaan makan ikan ini tidak terlepas dari peran ibu dan bapak yang masing-masing sebanyak 62% dan 13,8%. Selain peran orang tua, kebiasaan mengkonsumsi ikan juga terbawa dari kebiasaan teman dan tetangga yang masing-masing sebesar 6,9% dan 17,2%. Hal ini menunjukkan bahwa penumbuhan kebiasaan makan ikan tidak hanya berasal dari dalam rumah, tetapi juga tetangga atau masyarakat sekitar berperan cukup signifikan. Faktor yang mempengaruhi keputusan mengkonsumsi ikan pada responden Gunungkidul adalah kebiasaan (53,3%), harga ikan (36,7%), dan pengetahuan terhadap gizi ikan (10%). Pada lokasi Gunungkidul, faktor adat cenderung tidak mempengaruhi keputusan responden seperti halnya di Tabanan. Selanjutnya, responden Gunungkidul mengkonsumsi ikan dengan motivasi sebagai selingan menu harian dan untuk memenuhi kebutuhan gizi dan protein keluarga.

KESIMPULAN

Simpulan

Preferensi konsumen di Tabanan dan Gunungkidul terhadap pangan hewani memiliki perbedaan yang didorong oleh faktor keyakinan yang dianut oleh sebagian besar masyarakatnya. Begitupula dengan preferensi terhadap ikan yang memiliki perbedaan dimana responden Tabanan lebih menyukai ikan laut dengan jenis tuna/tongkol/cakalang dan kembung, sebaliknya responden Gunungkidul lebih menyukai ikan air tawar, yaitu lele dan nila. Sementara itu, preferensi terhadap produk olahan ikan pada lokasi Tabanan sebagian besar pada ikan pindang dan ikan asin, sedangkan di Gunungkidul olahan bandeng presto dan ikan asin menjadi pilihan utama masyarakat. Namun demikian, dukungan industri pengolahan ikan yang sesuai dengan tingkat preferensi masyarakat hanya terjadi di lokasi Tabanan, sementara industri bandeng presto di Gunungkidul cenderung belum banyak dikembangkan.



Berdasarkan aspek sosial budaya, preferensi konsumsi ikan pada masyarakat Tabanan dipengaruhi oleh kebiasaan makan ikan sejak kecil dan harga ikan yang dapat dijangkau oleh masyarakat di kedua lokasi penelitian. Kebiasaan makan ini sangat ditentukan oleh peran ibu dalam memperkenalkan ikan sebagai sumber protein sejak dini. Untuk itu, program peningkatan konsumsi ikan sebaiknya tidak hanya berfokus pada anak-anak sekolah, tetapi juga kepada para ibu rumah tangga.

Rekomendasi Kebijakan

1. Program peningkatan konsumsi ikan sebaiknya tidak hanya berfokus pada anak-anak sekolah, tetapi juga kepada para ibu rumah tangga.
2. Pergeseran preferensi dari konsumsi ikan segar ke ikan olahan harus diperhatikan oleh produsen agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, M., A. Suryana, S.H. Suhartini, dan H.P. Saliem. 2018. Keragaan Konsumsi Pangan Hewani Berdasarkan Wilayah dan Pendapatan di Tingkat Rumah Tangga. *Analisis Kebijakan Pertanian* 16(2): 147 – 163
- Arthatiani, F.Y. 2018. Analisis Pola Konsumsi dan Permintaan Ikan Menurut Karakteristik Rumah Tangga di Indonesia. *Tesis*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Program Studi Sains Agribisnis. Bogor.
- [BKP] Badan Ketahanan Pangan. 2017. *Statistik Ketahanan Pangan 2017*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- [BKP] Badan Ketahanan Pangan. 2018. *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Tabanan. 2018. *Kabupaten Tabanan Dalam Angka 2018*. BPS Kabupaten Tabanan. Tabanan.
- Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Bali. 2018. *Laporan Neraca Bahan Makanan Tahun 2018*. Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Bali. Denpasar.
- Hariyadi, P. 2014. Industri Pangan: Menjawab Tantangan Ketahanan Pangan Mandiri dan Berdaulat. *Foodreview Indonesia* 9(12): 22 – 24
- Hasan, I. 2008. *Analisis Data Penelitian Dengan Statistik*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Khomsan, A. 2010. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. PT Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan 2018*. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua. Edisi II*. Kencana Prenadamedia Group. Jakarta.



- Muzzayanah, M.A.U., S. Nurtini, R. Widiati, S.P. Syahlani, dan T.A. Kusumastuti. 2017. Analisis Keputusan Rumah Tangga dalam Mengonsumsi Pangan Sumber Protein Hewani Asal Ternak dan Non Ternak: Studi Kasus di Propinsi DI Yogyakarta. *Bulletin Peternakan* 41(2): 203 – 211
- Notoatmodjo, S. 2010. *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasinya*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Ronny. 2014. Pemprov Sumbar Dorong Masyarakat Tingkatkan Konsumsi Ikan. <http://jurnalsumatra.com>. Diakses pada 28 Maret 2015.
- Virgantari, F. 2012. Analisis Permintaan Produk Perikanan di Indonesia: Suatu Studi *Cross-Sectional*. *Disertasi*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Program Studi Ilmu Ekonomi Pertanian. Bogor.
- Wijayanti, M. 2011. Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Karanganyar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Yee, C.C., N. Tran , C.D. Dao, T.B. Sulser, M.J. Phillips, M. Batka , K. Wiebe and N. Preston. 2017. Fish to 2050 in the ASEAN region. *Working Paper*. WorldFish. International Food Policy Research Institute (IFPRI).