

**POLA KONSUMSI MASYARAKAT PADA IKAN  
DAN AYAM DI KOTA BLITAR PROPINSI JAWA TIMUR**

**LAPORAN SKRIPSI**

**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

Oleh :

**REZITA ASIH SETYADEWI**

**NIM. 105080400111030**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA  
MALANG  
2014**

**POLA KONSUMSI MASYARAKAT PADA IKAN  
DAN AYAM DI KOTA BLITAR PROPINSI JAWA TIMUR**

**LAPORAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan  
di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

**Universitas Brawijaya**

**Oleh :**

**REZITA ASIH SETYADEWI**

**NIM. 105080400111030**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

**MALANG**

**2014**

SKRIPSI

POLA KONSUMSI MASYARAKAT PADA IKAN DAN AYAM

DI KOTA BLITAR PROPINSI JAWA TIMUR

Oleh

REZITA ASIH SETYADEWI

105080400111030

Telah dipertahankan didepan penguji

Pada tanggal : 18 Juli 2014

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SK Dekan No. :

Tanggal :

Dosen Penguji I

(Zainal Abidin,S.Pi,MP,MBA)

NIP. 19770221 200212 1 008

Tanggal : \_\_\_\_\_

Dosen Penguji II

(Dr.Ir. Harsuko Riniwati, MP)

NIP. 19660604 199002 2 002

Tanggal : \_\_\_\_\_

Menyetujui

Dosen Pembimbing I

(Dr.Ir. Nuddin Harahap, MP)

NIP. 19610417 199003 1 001

Tanggal : \_\_\_\_\_

Dosen Pembimbing II

(Dr.Ir. Ismadi, MS)

NIP. 19490515 197802 1 001

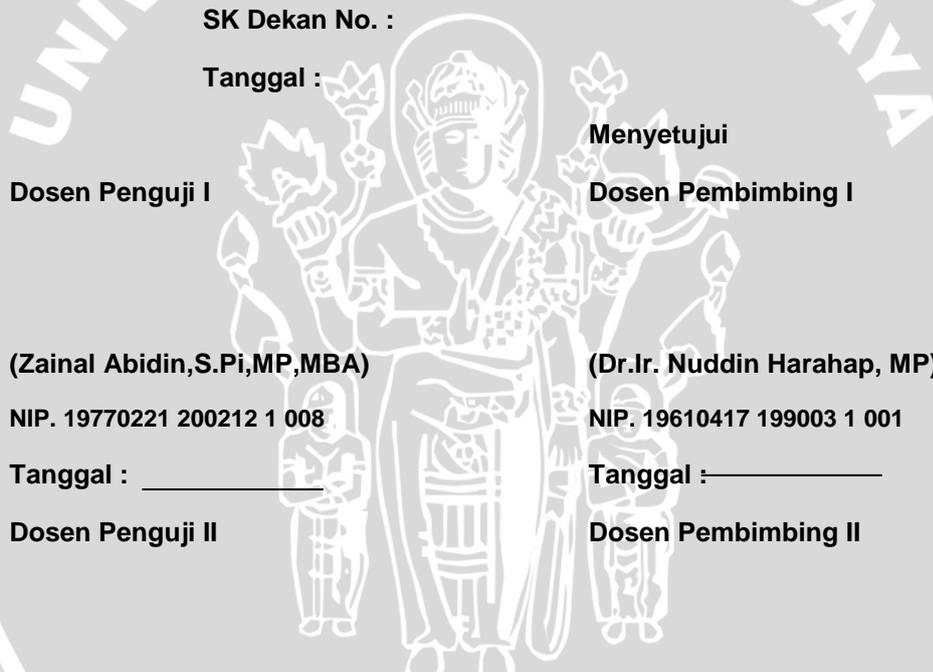
Tanggal : \_\_\_\_\_

Mengetahui,

Ketua Jurusan

( Dr.Ir. Nuddin harahap, MP )

NIP. 19610417 199003 1 001



## PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi yang saya tulis ini benar – benar merupakan hasil karya saya sendiri, dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil penjiplakan (plagiasi), maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut, sesuai hukum yang berlaku di Indonesia.



Malang, 18 Juli 2014

Mahasiswa

Rezita Asih Setyadewi

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dalam setiap langkah hidup saya.
2. Bapak Dr.Ir. Nuddin Harahap, MP dan Bapak Dr.Ir. Ismadi, MS selaku pembimbing I dan pembimbing II yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.
3. Bapak Zainal Abidin dan Ibu Dr.Ir. Harsuko Riniwati selaku penguji I dan penguji II yang telah memberi masukan dalam laporan ini.
4. Masyarakat Kota Blitar yang telah bersedia menjadi objek dalam penelitian skripsi saya.
5. Sujud dan terimakasih yang dalam penulis persembahkan kepada keluarga besar saya khususnya kedua orang tua saya papa Sentot Djunaedi dan mama Ratna Taufanita yang telah memberikan semangat dan doanya.
6. Eyang saya Asmujiati dan Darmanu yang telah memberikan bantuan materi dan non materi.
7. Adik-adik saya Reza, Putri, Dandy dan Tasya yang tidak pernah lelah memberikan senyum dan semangat buat saya dan Semua keluarga besar saya yang ada di Blitar, Sidoarjo dan Tangerang saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas limpahan doa dan dukungannya.
8. Teman dekat dan jagoan saya abang Eko Hadi Nugroho yang telah menemani saya dan membantu dalam penyelesaian laporan saya.
9. Teman – teman SEPK yang telah memberikan dukungannya kepada saya, khususnya saudari Widya Sari dan Saudara Moh Zainul Faro yang selalu mendukung dan menemani saya.

## RINGKASAN

**REZITA ASIH SETYADEWI. Pola Konsumsi Masyarakat Pada Ikan Dan Ayam Di Kota Blitar Propinsi Jawa Timur, (Dibawah Bimbingan Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP dan Dr. Ir. Ismadi, MS)**

---

Konsumsi makanan merupakan salah satu faktor yang secara langsung berpengaruh terhadap status gizi seseorang, keluarga dan masyarakat. Rendahnya konsumsi pangan atau kurang seimbangya masukan zat-zat gizi dari makanan yang dikonsumsi mengakibatkan terlambatnya pertumbuhan organ dan jaringan tubuh, terjadinya penyakit dan atau lemahnya daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit serta menurunnya kemampuan kerja..

Tujuan dari penelitian adalah untuk menganalisis dan mengetahui : (1) Pola dan frekuensi/jumlah konsumsi ikan dan ayam pada masyarakat, (2) Perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi ikan dan ayam, (3) Olahan ikan yang digemari masyarakat. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April tahun 2014 di Kota Blitar Propinsi Jawa Timur.

Dalam penelitian ini teknik yang digunakan dalam pengambilan sampel adalah teknik *simple random sampling* yaitu teknik pengambilan sampel yang dilakukan secara acak dan teknik *accidental sampling* yaitu teknik yang dilakukan terhadap orang atau benda yang kebetulan ada atau dijumpai. Pengambilan data adalah dengan pengisian kuesioner, sedangkan data yang diambil meliputi data primer dan data sekunder dan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan menyebar kuesioner sebanyak 98 responden.

Pola konsumsi masyarakat Kota Blitar terhadap konsumsi ikan masih rendah dibandingkan konsumsi ayam. Hal ini dapat dilihat pada jumlah konsumsi ayam dan ikan dalam satu bulan dan pola konsumsinya. Pada ikan didapatkan tingkat konsumsinya <2 kg/bulan dan lebih sering dikonsumsi pada satu bulan sekali, sedangkan pada ayam tingkat konsumsinya 2-3 kg/bulan dan lebih sering dikonsumsi pada satu minggu sekali. Kurangnya tingkat selera dan kebiasaan konsumsi pada ikan dan pemahaman masyarakat akan nilai gizi padamakanan

yang dikonsumsi khususnya pada ikan yang menyebabkan tingkat konsumsi ikan rendah. Selain itu menurut masyarakat rasa ayam lebih enak dan lebih bervariasi produk olahannya dan mudah pengolahannya.

Tingkat konsumsi ikan di Kota Blitar masih tergolong rendah disebabkan tingkat pendidikan dan pendapatan yang masih rendah. Sehingga menentukan pola pikir dan pola sikap seseorang dalam mengkonsumsi suatu makanan. Masih kurangnya motivasi masyarakat dalam mengkonsumsi ikan, hal ini dilihat dari lebih dominannya konsumsi ayam dibanding ikan dan masyarakat kurang memperhatikan tentang manfaat dan nilai gizi pada suatu jenis makanan yang dikonsumsi keluarganya. Minat responden terhadap makanan berpengaruh pada suka dan ketidaksukaan masyarakat dalam mengkonsumsi makanan. Pada ayam dapat dilihat bahwa tingkat kesukaannya adalah sangat suka sebanyak 62 responden sedangkan pada ikan tingkat kesukaannya adalah suka sebanyak 60 responden, yang mana masyarakat lebih menyukai ayam daripada ikan. Olahan berbasis ikan yang paling dominan adalah olahan ikan yang digoreng, karena lebih praktis. Mengingat banyak masyarakat yang bosan dengan jenis olahan ikan yang olahannya hanya itu-itu saja, diharapkan masyarakat lebih mengembangkan informasi khususnya menonton televisi yang sekarang ini sudah banyak menampilkan olahan produk-produk perikanan seperti abon ikan, nugget ikan, bakso ikan dan lain-lain yang mudah diolah dan praktis untuk menumbuhkan selera makan ikan pada masyarakat.

Dari penelitian ini dapat disarankan sebagai berikut: (1) Mahasiswa diharapkan mampu menambah wawasan pada masyarakat yang kurang mengerti akan kandungan yang terdapat pada ikan, serta dapat mendorong minat masyarakat untuk gemar ikan sejak dini guna memperbaiki sumberdaya manusia dan gizi buruk yang ada di Indonesia, (2) masyarakat harus lebih aktif dalam mencari informasi tentang cara mengolah ikan dengan cara yang praktis dan mudah, (3) Pemerintah diharapkan mampu memperbaiki sumberdaya manusia yang baik guna mengatasi gizi buruk, serta membantu masyarakat untuk gemar ikan sejak dini dalam upaya peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat, salah satunya dengan mengadakan penyuluhan tentang pentingnya mengkonsumsi ikan.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang dengan limpahan berkat, rahmat dan hidayah-Nya penulisan skripsi ini dapat terselesaikan. Shalawat serta salam senantiasa tercurahkan bagi Rasullulah SAW. Laporan skripsi dengan judul “ Pola Konsumsi Masyarakat Pada Ikan Dan Ayam Di Kota Blitar Propinsi Jawa Timur “ disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.

Laporan bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis tentang : (1) Pola dan frekuensi/jumlah konsumsi ikan dan ayam pada masyarakat, (2) Perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi ikan dan ayam, (3) Olahan berbasis ikan yang paling digemari masyarakat. Dimana diharapkan dari laporan ini dapat diketahui pola konsumsi masyarakat pada ikan dan ayam.

Atas terselesaikannya laporan skripsi ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP. Selaku Dosen Pembimbing I
2. Bapak Dr. Ir. Ismadi, MS. Selaku Dosen Pembimbing II
3. Keluarga khususnya orang tua yang telah memberikan doa dan semangat
4. Masyarakat Kota Blitar selaku responden penelitian
5. Seluruh pihak yang telah memberikan doa, dorongan, dan bantuan sehingga tersusunnya laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dengan segala kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki penulis, masih dirasakan banyak kekurangan, oleh karena itu kami mengharapkan saran yang membangun agar skripsi ini dapat bermanfaat.

Malang 18 Juli 2014

Penulis

## DAFTAR ISI

RINGKASAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTARLAMPIRAN.....	xiii
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Penelitian Terdahulu.....	5
2.2 Pengertian Ikan.....	6
2.3 Ikan Sebagai Sumber Protein .....	7
2.3.1 Protein Ikan.....	7
2.3.2 Kelebihan dan Kekurangan Ikan.....	8
2.4 Kandungan Ayam .....	9
2.5 Pola Konsumsi.....	10
2.6 Konsumsi dan Perilaku Konsumen .....	11
2.6.1 Pengertian Konsumsi. ....	11
2.6.2 Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Produk.....	11
2.6.3 Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen.....	13
2.7 Produk .....	15
2.7.1 Pengertian Produk .....	15
2.7.2 Klasifikasi Produk.....	16

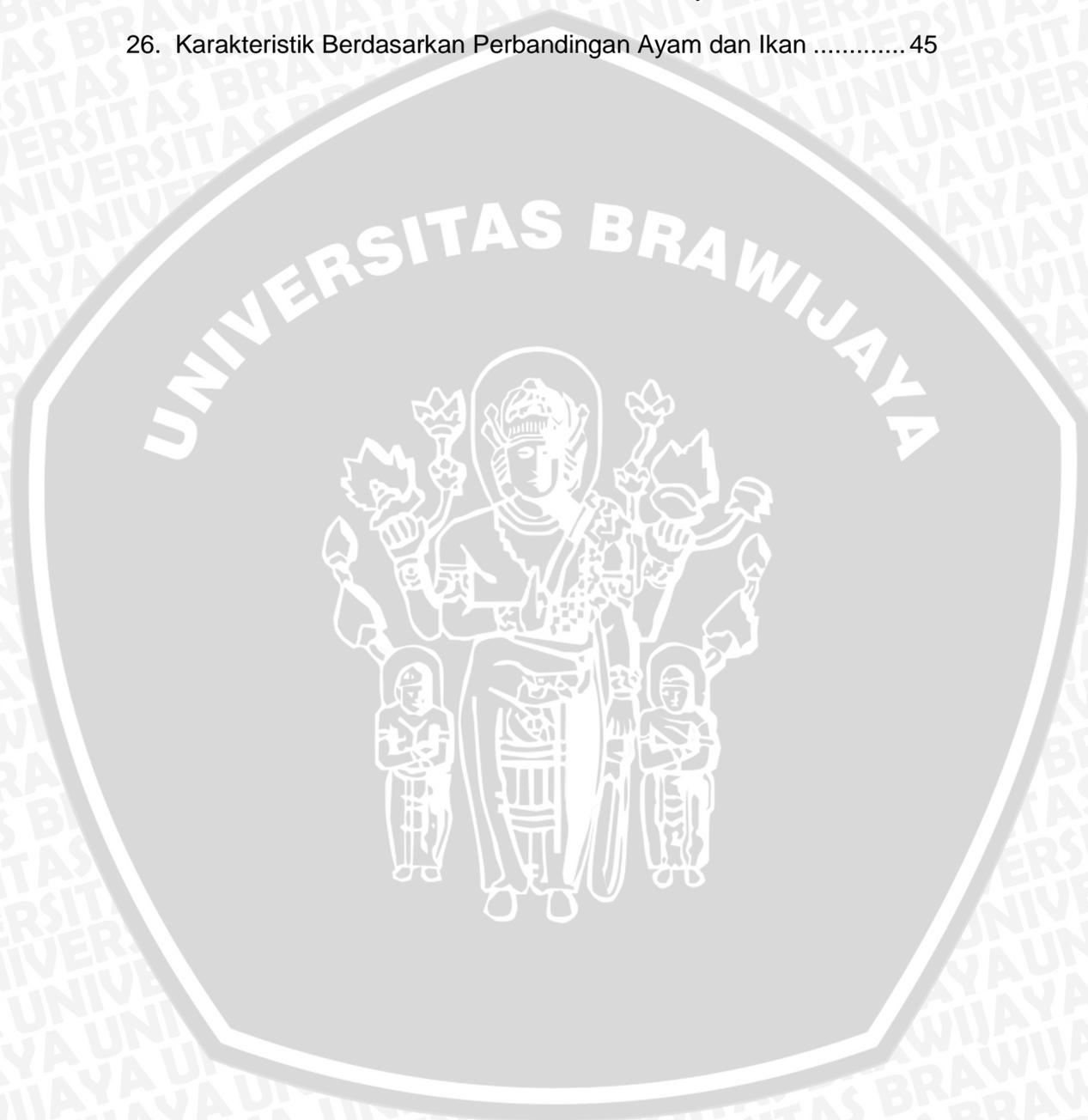
2.8 Minat dan Motivasi .....	16
2.8.1 Minat .....	16
2.8.2 Motivasi .....	17
2.9 Konsumsi Ikan dan Non Ikan .....	17
2.10 Kerangka Pemikiran .....	19
<b>III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	21
3.2 Metode dan Jenis Penelitian .....	21
3.3 Jenis dan Sumber Data .....	21
3.3.1 Data Primer .....	22
3.3.2 Data Sekunder .....	24
3.4 Populasi dan Sampel .....	25
3.4.1 Populasi Penelitian .....	25
3.4.2 Sampel Penelitian .....	25
3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel .....	26
3.5 Teknik Analisis Data .....	27
<b>IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>
4.1 Letak Geografis dan Keadaan Topografi .....	30
4.2 Demografi .....	31
4.3 Potensi Perikanan di Kota Blitar .....	31
<b>V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
5.1 Karakteristik responden .....	34
5.1.1 Berdasarkan Usia .....	34
5.1.2 Berdasarkan Pendidikan .....	35
5.1.3 Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga .....	35
5.1.4 Berdasarkan Pendapatan .....	36
5.1.5 Berdasarkan Konsumsi Ikan .....	37

5.1.6 Berdasarkan Jumlah Konsumsi Ikan dalam 1 bulan .....	38
5.1.7 Berdasarkan Tingkat Kesukaan Pada Ikan.....	39
5.1.8 Berdasarkan Alasan Mengonsumsi Ikan.....	39
5.1.9 Berdasarkan Alasan Tidak Suka Ikan.....	40
5.1.10 Berdasarkan Manfaat Mengonsumsi Ikan.....	40
5.1.11 Berdasarkan Penentu Mengonsumsi Ikan .....	41
5.1.12 Berdasarkan Olahan Ikan.....	41
5.1.13 Berdasarkan Jenis Ikan Yang Digemari.....	42
5.1.14 Berdasarkan Tingkat Kesukaan Pada Ayam .....	42
5.1.15 Berdasarkan Jumlah Konsumsi Ayam dalam 1 bulan.....	43
5.1.16 Berdasarkan Alasan Mengonsumsi Ayam .....	43
5.1.17 Berdasarkan PolaKonsumsi Pada Ayam.....	44
5.1.18 Berdasarkan Penentu Mengonsumsi Ayam.....	44
5.1.19 Berdasarkan Perbandingan Konsumsi Ayam & Ikan .....	45
5.2 PolaKonsumsi Pada Ikan dan Ayam .....	45
5.3 Perilaku Masyarakat dalam Mengonsumsi Ikan & Ayam .....	49
5.3.1 Pola Konsumsi Ikan dengan Pendapatan & Pendidikan.....	49
5.3.2 Pola Konsumsi Ikan dengan Motivasi.....	55
5.3.3 Pola Konsumsi Ikan dengan Minat.....	58
5.4 Olahan Berbasis Ikan yang digemari.....	60
5.5 Implementasi Hasil Penelitian .....	61
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>63</b>
6.1 Kesimpulan.....	63
6.2 Saran .....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1. Kontribusi Ikan Terhadap Pasokan Protein .....	8
2. Laporan Penduduk Kota Blitar .....	27
3. Jumlah Berdasarkan Jenis Kelamin .....	31
4. Data Produksi Ikan Konsumsi .....	32
5. Data Produksi Ikan Hias .....	33
6. Karakteristik Berdasarkan Umur .....	34
7. Karakteristik Berdasarkan Pendidikan .....	35
8. Karakteristik Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga .....	36
9. Karakteristik Berdasarkan Pendapatan .....	36
10. Karakteristik Berdasarkan Konsumsi Ikan .....	37
11. Karakteristik Berdasarkan Pola Konsumsi Ikan .....	37
12. Karakteristik Berdasarkan Waktu Konsumsi Ikan .....	38
13. Karakteristik Berdasarkan Konsumsi Ikan dalam 1 bulan .....	38
14. Karakteristik Berdasarkan Tingkat Kesukaan Pada Ikan .....	39
15. Karakteristik Berdasarkan Alasan Mengonsumsi Ikan .....	39
16. Karakteristik Berdasarkan Alasan Tidak Suka Ikan .....	40
17. Karakteristik Berdasarkan Manfaat Ikan .....	40
18. Karakteristik Berdasarkan Penentu Konsumsi Ikan .....	41
19. Karakteristik Berdasarkan Olahan Ikan .....	41
20. Karakteristik Berdasarkan Jenis Ikan .....	42
21. Karakteristik Berdasarkan Tingkat Kesukaan Pada Ayam .....	42

22. Karakteristik Berdasarkan Konsumsi Ayam dalam 1 bulan .....	43
23. Karakteristik Berdasarkan Alasan Mengonsumsi Ayam .....	43
24. Karakteristik Berdasarkan Pola Konsumsi Ayam .....	44
25. Karakteristik Berdasarkan Penentu Konsumsi Ayam .....	44
26. Karakteristik Berdasarkan Perbandingan Ayam dan Ikan .....	45



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1. Proses Keputusan Pembelian.....	12
2. Kerangka Pemikiran.....	20
3. Pengisian kuesioner responden.....	24
4. Perilaku Masyarakat Mengonsumsi Ikan & Ayam.....	28
5. Jumlah Konsumsi Ikan dan Ayam dalam 1 bulan.....	46
6. Pola Konsumsi Ikan dan Ayam .....	47
7. Olahan Ikan dan Ayam .....	48
8. Tingkat Pendidikan di Kota Blitar .....	49
9. Hubungan Pendidikan Dengan Pola Konsumsi.....	50
10. Tingkat Pendapatan di Kota Bliar.....	51
11. Hubungan Pendapatan Dengan Pola Konsumsi .....	52
12. Tingkat Umur .....	53
13. Hubungan Umur Dengan Pola Konsumsi.....	54
14. Alasan Responden Mengonsumsi Ikan & Ayam.....	55
15. Faktor Penentu Pembelian Ikan & Ayam.....	57
16. Tingkat Kesukaan Pada Ikan & Ayam.....	58
17. Olahan Ikan Yang Digemari.....	60

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	HALAMAN
1. Peta Lokasi Penelitian Skripsi.....	68
2. Daftar Nama dan Umur Responden.....	69
3. Daftar Pertanyaan Kuesioner.....	72



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Konsumsi makanan merupakan salah satu faktor yang secara langsung berpengaruh terhadap status gizi seseorang, keluarga dan masyarakat. Rendahnya konsumsi pangan atau kurang seimbangannya masukan zat-zat gizi dari makanan yang dikonsumsi mengakibatkan terlambatnya pertumbuhan organ dan jaringan tubuh, terjadinya penyakit atau Lemahnya daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit serta menurunnya kemampuan kerja. Timbulnya kurang energi protein tidak hanya disebabkan makanan yang kurang, tetapi dapat juga karena penyakit. Perilaku konsumsi konsumen masyarakat menunjukkan perilaku masyarakat dalam jangka panjang terhadap alokasi pendapatannya untuk melakukan konsumsi yang di dalamnya, meliputi berapa besar pendapatan mereka yang dialokasikan untuk konsumsi dan pola hasrat untuk mengkonsumsi. Dalam usaha mengalokasikan pendapatannya untuk konsumsi tersebut, konsumen akan dihadapkan pada proses membuat keputusan terhadap produk atau jasa yang akan dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan hidup sekaligus mencapai kepuasan. Pada kondisi inilah sebenarnya perilaku konsumen sudah mulai berjalan. Sehingga perilaku beli konsumen atau disebut perilaku konsumen, bukanlah suatu perkara kecil karena setiap anggota masyarakat merupakan konsumen.

Indonesia adalah sebuah negara maritim yang kaya akan ragam hasil laut. Hasil laut tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu produk ekspor dan sebagai olahan makanan. Bentuk olahan makanan yang

berasal dari laut pun beragam, seperti ikan yang bisa diolah menjadi makanan kaleng, dikeringkan, diasapi, dijadikan keripik, maupun diolah dalam beragam jenis makanan tertentu. Selain olahan hasil laut, masyarakat juga dapat mengkonsumsi makanan olahan hasil produksi air tawar, seperti ikan dan udang. Bentuk olahannya pun tak jauh berbeda dengan hasil produksi air laut.

Pada umur balita protein sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan tubuh dan perkembangan otak. Salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan akan sumber protein hewani adalah ikan. Kandungan protein ikan tidak kalah dengan kandungan protein yang berasal dari daging atau telur. Selain itu ikan adalah salah satu sumber protein hewani yang harganya lebih murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya seperti daging sapi dan ayam (Irawan, 2002).

Tingkat konsumsi ikan nasional belum merata. Secara umum, konsumsi ikan masyarakat di Pulau Jawa lebih rendah dibandingkan dengan luar Jawa. Berdasarkan data SUSENAS 2008, rata-rata tingkat konsumsi ikan di Pulau Jawa 14,85 kg per kapita. Tingkat konsumsi tersebut 47% lebih rendah dibanding rata-rata tingkat konsumsi nasional. Sedangkan rata-rata tingkat konsumsi ikan di luar Pulau Jawa mencapai 31,79 kg per kapita atau 13,54% lebih tinggi dibanding rata-rata tingkat konsumsi nasional. Bahkan untuk kawasan Indonesia Timur, tingkat konsumsinya sudah tinggi mencapai 40-45 kg per kapita (Wikipedia, 2013).

Hal ini mungkin disebabkan oleh budaya atau kebiasaan pola konsumsi yang berbeda dimasing-masing wilayah di Indonesia. Dan juga olahan makanan dari ikan masih kurang ragamnya dibandingkan dengan hasil olahan daging ayam maupun daging sapi. Olahan daging ayam maupun daging sapi cenderung

lebih mudah dikonsumsi oleh hampir semua lapisan masyarakat, mulai anak-anak hingga orang dewasa. Dengan demikian sangat beralasan bila kita mendukung program pemerintah dengan gerakan makan ikan.

## 1.2 Perumusan masalah

Pulau Jawa merupakan daerah dengan konsumsi ikan perkapita terendah dibandingkan wilayah lainnya di Indonesia, dan di wilayah Indonesia bagian timur memiliki tingkat konsumsi ikan yang cukup tinggi bahkan di atas rata-rata konsumsi ikan perkapita nasional. Kota Blitar juga tergolong masih rendah dalam mengonsumsi ikan yaitu 11,07 kg per kapita per tahun, dimana angka tersebut masih jauh dari target Nasional yakni 31 kg per kapita per tahun.

Berlimpahnya ikan air laut dan ikan air tawar berbanding dengan pengetahuan masyarakat akan nilai gizi dan manfaat yang diperoleh dari mengolah berbagai jenis ikan air laut maupun air tawar saat ini dinilai masih kurang. Negara ini seharusnya dapat memanfaatkan kekayaan alamnya secara maksimal, kita tentu sudah mengetahui bahwasannya Indonesia sebagai negara dengan cakupan perairan yang cukup luas, dimana di dalamnya terdapat banyak jenis ikan yang baik untuk dikonsumsi penduduk Indonesia dan tentunya dapat memenuhi kebutuhan protein penduduk Indonesia. Namun, kita mengetahui bahwasannya penduduk Indonesia memiliki tingkat konsumsi ikan yang masih dikategorikan rendah bahkan di kawasan Asia Tenggara, Indonesia masih kalah dari Singapura dan Malaysia apalagi jika dibandingkan dengan Jepang dan Korea. Rendahnya konsumsi ikan perkapita penduduk di Indonesia berbanding terbalik dengan wilayahnya yang kaya akan sumber protein nabati ini.

Dari permasalahan diatas dapat dirumuskan permasalahan dalam sebagai berikut :

1. Bagaimana pola dan frekuensi/jumlah pada masyarakat dalam mengkonsumsi ikan dan ayam ?
2. Bagaimana perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi ikan dan ayam?
3. Apa saja makanan berbasis ikan yang digemari masyarakat ?

### 1.3 Tujuan penelitian

Adapun penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mempelajari :

1. Pola dan frekuensi/jumlah konsumsi ikan dan ayam pada masyarakat.
2. Perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi ikan dan ayam.
3. Olahan berbasis ikan yang paling digemari masyarakat.

### 1.4 Kegunaan

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat penelitian ini adalah:

a. Bagi mahasiswa

Memberikan pengalaman dan menambah wawasan tentang pentingnya mengkonsumsi ikan sejak dini.

b. Bagi masyarakat

1. Mampu mengurangi masalah kekurangan gizi, dan mencegah osteoporosis sejak dini.
2. Menambah pengetahuan dalam bidang pengolahan dan pengelolaan makanan yang dapat memenuhi asupan gizi yang baik.

c. Bagi pemerintah daerah

1. Membantu peran pemerintah dalam rangka mengatasi gizi buruk.
2. Membantu dalam upaya peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Penelitian Terdahulu

Gunanti (2002) meneliti tentang “ Analisis Pengaruh Produk, Harga, dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Bandeng Duri Lunak Juwana Semarang”. Penelitian ini dilakukan pada pusat oleh-oleh Bandeng Duri Lunak Juwana Semarang, dengan jumlah responden sebanyak 85 orang yang merupakan konsumen pada Toko Bandeng Juwana Semarang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel produk dan harga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian, hal tersebut dapat dilihat dari nilai t hitung yang lebih besar dari t tabel sehingga  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Sedangkan variabel promosi tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian. Ketiga variabel independen tersebut menjelaskan variabel keputusan pembelian sebesar 73,7%.

Penelitian tentang perilaku konsumen telah dilakukan oleh Nazarina (2004) dengan judul “Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Memilih makanan.” Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menggambarkan pengaruh faktor dasar yaitu faktor eksternal (Keluarga, Kelas Sosial, Kebudayaan dan Kelompok Referensi) dan faktor internal (Motivasi, Persepsi, Sikap dan Gaya Hidup) terhadap pemilihan makanan.

Penelitian tentang agama dapat mempengaruhi sikap dan perilaku konsumen secara umum khususnya dalam keputusan membeli dan kebiasaan makan. Pilihan dan selera konsumen terbentuk oleh aturan dan kebiasaan agama di sekitarnya (Pellokila dan Picauli, 2004).

## 2.2 Ikan

Menurut Pasal 1 Undang – undang 45 tahun 2009, ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Didalam bagian penjelasan dijelaskan bahwa yang termasuk kedalam jenis ikan adalah :

- a. Ikan bersirip ( *pisces* )
- b. Udang, rajungan, kepiting, dan sebangsanya ( *crustacean* )
- c. Kerang, tiram, cumi-cumi, gurita, siput, dan sebangsanya ( *mollusca* )
- d. Ubur-ubur, dan sebangsanya ( *coelenterata* )
- e. Tripang, bulu babi, dan sebangsanya ( *echinodermata* )
- f. Kodok dan sebangsanya ( *amphibia* )
- g. Buaya, penyu, kura-kura, biawak, ular liar, dan sebangsanya ( *reptilia* )
- h. Paus, lumba-lumba, pesut, duyung, dan sebangsanya ( *mammalia* )
- i. Biota perairan lainnya

Berdasarkan habitatnya, ikan digolongkan menjadi dua yaitu ikan laut dan ikan air tawar. Habitat tersebut akan menentukan jenis makanan ikan, yang kemudian akan mempengaruhi kandungan zat gizi ikan. Ikan air tawar terutama kaya akan karbohidrat dan protein, sedangkan ikan laut kaya lemak, vitamin dan mineral (Khomsan, 2004).

Komposisi gizi ikan sangat bervariasi dan dipengaruhi oleh banyak faktor yaitu spesies, jenis kelamin, tingkat kematangan (umur), musim, siklus bertelur dan letak geografis. Kandungan protein ikan sangat dipengaruhi oleh kadar air dan lemaknya. Namun secara umum dapat dikatakan bahwa ikan bersirip mengandung protein 16-24%, sedangkan pada ikan yang telah diolah kandungan

proteinnya dapat mencapai 35 persen. Proporsi protein kolektif (kolagen) pada ikan jauh lebih rendah daripada daging ternak yaitu berkisar antar 3-5% dari total protein (Khomsan, 2004).

Ikan sebagai salah satu sumber protein hewani mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Ikan basah sekitar 17 % dan ikan kering 40 %. Susunan asam amino di dalam protein ikan cukup baik, sehingga dapat dikatakan mutu gizinya setingkat dengan pangan hewani asal ternak seperti daging dan telur.

### **2.3 Ikan Sebagai Sumber Protein**

#### **2.3.1 Protein Ikan**

Sebagai sumber pangan, ikan memiliki kandungan gizi yang sangat baik seperti protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan pembentukan otak janin, vitamin, serta berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi ibu dan janin. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga lebih mudah dicerna. Hal yang paling penting adalah harganya yang jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya.

Meskipun tingkat konsumsi ikan penduduk Indonesia masih sangat rendah jika dibandingkan dengan negara-negara ASEAN dan China, namun kontribusi protein ikan terhadap total protein hewani lebih baik yaitu mencapai lebih dari 50% (Tabel 1). Jika dibandingkan dengan negara-negara ASEAN yang memiliki tingkat konsumsi ikan lebih tinggi dari Indonesia, kontribusi pasokan protein ikan

masyarakat Indonesia terhadap total protein hewani ini masih lebih tinggi dibanding Malaysia, Philipina, Thailand, Vietnam dan Myanmar.

**Tabel 1. Kontribusi Ikan terhadap Pasokan Protein (Gram/Kapita/Hari) di Indonesia dan Negara ASEAN lainnya dan China (tahun 2013)**

Suplai Protein	Protein Ikan	Protein Hewani	Total Protein	Kontribusi Protein Ikan Terhadap Protein Hewani (%)	Kontribusi Protein Ikan terhadap Total Protein (%)
Indonesia	8,0	15,3	56,7	52,5	14,1
Brunei	8,8	49,6	86,9	17,8	10,2
Cambodia	10,4	15,1	58,2	68,7	17,9
Malaysia	17,1	39,0	77,9	43,8	22,0
Myanmar	7,2	20,8	70,8	34,6	10,2
Philipina	11,3	25,3	60,0	44,7	18,8
Singapura	13,3	59,1	92,8	22,5	14,3
Thailand	9,2	24,0	57,6	38,3	16,0
Vietnam	8,3	23,8	73,7	34,9	11,3
China	6,4	89,5	89,5	19,5	7,2

[sumber : WPI (Warta Pasar Ikan) Edisi Mei 2013]

### 2.3.2 Kelebihan dan Kekurangan Produk Perikanan

#### A. Kelebihan produk perikanan Jika dibanding dengan produk hewani lainnya, diantaranya ;

- 1) Kandungan protein yang cukup tinggi ( 20% ) dalam tubuh ikan tersusun oleh asam amino yang berpola mendekati pola kehidupan dalam tubuh manusia.
- 2) Daging ikan mudah dicerna oleh tubuh karena mengandung sedikit tenunan pengikat (tendon).
- 3) Daging ikan mudah dicerna oleh karena mengandung asam lemak tak jenuh dengan kadar kolesterol sangat rendah yang dibutuhkan oleh tubuh manusia.

- 4) Daging ikan mengandung sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, F, Ar, Cu dan Y, serta vitamin A dan D dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan manusia.

**B. Kekurangan produk perikanan, diantaranya ;**

- 1) kandungan air yang tinggi ( 80% ), pH tubuh ikan mendekati netral, dan daging ikan yang sangat mudah dicerna oleh enzim autolysis yang menyebabkan daging ikan sangat lunak, sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk.
- 2) Kandungan asam lemak tak jenuh mengakibatkan daging ikan mudah mengalami proses oksidasi sehingga menyebabkan bau tengik. Proses pembusukan pada ikan juga disebabkan oleh enzim, mikroorganism, dan oksidasi dalam tubuh ikan itu sendiri dengan perubahan seperti timbul bau busuk, daging menjadi kaku, sorot mata pudar, serta adanya lendir pada insang maupun tubuh bagian luar.

**2.4 Kandungan Ayam**

Daging ayam merupakan pilihan yang lezat sebagai alternatif daging merah. Manfaat dari daging ayam meliputi:

1. Sumber protein yang kaya. Dalam 100 gm ayam sudah terkandung 60 persen dari nilai kecukupan harian untuk protein.
2. Tinggi niasin (vitamin B3) dan vitamin B6. Niasin penting untuk menjaga kesehatan kulit dan sistem saraf. Niasin dan vitamin B6 juga diperlukan dalam metabolisme lemak, karbohidrat dan protein dalam tubuh.
3. Sumber mineral dan selenium yang sangat baik. Selenium merupakan komponen penting dari beberapa jalur metabolisme, termasuk metabolisme hormon tiroid, sistem pertahanan antioksidan, dan kekebalan tubuh dan dapat disajikan dalam berbagai jenis hidangan.

- Kelemahan mengkonsumsi Ayam:

Makan ayam goreng berlebihan dapat meningkatkan risiko sindrom koroner akut, meningkatkan kolesterol secara signifikan, dan meningkatkan risiko serangan jantung. Batasi diri untuk memakan ayam, minimal dua kali dalam seminggu.

## 2.5 Pola Konsumsi

Pola konsumsi adalah sebuah model dari kegiatan mengkonsumsi yang identik dengan kebiasaan dalam (kegiatan) konsumsi individu, kelompok atau organisasi yang berhubungan dengan proses pengambilan keputusan dalam mendapatkan, menggunakan barang-barang atau jasa ekonomis yang dapat dipengaruhi oleh lingkungan. Istilah pola konsumsi dapat diartikan sebagai perilaku yang diperlihatkan konsumen dalam menggunakan, mengevaluasi, dan menghabiskan produk dan jasa yang mereka harapkan akan memuaskan kebutuhan mereka (Sumarwan, 2002).

Ada beberapa alasan mengapa pola konsumsi dipelajari, pertama adalah kepentingan pemasaran, kedua adalah kepentingan pendidikan dan perlindungan konsumen, ketiga adalah sebagai perumusan kebijakan masyarakat dan undang-undang perlindungan konsumen. Proses keputusan konsumen dalam membeli atau mengkonsumsi produk dan jasa akan dipengaruhi oleh tiga faktor utama yaitu (1) kegiatan pemasaran yang dilakukan oleh produsen dan lembaga lainnya, (2) faktor perbedaan individu konsumen (3) faktor lingkungan konsumen. Proses keputusan konsumen akan terdiri atas tahap pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternative pembelian dan kepuasan konsumen. Pemahaman terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen akan memberikan pengetahuan kepada

pemasar bagaimana menyusun strategi dan komunikasi pemasar yang lebih baik (Madanijah, 2004).

## **2.6 Konsumsi dan Perilaku Konsumen**

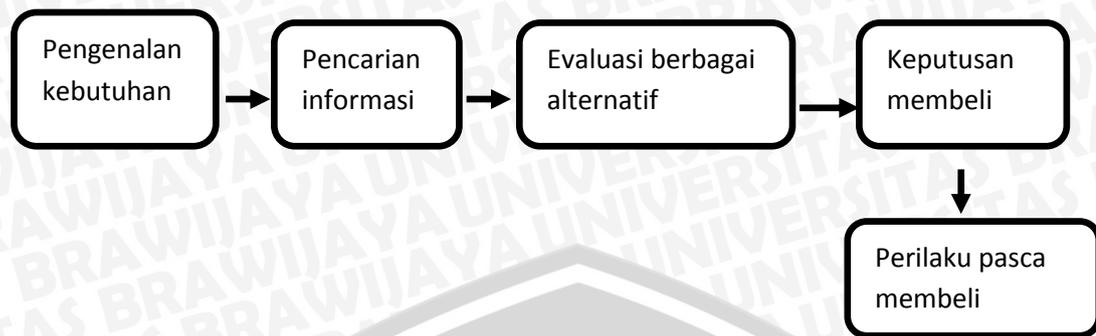
### **2.6.1 Pengertian Konsumsi**

Konsumsi adalah pembelanjaan atas barang-barang dan jasa-jasa yang dilakukan oleh rumah tangga dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan. Barang-barang yang diproduksi digunakan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhannya dinamakan barang konsumsi.

Madanijah (2004) mengartikan pola konsumsi pangan sebagai susunan jenis dan jumlah pangan yang dikonsumsi seseorang atau kelompok orang pada waktu tertentu. Sedangkan menurut Departemen Pertanian pola konsumsi pangan diartikan sebagai sejumlah makanan dan minuman yang dimakan atau diminum seseorang dalam rangka memenuhi kebutuhan hayati.

### **2.6.2 Perilaku Konsumen Dalam Keputusan Pembelian Suatu Produk**

Bahwa proses keputusan pembeli terdiri dari 5 tahap : pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternative, keputusan membeli, dan perilaku pasca pembelian. Jelasnya proses pembelian dimulai jauh sebelum pembelian *actual* dan terus berlangsung lama sesudahnya. Pemasar perlu memusatkan perhatian pada proses pembelian dan bukan pada keputusan pembelian saja.



**Gambar 1. Proses Keputusan pembelian ( Kotler, 1997 )**

### **1. Pengenalan Kebutuhan**

Proses diawali dengan pengenalan kebutuhan, pembeli mengenali masalah/kebutuhan. Pembeli merasakan perbedaan antara keadaan nyata dengan keadaan yang diinginkan. Kebutuhan dapat dipicu oleh ransangan internal ketika salah satu kebutuhan normal seseorang muncul pada tingkat yang cukup tinggi untuk menjadi dorongan. Suatu kebutuhan juga dapat dipicu oleh ransangan internal.

### **2. Pencari informasi**

Pencari informasi adalah tahap proses pengambilan keputusan membeli dimana konsumen telah tertarik untuk mencari lebih banyak informasi. Konsumen mungkin hanya meningkatkan perhatian/mungkin aktif mencari informasi.

### **3. Evaluasi berbagai alternative**

Evaluasi berbagai alternative adalah tahap dalam proses pengambilan keputusan membeli dimana konsumen menggunakan informasi untuk mengevaluasi merek-merek alternatif dalam satu susunan pilihan. Konsep-konsep dasar tertentu membantu menjelaskan proses evaluasi konsumen.

#### **4. Keputusan membeli**

Keputusan membeli adalah tahap proses pengambilan keputusan membeli dimana konsumen benar-benar membeli produk.

#### **5. Perilaku pasca membeli**

Perilaku pasca membeli adalah tahap dalam proses pengambilan keputusan membeli dimana konsumen mengambil tindakan lebih lanjut setelah membeli berdasarkan kepuasan/ketidakpuasan yang mereka rasakan.

Dari tahap-tahap proses pembelian tersebut, maka dapat diketahui bahwa dalam mengambil suatu keputusan pembelian, pembeli melalui beberapa proses. Awalnya dilakukan pengenalan masalah yaitu kebutuhan atau keinginan, dimana pembeli sendirilah yang dapat mengenali masalah mereka. Tahap berikutnya mencari informasi-informasi yang berhubungan dengan masalah atau kebutuhan tersebut, seperti mencari alternatif-alternatif pilihan untuk pemecahan masalah atau pemenuhan kebutuhan. Setelah mendapatkan alternatif pilihan yang cukup, pembeli akan menilai alternatif mana yang paling baik dan tepat. Tahap berikutnya, pembeli melakukan keputusan pembelian dan menunjukkan reaksi berupa perilaku setelah pembelian. Perilaku setelah pembelian dapat bermacam-macam, dipengaruhi oleh kepuasan konsumen setelah membeli suatu produk atau jasa.

#### **2.6.3 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen**

Dalam kajian mengenai perilaku konsumen ada beberapa faktor yang mempengaruhinya Menurut (Kotler 1997) faktor yang mempengaruhi antara lain dipengaruhi oleh faktor-faktor budaya, sosial, pribadi dan psikologis. Faktor-faktor yang mempengaruhinya antara lain :

### 1. faktor budaya

- Budaya : merupakan penyebab paling mendasar dari keinginan dan tingkah laku seseorang.
- Sub budaya : setiap budaya terdiri dari beberapa budaya yang lebih kecil, atau kelompok orang yang mempunyai sistem nilai sama berdasarkan pada pengalaman hidup dan situasi.
- Kelas sosial : adalah defisi masyarakat yang relative pemananen dan teratur dengan para anggotanya menganut nilai-nilai, minat dan tingkah laku yang serupa.

### 2. Faktor sosial

- Kelompok acuan : kelompok yang mempunyai pengaruh langsung (tatap muka) atau tidak langsung terhadap sikap atau perilaku seseorang.
- Keluarga : adalah organisasi pembelian konsumen yang paling penting dalam masyarakat, dan telah diteliti secara mendalam.
- Peran dan status sosial : peran terdiri dari aktivitas yang diharapkan seseorang menurut orang-orang yang ada disekitarnya. Orang sering kali memilih produk yang menunjukkan statusnya dalam masyarakat.

### 3. Pribadi

- Usia dan tahap siklus hidup : tahap-tahap daur hidup keluarga tradisional meliputi bujangan dan pasangan muda yang jumlahnya bertambah, seperti pasangan yang menikah, pasangan tanpa anak, orang tua tunggal dengan anak yang pulang kerumah, dan lain-lain.
- Pekerjaan dan lingkungan ekonomi : pekerjaan seseorang mempengaruhi barang dan jasa yang dibeli. Situasi ekonomi seseorang akan mempengaruhi pilihan produk.

- Gaya hidup : pola kehidupan seseorang yang diwujudkan dalam psikografiknya. Gaya hidup termasuk pengukuran dimensi AIO (aktivitas, interest, opini ) utama dari para konsumen.

- Kepribadian dan konsep diri : kepribadian mengacu pada karakteristik psikologi unik yang menyebabkan respon yang relative konsisten dan bertahan lama terhadap lingkungannya sendiri.

#### 4. Faktor-faktor psikologis

- Motivasi : motivasi atau dorongan merupakan kebutuhan yang cukup untuk mengarahkan seseorang mencari data untuk memuaskan kebutuhan.

- Persepsi : adalah proses yang dilalui orang dalam memilih, mengorganisasikan, dan menginterpretasikan informasi guna membentuk gambaran yang berarti mengenai dunia.

- Pengetahuan : pengetahuan menggambarkan perubahan dan tingkah laku individu yang muncul dari pengalaman. Kalau bertindak mereka belajar, pembelajaran berlangsung melalui saling pengaruh dari dorongan, rangsangan, petunjuk, respon dan pembenaran.

- Keyakinan dan sikap : keyakinan adalah pemikiran diskriptif yang dimiliki seseorang mengenai sesuatu. Sikap menguraikan evaluasi, perasaan, dan kecenderungan seseorang terhadap suatu objek atau ide yang relative konsisten.

## 2.7 Produk

### 2.7.1 Pengertian Produk

Suatu produk adalah sesuatu yang dianggap mampu memuaskan kebutuhan atau keinginan (Kotler, 1985). Produk atau komoditi disebut juga barang dan jasa. Barang adalah segala sesuatu yang dapat dipegang, dilihat,

dicium sedangkan jika sesuatu yang tidak dapat dipegang maka dinamakan jasa, seperti film, drama, pemandangan dll.

### 2.7.2 Klasifikasi Produk

Menurut Kotler (1997), pemasaran biasanya mengklasifikasikan produk berdasarkan macam-macam karakteristik produk :

1. Daya tahan dan wujud
  - a. Barang yang terpakai habis
  - b. Barang tahan lama
  - c. Jasa
2. Barang konsumsi
  - a. Barang yang sering dibeli konsumen
  - b. Barang yang dalam pemilihan dan pembeliannya berdasarkan kesesuaian, kualitas, harga dan gaya.
  - c. Barang yang memiliki keunikan sehingga perlu usaha khusus untuk membelinya.
  - d. Barang yang tidak ingin dibeli oleh konsumen.

## 2.8 Minat dan Motivasi

### 2.8.1 Minat

Minat mempunyai karakteristik pokok yaitu melakukan kegiatan yang dipilih sendiri dan menyenangkan sehingga dapat membentuk suatu kebiasaan dalam diri seseorang. Minat dan motivasi memiliki hubungan dengan segi kondisi, namun minat lebih dekat pada perilaku. Minat merupakan kecenderungan yang dipelajari, ini berarti bahwa minat yang berkaitan dengan perilaku membeli

terbentuk sebagai hasil dari pengalaman langsung mengenai produk, informasi secara lisan yang diperoleh dari orang lain atau terpapar oleh iklan di media masa, internet dan berbagai bentuk pemasaran langsung. Minat juga mempelajari kecenderungan memberikan tanggapan pada suatu obyek baik disenangi maupun tidak disenangi secara konsisten. Suatu teori minat yang dirancang untuk menjelaskan berbagai kasus di mana tindakan atau *outcome* tidak pasti, tetapi sebaliknya merefleksikan usaha konsumen untuk mengkonsumsi atau membeli (Madanijah, 2004).

### 2.8.2 Motivasi

Motivasi muncul karena adanya kebutuhan yang dirasakan oleh konsumen. Kebutuhan sendiri muncul karena konsumen merasakan ketidaknyamanan antara yang seharusnya dirasakan dengan yang sesungguhnya dirasakan. Kebutuhan yang dirasakan tersebut mendorong seseorang untuk melakukan tindakan memenuhi kebutuhan tersebut. Inilah yang disebut sebagai motivasi (Sumarwan, 2002).

Kebutuhan adalah *variable* utama dalam motivasi. Kebutuhan didefinisikan sebagai perbedaan yang didasari antara keadaan ideal dan keadaan sebenarnya, yang memadai untuk mengaktifkan perilaku. Motivasi sering kali disebut penggerak perilaku, ada juga yang menyatakan motivasi adalah penentu perilaku. Dengan kata lain, motivasi adalah suatu konstruk teoritis mengenai terjadinya perilaku. Motivasi mengarahkan perilaku pada tujuan tertentu.

## 2.9 Konsumsi Ikan dan Ayam

Tingkat konsumsi ikan penduduk Indonesia saat ini mencapai 26 kilogram per kapita per tahun. Namun, tingkat konsumsi ikan Indonesia masih dibawah standar Food Agricultural Organization (FAO) sebesar 31 kilogram per kapita per

tahun. Tingkat konsumsi ikan dinegara maju pun, sangat jauh meninggalkan Indonesia. Sebagai contoh, konsumsi ikan Jepang (110 kg/kapita/tahun), Korea Selatan (85 kg/kapita/tahun), Malaysia ( 45 kg/kapita/tahun ), dan Thailand ( 35 kg/kapita/tahun). Departemen Kelautan dan Perikanan menyimpulkan rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia disebabkan beberapa hal yaitu: 1) rendahnya minat makan ikan karena hambatan sosial-budaya, 2) ketersediaan ikan yang tidak merata dan berkelanjutan, 3) rendahnya mutu produk perikanan, 4) terbatasnya diversifikasi produk olahan, 5) pengetahuan mengenai gizi dan teknik pengolahan ikan yang terbatas, 6) kendala mendapatkan ikan yang bervariasi, 7) promosi ikan yang belum optimal. Dalam jangka panjang, perubahan tingkat konsumsi dipengaruhi oleh banyak faktor, antara lain perubahan harga, pendapatan, pendidikan, perubahan selera dan lain-lain. Dalam jangka pendek dapat dianggap bahwa faktor-faktor sosial ekonomi selain harga dan pendapatan tidak berubah (Kompas, 2007).

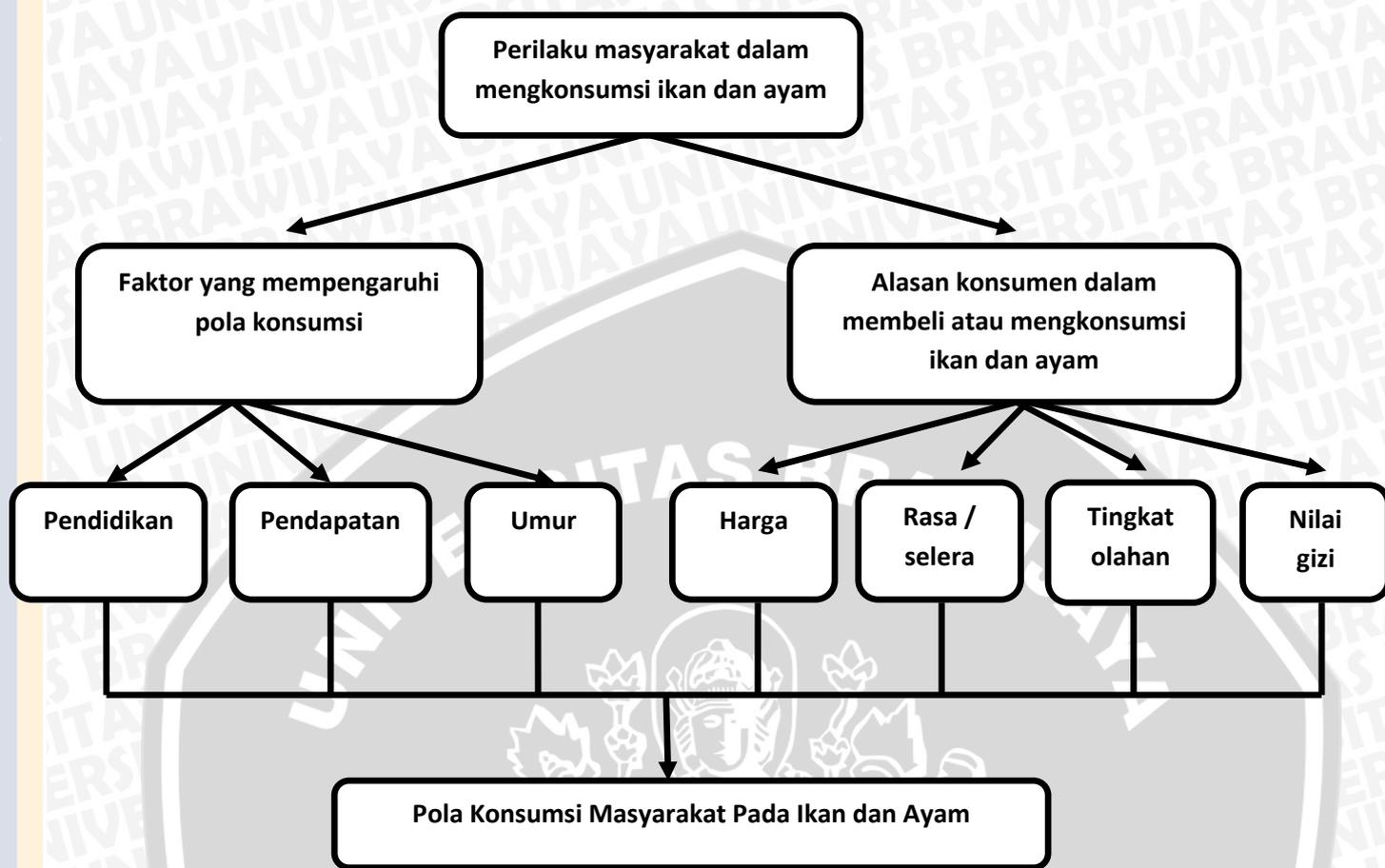
Ikan laut kaya akan lemak, vitamin, dan mineral, sedangkan ikan air tawar banyak mengandung karbohidrat. Ikan laut memiliki kandungan yodium tinggi yang bisa mencapai 830 mikro gram per kilogram. Berbeda dengan daging yang hanya 50 mikrogram dan telur 93 mikrogram. Selain itu, ikan laut mengandung omega 3 yang bermanfaat menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Jadi, sering mengkonsumsi ikan laut dapat membantu mencegah terjadinya penyakit jantung. Apalagi asam lemak omega 3 dan omega 6 pada ikan dapat meningkatkan kecerdasan anak. Asam lemak ini juga sangat membantu bagi ibu hamil yang dapat membentuk otot janin. Makannya, disarankan ibu hamil banyak mengkonsumsi ikan, minyak hati ikan laut juga sumber vitamin A dan D. Vitamin A yang ada dalam minyak ikan termasuk yang mudah diserap. Dengan demikian pemberian ikan atau minyak hati ikan pada balita bisa mencukupi kebutuhan

vitamin A dan D, serta omega 3. Sekedar tambahan, ikan laut juga mengandung *flour*. Pada anak-anak yang cukup mendapat *flour*. Didalam makanannya membuat giginya lebih sehat. Makannya, jarang ditemui anak sakit gigi pada anak-anak yang tinggal dipantai karena banyak mengkonsumsi ikan laut.

Kebutuhan protein hewani keluarga Indonesia sampai saat ini dipenuhi oleh makanan yang berasal dari unggas, telur, daging dan terakhir susu. Untuk daging dan susu, hanya bisa dijangkau oleh keluarga yang tergolong menengah ke atas. Sementara untuk keluarga menengah kebawah umumnya menggunakan unggas untuk memenuhi kebutuhan protein hewannya. Yang paling murah adalah tahu tempe, tetapi sekali lagi mereka juga butuh protein hewani. Kebutuhan protein dalam tubuh manusia yang didapat dari daging unggas pada kondisi minimum dapat digantikan dengan protein nabati, seperti tahu tempe. Hanya saja kebutuhan protein hewani tetap harus terpenuhi. Tubuh pada dasarnya butuh dua jenis protein itu, meskipun pada orang dewasa kebutuhan protein hewani dapat digantikan oleh nabati (Siswono, 2007).

### 2.10 Kerangka Berpikir

Pola konsumsi masyarakat sangat dipengaruhi oleh tingginya tingkat pendidikan, besarnya tingkat pendapatan dan umur seseorang. Pola konsumsi masyarakat Kota Blitar terhadap ikan dan ayam tidak stabil. Sebelum konsumen memilih antara ikan dan ayam, konsumen terlebih dahulu akan mempertimbangkan beberapa faktor antara lain adalah harga, rasa/selera, tingkat olahan dan nilai gizi. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis pola konsumsi masyarakat pada ikan dan ayam di Kota Blitar. Dengan demikian dapat digambarkan kerangka pemikiran yang dapat dilihat pada **gambar 2** dibawah ini :



Gambar 2. Kerangka Berpikir

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Blitar, Provinsi Jawa Timur. Penelitian dipilih secara acak pada masyarakat yang ada di Kota Blitar, berdasarkan rendahnya tingkat konsumsi ikan di Kota Blitar yakni 11,07 kg per kapita pertahun. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 14 - 28 April 2014.

#### 3.2 Metode dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian deskriptif. Data dikumpulkan dengan wawancara, observasi serta dengan kuesioner. Subyek dari penelitian ini adalah masyarakat Kota Blitar. Menurut Arikunto (1996), metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu obyek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Sedangkan menurut Zulfanef (2008), penelitian deskriptif bertujuan untuk mendiskripsikan atau melukiskan realitas sosial yang kompleks dan ada di masyarakat.

#### 3.3 Jenis Dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder, yaitu sebagai berikut:

### 3.3.1 Data primer

Menurut Firdaus (2012), data primer adalah data yang diperoleh sendiri oleh perorangan/organisasi langsung melalui objeknya. Untuk memperoleh data primer ini, peneliti melakukan pengamatan dan pencatatan dari hasil partisipasi aktif, observasi, wawancara dan dokumentasi. Adapun data primer tersebut meliputi:

- Karakteristik responden
- Tingkat pendapatan responden
- Tingkat pendidikan
- Usia responden

Dalam pelaksanaan penelitian ini teknik pengambilan data primer dilakukan dengan cara :

#### 1. Kuesioner

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2008). Kuesioner disini termasuk *closed questioner* karena responden tidak diberi kebebasan untuk memberikan jawaban (jawaban sudah disediakan oleh peneliti). Kuesioner diberikan secara langsung pada responden. Dalam kuesioner penelitian ini terdapat beberapa pertanyaan mengenai hal-hal yang terkait dengan pola konsumsi dan perilaku masyarakat terhadap olahan ikan dan ayam. Kuesioner tersebut disebar kepada Masyarakat di Kota Blitar.

#### 2. Observasi

Menurut Mantra (2004), observasi adalah pengamatan dan pencatatan dengan sistematis fenomena-fenomena yang diteliti. Observasi menjadi alat penelitian apabila mengacu kepada tujuan dan sasaran penelitian yang akan dirumuskan, direncanakan secara sistematis, dicatat dan dihubungkan secara sistematis dengan proposisi-proposisi yang lebih umum dan dapat dicek dan dikontrol ketelitiannya.

Dalam penelitian ini, observasi dan pengamatan merupakan cara pengambilan data dengan melakukan pengamatan dan pencatatan tentang hal-hal yang berhubungan dengan keadaan umum lokasi penelitian dan keadaan potensi perikanan.

### 3 Wawancara

Wawancara adalah bentuk pertanyaan yang direncanakan guna memperoleh jawaban yang relevan bagi maksud dan tujuan peneliti. Bentuk wawancara dapat merupakan wawancara yang tersusun *structured interview* atau wawancara yang tidak tersusun *unstructured interview* (Dajan, 2000).

Metode wawancara yang pertama dengan menggunakan metode berdialog dengan masyarakat berhubungan dengan seputar olahan ikan dan ayam dan gizi yang terkandung pada ikan. Hal-hal yang ditanyakan dalam proses wawancara ini antara lain:

- Olahan/makanan apa yang paling disukai
- Alasan mengkonsumsi ikan
- Perbedaan gizi antara ikan dan ayam
- Penentu mengkonsumsi yang paling berperan



Gambar 3. Pengisian kuesioner responden dan Wawancara responden

#### 4 Dokumentasi

Teknik dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan caramengumpulkan gambar. Teknik ini berguna untuk memperkuat data-data yang telah diambil dengan menggunakan teknik pengambilan data sebelumnya (Arikunto,1996). Untuk dokumentasi di Kota Blitar, Provinsi Jawa Timur yaitu dengan pengambilan gambar saat berinteraksi, lokasi tempat terjun ke masyarakat, dan kegiatan lainnya yang berhubungan dengan pola konsumsi masyarakat mengkonsumsi ikan dan ayam di Kota Blitar.

##### 3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah jadi dalam bentuk publikasi (Firdaus, 2012). Selanjutnya data sekunder dapat tersaji dalam bentuk tabel, grafik, dan lain sebagainya. Data tersebut dapat berasal dari peneliti sebelumnya, lembaga pemerintah, lembaga swasta, buku, jurnal dan lain-lain. Data sekunder yang dikumpulkan dalam penelitian ini, antara lain:

- Kondisi geografis dan topografis lokasi penelitian
- Keadaan umum penduduk.
- Keadaan umum potensi perikanan

Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara mencatat data yang bersumber dari kantor kelurahan, kantor dinas perikanan dan perpustakaan.

### **3.4 Populasi dan Sampel**

#### **3.4.1 Populasi Penelitian**

Menurut Arikunto (1996), populasi adalah keseluruhan objek penelitian. Apabila seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian tersebut merupakan penelitian populasi. Dalam penelitian ini populasi yang digunakan adalah masyarakat Kota Blitar.

#### **3.4.2 Sampel Penelitian**

Menurut Gunawan dan Nurmawan (1997), sampel merupakan bagian dari suatu populasi keseluruhan yang dipilih secara cermat agar mewakili populasi itu.

Ada beberapa keuntungan jika kita menggunakan sampel, yaitu :

1. Karena subjek pada sampel lebih sedikit dibandingkan dengan populasi, maka kerepotannya tentu kurang.
2. Apabila populasinya terlalu besar, maka dikhawatirkan ada yang melewati.
3. Dengan penelitian sampel, maka akan lebih efisien (dalam arti uang, waktu dan tenaga).
4. Ada kalanya dengan penelitian populasi berarti destruktif (merusak).
5. Ada bahaya bias dari orang yang mengumpulkan data. Karena subjeknya banyak, petugas pengumpul data menjadi lelah, sehingga pencatatannya bisa menjadi tidak teliti.
6. Ada kalanya memang tidak dimungkinkan melakukan penelitian populasi.

Besaran atau ukuran sampel ini sangat tergantung dari besaran tingkat ketelitian atau kesalahan yang diinginkan peneliti. Namun, dalam hal tingkat kesalahan, pada penelitian sosial maksimal tingkat kesalahannya adalah 10% (0,01). Makin besar tingkat kesalahan maka makin kecil jumlah sampel. Namun yang perlu diperhatikan adalah semakin besar jumlah sampel (semakin mendekati populasi) maka semakin kecil peluang kesalahan generalisasi dan sebaliknya, semakin kecil jumlah sampel (menjauhi jumlah populasi) maka semakin besar peluang kesalahan generalisasi.

Dengan jumlah populasi sebanyak 152.553 jumlah Kartu Keluarga (BPS, 2014) Penentuan jumlah sampel ini berdasarkan rumus Slovin diacu dalam Umar (2002) yaitu :

$$n = \frac{N}{Ne^2 + 1}$$

$$n = \frac{152.553}{152.553 * (0.1)^2 + 1}$$

$$n = 98$$

di mana :

n = jumlah sampel

N = jumlah populasi

e = persentase kelonggaran ketidak telitian karena kesalahan pengambilan sampel yang masih dapat ditolerir 10% atau 0,1.

Berdasarkan perhitungan yang didapat maka jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 98 orang.

### 3.4.3 Teknik Pengambilan Sampel

Teknik yang digunakan dalam pengambilan sampel adalah teknik *simple random sampling* yaitu teknik pengambilan sampel yang dilakukan secara acak, tanpa memperhatikan tingkatan yang ada dalam populasi (Sutrisno, 1997) dan teknik *accidental sampling* yaitu teknik yang dilakukan terhadap orang atau

benda yang kebetulan ada atau dijumpai. Pengambilan sampel ini dilakukan dengan menyebarkan kuesioner atau pertanyaan kepada masyarakat yang ada di Kota Blitar. Berikut adalah jumlah Kepala Keluarga (KK) yang ada di Kota Blitar.

**Tabel 2. Laporan penduduk berdasarkan KK (Kartu keluarga) tahun 2014 Kota Blitar**

Kecamatan	Jumlah KK	Presentase (%)	Jumlah responden (orang)
Sananwetan	56.788	37,2	37
Sukorejo	51.840	33,2	33
Panjenkidul	43.925	28,1	28
<b>Total</b>	<b>152.553</b>	<b>100</b>	<b>98</b>

Sumber : BPS Kota Blitar 2014

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah keluarga yang ada di Kota Blitar sebanyak 152.553 keluarga. Dengan menggunakan rumus Slovin maka, jumlah responden yang digunakan dalam penelitian adalah sebanyak 98 responden.

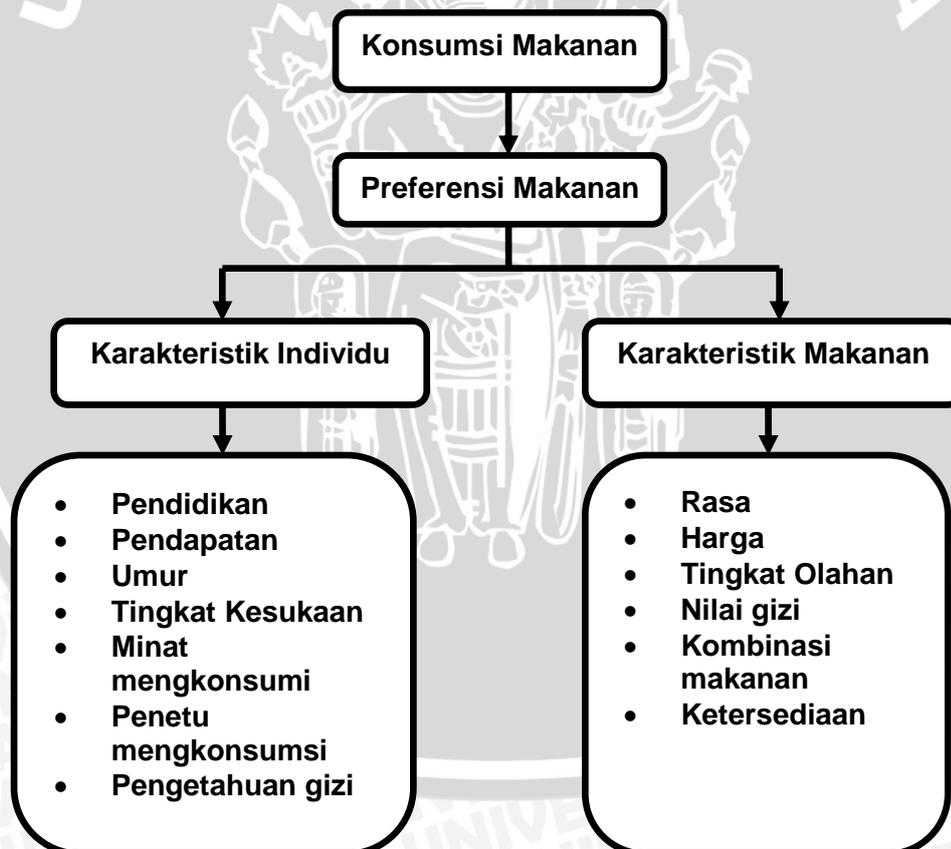
### 3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Menurut Dajan (2000), metode kualitatif merupakan serangkaian observasi dimana tiap observasi yang terdapat dalam sampel atau populasi tergolong dalam satu kelas-kelas yang saling lepas *mutually exclusive* dan yang kemungkinannya tidak dapat dinyatakan dalam angka-angka. Analisis data kualitatif pada penelitian ini menggunakan analisa data deskriptif kualitatif (analisa non statistik) adalah analisa data yang dapat diukur secara tidak langsung dan data tersebut dapat di uraikan dan ditafsirkan.

Pendekatan penelitian kualitatif sering disebut dengan *naturalistic inquiry* (inkuiri alamiah). Apapun macam, cara atau corak analisis data kualitatif suatu penelitian, perbuatan awal yang senyatanya dilakukan adalah membaca

fenomena. Setiap data kualitatif mempunyai karakteristiknya sendiri. Data kualitatif berada secara tersirat di dalam sumber datanya. Sumber data kualitatif adalah catatan hasil observasi, transkrip interview mendalam *depth interview*, dan dokumen-dokumen terkait berupa tulisan ataupun gambar.

Analisa data deskriptif kualitatif yang digunakan dalam penelitian tentang Pola masyarakat pada ikan dan ayam di Kota Blitar ada dua faktor utama yang mempengaruhi konsumsi pangan yaitu : a) karakteristik individu, b) karakteristik makanan/pangan. Kedua faktor tersebut akan mempengaruhi preferensi seseorang terhadap makanan yang akhirnya akan mempengaruhi konsumsi pangan. Kedua faktor tersebut dapat digambarkan dalam suatu model seperti pada **gambar 4**.



Gambar 4. Deskripsi preferensi pola konsumsi makanan

Masyarakat biasanya mempunyai penilaian terhadap jenis makanan sehingga makanan tersebut mempunyai status yang berbeda. Makanan yang sebetulnya nilai gizinya baik tetapi justru mempunyai nilai yang rendah di masyarakat, sehingga masyarakat tersebut cenderung untuk tidak makan, karena mereka beranggapan jika dimakan maka gengsi sosial mereka akan turun, contohnya ikan. Preferensi terhadap makanan dipengaruhi oleh antara lain sifat organoleptik makanan, metode persiapan makanan, penyerapan makanan dan ketersediaan makanan, selain itu juga dipengaruhi oleh pendapatan



## BAB IV

### KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN

#### 4.1 Letak Geografis dan Keadaan Topografi

Kabupaten Blitar merupakan salah satu daerah di Propinsi Jawa Timur yang secara geografis Kabupaten Blitar terletak pada 111 25' – 112 20' BT dan 7 57-8 9'51 LS berada di Barat daya Ibu Kota Propinsi Jawa Timur – Surabaya dengan jarak kurang lebih 160 Km. Adapun batas – batas wilayah adalah sebagai berikut :

Sebelah Utara	: Kabupaten Kediri dan Kabupaten Malang
Sebelah Timur	: Kabupaten Malang
Sebelah Selatan	: Samudra Indonesia
Sebelah Barat	: Kabupaten Tulungagung dan Kabupaten Kediri

Kabupaten Blitar memiliki luas wilayah 1.588.79 KM dengan tata guna tanah terinci sebagai Sawah, Pekarangan, Perkebunan, Tambak, Tegal, Hutan, Kolam Ikan dan lain-lain, Kabupaten Blitar juga di belah aliran sungai Brantas menjadi dua bagian yaitu Blitar Utara dan Blitar Selatan yang sekaligus membedakan potensi kedua wilayah tersebut yang mana Blitar Utara merupakan dataran rendah lahan sawah dan beriklim basah dan Blitar Selatan merupakan lahan kering yang cukup kritis dan beriklim kering. Wilayah Blitar selatan terus berusaha mengembangkan segala potensi yang dimiliki. Daya tarik potensi dan kekayaan yang dimiliki Kabupaten Blitar bukan hanya pada sumber daya alam, produksi hasil bumi yang melimpah, hasil-hasil peternakan, perikanan dan deposit hasil tambang yang tersebar di wilayah Blitar Selatan, tetapi juga kekayaan budaya serta peninggalan sejarah yang mempunyai nilai adiluhur

menjadi kekayaan yang tidak ternilai. Namun lebih dari itu, berbagai kemudahan perijinan dan iklim investasi (usaha) yang kondusif didukung oleh stabilitas sosial politik merupakan modal utama yang dapat menjadi “*point of essential*” terutama jaminan bagi investor dan seluruh masyarakat untuk melibatkan diri dalam pengembangan Kabupaten Blitar (Wikipedia 2013).

#### 4.2 Demografi

Dilihat dari segi demografi, jumlah penduduk Kota Blitar sebanyak 152.553 Kartu Keluarga. Berdasarkan jenis kelamin, penduduk laki-laki sebanyak 75.566 jiwa dan penduduk perempuan sebanyak 76.981 jiwa. Berikut adalah jumlah jenis kelamin Kota Blitar berdasarkan tiap-tiap kecamatan.

**Tabel 3. Jumlah jenis kelamin di Kota Blitar berdasarkan kecamatan**

Kecamatan	Jenis kelamin		Jumlah
	Laki-laki	Perempuan	
Sananwetan	28.210	28.574	56.788
Sukorejo	26.085	25.753	51.838
Kepanjenkidul	21.271	22.654	43.925

Sumber : BPS 2014

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa jumlah penduduk terbanyak berdasarkan Kartu Keluarga adalah Kecamatan Sananwetan sebesar 56.788 dengan jumlah laki-laki 28.210 dan jumlah perempuan 28.574, sedangkan Kecamatan Sukorejo sebesar 51.838 dengan jumlah laki-laki 26.085 dan perempuan 25.654, pada Kecamatan Kepanjenkidul didapatkan sebesar 43.925 dengan jumlah laki-laki 21.271 dan perempuan 22.654.

#### 4.3 Potensi Perikanan Kota Blitar

Potensi sektor perikanan di Kabupaten Blitar sangat menjanjikan. Potensi perikanan tersebut meliputi perikanan laut (tangkap) dan perikanan darat yang berupa budidaya ikan konsumsi dan ikan hias. Di Kabupaten Blitar potensi

perikanan darat sangat menjanjikan baik budidaya ikan untuk konsumsi yang dominan adalah: Tombro, Tawes, Mujair, Nila, Gurami, Lele dan Udang Windu dengan daerah pemasaran baik lokal, regional maupun nasional. Selain itu untuk ikan hias yang banyak di budidayakan adalah : Koi, ikan hias Koki, Manfish, Sedaker, Oscar Sumatra dan Black Molly lebih banyak untuk memenuhi permintaan lokal dan regional Jawa Timur. Kabupaten Blitar merupakan salah satu sentra produksi ikan hias khususnya ikan hias Koi. Sehingga setiap menyebut ikan hias Koi pasti mengarah ke Blitar sebagai salah satu produksi ikan koi berkualitas. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan seringnya Blitar meraih juara dalam *event* perlombaan (kontes) ikan Koi baik yang diselenggarakan *event* regional maupun nasional (Kabupaten Blitar, 2013).

Untuk konsumsi ikan di Kabupaten Blitar masih didominasi oleh ikan air tawar. Dari data yang ada pada tahun 2010 menunjukkan bahwa ikan air tawar yang paling banyak di produksi oleh masyarakat Kabupaten Blitar adalah ikan gurame yaitu sebanyak 475,65 ton, berikutnya secara berturut-turut adalah ikan lele sebanyak 381,72 ton, ikan nila sebanyak 183,39 ton, ikan mas sebanyak 65,09 ton, ikan tawes sebanyak 11,01 ton dan ikan mujair sebanyak 8,71 ton. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini :

**Tabel 4. Data produksi ikan konsumsi Kabupaten Kota Blitar sampai dengan bulan November tahun 2013**

Jenis ikan	Jumlah (ton)
Ikan lele	381,72
Ikan mujair	8,71
Ikan nila	183,39
Ikan tawes	11,01
Ikan gurame	475,65
Ikan mas	65,09

**Sumber : Dinas kelautan dan perikanan Kabupaten Blitar (2013)**

Tabel 5. Data produksi ikan hias Kabupaten Blitar tahun 2013

Jenis ikan hias	Jumlah (ekor)	Persentase (%)
Ikan koi	219313200	97,55
Ikan Mas Koki	49000	0,02
Ikan cupang	28500	0,01
Ikan guppy	1760000	0,78
Ika manvis	112500	0,05
Ikan oskar	697000	0,31
Ikan hias lainnya	2870000	1,28
<b>Jumlah</b>	<b>2248302000</b>	<b>100</b>

Sumber : dinas kelautan dan perikanan Kabupaten Blitar 2013

Selain ikan untuk konsumsi, Kabupaten Blitar dikenal sebagai pembudidaya ikan hias terutama ikan koi. Berdasarkan pada data diatas menunjukkan bahwa produksi ikan hias air tawar Kabupaten Blitar sangat didominasi oleh ikan koi sebanyak 219.313.200 ekor ikan atau 97.55% dari jumlah total ikan hias 224.830.200 ekor . ikan guppy sebanyak 1.760.000 ekor (0.78%), ikan oskar sebanyak 697.000 ekor (0.31%), ikan manvis sebanyak 112.500 ekor (0.05%), ikan mas koki sebanyak 49.000 ekor (0.02%), ikan cupang sebanyak 28.500 (0.01%) dan sisanya sebanyak 2.870.000 ekor adalah jumlah ikan hias lain yang ada di Kabupaten Blitar.

## BAB V

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

## 5.1 Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah masyarakat Kota Blitar, sebagian besar 60 % responden adalah perempuan dan 40% laki-laki. Berdasarkan pada penelitian yang telah dilakukan dengan penyebaran kuesioner terhadap responden, dapat disampaikan karakteristik responden berdasarkan tingkat usia, pendidikan, pendapatan, jumlah anggota keluarga, konsumsi ikan, jumlah konsumsi ikan, kesukaan terhadap ikan, alasan mengkonsumsi ikan, manfaat mengkonsumsi ikan, penentu konsumsi ikan, olahan ikan, kesukaan pada ayam, jumlah konsumsi ayam, alasan mengkonsumsi ayam dan pola konsumsi ayam.

## 5.1.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Usia

Setiap jenjang umur seseorang memiliki kebutuhan yang berbeda akan kehidupannya termasuk dalam hal pembelian produk atau jasa dan memiliki kepuasan yang berbeda akan produk yang dikonsumsi. Berikut data berdasarkan tingkat usia dapat dilihat pada **Tabel 6**.

Tabel6. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Umur	Jumlah responden ( orang )	Persentase (%)
20 – 25	23	23.46
26 – 30	13	13.26
31 – 35	24	24.48
36 – 40	18	18.36
41 – 45	7	7.14
46 – 50	8	8.16
>51	5	5.10
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Penelitian (2014)

Faktor usia menentukan penilaian terhadap jenis bahan makanan yang akan dikonsumsi oleh keluarga. Dari data yang diperoleh menunjukkan bahwa umur responden berkisar antara 20 – 60 tahun dan jumlah responden terbanyak pada umur 31-35 sebanyak 24 responden.

### 5.1.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan menentukan pola pikir dan pola sikap yang dimiliki oleh masyarakat. Perbedaan tingkat pendidikan akan berpengaruh dalam pemilihan menu bahan makanan untuk keluarga. Untuk melihat distribusi tingkat pendidikan responden dapat dilihat pada **tabel 7**.

**Tabel 7. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan**

Pendidikan	Jumlah responden (orang)	Presentase (%)
Tidak tamat SD	-	-
SD	7	7.14
SMP	25	25.51
SMA	46	46.93
Perguruan Tinggi	20	20.40
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

**Sumber : Data Penelitian (2014)**

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan sebagian besar responden berpendidikan SMA sebanyak 46 responden. Umumnya masyarakat yang berpendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang cukup mengenai kesehatan gizi dibandingkan dengan masyarakat yang berpendidikan lebih rendah, sehingga masyarakat yang berpendidikan yang tinggi lebih cenderung memilih menu atau bahan makanan untuk keluarga dengan gizi tinggi.

### 5.1.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga

Banyaknya anggota dalam suatu rumah tangga akan sangat berpengaruh terhadap konsumsi, dimana jumlah anggota keluarga adalah sebagai dasar untuk pengeluaran konsumsi bahan makanan. Dari data penelitian JAK dari semua responden sebanyak 98 responden dapat dilihat pada **Tabel 8**.

**Tabel 8. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah anggota Keluarga**

Jumlah anggota keluarga	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
1 – 3	36	36.73
3 – 4	39	39.79
4- 5	15	15.30
> 5	8	8.16
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Penelitian (2014)

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa jumlah anggota keluarga paling dominan adalah sebanyak 3 – 4 anggota keluarga sebanyak 39 responden. Biasanya semakin banyak jumlah anggota keluarga maka jumlah kebutuhan bahan pangan yang dikonsumsi oleh keluarga tersebut juga semakin tinggi, karena selera masing-masing orang berbeda.

#### 5.1.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan

Pendapatan yang diterima oleh sebuah rumah tangga dalam kurun waktu tertentu (biasanya 1 bulan) adalah merupakan hasil dari pekerjaan yang dilakukan oleh anggota keluarga tersebut, baik kepala keluarga maupun anggota keluarga yang diperoleh dari pekerjaan tetap maupun pekerjaan sampingan dan dinyatakan dalam rupiah. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa pendapatan suatu keluarga dapat dilihat pada **tabel 9**.

**Tabel 9. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan**

Pendapatan	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
< Rp. 500.000	3	3.06
Rp. 500.000 – Rp. 1.000.000	25	25.5
Rp. 1.000.000 – Rp. 1.500.000	22	22.44
Rp. 1.500.000 – Rp. 2.000.000	35	35.71
Lainnya > Rp. 2.500.000	13	13.26
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Penelitian (2014)

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa pendapatan keluarga paling dominan adalah berkisar antara Rp. 1.500.000 – Rp. 2.000.000 yang artinya

tingkat pendapatannya masyarakat Kota Blitar masih tergolong menengah/cukup dan sangat perlu ditingkatkan untuk memperbaiki perekonomian dan asupan gizi keluarga.

### 5.1.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Konsumsi ikan

Preferensi terhadap makanan merupakan sikap seseorang untuk suka atau tidak suka terhadap makanan dan akan diketahui pola makan seseorang. Berikut hasil penelitian didapatkan pada **tabel 10, 11, 12.**

**Tabel 10. Konsumsi Ikan**

Pernah mengkonsumsi ikan	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Pernah	98	100
Tidak pernah	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

**Sumber : Data penelitian 2014**

Dari data diatas diketahuibahwa sebagian besar responden pernah mengkonsumsi ikan, tetapi tidak semua responden menyukai ikan, karena preferensi terhadap makanan merupakan sikap seseorang untuk suka dan tidak suka terhadap makanan tergantung selera masing-masing.

**Tabel 11. Pola Konsumsi Ikan**

Waktu konsumsi ikan	Jumlah responden(orang)	Persentase (%)
Setiap kali makan	10	10.20
Satu minggu sekali	31	31.63
Satu bulan sekali	49	50.00
Tidak tentu	8	8.16
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

**Sumber : Data penelitian 2014**

Dari data diatas didapatkan keseringan mengkonsumsi ikan paling dominan adalah setiap satu bulan sekali sebanyak 49 responden. Karena menurut responden selera keluarga tidak terlalu menyukai ikan, sehingga ikan hanya dikonsumsi pada satu bulan sekali untuk menambah gizi.

Tabel 12. Waktu konsumsi ikan

Waktu konsumsi ikan	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Pagi	22	22.44
Siang	46	46.93
Sore	16	16.32
Malam	14	14.28
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Pada data diatas juga didapatkan waktu dalam mengkonsumsi ikan paling dominan adalah pada saat makan siang/siang hari. Yang artinya menurut responden mengkonsumsi ikan pada saat makan siang/siang hari lebih menambah nafsu makan dan energi seseorang, terutama disaat kondisi tubuh mulai drop.

#### 5.1.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Konsumsi Ikan dalam 1 bulan

Jumlah konsumsi ikan dalam 1 bulan pada masyarakat Kota Blitar dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 13. Jumlah Konsumsi Ikan dalam 1 Bulan

Jumlah (kg)	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
<2	59	60.20
2 – 3	26	26.53
4 – 5	9	9.18
> 5	4	4.08
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas dijelaskan bahwa jumlah konsumsi ikan paling dominan adalah < 2kg/bulan sebanyak 59 responden dan konsumsi ikan yang paling sedikit adalah >5 kg/bulan sebanyak 4 responden. Faktor selera, kepuasan dan ketersediaan mempengaruhi jumlah konsumsi seseorang.

### 5.1.7 Karakteristik Responden Berdasarkan Kesukaan terhadap ikan

Tingkat kesukaan pada ikan di Kota Blitar dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 14. Kesukaan Pada Ikan**

Selera	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Suka	60	61.22
Sangat suka	24	24.48
Tidak suka	14	14.73
Sangat tidak suka	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas diketahui bahwa sebesar 60% responden suka mengkonsumsi ikan. Sikap seseorang untuk suka, sangat suka, tidak suka dan sangat tidak suka terhadap makanan karena faktor selera dan kepuasan dalam mengkonsumsi.

### 5.1.8 Karakteristik Responden Berdasarkan Alasan Mengkonsumsi Ikan

Alasan responden mengkonsumsi ikan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 15. Alasan Mengkonsumsi Ikan**

Alasan	Jumlah responden ( orang)	Persentase (%)
Mudah diolah	2	2.04
Selera/rasa	45	45.91
Nilai gizi	16	16.32
Harga	35	35.71
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan data yang diperoleh diketahui bahwa ada beberapa faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan antara lain selera dan harga. Dari data di atas 80% responden mengkonsumsi ikan dikarenakan faktor rasa ikan yang enak dan harga yang terjangkau, dibandingkan dengan nilai gizi dan kemudahan di olah.

### 5.1.9 Karakteristik Responden Berdasarkan Alasan Tidak Suka Mengkonsumsi Ikan

Alasan responden tidak suka mengonsumsi ikan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 16. Alasan Tidak Suka Mengkonsumsi Ikan**

Alasan	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Susah diolah	17	17.34
Tidak terbiasa mengonsumsi	15	15.30
Banyak duri	60	61.22
Tidak suka	6	6.12
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas responden tidak suka mengonsumsi ikan di karenakan ikan susah diolah dan terdapat banyak duri. Padahal sudah banyak cara mengolah ikan supaya ikan dapat dikonsumsi dengan mudah dan tanpa duri.

### 5.1.10 Karakteristik Responden Berdasarkan Manfaat mengonsumsi ikan

Manfaat mengonsumsi ikan menurut masyarakat Kota Blitar dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 17. Manfaat Mengonsumsi Ikan**

Alasan	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Mencegah kerusakan sel-sel	60	61.22
Mencegah cacangan	0	0
Mencegah infeksi	0	0
Tidak tahu	38	38.77
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas diketahui bahwa 60% responden mengetahui manfaat konsumsi ikan dan 40% tidak mengetahui manfaat konsumsi ikan, yang artinya sebagian besar responden mengetahui manfaat ikan tetapi responden masih susah membiasakan mengonsumsi ikan.

### 5.1.11 Karakteristik Responden Berdasarkan Penentu Konsumsi Ikan

Penentu konsumsi ikan pada masyarakat Kota Blitar dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 18. Penentu Konsumsi Ikan**

Penentu	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Suami/ayah	6	6.12
Istri/ibu	58	59.18
Anak	30	30.61
Lainnya	4	4.08
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas diketahui bahwa penentu utama mengkonsumsi ikan adalah Istri/Ibu sebanyak 58 responden, hal ini disebabkan karena dalam kegiatan pemilihan bahan makanan sehari-hari peranan ibu dianggap paling dominan jika dibandingkan dengan anggota keluarga yang lain dan seorang ibu biasanya menginginkan pemilihan bahan makanan yang baik untuk dikonsumsi oleh anggota keluarganya.

### 5.1.12 Karakteristik Responden Berdasarkan Olahan ikan

Olahan ikan yang digemari masyarakat Kota Blitar dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 19. Olahan Ikan**

Olahan ikan	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Digoreng	73	74.48
Kalengan	8	8.16
Dibakar	12	12.24
Direbus	5	5.10
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas diketahui bahwa 73% responden lebih menyukai ikan yang digoreng. Hal ini dikarenakan ikan goreng cara pengolahannya lebih praktis dan lebih cepat dibanding dengan cara pengolahan lainnya.

### 5.1.13 Karakteristik Responden Berdasarkan ikan yang sering dikonsumsi

Pada data dapat diketahui bahwa ikan yang sering dikonsumsi responden adalah sebagai berikut :

**Tabel 20. Jenis Ikan Yang Sering Dikonsumsi**

Jenis Ikan yang sering dikonsumsi	
Lele	Tuna
Nila	Tongkol
Mujair	Bawal
Gurami	Bandeng
Pindang	Sarden / lemuru

**Sumber : Data penelitian 2014**

Berdasarkan uraian diatas rata-rata konsumsi masyarakat Kota Blitar adalah ikan air tawar, hal ini disebabkan karena ikan air tawar mudah didapatkan selain itu kandungan gizi ikan air tawar cukup tinggi hampir sama dengan ikan air laut. Ketersediaan ikan juga mempengaruhi jenis ikan yang sering dikonsumsi, karena responden akan memilih apa yang ada ditempat jualan sehingga responden hanya bisa mengkonsumsi ikan yang hanya itu-itu saja dan itu mempengaruhi menu ikan yang disukai keluarga.

### 5.1.14 Karakteristik Responden Berdasarkan Kesukaan Pada ayam

Tingkat kesukaan pada ayam di Kota Blitar dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 21. Kesukaan Pada Ayam**

Selera	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Suka	34	34.69
Sangat suka	62	63.26
Tidak suka	2	2.04
Sangat tidak suka	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

**Sumber : Data penelitian 2014**

Berdasarkan uraian diatas didapatkan bahwa 62% responden sangat suka ayam, hal ini di karenakan rasa ayam yang enak dan mudah untuk diolah, selain itu ayam sudah menjadi makanan favorit disetiap menu.

### 5.1.15 Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Konsumsi Ayam dalam 1 bulan

Jumlah konsumsi ayam pada masyarakat Kota Blitar dalam 1 bulan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 22. Jumlah konsumsi ayam dalam 1 bulan**

Jumlah (kg)	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
<2	23	23.46
2-3	57	58.16
4-5	13	13.26
>5	5	5.10
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas diketahui bahwa 58% responden mengkonsumsi ayam sebanyak 2-3 kg/bulan, hal ini dikarenakan kebiasaan mengkonsumsi ayam disetiap menu makanan.

### 5.1.16 Karakteristik Responden Berdasarkan Alasan Kesukaan Mengkonsumsi Ayam

Alasan mengkonsumsi ayam pada masyarakat Kota Blitar dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 23. Alasan kesukaan mengkonsumsi ayam**

Alasan	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Mudah diolah	33	33.67
Rasa	43	43.87
Gizinya	12	12.24
Harga terjangkau	10	10.20
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas diketahui bahwa 43% responden mengkonsumsi ayam karena faktor rasa dan mudah diolah dalam berbagai variasi makanan, selain itu ayam juga mengandung lemak tak jenuh sehingga menjadi makanan hewani yang paling digemari sebagian besar responden.

### 5.1.17 Karakteristik Responden Berdasarkan Pola Konsumsi Ayam

Pola konsumsi ayam pada masyarakat Kota Blitar dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 24. Pola Konsumsi Ayam**

Waktu konsumsi	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Setiap kali makan	27	27.55
Satu minggu sekali	48	48.97
Satu bulan sekali	20	20.40
Tidak tentu	3	3.06
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan uraian diatas sebagian besar responden mengkonsumsi ayam setiap satu minggu sekali sebanyak 48 responden, hal ini di karenakan selera responden pada ayam tinggi dan kebiasaan mengkonsumsi ayam. Sehingga ayam menjadi pilihan menu disetiap kalangan umur.

### 5.1.18 Karakteristik Responden Berdasarkan Penentu Mengkonsumsi

Penentu konsumsi ayam pada masyarakat Kota Blitar dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 25. Penentu konsumsi ayam**

Penentu	Jumlah responden (orang)	Persentase (%)
Ayah / suami	12	12.24
Ibu / istri	35	35.71
Anak	45	45.91
Lainnya	6	6.12
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

Sumber : Data penelitian 2014

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa penentu utama mengkonsumsi ayam adalah anak sebanyak 45 responden. Hal ini disebabkan ketersediaan ayam di setiap minggunya dan kebiasaan dari kecil yang sudah diperkenalkan dengan berbagai olahan ayam, sehingga anak menjadikan ayam sebagai makanan favorit dan menjadi permintaan sebagai menu utama makanannya.

### 5.1.19 Karakteristik Responden Berdasarkan Perbandingan Masyarakat Berdasarkan Konsumsi Ikan dan Ayam

Pada data dari 98 responden dapat diketahui bahwa 38 responden memilih ikan sebagai makanan favoritnya dengan alasan 20 responden berdasarkan selera, 11 responden berdasarkan harga dan 7 responden berdasarkan gizi. Pada ayam di dapatkan 60 responden memilih ayam sebagai makanan favoritnya dengan alasan 35 responden berdasarkan selera, 3 responden berdasarkan harga, 20 responden berdasarkan kemudahan diolah dan 2 responden berdasarkan nilai gizi. Berikut dapat dilihat pada **Tabel 26**.

**Tabel 26. Perbandingan Masyarakat Berdasarkan Konsumsi Ikan dan Ayam**

Jenis makanan	Jumlah (orang)	Alasan			
		Selera	Harga	Mudah diolah	Gizi
Ikan	38	20	11	-	7
Ayam	60	35	3	20	2
<b>Jumlah</b>	<b>98</b>				

**Sumber : Data penelitian 2014**

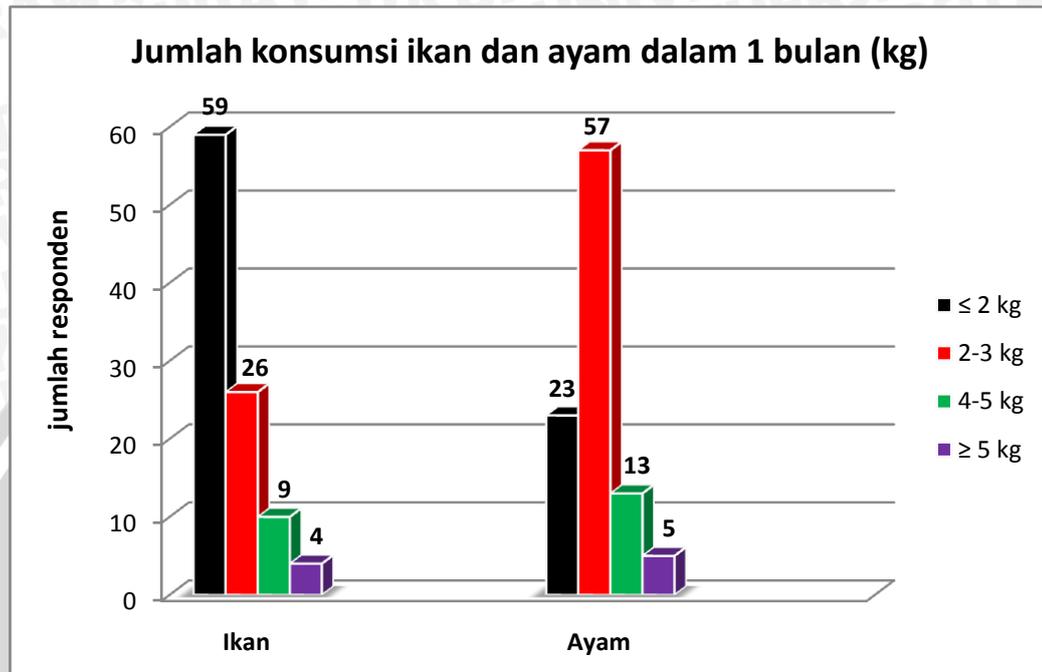
Berdasarkan uraian diatas konsumen lebih memilih ayam sebagai makanan favoritnya, hal ini disebabkan rasa ayam yang lebih enak dan dapat diolah dengan berbagai macam makanan dibandingkan ikan yang sulit untuk diolah dan dikonsumsi. Dari data tersebut dapat diketahui bahwa konsumen masih kurang paham cara mengolah ikan yang mudah dan pentingnya nilai gizi pada ikan dibandingkan ayam.

### 5.2 Pola dan frekuensi/jumlah Konsumsi Masyarakat Pada Ikan dan Ayam

Untuk menjawab tujuan penelitian yang pertama yaitu untuk mengetahui dan menganalisis pola konsumsi masyarakat pada ikan dan ayam di Kota Blitar, sesuai dengan data yang diperoleh dapat diketahui bahwa pola konsumsi masyarakat dapat dilihat dari frekuensi dan jumlah konsumsi ikan kg/bulan dan

konsumsi ayam kg/bulan, dan berdasarkan pola konsumsinya dapat dilihat pada gambar 5.

a. Jumlah konsumsi ikan dan ayam dalam 1 bulan (kg)

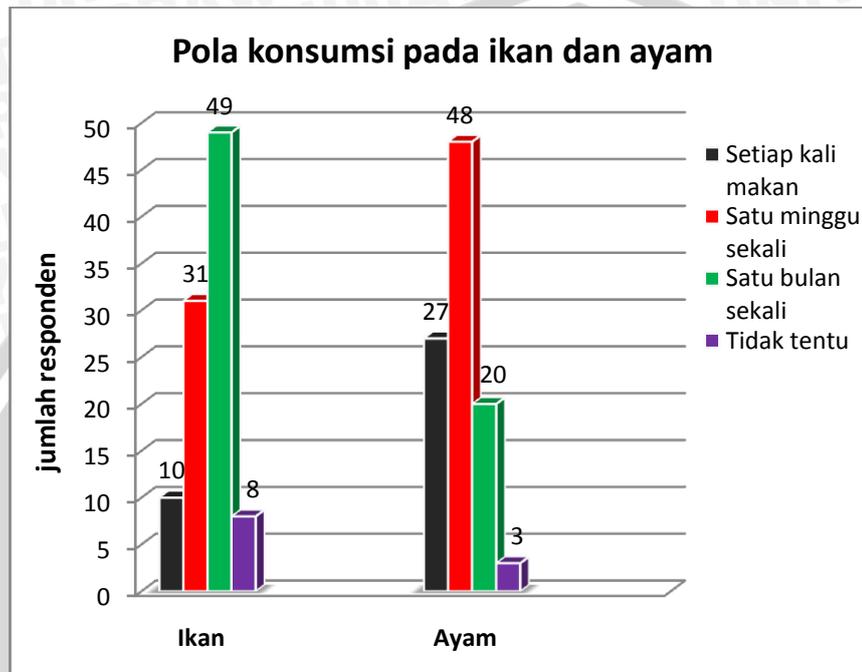


Gambar 5. Jumlah Konsumsi Ikan dan Ayam Dalam 1 Bulan

Pada gambar grafik diatas dapat diketahui jumlah konsumsi ikan perbulan lebih sedikit dibanding jumlah konsumsi ayam perbulan. Didapatkan jumlah konsumsi ikan yang paling tinggi dalam satu bulan adalah kurang dari 2 kg/bulan sebanyak 59 responden, sedangkan pada konsumsi ayam perbulan paling tinggi adalah 2 -3 kg/bulan sebanyak 57 responden. Dari uraian tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa pola konsumsi responden terhadap ikan masih rendah karena kurangnya tingkat selera responden terhadap ikan. Responden terbiasa mengkonsumsi ayam dibanding ikan. Menurut Marianto dan Ariani (2004), kebiasaan mengkonsumsi suatu jenis makanan akan berpengaruh pada tingkat konsumsi seseorang dalam mengkonsumsi sehingga faktor selera, ketersediaan dan kebiasaan adalah faktor utama dalam pemilihan jenis makanan. Pada umumnya konsumen akan memilih apa yang ada ditempat jualan, apabila ditempat

penjualan hanya terdapat sedikit jenis ikan, maka konsumen hanya bisa mengonsumsi ikan yang hanya itu-itu saja sehingga sangat mempengaruhi menu ikan yang disukai keluarga.

#### b. Pola konsumsi ayam dan ikan berdasarkan waktu konsumsi



**Gambar 6. Pola konsumsi ikan dan ayam**

Pada gambar grafik diatas dapat diketahui bahwa pola konsumsi paling dominan pada ikan adalah mengonsumsi ikan setiap satu bulan sekali sebanyak 31 responden dan pola konsumsi paling dominan pada ayam adalah mengonsumsi ayam setiap satu minggu sekali sebanyak 48 responden. Dapat dilihat bahwa tingkat selera pada ayam lebih tinggi dibanding selera pada ikan. Responden lebih sering mengonsumsi ayam karena rasa ayam yang lebih enak dan bervariasi produk olahannya. Sedangkan pada ikan susah diolah dan tidak terbiasa mengonsumsi. Menurut Marianto dan Ariani (2004), pola konsumsi sendiri adalah perilaku yang diperlihatkan responden dalam menggunakan dan menghabiskan produk yang mereka harapkan akan memuaskan kebutuhan

mereka. Selera dan pilihan responden didasari pada nilai-nilai sosial, ekonomi, dan pengetahuan.



**Gambar 7a. Olahan ayam bakar**      **7b. Olahan ikan bakar**

Untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat di perlukannya penyuluhan tentang pentingnya mengkonsumsi ikan, karena kandungan nilai gizi dan manfaat ikan yang baik untuk kesehatan dan kecerdasan otak. Selain itu sudah banyak berbagai cara olahan ikan yang mudah dan tidak terdapat duri. Disini responden harus lebih cerdas dan aktif dalam mengetahui berbagai gizi pada makanan yang akan dikonsumsi.

Ikan mengandung protein yang bermutu tinggi dan rendah kandungan lemak jenuh. Kadar proteinnya sekitar 16-27 per 100 gram. Ikan mengandung asam lemak omega 3,6 dan 9 yang sangat tinggi. Protein pada ikan sangat mudah dicerna, seratnya yang pendek dibanding pada daging dan ayam, membuat daging ikan mudah dimasak dan dicerna dalam tubuh. Kandungan lemaknya masih lebih rendah dari lemak yang terdapat pada ayam maupun daging. Bahkan dari *fatty fish* atau ikan yang banyak mengandung lemak seperti ikan sarden, tuna mackerel dan king salmon yang memiliki kadar lemak tinggi 15%, ini masih tidak lebih tinggi dari ikan atau ayam. Ayam potong dan petelur mengandung kolesterol yang tinggi dalam daging dan telurnya. Kandungan itu bisa mencapai 200 miligram atau bahkan lebih. Di bandingkan dengan ayam

kampung yang kandungan kolesterolnya hanya 100-120 miligram. Masyarakat yang cenderung mengonsumsi *fried chicken*, misalnya sering terjangkit penyakit jantung koroner dan penyumbatan pembuluh darah (Wikipedia, 2013).

### 5.3 Perilaku masyarakat dalam mengonsumsi ikan dan ayam

Untuk menjawab tujuan penelitian yang kedua dapat dilihat pada faktor internal dan eksternal tentang perilaku masyarakat dalam mengonsumsi ikan dan ayam pada masyarakat Kota Blitar.

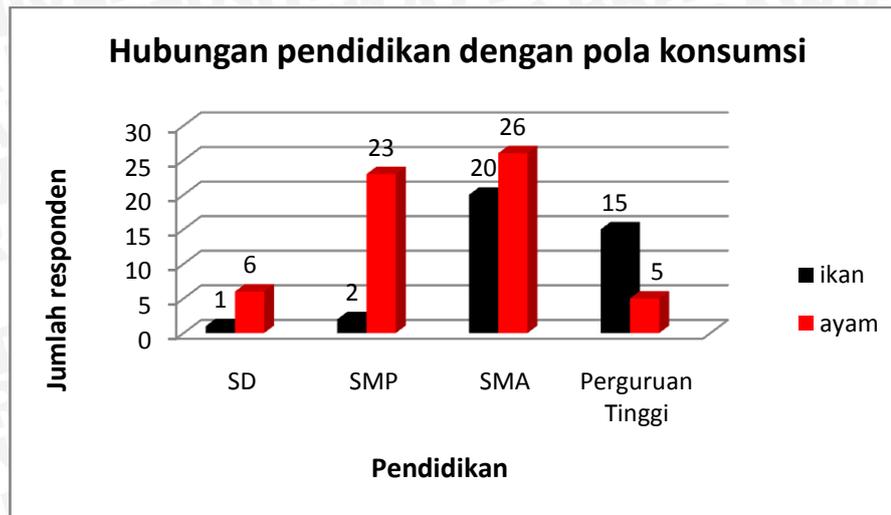
#### 5.3.1 Hubungan Pola Konsumsi Ikan dengan tingkat pendidikan, tingkat pendapatan dan umur

##### a. Pola konsumsi berdasarkan tingkat pendidikan



Gambar 8. Tingkat pendidikan responden Kota Blitar

Berdasarkan gambar grafik diatas dapat disimpulkan pendidikan paling dominan adalah tingkat SMA sebanyak 46 responden. Pada umumnya pendidikan yang tinggi akan menentukan kualitas pola sikap dan pola pikir yang lebih baik daripada yang berpendidikan rendah. Sehingga pola sikap seseorang dapat dilihat pada tingkat pendidikan orang tersebut. Berikut adalah hubungan pola konsumsi dengan tingkat pendidikan.



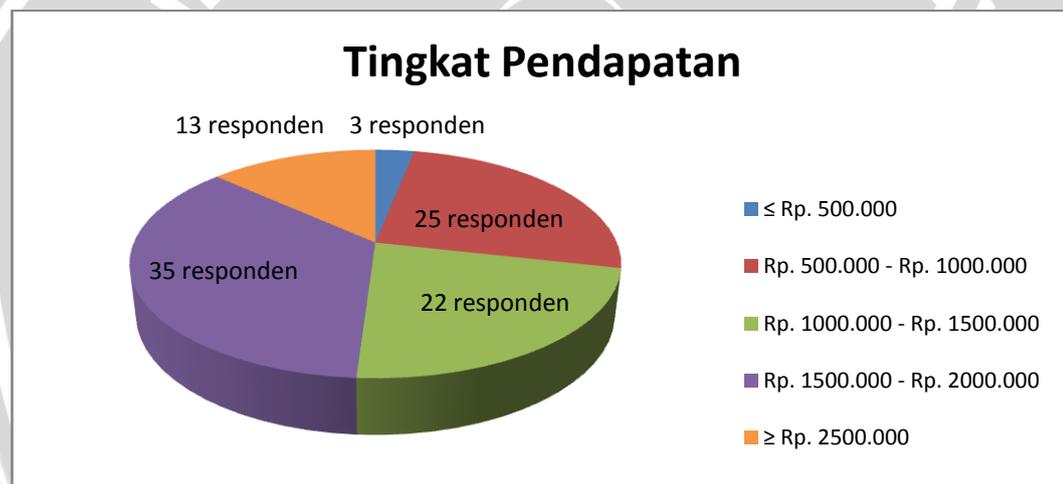
**Gambar 9. Hubungan pendidikan dengan pola konsumsi**

Dari gambar grafik hubungan pola konsumsi ikan dan ayam dengan tingkat pendidikan dapat diketahui bahwa tingkat konsumsi ikan lebih banyak dikonsumsi pada tingkat pendidikan SMA dan Perguruan Tinggi, dapat dilihat bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan maka semakin tinggi konsumsi ikan, hal ini dikarenakan tingkat pendidikan yang tinggi dapat menentukan kualitas pola pikir seseorang dalam menentukan makanan yang akan di konsumsi terkait dengan nilai gizi dan manfaat makanan tersebut. Semakin rendah tingkat pendidikan seseorang maka tingkat pengetahuan tentang nilai gizi makanan yang dikonsumsi juga rendah. Pada umumnya konsumen berpendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang cukup mengenai kesehatan gizi dibandingkan dengan konsumen yang berpendidikan rendah. Sehingga konsumen dengan pendidikan tinggi akan lebih cenderung memilih bahan makanan dengan gizi tinggi untuk dikonsumsi oleh keluarganya.

Menurut Hasbullah (1999), pendidikan merupakan suatu proses atau usaha untuk memperoleh pengetahuan dan mengembangkan kemampuan baik di dalam maupun di luar sekolah yang berlangsung seumur hidup. Jadi semakin tinggi pendidikan seseorang maka pengetahuan dan kemampuannya semakin

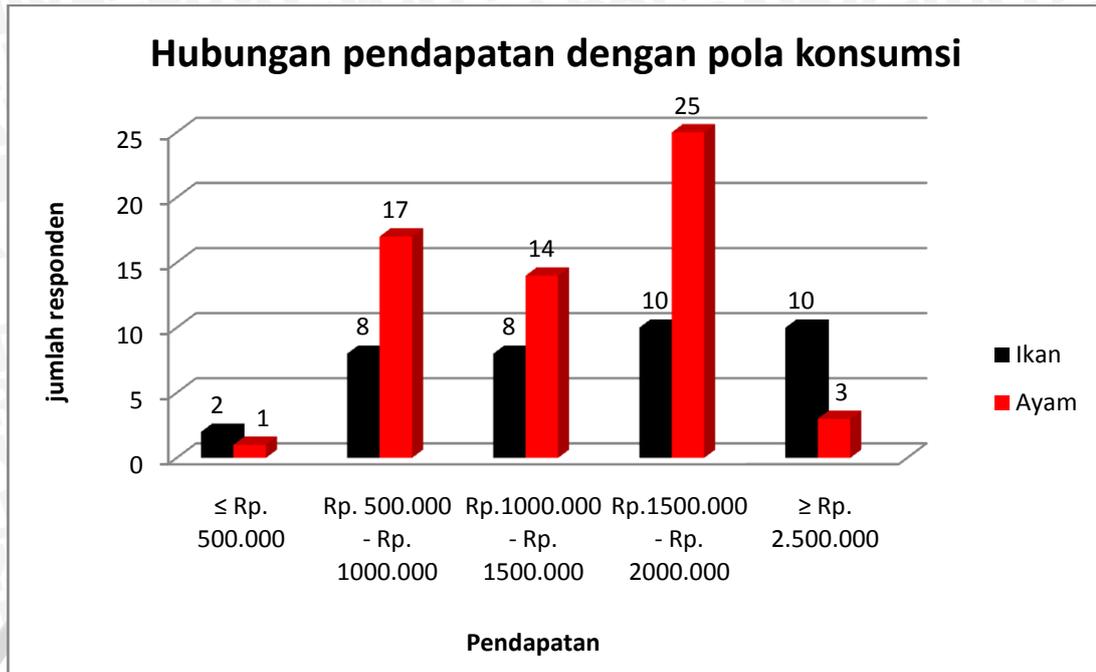
luas juga, termasuk pengetahuan yang berkaitan dengan gizi. Semakin tinggi tingkat pendidikan akan semakin tinggi tingkat pengetahuan gizi, dengan demikian pengetahuan tentang kebiasaan –kebiasaan yang berhubungan dengan perilaku makan dalam keluarga akan lebih diperhatikan terutama pada mutu gizi bahan pangan yang dikonsumsi. Orang yang pengetahuannya kurang akan berperilaku memilih makanan yang menarik panca indra dan tidak mengadakan pemilihan berdasarkan nilai gizi makanan. Sebaliknya mereka yang semakin tinggi pengetahuannya lebih banyak mempergunakan pertimbangan rasional dan pengetahuan tentang nilai gizi makanan tersebut.

#### b. Pola konsumsi berdasarkan tingkat pendapatan



**Gambar 10. Pendapatan keluarga di Kota Blitar**

Pada gambar grafik di atas didapatkan bahwa tingkat pendapatan di Kota Blitar tergolong cukup yaitu berkisar antara Rp. 1.500.000 - Rp. 2.000.000 sebanyak 35 responden. Dapat disimpulkan bahwa tingkat pendapatan yang rendah akan mempengaruhi konsumen dalam memilih suatu jenis makanan. Karena semakin besar pendapatan keluarga maka bahan pangan yang dikonsumsi keluarga lebih berkualitas. Berikut adalah hubungan pola konsumsi dengan tingkat pendapatan dilihat pada **gambar 11**.

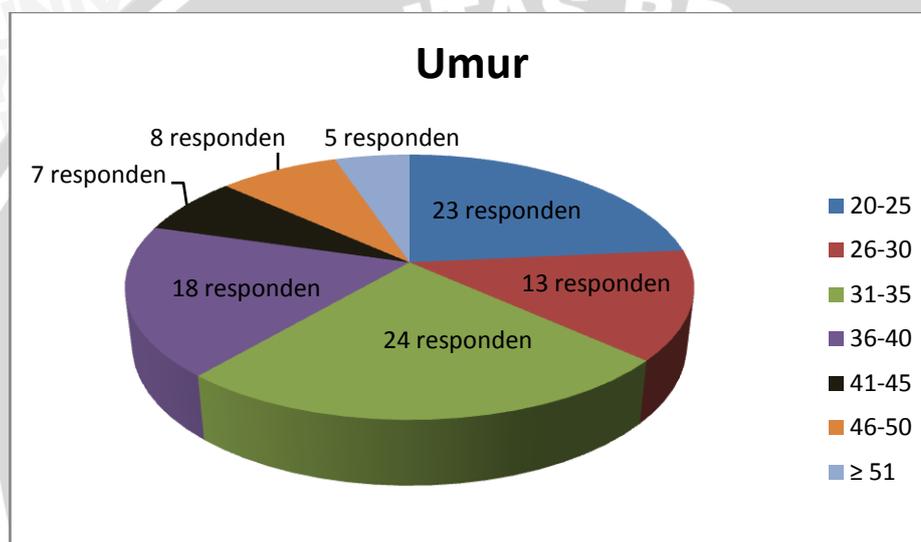


**Gambar 11. Hubungan pendapatan dengan pola konsumsi**

Dari gambar grafik tersebut dapat diketahui bahwa tingkat konsumsi ikan di Kota Blitar masih tergolong menengah/cukup disebabkan tingkat pendidikan yang masih rendah. Pada grafik diatas dijelaskan semakin tinggi tingkat pendapatan maka tingkat konsumsi ikan meningkat meskipun peningkatannya tidak terlalu melonjak, sedangkan pada ayam tingkat pendapatan juga berpengaruh terhadap konsumsi ayam dimana setiap kategori pendapatan konsumsi ayam lebih tinggi dibanding ikan. Pada umumnya semakin besar pendapatan yang diperoleh suatu keluarga maka bahan pangan yang dikonsumsi oleh anggota keluarganya lebih berkualitas daripada yang berpendapatan rendah, hal ini karena keluarga yang berpendapatan tinggi akan lebih leluasa dalam memilih bahan makanan yang dikonsumsi oleh keluarganya. Sama seperti yang di ungkapkan Sumarwan (2002), pendapatan rumah tangga berpengaruh terhadap tingkat konsumsi. Biasanya makin baik tingkat pendapatan, tingkat konsumsi makin tinggi. Karena ketika tingkat pendapatan meningkat, kemampuan rumah tangga untuk membeli aneka kebutuhan

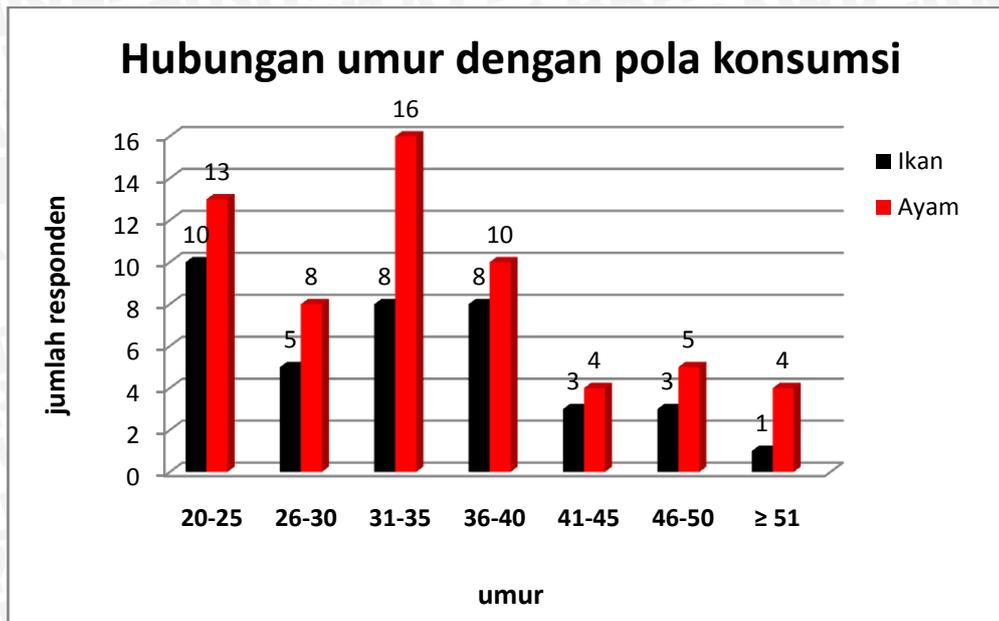
konsumsi menjadi semakin besar dan pola hidup juga menjadi berubah. Setiap orang atau keluarga mempunyai tingkat kebutuhan konsumsi yang dipengaruhi oleh pendapatan. Kondisi pendapatan seseorang akan mempengaruhi tingkat konsumsinya. Makin tinggi pendapatan, makin banyak jumlah barang yang dikonsumsi. Sebaliknya, makin sedikit pendapatan, makin berkurang jumlah barang yang dikonsumsi.

### c. Pola konsumsi berdasarkan umur



**Gambar 12. Tingkat umur**

Pada gambar grafik diatas diketahui bahwa sebagian besar responden berusia 20 tahun keatas. Disini dapat dilihat usia muda lebih dominan dibanding dengan usia yang sudah tua yaitu diatas 41 tahun keatas. Berikut adalah hubungan pola konsumsi dengan tingkat umur seseorang.



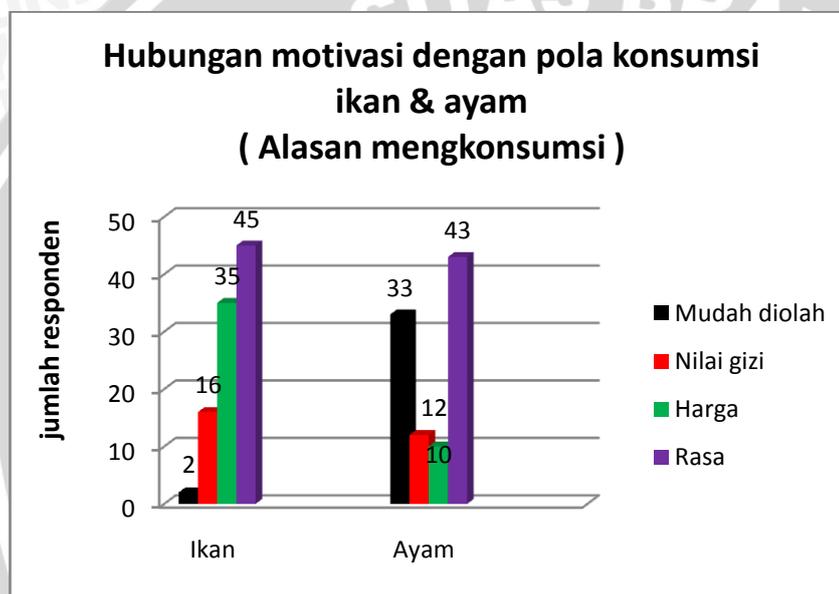
**Gambar 13. Hubungan umur dengan pola konsumsi**

Dari gambar grafik diatas dapat diketahui bahwa kisaran umur 35 tahun kebawah lebih suka mengkonsumsi ikan dibandingkan umur 40 tahun keatas. Pada grafik diatas semakin muda umur responden semakin tinggi tingkat konsumsi ikan sedangkan pada ayam semakin bertambah umur maka konsumsi ayam semakin rendah. Responden remaja mengkonsumsi ikan karena mengetahui nilai gizi yang ada pada ikan salah satunya membantu kecerdasan otak. Sedangkan responden orang tua mengkonsumsi ikan berdasarkan memenuhi kebutuhan gizi keluarganya. Pada konsumsi ayam diketahui bahwa pada berbagai kalangan umur tingkat konsumsi ayam masih tinggi, tetapi para orang tua yang berumur 41 tahun keatas mengurangi konsumsi ayam karena faktor umur. Seperti yang diungkapkan Soekirman (2000), setiap jenjang umur seseorang memiliki kebutuhan yang berbeda pada kehidupannya termasuk dalam hal pembelian produk dan jasa. Setiap jenjang umur memiliki kepuasan yang berbeda akan produk dan jasa yang dikonsumsi. Pola konsumsi berkaitan dengan tingkat umur seseorang karena umur berpengaruh pada pemilihan kebutuhan dan kepuasan responden yang berbeda-beda.

### 5.3.2 Hubungan Motivasi dengan Pola Konsumsi Ikan dan ayam

Berdasarkan hubungan pola konsumsi ikan dengan motivasi dapat dilihat pada beberapa faktor, yaitu faktor tentang alasan responden mengkonsumsi suatu makanan dan faktor penentu mengkonsumsi. Berikut dapat dilihat pada gambar 14.

#### a. Hubungan pola konsumsi ikan dan ayam berdasarkan alasan mengkonsumsi



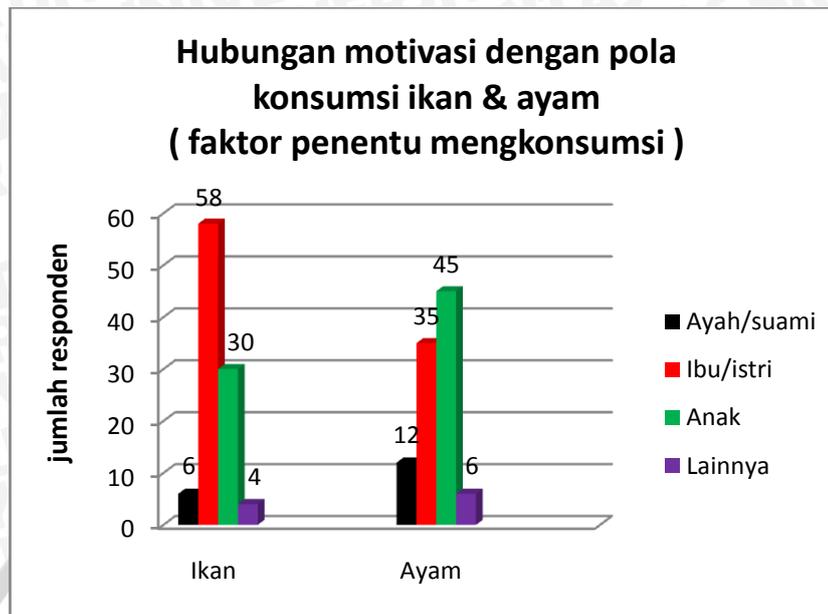
**Gambar 14. Alasan responden mengkonsumsi ikan dan ayam**

Pada gambar diatas diketahui bahwa konsumsi pada ikan menurut alasan mengkonsumsi yang paling dominan adalah berdasarkan harga dan rasa dan pada ayam yang paling dominan adalah kemudahan diolah dan rasa. Pada data rata-rata konsumen mengkonsumsi suatu makanan berdasarkan rasa/selera. Hal ini menjelaskan bahwa masih rendahnya pemahaman masyarakat tentang nilai gizi pada makanan yang akan dikonsumsi. Konsumen seakan masih awam dengan cara-cara pengolahan ikan yang pada saat ini sudah bervariasi dan mudah diolah. Kebiasaan mereka yang terbiasa mengolah dan mengkonsumsi ayam menjadi salah satu faktor bahwa ayam menjadi makanan favorit dalam

setiap menu. Hal ini menunjukkan motivasi masyarakat pada ikan dan ayam terkait dengan alasan mengkonsumsi bergantung pada rasa/ selera bukan pada nilai gizi, sehingga perlu adanya penyuluhan tentang kandungan gizi pada setiap makanan. Supaya sumberdaya manusia semakin lebih baik.

Motivasi untuk memenuhi kebutuhan keluarga merupakan kebutuhan yang diperlukan oleh suatu keluarga baik itu ayah sebagai kepala keluarga, ibu dan anak-anaknya. Motivasi memenuhi kebutuhan keluarga berarti pendorong agar kebutuhan keluarga tercukupi tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan suatu anggota keluarga tetapi untuk memenuhi kebutuhan seluruh anggota keluarga, misalnya kebutuhan sandang, pangan dan papan. Maksud motivasi memenuhi kepuasan diri berarti dalam mengkonsumsi suatu makanan responden memiliki rasa kepuasan sendiri dan senang untuk mengkonsumsinya karena keinginannya tercapai. Sedangkan motivasi responden untuk memenuhi kebutuhan gizi berarti responden dalam mengkonsumsi suatu makanan dimotivasi untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia atau untuk meningkatkan kecerdasan otak dan meningkatkan kesehatan tubuh. Biasanya responden atau ibu lebih mementingkan kebutuhan gizi anak-anaknya yang merupakan generasi penerus bangsa dibandingkan kebutuhan gizi dirinya sendiri ataupun orang lain ( Sumarwan, 2002 ).

**b. Hubungan faktor penentu mengkonsumsi dengan pola konsumsi**



**Gambar 15. Faktor penentu mengkonsumsi**

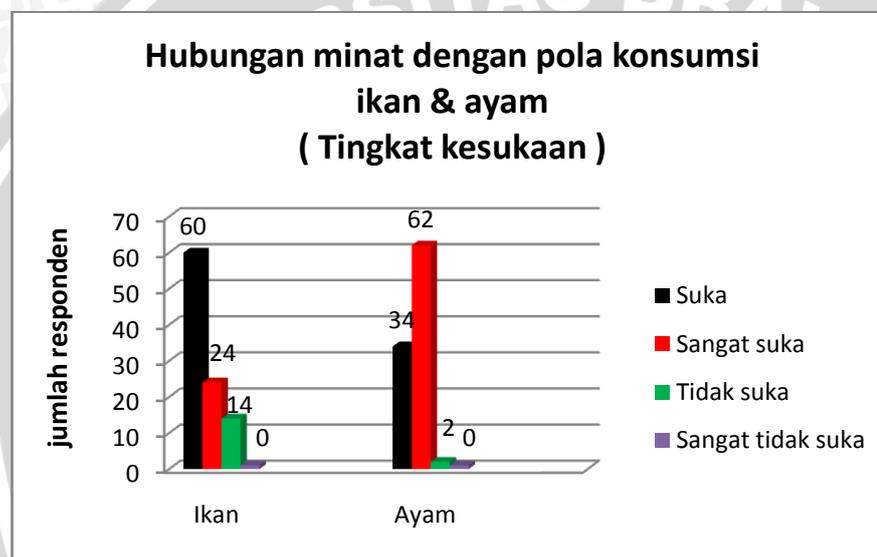
Pada gambar grafik diatas dapat diketahui bahwa penentu konsumen dalam mengkonsumsi ikan adalah ibu. Hal ini disebabkan ibu sebagai faktor penentu dalam keluarga menginginkan kualitas gizi yang baik pada makanan yang akan dikonsumsi oleh keluarganya. Berbeda pula pada penentu konsumsi pada ayam, disini dapat dilihat adalah faktor penentu utama adalah anak, hal ini karena sejak dini anak sudah diperkenalkan berbagai macam olahan ayam disetiap makanan yang dikonsumsi. Sehingga anak terbawa oleh kebiasaan sejak kecil tanpa di ajari tentang nilai gizi makanan tersebut. Dalam penelitian ini motivasi responden dalam jumlah konsumsi ikan dan ayam dapat diukur dengan melihat alasan responden untuk memenuhi kebutuhan keluarga dan memenuhi kepuasan diri.

Menurut Ali Khomsan (2004), kebiasaan makan ada yang baik yaitu yang menunjang terpenuhinya kecukupan gizi, tetapi tak kurang pula yang jelek yaitu menghambat terpenuhinya kecukupan gizi. Pola konsumsi makan akan membentuk suatu kebiasaan makan dari seseorang. Seorang anak punya

kecenderungan untuk memilih makanan yang disukai saja. Oleh karena itu kebiasaan makan yang baik perlu ditanamkan sejak usia dini. Untuk itu peran orang tua untuk mengawasi pola konsumsi anak menjadi sangat penting.

### 5.3.3 Hubungan Minat dengan Pola Konsumsi Ikan dan ayam

Berdasarkan hubungan pola konsumsi ikan dengan minat dapat dilihat pada tingkat kesukaan pada ikan yang dapat dilihat pada **gambar 16**.



**Gambar 16. Tingkat kesukaan pada ikan dan ayam**

Dari gambar grafik mengenai tingkat kesukaan pada ikan dan ayam dapat diketahui bahwa minat konsumsi ayam lebih tinggi dibanding minat konsumsi ikan. 60% konsumen menyebutkan kategori suka ikan, sedangkan 62% konsumen mengatakan kategori sangat suka ayam. Hal ini menjelaskan bahwa konsumsi ikan masih sangat rendah. Padahal daging ikan sendiri lebih halus dibanding tekstur daging ayam, dan pada ikan mengandung nilai gizi tinggi yang sangat baik untuk dikonsumsi di segala umur.

Faktor yang didapatkan tersebut akan mempengaruhi minat responden dalam mengkonsumsi suatu makanan. Salah satu cara agar menumbuhkan

minat kesukaan pada ikan adalah dengan memberikan penyuluhan kepada masyarakat tentang kandungan gizi dan manfaat yang terkandung pada ikan yang baik bagi kesehatan tubuh dan kecerdasan otak, dan masyarakat harus lebih aktif karena sudah banyak dimedia masa tayangan mengenai kandungan makanan laut dan cara mengolahnya yang mudah dipahami.

Menurut Sumarwan (2002), preferensi konsumen terhadap makanan merupakan ukuran tentang suka atau tidak sukanya konsumen terhadap makanan yang dikonsumsinya. Preferensi konsumen terhadap pangan ialah dengan menganalisa motif yang mendorong seseorang memilih produk pangan konsumsinya. Karakteristik pangan yang mempengaruhi adalah kemudahan, metode penyiapan, daya cerna dan ketersediaannya.

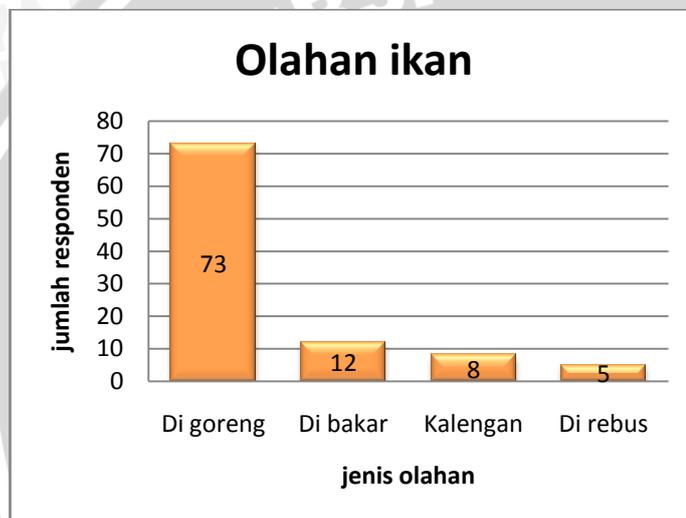
Minat konsumen adalah faktor penting yang akan mempengaruhi keputusan konsumen terhadap informasi suatu produk. Konsumen biasanya memiliki kepercayaan terhadap atribut suatu produk yang mana atribut suatu produk tersebut merupakan *image* yang melekat dalam produk tersebut. Minat merupakan kecenderungan yang dipelajari, ini berarti bahwa minat yang berkaitan dengan perilaku membeli terbentuk sebagai hasil dari pengalaman langsung mengenai produk, informasi secara lisan yang diperoleh dari orang lain atau terpapar oleh iklan di media masa, internet dan berbagai bentuk pemasaran langsung. Minat juga mempelajari kecenderungan memberikan tanggapan pada suatu obyek baik disenangi maupun tidak disenangi secara konsisten. Suatu teori minat yang dirancang untuk menjelaskan berbagai kasus dimana tindakan atau *outcome* tidak pasti, tetapi sebaliknya merefleksikan usaha konsumen untuk mengkonsumsi merupakan (atau membeli). Dimaksudkan untuk menerangkan berbagai kejadian dari tindakan atau hasil tindakan yang tidak pasti tetapi

sebaliknya kejadian tersebut mencerminkan usaha konsumen untuk mengkonsumsi atau membeli (Madanijah, 2004).

#### 5.4 Olahan berbasis ikan yang digemari masyarakat

Untuk menjawab tujuan penelitian yang ketiga yaitu untuk mengetahui olahan berbasis ikan yang disukai masyarakat adalah dapat dilihat pada gambar grafik dibawah ini

##### a. Olahan ikan yang digemari masyarakat



Gambar 17. Olahan ikan

Pada gambar grafik diatas diketahui bahwa 73 responden menyukai olahan ikan digoreng, 12 responden menyukai olahan ikandibakar, 8 responden menyukai ikan kalengan dan 5 responden menyukai ikan direbus. Dari uraian tersebut dapat diketahui bahwa 73% responden lebih cenderung menyukai ikan yang goreng dibanding olahan ikan lainnya. Hal ini disebabkan lebih praktis dan cepat untuk diolah dibandingkan cara pengolahan yang lain. Dan untuk jenis ikan yang dikonsumsi rata-rata 65% masyarakat Kota Blitar menyukai ikan air tawar seperti Nila, gurami, lele dan mujair karena mudah di dapatkan.

Untuk meningkatkan konsumsi ikan dan pengetahuan tentang berbagai olahan ikan yang mudah dan praktis dapat dilakukan dengan banyak cara, diantaranya dengan penempelan poster-poster yang menganjurkan untuk makan ikan, kandungan gizi yang diperoleh dari mengkonsumsi ikan, dan manfaat yang diperoleh dengan mengkonsumsi ikan. Mengingat banyak masyarakat yang bosan dengan jenis olahan ikan yang ada sekarang, diharapkan masyarakat lebih aktif untuk menonton televisi yang sekarang ini sudah banyak menampilkan olahan produk-produk perikanan seperti abon ikan, nugget ikan, bakso ikan dan lain-lain yang mudah diolah dan praktis untuk menumbuhkan selera makan ikan pada masyarakat.

### **5.5 Implementasi Hasil Penelitian**

Kondisi sosial ekonomi yang terjadi di Kota Blitar yaitu masyarakat Kota Blitar merupakan masyarakat yang tergolong kalangan menengah karena kebanyakan dari masyarakat Kota Blitar berpenghasilan antara Rp. 1.500.000 – Rp. 2.000.000 dan rata-rata responden berpendidikan tamat SMA. Pola konsumsi pada ikan dan ayam di Kota Blitar masih belum stabil.

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga lebih mudah dicerna. Hal yang lebih penting adalah harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Sedangkan ayam adalah salah satu sumber pangan hewani, yang mengandung gizi yang cukup tinggi berupa protein dan energi. Permintaan terhadap pangan hewani ini, cenderung terus-menerus meningkat. Kendala pola konsumsi pada ikan yaitu faktor ketersediaan yang terbatas, olahan ikan kurang bervariasi dan pengolahannya lebih susah dibanding ayam.

Diketahui pola konsumsi ikan lebih rendah dibanding pola konsumsi ayam, dilihat dari jumlah kg/bulan pada ikan didapatkan <2 kg/bulan dan keseringan mengkonsumsi setiap satu bulan sekali, sedangkan pada ayam didapatkan 2-3 kg/bulan dan keseringan mengkonsumsi setiap satu minggu sekali. Dimana menunjukkan tingkat minat masyarakat cenderung pada ayam. Pada pola konsumsi ikan dan ayam ini hubungan pendidikan paling berpengaruh, dimana semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang makin baik kualitas pola pikir dan pola sikap seseorang dalam penentuan makanan. Alasan responden dalam mengkonsumsi suatu makanan dilihat dari segi selera/rasa, harga, tingkat olahan dan nilai gizi. Dalam mengkonsumsi ikan alasan responden yang paling dominan adalah berdasarkan rasa dan alasan tidak suka mengkonsumsi ikan salah satunya adalah karena ikan susah diolah dan terdapat banyak duri, sedangkan pada ayam alasan responden yang paling dominan adalah berdasarkan rasa dan tingkat olahan. Diketahui bahwa responden dalam pemilihan makanan tidak melihat dari nilai gizi makanan tersebut melainkan rasa/selera. Berikut adalah beberapa faktor yang mempengaruhi rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, 1) rendahnya minat makan ikan karena hambatan sosial-budaya, 2) ketersediaan ikan yang tidak merata dan berkelanjutan, 3) rendahnya mutu produk perikanan, 4) terbatasnya diversifikasi produk olahan, 5) pengetahuan mengenai gizi dan teknik pengolahan ikan yang terbatas, 6) kendala mendapatkan ikan yang bervariasi, 7) promosi ikan yang belum optimal. Sehingga peran pemerintah sangat penting untuk memperbaiki gizi buruk dan perlunya diadakannya penyuluhan gemar makan ikan pada masyarakat dan pada masyarakat diharapkan untuk lebih aktif dalam mencari informasi tentang cara mengolah ikan salah satunya dengan menonton televisi yang sudah banyak menampilkan berbagai macam cara mengolah ikan dengan mudah dan praktis.

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian Skripsi tentang Pola konsumsi masyarakat pada ikan dan ayam di Kota Blitar adalah sebagai berikut :

1. Pola konsumsi masyarakat Kota Blitar terhadap konsumsi ikan masih rendah dibandingkan konsumsi ayam. Hal ini dapat dilihat pada jumlah konsumsi ayam dan ikan dalam satu bulan dan pola konsumsinya. Kurangnya tingkat selera dan kebiasaan konsumsi pada ikan dan pemahaman masyarakat akan nilai gizi pada makanan yang dikonsumsi menyebabkan tingkat konsumsi ikan di Kota Blitar tergolong rendah. Selain itu menurut masyarakat rasa ayam lebih enak dan lebih bervariasi produk olahannya.
2. Perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi ikan dilihat dari beberapa faktor. Faktor pertama adalah faktor eksternal yaitu pada tingkat pendidikan, pendapatan dan umur. Yang kedua faktor internal yaitu pada minat dan motivasi responden terhadap ikan. Berikut faktor eksternal dan internal :
  - a. Tingkat konsumsi ikan di Kota Blitar masih tergolong rendah disebabkan tingkat pendidikan dan pendapatan yang masih rendah. Sehingga menentukan pola pikir dan pola sikap seseorang dalam mengkonsumsi suatu makanan. Diketahui bahwa sumberdaya manusia masyarakat Kota Blitar masih rendah karena kurangnya pemahaman dan informasi terkait dengan konsumsi ikan.

- b. Masih kurangnya motivasi masyarakat dalam mengkonsumsi ikan, hal ini dilihat dari alasan responden mengkonsumsi suatu makanan dan faktor penentu mengkonsumsi. Tingginya tingkat selera masyarakat dalam mengkonsumsi suatu makanan akan berpengaruh pada motivasi atau semangat seseorang dalam menghabiskan dan menggunakan barang tersebut. Masyarakat cenderung memilih suatu jenis makanan berdasarkan rasa, harga dan faktor kebiasaan/ketersediaan.
  - c. Minat responden terhadap makanan berpengaruh pada suka dan ketidaksukaan masyarakat dalam mengkonsumsi makanan. Diketahui bahwa masyarakat lebih menyukai ayam daripada ikan. Salah satunya karena alasan ikan yang sulit di olah dan terdapat banyak duri, sehingga menyulitkan konsumen dalam mengkonsumsi ikan. Hal ini yang menyebabkan minat konsumen pada ikan masih rendah dan pada ayam sendiri sudah banyak variasi olahan yang mudah dan cepat untuk dikonsumsi.
3. Masyarakat Kota Blitar lebih cenderung menyukai ikan yang goreng dibanding olahan ikan lainnya. Hal ini disebabkan lebih praktis dan cepat untuk diolah dibandingkan cara pengolahan yang lain dan untuk jenis ikan yang dikonsumsi rata-rata 65% masyarakat Kota Blitar menyukai ikan air tawar seperti Nila, gurami, lele dan mujair karena mudah di dapatkan.

## 6.2 Saran

1. Mahasiswa diharapkan mampu menambah wawasan pada masyarakat yang kurang mengerti akan kandungan yang terdapat pada ikan, serta dapat mendorong minat masyarakat untuk gemar ikan sejak dini guna memperbaiki sumberdaya manusia dan gizi buruk yang ada di Indonesia.

2. Masyarakat diharapkan lebih mengerti dalam memilih suatu jenis makanan salah satunya mengkonsumsi ikan sejak dini, sehingga mampu mengurangi gizi buruk. Serta masyarakat harus lebih mengembangkan informasi tentang cara mengolah ikan dengan cara yang praktis dan mudah, salah satunya dengan menonton televisi tentang cara mengolah ikan dengan berbagai variasi. Karena sudah banyak tayangan di televisi yang menunjukkan cara mengolah dan menyajikan olahan produk-produk perikanan seperti abon ikan, nugget ikan, bakso ikan dan lain-lain yang mudah diolah dan praktis untuk menumbuhkan selera makan ikan pada masyarakat.
3. Pemerintah diharapkan mampu memperbaiki sumberdaya manusia yang baik guna mengatasi gizi buruk, serta membantu masyarakat untuk gemar ikan sejak dini dalam upaya peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Salah satunya dengan mengadakan penyuluhan tentang pentingnya mengkonsumsi ikan. Karena ikan mengandung banyak gizi dan protein didalamnya, salah satunya vitamin A, vitamin D, fosfor, magnesium, selenium, yodium, serta kalsium.
4. Pada penelitian ini hanya menganalisis tentang deskriptif kualitatif pola konsumsi masyarakat pada ikan dan ayam sehingga untuk peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti tentang analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan statistik untuk memperkuat hubungan variable yang satu dengan yang lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali,K, dkk.2004. **Pengantar Pangan dan Gizi**. Jakarta: Penebar Swadaya
- Anonymous. 2012. **Rendahnya tingkat konsumsi ikan**. <http://www.tingkat.go.id>. Diakses tanggal 2 maret 2014 pukul 08.00 WIB
- Arikunto. 1996. **Prosedur Peneitian**. Rineka Cipta. Yogyakarta
- Dajan, A. 2000.**Pengantar Metode Statistik Jilid I. LP3ES**. Jakarta
- Djuwanah, 1996.**Budidaya ikan secara polikulture**, Jakarta
- FAO, 1995. **Code of conduct for Responsible fisheries**. Food and Agricultural Organization of the United Nation (FAO-UN), Rome.
- Firdaus, M.A. 2012. **Metode Penelitian**. Jelajah Nusa. Tangerang Selatan
- Gunanti IR. 2002. **Analisis Pengaruh Produk, Harga, dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Bandeng Duri Lunak** (studidi Kota Semarang) dalam Prosiding Kongres Nasional Persagi dan Temu Ilmiah XII, Jakarta: 535 – 545
- Hasbullah T. 1999. **Rahasia Sukses Belajar**. Jakarta: Raja grafindo Persada
- Irawan, H. 2002. **Strategi efektif merebut dan mempertahankan pangsa pasar**. Binarupa Aksara. Jakarta
- Kabupaten Blitar. 2013. **Potensi perikanan dan usaha di Kabupaten Blitar**. Diakses [http://www. Kabupaten Blitar.com](http://www.KabupatenBlitar.com). pada tanggal 20 mei 2014, pukul 20.00 WIB.
- Khomsan, 2004. **Makanan sehat dan kaya gizi**, dalam peranan pangan dan gizi Untuk kualitas hidup. PT Gramedia Widiasarana, Jakarta.
- Kompas Cybermedia. 2007. **Tingkat konsumsi ikan Indonesia dibawah standart FAO**.<http://www.kompas.Com/ver/Nusantara/0705/15/ 173920.htm>
- Kotler, 1997. **Marketing management: Analysis planning, Implementation, and control**. Prentice Hall ( Upper Saddle River, NJ )
- Kotler, 1985. **Manajemen pemsaran: analisis, perencanaan dan pengendalian**. Erlangga. Jakarta.
- Madanijah, 2004.**Pola konsumsi pangan, dalam pengantar pangan dan gizi**. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mariato D dan Ariani M. 2004. **Analisis perubahan konsumsi dan pola konsumsi**, Dalam Widya karya Nasional Pangan dan Gizi VIII, LIPI, Jakarta 183 – 207
- Nazarina,MF, dkk. 2004. **Pengaruh Konsumsi Terhadap Pemilihan Makanan**. Jurnal Media Gizi dan Keluarga, Juli Vol. 28 No.1

Pellokila M.R dan Picauly I. 2004. **Pola Konsumsi Berdasarkan Agama**. Jurnal Keluarga, Desember Volume 28 No. 2 : 17 – 23, IPB,Bogor.

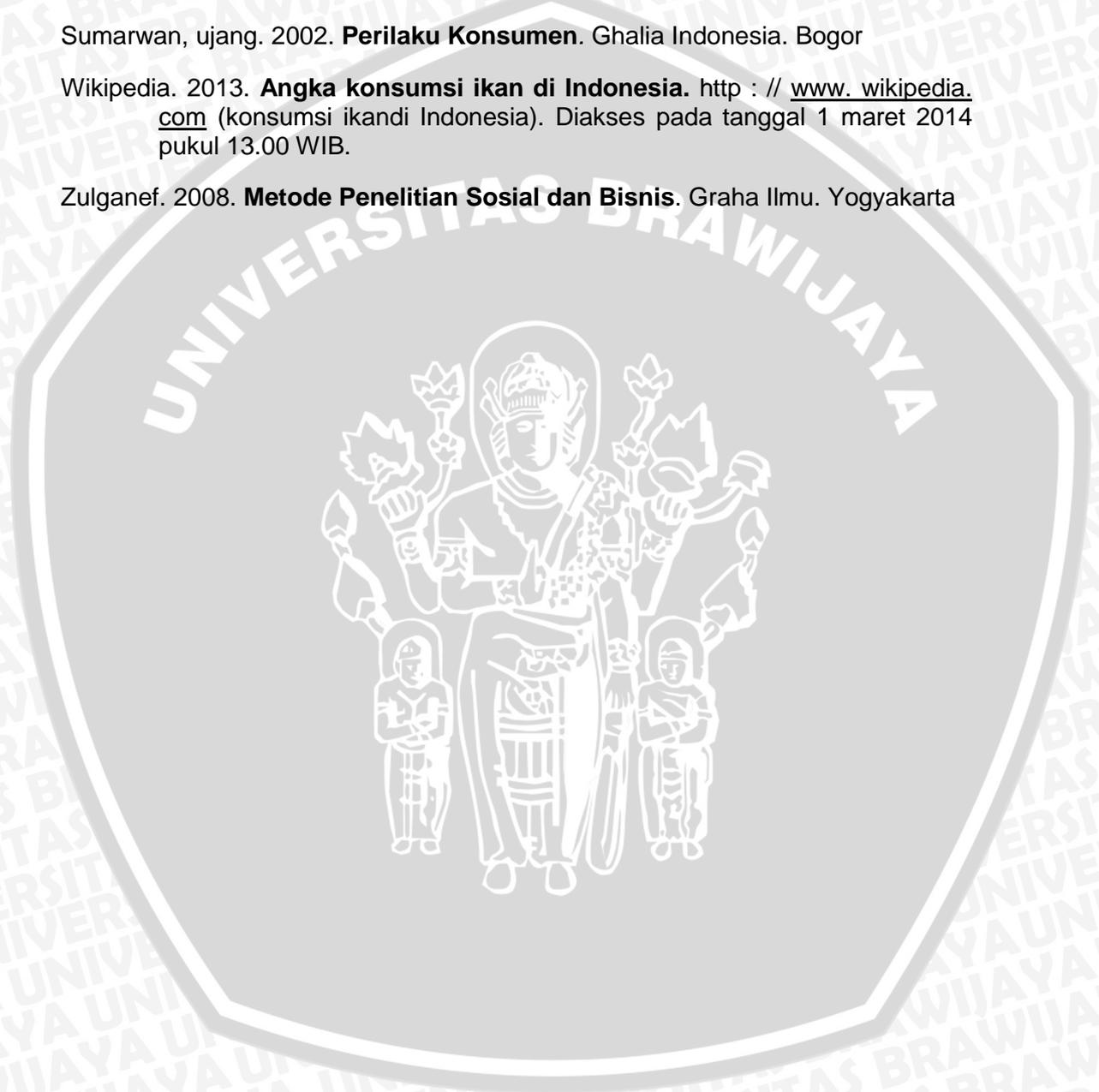
Siswono. 2007. **Jangan sampai Konsumsi protein turun**. Gizi-net-<http://www.Suara.pembaruan.com>

Sugiyono, 2008. **Statistika untk penelitian**. Alfabeta. Bandung

Sumarwan, ujang. 2002. **Perilaku Konsumen**. Ghalia Indonesia. Bogor

Wikipedia. 2013. **Angka konsumsi ikan di Indonesia**. [http : // www. wikipedia. com](http://www.wikipedia.com) (konsumsi ikandi Indonesia). Diakses pada tanggal 1 maret 2014 pukul 13.00 WIB.

Zulganef. 2008. **Metode Penelitian Sosial dan Bisnis**. Graha Ilmu. Yogyakarta



Lampiran 1. Lokasi Penelitian di Kota Blitar Provinsi Jawa Timur



## Lampiran 2. Daftar identitas responden

Tabel 27. Identitas Responden Kota Blitar

NO	Nama	Jeniskelamin ( L/P)	Umur
1	Mustofa	L	34
2	Subekti	L	50
3	Parman	L	52
4	Nano	L	49
5	Arif lenggono	L	42
6	Gatot budiono	L	41
7	Budi santoso	L	47
8	Reza bagus	L	22
9	Furqon	L	22
10	Imam	L	31
11	Cepsurya	L	21
12	Ryan	L	24
13	Aprin prasetya	L	35
14	Aprin anggara	L	33
15	Beni pranama	L	22
16	Agus dwi cahyo	L	22
17	Faizal akbar	L	23
18	lifsyarif	L	23
19	Anggi hadi puspita	P	32
20	Neni	P	34
21	Reza iman	L	23
22	Purwo hadi	L	34
23	Ranimin	L	34
24	Sopii	L	30
25	Yohanes toding	L	35
26	Abdul sukun	L	35
27	Wahyu KD	P	20
28	Nana jamilah	P	35
29	Ida	P	25
30	Sri subardini	P	50
31	Widodo	L	34
32	Haris	L	30
33	Gatot subiantoro	L	43
34	Yoyok Guntur	L	43
35	Ahsonul	L	36
36	Dodi prastowo	L	37
37	Rudi hartono	L	34
38	Hengki budianto	L	36
39	Agus subekti	L	37
40	Fendi	L	33
41	Hadi siswoyo	L	52
42	Hanis setiawan	L	29
43	Maliki	L	31

44	Triaga apriawan	L	34
45	Vika fauzia	P	33
46	Puspitasari	P	32
47	Diana	P	33
48	Safea hanif	P	32
49	Masita adin	P	32
50	Yulia kusuma	P	34
51	Kristin	P	35
52	Nita dwi purwanti	P	28
53	Nafis hadiatul	P	28
54	Ineke kusumadewi	P	26
55	Kere nsasmita	P	28
56	Yosi fitriani	P	29
57	Rida krisnawati	P	27
58	Siti masula	P	29
59	Lindiana nafita sari	P	27
60	Wika subindari	P	25
61	Juli astute	P	46
62	Monalisa	P	39
63	Sukarni	P	39
64	Sriyanim ariana	P	38
65	Maimunah	P	40
66	Susi susanti	P	45
67	Sumiaton	P	45
68	Mujiati	P	42
69	Sumarni	P	57
70	Mariati	P	56
71	Astute	P	55
72	Susanti	P	47
73	Rahmana	P	50
74	Siska	P	24
75	Matiatullutfiah	P	20
76	Muklisyuli	P	29
77	Yunita sari	P	20
78	Wirayunita	P	38
79	Arnita	P	27
80	Dina ruliana	P	27
81	Nensi	P	37
82	Azaria rahma	P	25
83	Anita aprilia	P	25
84	Arista dwisanjaya	P	37
85	Nurhandayani	P	25
86	Mariyana hidayati	P	25
87	Mamik wijaynati	P	40
88	Natasha adinda	P	39
89	Nela angraini	P	38
90	Melantika sari	P	20
91	Reza lubis	P	37

92	Alfatiqahlauna	P	36
93	Nuru maulinuha	P	20
94	Fita	P	22
95	Putri taufan	P	21
96	Syafeahani	P	35
97	Dina mudini	P	37
98	Lala prisila	P	40
<b>Jumlah</b>		<b>98</b>	

Sumber : Data penelitian 2014



### Lampiran 3. Daftar pertanyaan kuesioner

#### Daftar pertanyaan (kuesioner)

Penelitian ini adalah untuk memenuhi tugas dan kewajiban penulis dalam rangka memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang. Selain itu yang terpenting adalah untuk mengetahui Pola Konsumsi Masyarakat Pada Ikan (white meat) dan Ayam (red meat) di Kota Blitar Jawa Timur. Diharapkan kepada Bapak/Ibu /Saudara /I dimohon untuk mengisi kuesioner ini dengan sebenar-benarnya. Atas kesediannya saya ucapkan terima kasih.

#### Petunjuk pengisian

- Berilah tanda silang (X) pada pilihan yang sesuai dengan keadaan atau pendapat Bapak/Ibu/Saudara/I .
- Isilah titik-titik sesuai dengan yang tersedia.

#### Data Identitas Responden

Nama : .....

Jenis kelamin : .....

Alamat : .....

Umur : .....

Pekerjaan : .....

Jumlah anggota keluarga: .....

Apakah pendidikan terakhir :

- |                     |         |
|---------------------|---------|
| a. Tidak tamat SD   | b. SD   |
| c. SLTP             | d. SLTA |
| e. Perguruan Tinggi |         |

Berapakah jumlah pendapatan keluarga dalam 1 bulan :

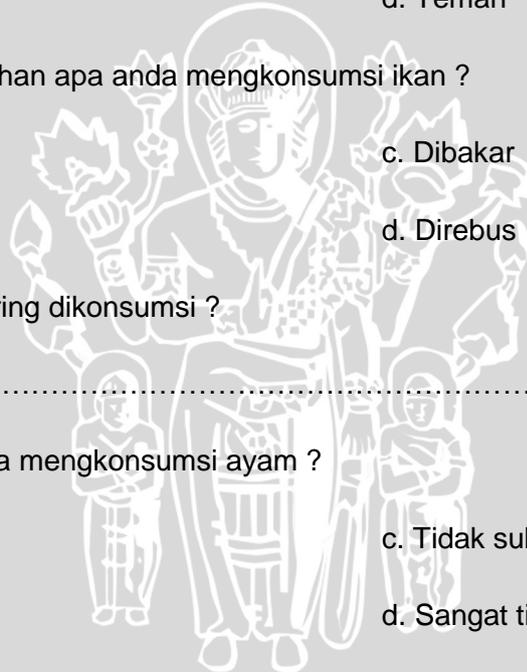
- |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| a. Kurang dari Rp. 500.000       | b. Rp. 500.000 – Rp. 1.000.000   |
| c. Rp. 1.000.000 – Rp. 1.500.000 | d. Rp. 1.500.000 – Rp. 2.000.000 |

e. Lainnya..... (tulis)

**Berilah tanda silang (x) pada pilihan yang sesuai !**

1. Apakah anda pernah mengkonsumsi ikan ?
  - a. Pernah
  - b. Tidak pernah
2. Seberapa sering anda mengkonsumsi ikan ?
  - a. Setiap kali makan
  - b. Satu minggu sekali
  - c. Satu bulan sekali
  - d. Tidak pernah
3. Berapa jumlah ikan yang dikonsumsi dalam 1 bulan ?
  - a. Kurang dari 2 kg
  - b. 2 – 3 kg
  - c. 4 – 5 kg
  - d. Lainnya..... ( tulis)
4. Pada saat / jam berapa anda terkadang mengkonsumsi ikan ?
  - a. Pagi
  - b. Siang
  - c. Sore
  - d. Malam
5. Apakah anda suka mengkonsumsi ikan ?
  - a. Suka
  - b. Sangat suka
  - c. Tidak suka
  - d. Sangat tidak suka
6. Alasan anda jika suka mengkonsumsi ikan ?
  - a. Mudah diolah
  - b. Rasa
  - c. Gizinya banyak
  - d. Harga terjangkau
7. Alasan anda jika tidak suka mengkonsumsi ikan ?
  - a. Susah diolah
  - b. Tidak terbiasa mengkonsumsi
  - c. Banyak duri
  - d. Tidak suka

8. Menurut anda manfaat konsumsi ikan adalah ?
- Mencegah kerusakan sel-sel dalam tubuh
  - Mencegah infeksi
  - Mencegah cacingan
  - Tidak tahu
9. Menurut anda ikan baik dikonsumsi oleh siapa saja ?
- Anak-anak
  - Remaja
  - Orang tua
  - Semua orang
10. Siapakah yang paling berpengaruh dalam penentuan mengkonsumsi ikan ?
- Suami / Ayah
  - Istri / Ibu
  - Anak
  - Teman
11. Dalam bentuk olahan apa anda mengkonsumsi ikan ?
- Digoreng
  - Kalengan
  - Dibakar
  - Direbus
12. Ikan apa yang sering dikonsumsi ?
- .....
13. Apakah anda suka mengkonsumsi ayam ?
- Suka
  - Sangat suka
  - Tidak suka
  - Sangat tidak suka
14. Berapakah jumlah ayam yang dikonsumsi keluarga dalam 1 bulan ?
- Kurang dari 2 kg
  - 2 – 3 kg
  - 4 – 5 kg
  - Lainnya..... ( tulis)
15. Alasan anda jika suka mengkonsumsi ikan ?
- Mudah diolah
  - Rasa
  - Gizinya banyak
  - Harga terjangkau



16. Seberapa sering anda mengkonsumsi ikan ?

- a. Setiap kali makan
- b. Satu minggu sekali
- c. Satu bulan sekali
- d. Tidak pernah

17. Siapakah yang paling berpengaruh dalam penentuan mengkonsumsi ayam ?

- a. Suami / Ayah
- b. Istri / Ibu
- c. Anak
- d. Teman

18. Dari yang disebutkan dibawah ini silahkan pilih salah satu makanan yang paling diminati. Kemudian beri tanda silang pada salah satu alasannya !

A. Daging ayam (beri tanda centang) (  )

Alasannya :

- a. Selera gizi
- b. Harga terjangkau
- c. Mudah diolah
- d. Mudah ditemukan
- e. Nilai

B. Ikan (beri tanda centang) (  )

Alasannya :

- a. Selera gizi
- b. Harga terjangkau
- c. Mudah diolah
- d. Mudah ditemukan
- e. Nilai

**TERIMA KASIH**