

**POLA KONSUMSI IKAN MAHASISWA FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU
KELAUTAN UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

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

Oleh:
**CHRISTINA SWASTIKA PUTRI
NIM. 105080401111028**



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

**POLA KONSUMSI IKAN MAHASISWA FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU
KELAUTAN UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

Oleh:

CHRISTINA SWASTIKA PUTRI

NIM. 105080401111028

telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 28 November 2014

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dosen Penguji I

(Dr.Ir. Edi Susilo, MS)

Tanggal :

Dosen Penguji ii

(Erlinda Indrayani, S.Pi, M.Si)

Tanggal :

**Menyetujui,
Dosen Pembimbing I**

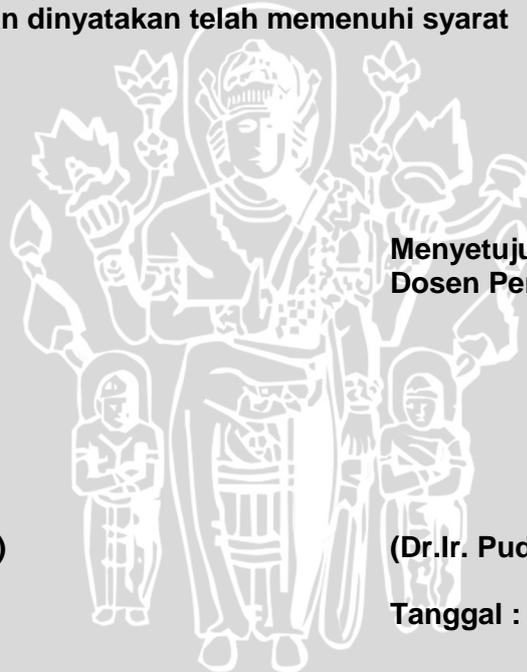
(Dr.Ir. Pudji Purwanti,MP)

Tanggal :

Dosen Pembimbing II

(Rizki Agung L. S.Pi, MBA)

Tanggal :



PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi yang saya tulis ini benar benar merupakan hasil karya saya sendiri, dan sepanjang pengetahuan 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, 28 November 2014

Mahasiswa

Christina Swastika Putri

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama pengerjaan skripsi ini penulis sadar jika skripsi ini tidak akan selesai apabila penulis melakukannya sendiri. Sehingga penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang tidak pernah meninggalkan penulis sendirian dan senantiasa memberikan kekuatan yang baru setiap hari serta memberikan mujizat tidak terduga di waktu terbaik yang penulis butuhkan
 2. Ayahanda Ir. Agus Haryono dan Ibunda I Gusti Agung Wiratni atas cinta dan kasih sayang yang tidak pernah berhenti diberikan kepada penulis dalam bentuk apapun
 3. Kakak tersayang Ida Puspita Brillianti dan keluarga kecilnya yang selalu memahami dan mau mendengarkan isi hati penulis diwaktu kapanpun serta menjadi teladan yang baik untuk penulis
 4. Ibu Dr. Ir. Pudji Purwanti, MP selaku dosen pembimbing 1 atas waktu dan saran membangun yang diberikan sehingga skripsi ini menjadi lebih baik
 5. Bapak Riski Agung Lestariadi, S.Pi, MBA selaku dosen pembimbing 2 atas waktu, kesabaran dan bimbingan yang diberikan sehingga penulis banyak mendapatkan hal-hal dan pengetahuan baru dan membuat skripsi ini menjadi lebih menarik
 6. Bundo Marlyne Lesley yang selalu mendoakan penulis setiap hari dan tetap mempercayai penulis bahkan disaat penulis tidak percaya diri
 7. Teman- teman CG Pusat 4 dan Youth GMS Satelit Malang yang selalu mendukung dan memberikan keceriaan dalam hidup penulis
 8. Immanuel Kristian, Aldila Yustika, Siti Mar'atus S Fit Floratika dan Shella Alifa El-Safina teman- teman seperjuangan yang selalu setia menemani, menyemangati dan bersedia membantu kapanpun penulis membutuhkan.
- Masa depan kita cerah *guys*.

Malang, 28 November 2014
Penulis

RINGKASAN

CHRISTINA SWASTIKA PUTRI, Skripsi Tentang Pola Konsumsi Ikan Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya (dibawah bimbingan **Dr.Ir. Pudji Purwanti, MP dan Riski Agung Lestariadi, S.Pi, MBA**)

Penelitian ini dilaksanakan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang pada tanggal 20 sampai 30 Mei 2014 yang bertujuan untuk mendeskripsikan pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB, menganalisis faktor dominan yang mempengaruhi konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB dan menganalisa angka kecukupan protein mahasiswa FPIK UB dengan kegunaan untuk pembaca sebagai sarana untuk lebih meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya mengkonsumsi ikan dan untuk peneliti sebagai proses pembelajaran dan menambah wawasan dalam menganalisa dan berpikir. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 44 dengan menggunakan rumus Slovin dan menggunakan *Proportianote Stratified Random Sampling* untuk pengambilan sampelnya. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder dengan menggunakan kuesioner dan studi pustaka sebagai alat pengumpulan data. Analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif digunakan dalam penelitian ini sebagai metode analisis data, data kuantitatif diolah dengan menggunakan analisis regresi melalui *software* statistik. Variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah tingkat konsumsi ikan sebagai variabel terikat, kemudian uang saku, tingkat pengetahuan, jenis kelamin dan daerah asal sebagai variabel bebas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan air tawar adalah jenis ikan yang paling sering dikonsumsi dengan lele yang menduduki peringkat pertama sebagai ikan yang sering dikonsumsi. Jenis masakan yang disukai oleh mahasiswa FPIK UB adalah ikan bakar, untuk makanan pengganti ikan ayam adalah pengganti yang paling banyak dipilih oleh responden. Adapun alasan responden dalam mengkonsumsi ikan adalah tingginya kandungan gizi yang dikandung oleh ikan dan responden memilih rasa bosan sebagai kendala tertinggi yang dialami saat mengkonsumsi ikan. Selanjutnya setelah dilakukan pengolahan data hasil bahwa hanya uang saku dan tingkat pengetahuan yang berpengaruh signifikan terhadap pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB dengan model persamaan $Y = 6,060 + 4,990X_1 - 0,326X_2 + 0,773X_3 + 0,256X_4 + e$. Melalui perhitungan angka kecukupan protein didapatkan hasil bahwa

ratarata konsumsi protein mahasiswa FPIK UB per harinya adalah sebesar 58,04 g dan konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB adalah sebesar 30,2 kg/kapita/tahun.



Kata Pengantar

Segala pujian dan kemuliaan penulis persembahkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas anugerah, tuntunan dan kasih karunia yang tidak berkesudahan yang Dia berikan sehingga penulis bisa menyelesaikan Laporan Skripsi yang berjudul **Pola Konsumsi Ikan Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya**.

Sangat disadari bahwa dalam skripsi ini masih ada kekurangan, sekalipun penulis telah berusaha melakukan yang terbaik. Ditengah kekurangan yang ada, penulis berharap skripsi ini tetap memiliki manfaat bagi pembaca dan mengharapkan saran yang membangun untuk memperbaiki kekurangan yang ada.



Malang, 28 November 2014

Penulis

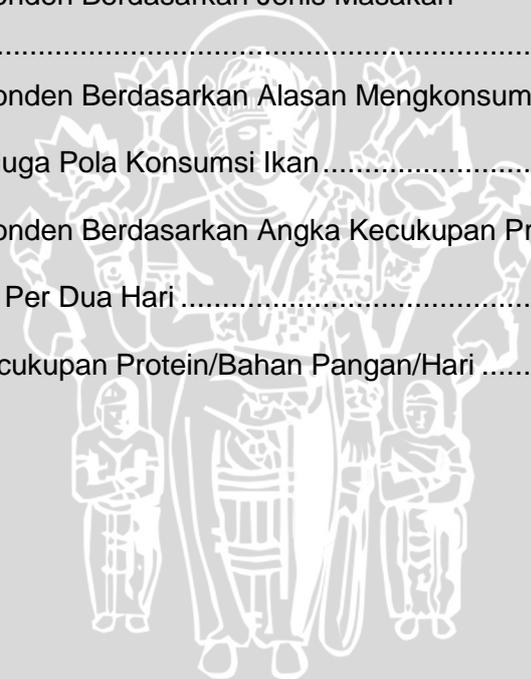
DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN ORISINALITAS	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Kegunaan Penelitian	4
2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Konsumsi Pangan	5
2.2. Faktor – Faktor Yang Memengaruhi Konsumsi.....	6
2.2.1 Uang Saku.....	6
2.2.2 Tingkat Pengetahuan.....	7
2.1.3. Jenis Kelamin	8
2.1.4. Daerah Asal.....	9
2.2. Ikan	10
2.3. Kebutuhan Protein.....	12
2.4. Angka Kecukupan Protein	13
2.5. Teori Permintaan	14
2.5.1. Utilitas.....	15
2.6. Fungsi Permintaan	16
2.7. Elastisitas Permintaan	17
2.7.1. Elastisitas Harga.....	17
2.7.2. Elastisitas Silang.....	18
2.7.3. Elastisitas Pendapatan	19
2.8. Kerangka Pemikiran	19
3. METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Geografi dan Topografi.....	21
3.2. Populasi dan Sampel.....	21
3.2.1. Populasi.....	21
3.2.2. Sampel	22
3.3. Jenis dan Sumber Data	23
3.3.1. Data Primer	23
3.3.2. Data Sekunder.....	23
3.3.3. Alat Pengumpulan Data	23
3.4. Metode Analisis Data.....	25

3.4.1. Analisis Deskriptif Kualitatif	25
3.4.2. Analisis Deskriptif Kuantitatif	25
3.4.3. Angka Kecukupan Protein.....	30
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Keadaan Umum Lokasi Penelitian	31
4.1.1. Kondisi Perikanan Kota Malang	31
4.2. Gambaran Umum FPIK UB	32
4.2.1. Sejarah Berdirinya FPIK.....	32
4.2.2. Visi dan Misi FPIK.....	33
4.2.3. Jumlah Mahasiswa.....	34
4.3. Karakteristik Responden	35
4.3.1. Uang Saku	35
4.3.2. Tingkat Pengetahuan	35
4.3.3. Daerah Asal	36
4.3.4. Jenis Kelamin Mahasiswa FPIK UB	37
4.4. Gambaran Pola Konsumsi Mahasiswa FPIK UB	38
4.4.1. Jenis Ikan Yang Dikonsumsi	38
4.4.2. Jenis Masakan Yang Disukai	40
4.4.3. Substitusi Ikan.....	41
4.4.4. Alasan Mengonsumsi Ikan.....	42
4.4.5. Kendala Dalam Mengonsumsi Ikan	43
4.5. Analisis Pola Konsumsi Ikan.....	45
4.5.1. Model Persamaan Pola Konsumsi.....	45
4.5.2. Faktor – faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumsi.....	45
4.6. Profil Kecukupan Protein Mahasiswa FPIK UB	47
4.6.1. Angka Kecukupan Protein	47
4.7. Implementasi Hasil Penelitian.....	51
5. KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.3. Kesimpulan.....	53
5.4. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	60

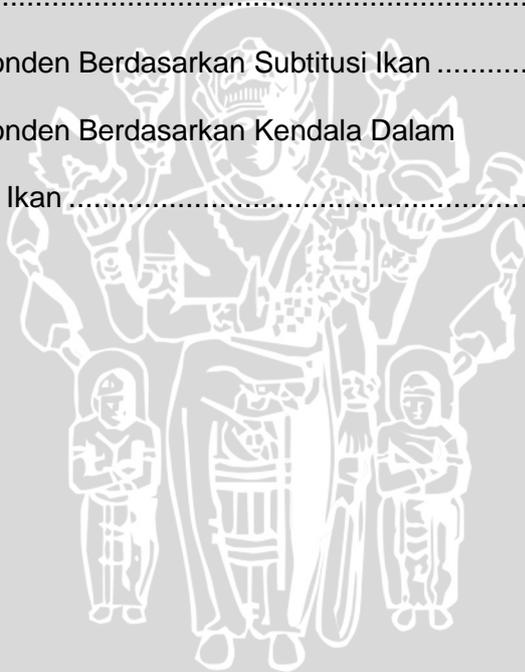
DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Beberapa Jenis Ikan Per 100 gram Bahan.....	11
2. Nilai Protein Berbagai Bahan Makanan	13
3. Angka Kecukupan Protein Yang Dianjurkan.....	14
4. Perhitungan Jumlah Sampel per Strata.....	22
5. Sebaran Responden Berdasarkan Uang Saku.....	35
6. Sebaran Responden Berdasarkan Daerah Asal.....	37
7. Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	38
8. Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Masakan Yang Disukai.....	40
9. Sebaran Responden Berdasarkan Alasan Mengkonsumsi.....	43
10. Koefisien Penduga Pola Konsumsi Ikan.....	45
11. Sebaran Responden Berdasarkan Angka Kecukupan Protein.....	48
12. Konsumsi Ikan Per Dua Hari	48
13. Nilai Angka Kecukupan Protein/Bahan Pangan/Hari	50



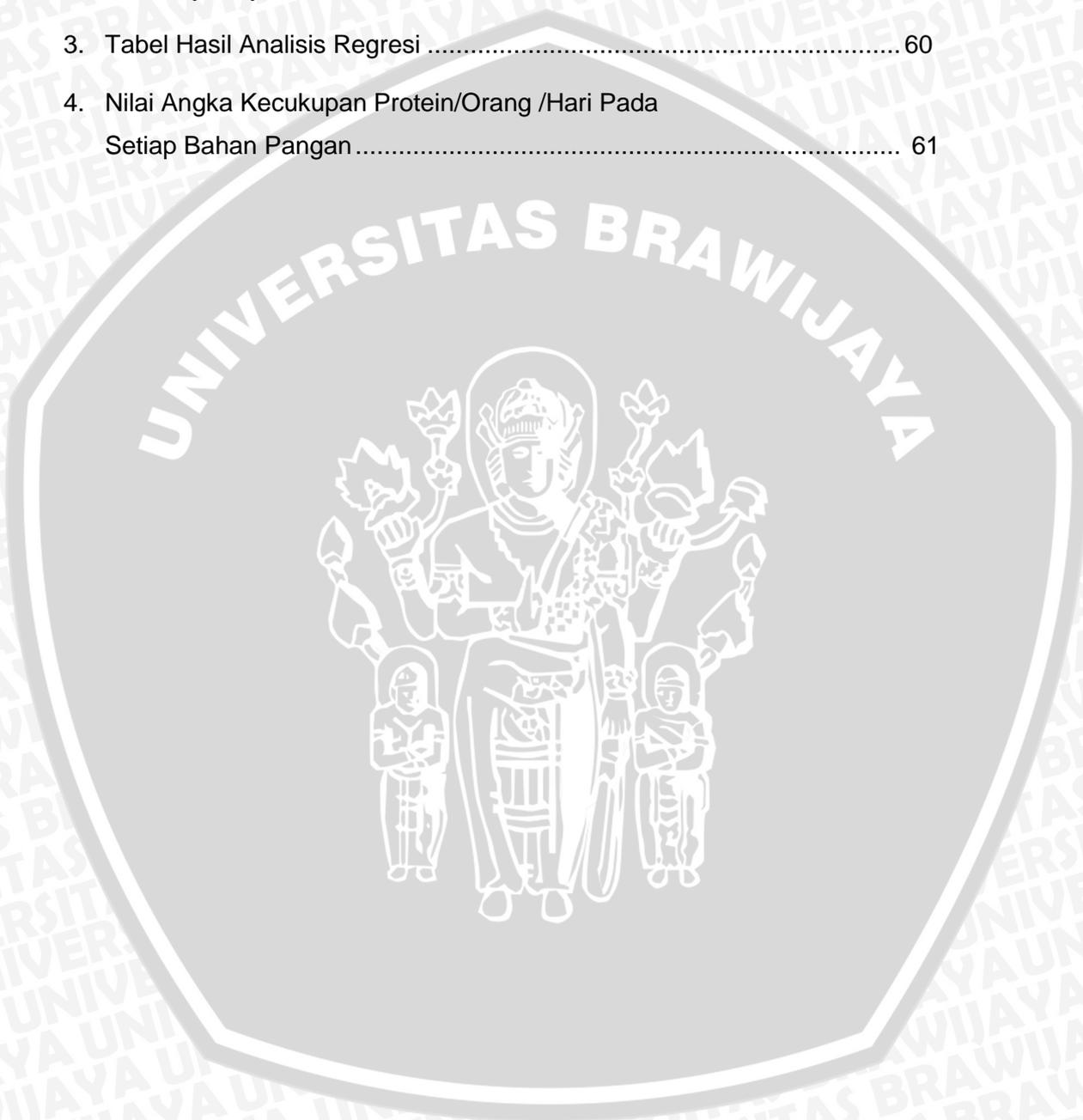
DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kurva Indiferen Untuk Komoditas X dan Y	16
2. Kerangka Pemikiran	20
3. Jumlah Mahasiswa FPIK UB	34
4. Sebaran Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan	36
5. Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Ikan Yang Sering Dikonsumsi	39
6. Sebaran Responden Berdasarkan Ikan Yang Sering Dikonsumsi	40
7. Sebaran Responden Berdasarkan Substitusi Ikan	42
8. Sebaran Responden Berdasarkan Kendala Dalam Mengonsumsi Ikan	44



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Tabel Kolmogorov-Smirnov.....	60
2. Tabel Uji Glejser	60
3. Tabel Hasil Analisis Regresi	60
4. Nilai Angka Kecukupan Protein/Orang /Hari Pada Setiap Bahan Pangan.....	61



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang baik dan mengandung zat-zat penting lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh. Kandungan yang ada di dalam ikan adalah protein, mineral, vitamin dan lemak serta penghasil terbesar asam lemak omega 3 yang bermanfaat bagi kesehatan. Jumlah kandungan protein pada daging ikan mencapai 17 - 22%, dengan rata-rata 19% (Venugopa dalam Susanto, 2011). Melalui pernyataan tersebut dapat dikatakan bahwa dengan mengkonsumsi ikan beberapa nutrisi penting yang dibutuhkan manusia dapat terpenuhi.

Kelengkapan nutrisi yang terkandung di dalam ikan seharusnya membuat kita memasukkan ikan dalam menu makan sehari-hari. Selain nutrisi kita terpenuhi, kita juga mendukung program gemar makan ikan dan agenda pembangunan untuk membentuk Sumber Daya Manusia yang sehat, cerdas, produktif dan yang diadakan oleh pemerintah.

Namun kandungan nutrisi lengkap yang terkandung dalam tubuh ikan tidak diikuti dengan tingkat konsumsi ikan yang tinggi di masyarakat. Hal ini dibuktikan dengan rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia dibandingkan Singapura. Pada tahun 2010 konsumsi ikan di Indonesia hanya sebesar 30,47 kg/kapita/tahun sedangkan Singapura sudah mencapai 55,4 kg/kapita/tahun. Berdasarkan kondisi alam seharusnya Indonesia bisa memiliki tingkat konsumsi ikan yang lebih tinggi daripada Singapura karena banyaknya laut yang dimiliki. Hal ini terjadi karena kondisi perekonomian masyarakat yang rendah sehingga lebih fokus untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat sebagai sumber tenaga. Sekalipun memiliki biaya lebih, mereka cenderung untuk lebih memilih sumber protein lain seperti ayam dibandingkan ikan (Gizi Masyarakat, 2011).

Untuk meningkatkan konsumsi ikan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi ikan, pemerintah melaksanakan program gemar makan ikan. Selain untuk meningkatkan konsumsi ikan, program ini bertujuan untuk menciptakan generasi yang berkualitas melalui kesadaran gizi individu ataupun kolektif (Republika,2014).

Gemar makan ikan merupakan kebiasaan yang menguntungkan bagi tubuh. Hal ini dikarenakan kandungan gizi kompleks di dalam ikan dapat menekan kematian akibat penyakit jantung hingga 50% sehingga dengan kata lain mengonsumsi ikan dapat memperbesar presentase harapan hidup (Dinas Kesehatan, 2014).

Sebagai bentuk dukungan untuk meningkatkan konsumsi ikan di Indonesia, Kota Malang telah melakukan sosialisasi gemar makan ikan di sekolah-sekolah. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan tingkat konsumsi ikan di Kota Malang yang masih berada di kisaran 23,8 kg/kapita/tahun sedangkan target per tahunnya adalah sebesar 33kg/kapita/tahun karena tingkat kesejahteraan (ekonomi) dan pendidikan masyarakat di daerah mengalami peningkatan (Sukarelawati,2012).

Mahasiswa sebagai bagian dari masyarakat juga berhak untuk terlibat dalam program tersebut. Mengingat mahasiswa merupakan SDM yang aktif dan produktif, kecukupan nutrisi sangat dibutuhkan. Salah satu cara mewujudkannya adalah memenuhi kebutuhan zat gizi yang salah satu caranya adalah dengan mengonsumsi ikan. Makanan merupakan faktor utama untuk memenuhi kebutuhan akan gizi. Tidak terpenuhinya kebutuhan zat gizi dalam waktu yang lama akan menimbulkan masalah gizi dengan konsekuensi berupa defisiensi zat gizi (Bachtiar dkk, 2008).

Mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya merupakan sasaran penelitian yang spesial karena mahasiswa dalam fakultas ini

mendapatkan ilmu tentang perikanan termasuk salah satu di dalamnya adalah mengenai gizi ikan. Meskipun telah mendapatkan dan mengetahui kandungan ikan, perlu diadakan penelitian untuk mengetahui bagaimana mereka menerapkan ilmu dan pengetahuan yang mereka dapatkan khususnya mengenai gizi ikan melalui kegiatan konsumsi yang mereka lakukan setiap harinya. Maka dari itu judul penelitian yang diangkat adalah **Pola Konsumsi Ikan Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.**

1.1. Rumusan Masalah

Mahasiswa sebagai bagian dari masyarakat sangat membutuhkan nutrisi yang cukup untuk menjalankan aktivitas yang dilakukan sepanjang hari. Mahasiswa sebagai SDM yang berkualitas dicirikan sebagai manusia yang cerdas, produktif dan mandiri dalam melaksanakan tugas-tugas, salah satu cara mewujudkannya adalah dengan memenuhi kebutuhan zat gizi. Makanan merupakan faktor utama untuk memenuhi kebutuhan akan gizi. Salah satu kandungan gizi yang diperlukan yaitu protein yang bisa diperoleh salah satunya dalam daging ikan (Bachtiar dkk,2008)

Mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya memiliki pemahaman yang lebih mengenai pengetahuan yang berhubungan dengan ikan dibandingkan mahasiswa yang berasal dari fakultas lain. Diduga ada beberapa hal yang mempengaruhi pola konsumsi mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya yaitu pendapatan yang berupa uang saku, daerah asal, jenis kelamin, lama studi dan selera. Maka dengan adanya hal tersebut, batasan masalah dalam penelitian ini adalah;

1. Gambaran pola konsumsi mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya?

2. Faktor mana yang dominan dalam mempengaruhi mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya dalam mengkonsumsi ikan?
3. Seberapa besar angka kecukupan protein mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya?

1.2. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang ada, tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui:

1. Gambaran pola konsumsi ikan mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya
2. Faktor dominan yang mempengaruhi konsumsi ikan mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya
3. Angka Kecukupan Protein mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya

1.3. Kegunaan Penelitian

Penelitian mengenai Pola Konsumsi Ikan Mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya ini diharapkan berguna bagi:

1. Pembaca, sebagai sarana untuk lebih meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya mengkonsumsi ikan.
2. Peneliti, sebagai proses pembelajaran dan menambah wawasan dalam menganalisa dan berpikir

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Konsumsi Pangan

Berdasarkan Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012, pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam UUD Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pada Bab 1 Pasal 1 dijelaskan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Badan Ketahanan Pangan, 2012).

Menurut Syarief (1992), pangan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia baik secara individu maupun kelompok karena sangat diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan. Ditinjau dari fungsinya pangan dapat didefinisikan sebagai segala jenis bahan yang dapat dimakan oleh manusia sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan bagi pembentukan, pertumbuhan, pemeliharaan jaringan tubuh yang rusak sehingga setiap organ tubuh dapat melakukan fungsinya masing-masing. Pola konsumsi pangan mencakup ragam jenis pangan dan jumlah pangan yang dikonsumsi serta frekuensi dan waktu makan yang secara kuantitatif kesemuanya menentukan ukuran tinggi rendahnya pangan yang dikonsumsi.

Konsumsi pangan seseorang erat kaitannya dengan kebiasaan makan atau tingkah laku manusia atau kelompok manusia dalam memenuhi kebutuhannya

akan makan yang meliputi sikap, kepercayaan dan pemilihan makanan. Ada dua faktor yang mempengaruhi kebiasaan makan manusia yaitu faktor ekstrinsik (yang berasal dari luar diri manusia dan faktor ekstrinsik (yang berasal dari dalam diri manusia). Faktor ekstrinsik yang dapat mempengaruhi kebiasaan makan yaitu lingkungan alam. Sosial, budaya dan agama serta lingkungan ekonomi, kemudian faktor intrinsic yang berpengaruh adalah asosiasi emosional, keadaan jasmani dan penilaian terhadap mutu makanan (Khumaidi, 1989).

2.2. Faktor –Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Pangan

Menurut Khumaidi (1989), Ada dua faktor yang mempengaruhi kebiasaan makan manusia yaitu faktor ekstrinsik (lingkungan alam. Sosial, budaya dan agama serta lingkungan ekonomi) dan faktor intrinsic (asosiasi emosional, keadaan jasmani dan penilaian terhadap mutu makanan). Dalam penelitian faktor yang digunakan adalah lingkungan alam (daerah asal), lingkungan ekonomi (uang saku), asosiasi emosional (pengetahuan gizi) dan keadaan jasmani (jenis kelamin).

2.2.1. Uang Saku

Uang saku merupakan pendapatan yang diterima oleh mahasiswa. Pendapatan adalah faktor utama yang sangat besar pengaruhnya terhadap tingkah laku masyarakat dalam melakukan konsumsi suatu barang/jasa. Besar kecilnya pendapatan seseorang sangat mempengaruhi tingkat konsumsinya (Danil,2013).

Rosyidi (2001) menyatakan bahwa antara pendapatan dan konsumsi terdapat hubungan yang positif. Artinya apabila pendapatan naik maka konsumsi meningkat dan apabila pendapatan menurun konsumsi juga ikut menurun.

Namun Wijaya (2000) menyatakan bahwa antara pendapatan dan konsumsi tidak hanya berhubungan positif namun juga memiliki kemungkinan untuk berhubungan negative bagi permintaan konsumen terhadap suatu barang

atau jasa. Pendapatan berpengaruh positif terhadap konsumsi apabila konsumen menginginkan barang superior atau barang normal. Sedangkan jika konsumen menginginkan barang inferior maka kenaikan pendapatan akan menurunkan permintaan konsumen terhadap barang inferior tersebut. Dua kemungkinan tersebut juga dapat terjadi apabila penurunan pendapatan terjadi.

Berdasarkan efek pendapatan dalam Semaoen (1996), apabila pendapatan konsumen tetap atau konstan sedangkan harga barang turun, maka konsumen akan cenderung membeli barang tersebut dalam jumlah yang banyak bila barang tersebut termasuk barang normal, namun akan membeli dalam jumlah yang sedikit bila barang tersebut adalah barang inferior.

Hubungan antara pendapatan dan konsumsi ini terjadi karena sifat dari konsumen yang ingin mendapatkan kepuasan yang maksimal dari pendapatan yang terbatas

2.2.2. Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan akan produk adalah hal yang penting bagi seorang konsumen. Menurut Peter dan Olson (1996), ada tiga jenis pengetahuan produk yang dimiliki oleh konsumen yaitu pengetahuan tentang karakter produk yang mewakili karakteristik umum dari produk yang tidak terlihat ataupun ciri kongkrit yang mewakili karakteristik fisik nyata suatu produk. Jenis pengetahuan produk yang kedua adalah pengetahuan akan konsekuensi atau sesuatu yang terjadi pada konsumen ketika membeli dan menggunakan produk tersebut. Terdapat tiga jenis konsekuensi yang dapat diterima konsumen saat mengonsumsi suatu produk, yang pertama adalah konsekuensi fungsional yaitu dampak tak nyata dari penggunaan suatu produk yang dialami oleh konsumen. Selanjutnya konsekuensi psikososial yang mengacu kepada dampak psikologis yang berupa perasaan konsumen ketika mengonsumsi suatu produk dan dampak sosial dimana konsumen melibatkan respon sosial ketika akan mengonsumsi suatu

produk. Konsekuensi ketiga adalah resiko yang diperkirakan yaitu konsekuensi yang tak diharapkan dari suatu produk yang ingin dihindari oleh konsumen. Jenis pengetahuan ketiga yaitu pengetahuan akan nilai yang akan dipuaskan atau dicapai oleh produk. Pengetahuan ini digunakan untuk mengetahui bagaimana suatu produk dapat memenuhi sasaran hidup yang lebih luas dari masyarakat. Nilai yang dapat dipenuhi oleh suatu produk ada dua, yang pertama adalah nilai instrumental yaitu pola perilaku atau cara bertindak yang diinginkan dan nilai terminal yaitu status keberadaan ataupun status psikologis yang diinginkan.

2.2.3. Jenis Kelamin

Menurut Gibney dkk (2005), faktor-faktor biologis, sosial, psikologis dan perilaku yang berkaitan dengan jenis kelamin terlihat saling berinteraksi untuk memenuhi asupan berbagai makanan dan nutrient. Secara umum, kaum wanita memiliki kebutuhan energy yang lebih rendah karena massa tubuh wanita yang lebih rendah. Secara sosial didalam suatu budaya yang tidak menoleransi berat badan berlebih, juga memandang kurang layak jika wanita mengkonsumsi makanan dalam jumlah yang besar. Wanita tampak lebih banyak mempunyai pengetahuan tentang makanan dan gizi serta menunjukkan perhatian yang lebih besar terhadap keamanan makanan, kesehatan, dan penurunan berat badan. Sedangkan kaum pria terlihat memiliki nilai-nilai dan kepercayaan yang lebih kuat ketika mengaitkan produk pangan tertentu dengan kualitas seperti kekuatan, tenaga dan kejantanan selain konsumsi dapat digunakan sebagai symbol maskulinitas. Sehingga terdapat argumentasi yang menyatakan bahwa jenis hidangan tertentu berfungsi sebagai symbol yang menunjukkan jenis kelamin atau status gender dalam keluarga inti. Dapat disimpulkan bahwa pria akan mengkonsumsi lebih banyak daripada wanita untuk memenuhi asupan energinya.

Perbedaan mengkonsumsi berdasarkan jenis kelamin juga dijelaskan oleh Hoyer dan MacInnis dalam Priandono (2014), secara khusus terdapat perbedaan makna pria dan wanita dalam hal melihat symbol produk. Bagi pria produk bermakna khusus bagi mereka ketika mampu melambangkan aktivitas dan prestasi fisik dan ketika mereka memiliki fitur instrumental dan fungsional. Di sisi lain, wanita sering menghargai symbol-simbol identitas dan produk yang melambangkan keterkaitan mereka dengan orang lain.

2.2.4. Daerah Asal

Daerah tempat tinggal sangat berpengaruh terhadap pola makan seseorang. Hal ini sangat berkaitan dengan potensi yang dimiliki oleh daerah tersebut. Misalnya masyarakat daerah pantai, ikan merupakan makanan sehari-hari karena mudah didapatkan (Khumaidi,1989).

Gibney dkk (2005) menyatakan bahwa akses pada produk pangan mempengaruhi pola makan seseorang. Daerah tempat tinggal adalah hal yang mempengaruhi akses tersebut. Akses umumnya dipandang sebagai faktor utama dalam kepatuhan pada rekomendasi pola makan. Melimpahnya ketersediaan suatu produk pangan dalam suatu daerah akan mengakibatkan kenaikan konsumsi akan bahan pangan tersebut.

Daerah tempat tinggal dan kondisinya berpengaruh terhadap pola konsumsi seseorang. Kondisi daerah tempat tinggal dapat menjadi salah satu pertimbangan konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk. Seseorang yang tinggal di daerah yang dingin akan lebih memerlukan pakaian hangat dibanding dengan seseorang yang tinggal di daerah yang panas. Hal ini menyebabkan perbedaan kebutuhan dan pertimbangan dalam konsumsi di lokasi atau daerah tempat tinggal yang berbeda (Barata,2003)

2.3. Ikan

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang tertera pada Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Bahan pangan ini memiliki banyak keanekaragaman. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Tahun 1945, di dalam bagian penjelasan ditulis bahwa yang termasuk dalam jenis ikan adalah:

- a. Ikan bersirip
- b. Udang, rajungan, kepiting, dan sebangsanya (*crustacea*)
- c. Kerang, tiram, cumi-cumi, gurita, siput, dan sebangsanya (*mollusca*)
- d. Ubur – ubur dan sebangsanya (*colenterate*)
- e. Tripang, bulu babi, dan sebangsanya (*echinodermate*)
- f. Kodok dan sebangsanya (*amphibia*)
- g. Buaya, penyu, kura-kura, biawak, ular air, dan sebangsanya (*reptilia*)
- h. Paus, lumba-lumba, pesut, duyung, dan sebangsanya (*mammalia*)
- i. Rumput laut dan tumbuh-tumbuhan lain yang hidupnya di dalam air (*algae*) dan
- j. Biota perairan lainnya yang ada kaitannya dengan jenis-jenis tersebut diatas

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia versi online (2013), ikan adalah binatang bertulang belakang yang hidup di air, berdarah dingin umumnya bernapas dengan insang, biasanya tubuhnya bersisik, bergerak dan menjaga keseimbangan badannya dengan menggunakan sirip.

Afrianto dan Liviawaty (1989) menyatakan bahwa ikan merupakan salah satu bahan pangan yang banyak mengandung protein yang dibutuhkan oleh manusia. Hal ini dikarenakan daging ikan mudah dicerna dan juga mengandung asam amino dengan pola yang sama seperti asam amino yang ada di dalam tubuh manusia. Didukung oleh Erwin (2011), Sebagai bahan pangan, ikan merupakan

sumber protein, lemak, vitamin dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Keunggulan utama protein ikan dibandingkan dengan produk lainnya adalah kelengkapan komposisi asam amino dan kemudahannya untuk dicerna.

Tabel 1. Kandungan Gizi Beberapa Jenis ikan Per 100 Gram Bahan

Zat Gizi	Ikan Teri	Ikan Tongkol	Ikan Bawal	Ikan Cakalang	Ikan Mas	Ikan Mujair
Energi (kal)	74	100	91	107	86	89
Protein (g)	10.3	13.7	19	19.6	16	18.17
Lemak (g)	1.4	1.5	1.7	0.7	2	1
Karbohidrat (g)	4.1	8	0	5.5	0	0
Kalsium (mg)	972	92	20	23	20	96
Fosfor (mg)	253	606	150	242	150	209
Besi (mg)	3.9	1.7	2.0	2.9	2	1.5
Vitamin A (ug)	28	0	0	386	0	5
Vitamin c (mg)	0	0	0	0	0	0
Vitamin B ₁ (mg)	0.24	0.35	0.05	0.17	0.05	0.03

Sumber : Tabel Komposisi Pangan, PERSAGI 2009

Namun kandungan gizi ikan yang kompleks belum diimbangi dengan konsumsi ikan yang tinggi. Hal ini dibuktikan dengan kecilnya konsumsi ikan perkapita Indonesia bila dibandingkan dengan negara lain. Konsumsi ikan perkapita untuk Indonesia pada tahun 2013 adalah sebesar 35 kg/kapita/tahun sedangkan Malaysia sudah mencapai 56,1 kg/kapita/tahun (Nurhayat,2014).

Berdasarkan KKP (2014), konsumsi ikan perkapita di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2011 sampai tahun 2013. Pada tahun 2011 sebesar 32,25 kg/kapita/tahun . Konsumsi ikan naik sebesar 1,64 kg pada tahun 2012 menjadi 33,89 kg/kapita/tahun dan meningkat menjadi 35,14 kg/kapita/tahun pada tahun 2013.

2.3. Kebutuhan Protein

Protein merupakan zat gizi yang sangat penting bagi tubuh manusia karena diperlukan sebagai bahan pembentuk jaringan tubuh dan pengatur metabolisme. Berdasarkan sumbernya ada dua jenis protein yaitu protein nabati yang berasal dari kacang-kacangan (kedelai, koro, kacang tanah) dan protein hewani yang terdapat dalam hasil ternak seperti daging, telur, susu dan ikan laut. Protein hewani disebut protein yang sempurna atau lengkap karena mengandung asam amino yang lengkap baik macam ataupun jumlahnya, dan daya cerna yang tinggi sehingga dapat menjamin pertumbuhan dan mempertahankan kehidupan jaringan tubuh (Susanto dan Widyaningsih, 2004).

Protein memiliki kegunaan sebagai zat pembangun tubuh, sebagai zat pengatur dalam tubuh, mengganti bagian tubuh yang rusak serta mempertahankan tubuh dari serangan mikroba penyebab penyakit. Disebut sebagai zat pembangun tubuh karena protein merupakan bahan pembentuk jaringan baru yang selalu terjadi dalam tubuh. Sebagai zat pengatur, protein membentuk enzim dan hormon yang keduanya bekerja sebagai zat pengatur metabolisme di dalam tubuh. Sedangkan fungsinya untuk mempertahankan tubuh dari serangan penyakit adalah karena protein merupakan bahan pembentukan antibodi (Muchtadi, 1989).

Bahan makanan hewani merupakan sumber protein yang baik, dalam jumlah maupun mutu seperti telur, susu, daging, unggas, ikan dan kerang. Sumber protein nabati adalah kacang kedelai dan hasil olahannya, serta kacang-kacangan lain. Kandungan protein beberapa bahan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Protein Berbagai Bahan Makanan (gram/100 gram)

Bahan Makanan	Nilai Protein	Bahan Makanan	Nilai Protein
Kacang Kedelai	34,9	Keju	22,8
Kacang Merah	29,1	Kerupuk Udang	17,2
Kacang Tanah terkelupas	25,3	Jagung Kuning, pipil	9,2
Kacang Hijau	22,2	Roti Putih	8,0
Biji Jambu Monyet (Mente)	21,2	Mie Kering	7,9
Tempe Kacang Kedelai Murni	18,3	Beras Setengah Giling	7,6
Tahu	7,8	Kentang	2,0
Daging sapi	18,8	Gaplek	1,5
Ayam	18,2	Ketela Pohon (singkong)	1,2
Telur Bebek	13,1	Daun Singkong	6,8
Telur Ayam	12,0	Bayam	3,5
Udang Segar	21,0	Kangkung	3,0
Ikan Segar	16,0	Wortel	1,2
Tepung Susu Skim	35,6	Tomat Masak	1,0
Tepung Susu	24,6	Mangga Harumanis	0,4

Sumber : Depkes dalam Almatsier 2003

Jumlah protein yang masuk ke dalam tubuh harus sesuai dengan kebutuhan. Kekurangan protein bisa menimbulkan suatu kondisi yang disebut *marasmus* atau penyakit yang muncul karena kelaparan akibat rendahnya perekonomian dan *kwashiokor* yaitu kondisi yang muncul akibat tidak seimbang komposisi gizi makanan. Sedangkan jika protein yang masuk terlalu berlebih akan mengakibatkan obesitas karena makanan yang tinggi protein biasanya mengandung tinggi lemak (Almatsier,2003).

2.4. Angka Kecukupan Protein

Menurut Supriasa dalam Purwanti (2010), nilai Angka Kecukupan Protein dihitung berdasarkan jumlah protein dari masing-masing kelompok makanan dengan menggunakan Daftar Konsumsi Bahan Makanan. Cara menaksir AKP adalah sebagai berikut:

$$AKP = \sum \text{protein masing} - \text{masing kelompok bahan makanan}$$

Widyakarya Pangan Nasional Pangan dan Gizi dalam Almatsier (2003) menetapkan AKP untuk penduduk Indonesia berdasarkan berat badan patokan,

mutu protein, dan daya cerna protein hidangan di pedesaan seperti dapat dilihat pada Tabel 2.3. WHO menyatakan protein sebanyak 10 – 20 % kebutuhan energi total dianggap baik untuk kesehatan

Tabel 3. Angka Kecukupan Protein Yang Dianjurkan

Golongan umur	Berat badan (Kg)	Tinggi badan (cm)	AKP (g)	Golongan umur	Berat badan (Kg)	Tinggi badan (cm)	AKP (g)
0 – 6 bl	6,0	60	10	Wanita :	38,0	145	50
7 – 11 bl	8,5	71	16	10 – 12 th	49,0	152	57
1 – 3 th	12,0	90	25	13 – 15 th	50,0	155	55
4 – 6 th	17,0	110	39	16 – 18 th	52,0	156	50
7 – 9 th	25,0	120	45	19 – 29 th	55,0	156	50
				30 – 49 th	55,0	156	50
Pria :				50 – 64 th	55,0	156	50
10 – 12 th	35,0	138	50	≥ 65 th	55,0	156	50
13 – 15 th	48,0	155	60				
16 – 18 th	55,0	160	65	Hamil			+ 17
19 – 29 th	60,0	165	60	Menyusui			
30 – 49 th	62,0	165	60	0 – 6 bl			+ 17
50 – 64 th	62,0	165	60	7 – 12 bl			+ 17
≥ 65 th	62,0	165	60				

Sumber :Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi dalam Almtsier 2003

2.5. Teori Permintaan

Teori permintaan ini didasarkan pada teori perilaku konsumen dimana setiap konsumen berusaha untuk mengalokasikan penghasilan yang terbatas jumlahnya untuk membeli barang dan jasa sampai memperoleh tingkat kepuasan maksimum. Sehingga barang yang diminta dipengaruhi oleh harga barang tersebut . Berdasarkan hukum permintaan, jumlah barang yang diminta berubah secara berlawanan dengan perubahan harga. Bila harga turun maka permintaan naik dan jika harga naik maka permintaan turun.

Selain harga, pendapatan adalah faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen akan suatu barang atau jasa. Semakin besar pendapatan maka semakin besar pula permintaan konsumen akan suatu barang atau jasa.

Faktor lain yang dapat mempengaruhi permintaan selain harga dan pendapatan adalah harga barang lain. Harga barang lain dapat mempengaruhi permintaan apabila kedua barang tersebut memiliki keterkaitan. Keterkaitan bersifat substitusi terjadi apabila kenaikan harga barang menimbulkan turunnya permintaan terhadap barang lain dan komplementer apabila penurunan harga barang diikuti oleh meningkatnya permintaan terhadap kedua barang tersebut (Rahardja dan Manurung, 2010)

2.5.1. Utilitas

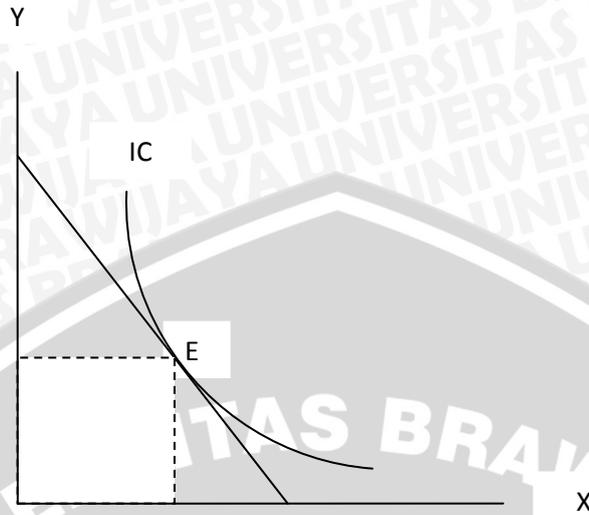
Utilitas adalah manfaat yang diperoleh konsumen saat mengonsumsi barang dan digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan oleh konsumen. Berdasarkan *The Law of Diminishing Marginal Utility*, penambahan konsumsi suatu barang dapat memberikan tambahan utilitas yang besar namun semakin lama pertambahan tersebut akan semakin menurun.

Untuk menerangkan utilitas ada dua pendekatan yang dapat dilakukan yaitu dengan pendekatan cardinal yang menyatakan bahwa utilitas dapat dihitung secara nominal dengan satuan *util* dan pendekatan ordinal yang menyatakan bahwa utilitas tidak dapat dihitung dan hanya dapat dibandingkan menggunakan kurva indiferensi.

Asumsi Kurva Indiferensi antara lain:

1. Semakin jauh kurva indiferensi dari titik origin, semakin tinggi tingkat kepuasannya
2. Kurva indiferensi menurun dari kiri atas ke kanan bawah (*downward sloping*) dan cembung ke titik origin (*convex to origin*). Cembung ke arah titik origin menjelaskan kadar penggantian marjinal yang menggambarkan besarnya pengorbanan atas konsumsi suatu barang untuk menambah konsumsi barang lainnya dengan tetap mempertahankan tingkat kepuasan yang diperoleh.

- Kurva indiverensi tidak saling berpotongan



Gambar 1. . Kurva Indiferen Untuk Komoditas X dan Komoditas Y

2.6. Fungsi Permintaan

Rahardja dan Manurung (2010) menyatakan bahwa fungsi permintaan adalah permintaan yang dinyatakan dalam hubungan matematis dengan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Sedangkan permintaan adalah jumlah barang atau jasa yang diinginkan oleh konsumen pada tingkat harga tertentu. Melalui fungsi permintaan dapat diketahui hubungan antara variabel terikat (jumlah barang yang diminta) dengan variabel bebas (harga, harga barang lain dan pendapatan).

Bentuk matematis fungsi permintaan tersebut adalah sebagai berikut:

$$D_x = f(P_x, P_y, Y) \dots \dots \dots (1)$$

Dimana:

- D_x = permintaan barang X
- P_x = harga X
- P_y = harga Y (barang substitusi atau komplementer)
- Y = pendapatan

2.7. Elastisitas Permintaan

Elastisitas permintaan mengukur perubahan relative dalam jumlah unit barang yang dibeli sebagai akibat perubahan salah satu faktor yang mempengaruhinya. Elastisitas yang dikaitkan dengan harga barang itu sendiri disebut elastisitas harga (*price elasticity of demand*), sedangkan elastisitas yang dihubungkan dengan harga barang lain disebut elastisitas silang (*cross elasticity*) dan elastisitas yang dikaitkan dengan pendapatan disebut elastisitas pendapatan (*income elasticity*) (Rahardja dan Manurung,2010).

2.7.1. Elastisitas Harga (*Price Elasticity Of Demand*)

Elastisitas harga adalah presentase perubahan permintaan terhadap suatu barang apabila harga barang atau jasa berubah sebesar satu persen. Elastisitas harga dapat dinyatakan sebagai berikut:

$$E_p = \frac{P_b}{P_h} \dots \dots \dots (2)$$

Dimana:

E_p = Elastisitas Harga

P_b = Presentase perubahan jumlah barang atau jasa yang diminta

P_h = Presentase perubahan harga

Angka elastisitas harga menunjukkan pola permintaan terhadap barang atau jasa tersebut dengan uraian:

1. Inelastis ($E_p < 1$)

Hal ini menunjukkan bahwa kenaikan harga dapat menyebabkan turunnya permintaan

2. Elastis ($E_p > 1$)

Permintaan dikatakan elastis apabila perubahan harga suatu barang menyebabkan perubahan permintaan yang besar.

3. Elastis Unitari ($E_p = 0$)

Hal ini menunjukkan bahwa kenaikan harga dapat menyebabkan turunnya permintaan dengan presentase yang sama.

4. Elastis Tak Terhingga ($E_p = \infty$)

Permintaan dikatakan elastis tak terhingga apabila perubahan harga sedikit saja menyebabkan perubahan permintaan tak terbilang besarnya.

5. Inelastis sempurna ($E_p = 0$)

Hal ini menunjukkan keadaan dimana harga suatu barang atau jasa tidak mempengaruhi jumlah permintaan akan barang atau jasa tersebut.

2.7.2. Elastisitas Silang (*Cross Elasticity*)

Elastisitas silang mengukur presentase perubahan permintaan suatu barang sebagai akibat dari perubahan harga barang lain sebesar satu persen.

Elastisitas silang dapat dinyatakan sebagai berikut:

$$E_c = \frac{P_{bx}}{P_{hy}} \dots \dots \dots (3)$$

Dimana:

E_c = Elastisitas Silang

P_{bx} = Presentase perubahan jumlah barang X yang diminta

P_{hy} = Presentase perubahan harga barang Y

Nilai E_c dapat menjelaskan hubungan antara barang X dan Y. apabila Nilai $E_c > 0$ maka X adalah substitusi barang Y. Kenaikan harga Y akan menyebabkan permintaan terhadap X meningkat karena turunnya harga relative X. Apabila nilai $E_c < 0$ menunjukkan bahwa X dan Y adalah barang komplementer dimana kenaikan harga Y dapat menurunkan permintaan terhadap X dan Y.

2.7.3. Elastisitas Pendapatan (*Income Elasticity*)

Elastisitas pendapatan merupakan presentase perubahan permintaan terhu barang atau jasa bila pendapatan berubah sebesar satu persen. Elastisitas pendapatan dapat dinyatakan sebagai berikut:



$$E_i = \frac{P_b}{P_p} \dots \dots \dots (4)$$

Dimana:

E_i = elastisitas pendapatan

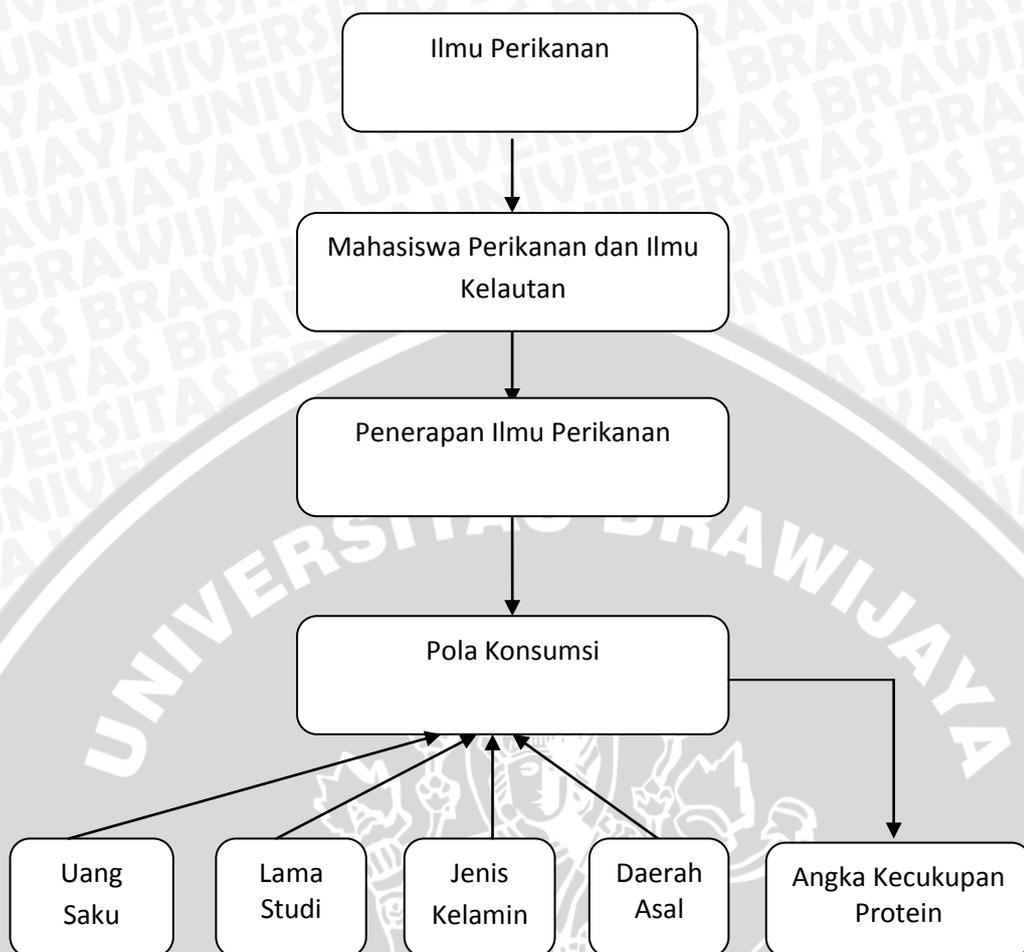
P_b = presentase perubahan jumlah barang yang diminta

P_h = presentase perubahan pendapatan

Apabila nilai $E_i > 0$ maka barang tersebut termasuk dalam kategori barang normal. Nilai E_i antara 0 sampai 1 menunjukkan bahwa barang tersebut adalah barang pokok dan nilai $E_i < 1$ menunjukkan bahwa barang tersebut termasuk kategori barang mewah (Rahardja dan Manurung, 2010).

2.8. Kerangka Pemikiran

Pola konsumsi dipengaruhi oleh banyak faktor dan tiap faktor-faktor tersebut saling terkait. Variabel yang digunakan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi pola konsumsi memang cukup banyak namun dalam penelitian ini hanya dibatasi pada beberapa variabel saja. Dalam penelitian ini peneliti mencoba mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya dalam mengkonsumsi ikan. Berdasarkan batasan teoritik serta rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya maka kerangka pemikiran ini dapat digambarkan seperti berikut:



Gambar 2. Kerangka Pemikiran

BAB 3

METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian dengan judul “**Pola Konsumsi Ikan Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya**” dilaksanakan pada bulan Mei 2014 di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.

Pertimbangan pemilihan lokasi penelitian di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan karena mahasiswa di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan mendapatkan ilmu pengetahuan berbasis ikan berbeda dengan fakultas yang lain, kemudian adanya program gemar makan ikan yang dikeluarkan oleh pemerintah maka Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dipilih sebagai lokasi penelitian.

3.2. Populasi dan Sampel

3.2.1. Populasi

Populasi adalah kumpulan dari individu dengan kualitas serta ciri-ciri yang sudah ditetapkan. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Fakultas perikanan dan ilmu Kelautan (Nazir, 2005).

Populasi sasaran pada penelitian ini adalah mahasiswa Fakultas perikanan dan ilmu Kelautan mulai dari angkatan 2010,2011,2012 dan 2013 dengan jumlah total 4.246 mahasiswa.

3.2.2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono,2011). Teknik pengambilan sampel dari penelitian ini menggunakan *Proportianote Stratified Random Sampling* dimana populasi memiliki anggota atau unsur yang tidak homogen dan berstrata secara proporsional. Strata yang digunakan dalam penelitian ini adalah tahun angkatan

yaitu tahun angkatan 2010, 2011, 2012 dan 2013. Ukuran sampel yang digunakan dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan rumus Slovin.

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

dimana: n = ukuran sampel
N= ukuran populasi
d = galat pendugaan

berdasarkan rumus dengan pendugaan kesalahan sebesar 15% maka didapat sampel sebanyak

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

$$n = \frac{4246}{4246.(0,15)^2+1}$$

$$n = \frac{4246}{96,535}$$

$$n = 43,9$$

$$n = 44$$

Pengambilan sampel sebanyak 44 mahasiswa akan dilakukan dengan *Proportianote Stratified Random Sampling* sehingga jumlah sampel dalam setiap strata sesuai dengan jumlah populasi dalam strata tersebut. Penghitungan sampel dijelaskan pada Tabel 6.

Tabel 4. Perhitungan Jumlah Sampel per Strata

Tahun Angkatan	Jumlah Mahasiswa	Sampel
2010	641	$\frac{641}{4246} \times 44 = 6,64$ = 7
2011	974	$\frac{974}{4246} \times 44 = 10$ = 10
2012	1211	$\frac{1211}{4246} \times 44 = 12,5$ = 13
2013	1420	$\frac{1420}{4246} \times 44 = 14$ = 14
Total	4246	44

3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

3.3.1 Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan secara langsung oleh peneliti untuk menjawab masalah atau tujuan penelitian yang dilakukan dalam penelitian eksploratif, deskriptif maupun kausal dengan menggunakan metode pengumpulan data berupa survei ataupun observasi (Hermawan, 2005).

Jenis data primer yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

- 1) Konsumsi ikan responden selama satu bulan
- 2) Jenis kelamin responden
- 3) Daerah asal responden
- 4) Uang saku responden selama satu bulan
- 5) Tahun angkatan responden
- 6) Jenis ikan yang disukai responden
- 7) Olahan ikan yang disukai responden
- 8) Jenis dan jumlah makanan yang dikonsumsi selama 48 jam terakhir

3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung, didapatkan dari arsip atau dokumen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.

Jenis data sekunder yang diambil:

- 1) Keadaan umum lokasi penelitian
- 2) Kondisi geografis dan topografis lokasi penelitian.

3.3.3 Alat Pengumpulan Data

Teknik pengambilan data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Kuisisioner

Kuisisioner adalah salah satu alat untuk mengumpulkan data dengan mengajukan daftar pertanyaan. Pertanyaan – pertanyaan tersebut cukup terperinci dan lengkap (Nazir,2005). Dalam penelitian ini kuisisioner yang diberikan dibagi menjadi 4 bagian. Bagian pertama adalah mengenai identitas responden yang mencakup pertanyaan mengenai nama responden dan tahun angkatan. Bagian kedua mengenai gambaran pola konsumsi yang mencakup pertanyaan tentang frekuensi responden dalam mengkonsumsi ikan selama seminggu, alasan responden dalam mengkonsumsi ikan, jenis ikan yang disukai responden dan jenis masakan yang disukai responden. Bagian yang ketiga mengenai faktor dominan yang mempengaruhi pola konsumsi responden yang mencakup pertanyaan tentang jenis kelamin, daerah asal, jumlah uang saku dan jumlah semester yang sudah ditempuh oleh responden. Bagian yang terakhir atau bagian yang keempat, responden menuliskan menu makanan selama 24 jam terakhir yang akan digunakan untuk perhitungan nilai Angka Kecukupan Protein.

2. Studi Pustaka

Studi pustaka ialah serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian. Ciri utama studi pustaka ialah peneliti berhadapan langsung dengan teks atau data angka dan bukan dengan pengetahuan langsung dari lapangan. Ciri yang kedua yaitu peneliti hanya berhadapan langsung dengan bahan sumber yang sudah tersedia di perpustakaan (Zed, 2008).

Tinjauan pustaka merupakan pengkajian teori yang dipergunakan untuk pemecahan masalah penelitian ilmiah. Tinjauan pustaka bukan merupakan kumpulan teori, tetapi *review* (tinjauan) dari beberapa teori dari beberapa sumber maupun penelitian terdahulu yang relevan. Manfaat dari tinjauan pustaka adalah belajar dari orang lain yang telah melakukan dan mengetahui posisi penelitian

yang dilakukan apakah bersifat lanjutan, menguji penelitian orang lain, memperbaiki, mengulang atau menjiplak (Dwiastuti,2012).

3.4. Metode Analisis Data

3.4.1. Analisis Deskriptif Kualitatif

Metode deskriptif merupakan 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 antarfenomena yang diselidiki (Nazir,2005). Analisis deskriptif digunakan dalam penelitian ini untuk menjawab tujuan yang berkaitan dengan: karakteristik responden, menu makan responden dalam 48 jam terakhir, jenis ikan dan masakan yang disukai responden, alasan dan kendala dalam mengkonsumsi ikan serta keadaan umum lokasi penelitian.

3.4.2. Analisis Deskriptif Kuantitatif

Adalah analisis yang menginterpretasikan data-data melalui angka sehingga mempermudah dalam pengolahan data mentahnya. Untuk keperluan analisis, setelah penulis mengumpulkan dan mengolah data yang berasal dari kuisisioner yang berisikan pertanyaan-pertanyaan berstruktur. Kelebihan dari kuisisioner ini adalah pemberian batasan jawaban dengan memberikan beberapa alternatif kepada responden, penulis mengolah data dengan menggunakan analisis regresi linier berganda (Nazir,2005). Analisis kuantitatif digunakan dalam penelitian ini untuk menjawab tujuan yang berkaitan dengan variabel bebas dan terikat yang digunakan dalam penelitian ini.

a) Spesifikasi Model

Analisis regresi linier berganda adalah hubungan secara linier antara dua atau lebih variabel independen (X_1, X_2, \dots, X_n) dengan variabel dependen (Y). Analisis ini untuk mengetahui arah hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen berhubungan positif maupun negatif dan untuk memprediksi nilai dari variabel dependen apabila nilai variabel independen mengalami kenaikan atau penurunan. Persamaan regresi linier berganda adalah sebagai berikut:

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + e \dots \dots \dots (5)$$

Dimana:

Y = Frekuensi Konsumsi

X_1 = uang saku

X_2 = Tingkat pengetahuan

X_3 = jenis kelamin

X_4 = daerah asal

b = koefisien variabel bebas

Variabel- variabel yang digunakan dalam penelitian diambil dari beberapa penelitian terdahulu dan buku literatur dan definisi operasional dari variabel-variabel tersebut adalah;

1. Tingkat Konsumsi ikan (Y) adalah frekuensi konsumsi ikan dan produk olahannya yang dilakukan oleh mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Variabel ini diukur dalam satuan jumlah konsumsi ikan per bulan.
2. Uang saku (X_1) adalah jumlah uang yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup dalam satu bulan. Variabel ini diukur dalam satuan rupiah per bulan.
3. Tingkat pengetahuan (X_2) adalah jumlah semester yang sudah ditempuh di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas

Brawijaya. Semakin banyak jumlah semester yang ditempuh menunjukkan semakin tinggi tingkat pengetahuannya.

4. Jenis kelamin (X_3) adalah jenis kelamin responden. Variabel ini diukur dengan menggunakan variabel dummy atau pemberian kode. Adapun kode yang digunakan adalah;

0 : perempuan

1 : laki-laki

5. Daerah Asal (X_4) adalah wilayah asal responden. Variabel ini diukur dengan menggunakan variabel dummy atau pemberian kode. Adapun kode yang digunakan adalah;

0 : daerah non pesisir

1 : daerah pesisir

b) Estimasi Model

Model estimasi yang digunakan untuk membentuk persamaan regresi dalam penelitian ini adalah metode *ordinary least square* (OLS). Untuk mengetahui hubungan antar variabel perlu dilakukan beberapa uji yaitu:

1. Koefisien Determinasi (R^2)

Koefisien determinasi digunakan untuk mengukur seberapa jauh kemampuan model dalam menerangkan variasi variabel dependen.

Nilai koefisien determinasi antara nol dan satu. Nilai R^2 yang kecil menunjukkan bahwa kemampuan variabel independen dalam menjelaskan variabel dependen amat terbatas. Apabila nilai R^2 mendekati satu, berarti variabel independen memberikan hampir semua informasi yang dibutuhkan untuk memprediksi variasi variabel dependen (Ghozali,2011).

Menurut Gujarati (1996) R^2 memiliki dua sifat yaitu:

- a. R^2 merupakan besaran non negatif

b. Batasnya adalah $0 \leq r^2 \leq 1$

Bila nilai r^2 bernilai 1, berarti variabel bebas dan variabel tidak bebas memiliki kecocokan yang sempurna. Sedangkan bila r^2 bernilai nol, berarti tidak ada hubungan antara variabel tak bebas dengan variabel yang menjelaskan.

2. Uji Asumsi *Ordinary Least Square*

Beberapa uji asumsi harus dilakukan supaya estimasi regresi menjadi BLUE (*Best Linear Unbiased Estimator*), uji asumsi tersebut terdiri dari:

a. Multikolinearitas

Menurut Ghozali (2011), multikolinearitas adalah kondisi dimana terdapat korelasi yang tinggi diantara variabel bebas. Yang dapat mengakibatkan sulitnya mendapatkan koefisien dengan *standard error* yang kecil. Adanya multikolinearitas dapat dideteksi dengan beberapa cara dibawah ini;

1. Nilai R^2 tinggi tetapi hanya sedikit nilai t ratio yang signifikan.
2. *Auxiliary Regression* atau meregresi setiap variabel bebas dengan variabel bebas lainnya dan menghitung nilai R^2 . Cara ini dilakukan untuk mengetahui variabel bebas mana yang saling berkorelasi.
3. Dilihat dari nilai *Tolerance* dan *variance inflation factor* (VIF). *Tolerance* yang rendah sama dengan nilai VIF yang tinggi karena $VIF = 1/tolerance$. Nilai cutoff yang umum dipakai untuk menunjukkan adanya multikolinearitas adalah *tolerance* $< 0,10$ atau sama dengan $VIF > 10$

b. Heterokedastisitas

Uji ini dilakukan untuk mengetahui varian yang berbeda dalam model regresi karena di dalam model regresi asumsi yang dibutuhkan adalah homokedastisitas atau sebaran varian yang sama. Cara yang digunakan untuk melihat ada tidaknya heterokedastisitas adalah dengan menggunakan uji glejser. Gejala heterokedastisitas dapat dilihat dari nilai signifikan yang berada di dalam tabel *coefficients* apabila nilainya $> 0,05$ maka tidak ada gejala heterokedastisitas (Ghozali,2011).

c. Uji Normalitas

Uji normalitas bertujuan untuk menguji apakah dalam model regresi variabel pengganggu atau *residual* mempunyai distribusi normal. Cara yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji Kolmogorov-Smirnov, yaitu dengan melihat nilai *Asymp.Sig*, apabila nilainya $. 0,05$ dapat dikatakan bahwa data tersebut terdistribusi dengan normal (Ghozali,2011).

3. Uji Hipotesis

Teori pengujian hipotesis berkenaan dengan pengembangan aturan atau prosedur untuk memutuskan menerima atau menolak hipotesis (Gujarati, 1996).

Uji hipotesis terdiri dari:

1. Uji F

Uji statistik F menunjukkan apakah semua variabel independen yang dimasukkan ke dalam model berpengaruh secara bersama-sama atau simultan terhadap variabel dependen. Koefisien determinasi dan nilai F berhubungan dengan erat. Semakin besar nilai R^2 maka semakin besar pula nilai F. Namun jika nilai $R^2 = 1$, maka F menjadi tak terhingga. Jadi dapat disimpulkan uji F yang mengukur signifikansi

secara keseluruhan dari garis regresi dapat digunakan untuk menguji signifikansi dari R^2 . Atau dengan kata lain pengujian F statistik sama dengan pengujian terhadap nilai R^2 sama dengan nol (Ghozali,2011).

- a. Apabila $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka H_0 ditolak yang berarti semua variabel bebas secara bersama-sama berpengaruh secara nyata pada variabel terikat
- b. Apabila $F_{hitung} < F_{tabel}$ maka H_0 diterima yang berarti semua variabel bebas tidak berpengaruh nyata pada variabel terikat.

2. Uji t

Uji statistik t menunjukkan seberapa jauh pengaruh satu variabel independen terhadap variabel dependen dengan menganggap variabel independen lainnya konstan (Ghozali,2011).

- a. Apabila $t_{hitung} < t_{tabel}$ maka H_0 diterima yang artinya variabel bebas tidak berpengaruh nyata terhadap variabel terikat
- b. Apabila $t_{hitung} > t_{tabel}$ maka H_0 ditolak yang artinya variabel bebas berpengaruh nyata terhadap variabel terikat.

3.4.3. Angka Kecukupan Protein

Menurut Supriasa dalam Purwanti (2010), nilai Angka Kecukupan Protein dihitung berdasarkan jumlah protein dari masing-masing kelompok makanan dengan menggunakan Daftar Konsumsi Bahan Makanan. Cara menaksir AKP adalah sebagai berikut:

$$AKP = \sum \text{protein masing - masing kelompok bahan makanan}$$

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Kota Malang berada di tengah-tengah wilayah kabupaten Malang yang secara astronomis terletak $112,06^{\circ}$ - $112,07^{\circ}$ Bujur Timur dan $7,06^{\circ}$ - $8,02^{\circ}$ Lintang Selatan dan berada pada ketinggian 440 – 667 meter di atas permukaan laut. Luas wilayah kota Malang sebesar 110.06 km² dan terbagi dalam lima kecamatan yaitu kecamatan Kedungkandang, Sukun, Klojen, Blimbing dan Lowokwaru. Kota Malang memiliki keistimewaan dengan dikelilingi oleh beberapa gunung yaitu Gunung Arjuno di sebelah utara, Gunung Semeru di sebelah timur, Gunung Kawi dan Panderman di sebelah barat dan Gunung Kelud di sebelah selatan. Sehingga suhu udara cukup sejuk dengan nilai rata-rata berkisar antara $22,7^{\circ}$ C - $25,1^{\circ}$ C. Untuk iklim, curah hujan yang relative tinggi terjadi pada bulan Februari, November dan Desember dan relative rendah pada bulan Juni dan September. Batas – batas wilayah kota Malang adalah:

- Sebelah Utara : Kec. Singosari dan Kec. Karangploso Kabupaten Malang
- Sebelah Timur : Kec. Pakis dan Kec. Tumpang Kabupaten Malang
- Sebelah Selatan : Kec. Tajinan dan Kecamatan Pakisaji Kabupaten Malang
- Sebelah Barat : Kec. Wagir dan Kec. Dau Kabupaten Malang

Berdasarkan sensus penduduk 2010, jumlah penduduk kota Malang sebanyak 820.243 jiwa dengan penduduk laki-laki sebanyak 405.553 jiwa dan penduduk perempuan sebanyak 415.690 jiwa. Pada periode tahun 2000 – 2012 rata-rata laju pertumbuhan penduduk setiap tahunnya adalah 0,80% (BPS,2014).

4.1.1. Kondisi Perikanan Kota Malang

Selain dikelilingi oleh pegunungan, Malang memiliki panjang pantai sebesar 104 Kilometer dengan penghasilan sebanyak ribuan ton ikan per

tahunnya. Hasil panen ikan yang didapat setiap tahunnya diikuti oleh peningkatan konsumsi ikan perkapita yang semula sebesar 19,10 Kg pada tahun 2012 dan sebesar 20,92 Kg per kapita pada tahun 2013. Meskipun masih berada dibawah angka per kapita per tahun secara nasional, setiap tahunnya dalam kurun waktu dua waktu terakhir Kota Malang mengalami peningkatan konsumsi ikan (Nugroho, 2014).

Kota Malang memiliki potensi budaya ikan yang cukup besar dengan jumlah kolam sebanyak 502 unit dengan ukuran luas kolam rata-rata 14,6 m² yang meliputi kolam nila, lele dan tombro dan jumlah karamba sebanyak 56 unit dengan luas rata-rata 22 m². Jumlah pembudidaya di kota Malang adalah 336 orang yang terdiri dari 296 orang pembudidaya kolam dan 40 orang pembudidaya karamba. Kesimpulan dari kondisi tersebut bahwa Malang telah memanfaatkan potensi lahan sebesar 55% dengan luas 4.5906 Ha dari potensi sebesar 8.774 Ha. Lele dan nila menjadi jenis komoditi budidaya utama dengan tingkat produktivitas kolam 20 kg/m² dan karamba sebesar 30Kg/m² (Malang kota, 2013).

4.2. Gambaran Umum Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya

4.2.1. Sejarah Berdirinya Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan merupakan salah satu fakultas di Universitas Brawijaya yang resmi berdiri pada Tahun 1982. Sejak 7 Juli 1996 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan ditetapkan memiliki satu jurusan dan 5 program studi dengan jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan dan program studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Teknologi Hasil Perikanan, Sosial Ekonomi Perikanan, Budidaya Perairan dan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Namun pada Tahun 2006 program studi Pemanfaatan Sumberdaya

Perikanan dibentuk menjadi jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Dan Kelautan, pada tahun 2008 juga dibentuk jurusan baru yaitu Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan. Sehingga sampai hari ini fakultas ini memiliki 3 jurusan dengan 6 program studi sebagai berikut:

1. Jurusan : Manajemen Sumberdaya Perairan
Program Studi : a. Manajemen Sumberdaya Perairan
b. Teknologi Hasil Perikanan
c. Budidaya Perairan
2. Jurusan : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan dan Kelautan
Program Studi : a. Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
b. Ilmu Kelautan
3. Jurusan : Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Agrobisnis Perikanan

4.2.2. Visi dan Misi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

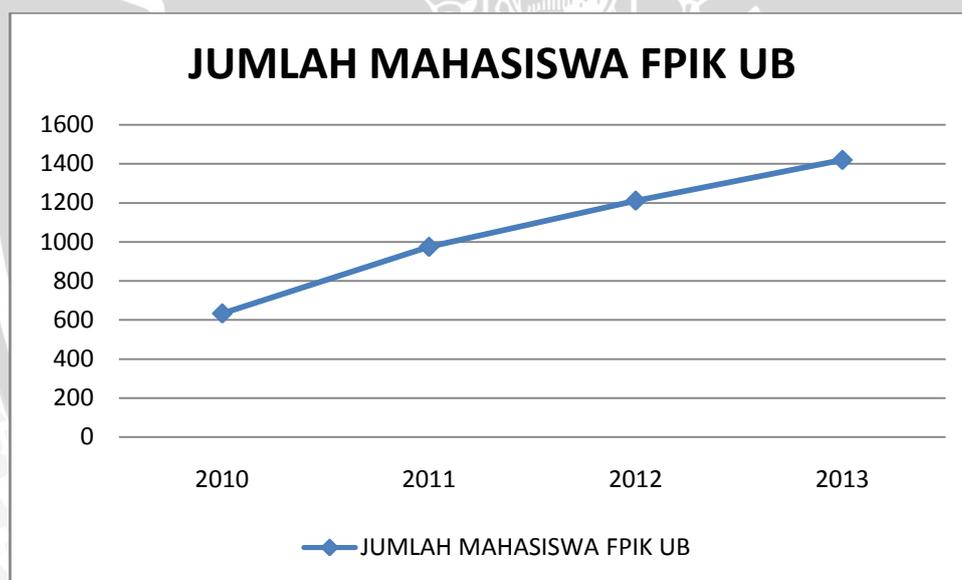
Berdasarkan FPIK (2014), Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan memiliki visi untuk menjadi lembaga pendidikan tinggi unggul yang berstandar internasional dengan menerapkan *fisheries and marine entrepreneurial strategy* dan mampu berperan aktif dalam pembangunan bangsa melalui proses penyelarasan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Dengan misi sebagai berikut:

1. Menyelenggarakan proses pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang berbasis *entrepreneurship* agar menghasilkan lulusan yang berkemampuan akademik, berstandar internasional dan berkepribadian dalam perkembangan IPTEK di bidang perikanan dan kelautan

2. Melakukan pengembangan IPTEK di bidang perikanan dan kelautan dalam pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya perikanan yang produktif dan berwawasan lingkungan yang berkelanjutan
3. Mengimplementasikan IPTEK di bidang perikanan dan kelautan dalam rangka meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat

4.2.3. Jumlah Mahasiswa

Jumlah mahasiswa di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK) untuk tahun angkatan 2010 hingga 2013 mengalami peningkatan. Jumlah mahasiswa terbanyak berasal dari angkatan 2013 dan yang paling sedikit adalah angkatan 2010. Jumlah mahasiswa FPIK UB dijelaskan pada Gambar 3.



Gambar 3. Jumlah Mahasiswa FPIK UB

4.3. Karakteristik Responden

Karakteristik mahasiswa Perikanan dan Ilmu Kelautan yang diteliti yaitu uang saku setiap bulan, semester yang sedang ditempuh dan daerah asal.

4.3.1. Uang Saku

Uang saku yang diterima oleh responden dalam penelitian ini berkisar antara Rp 350.000 sampai Rp 1.500.000. Sebagian besar responden mendapatkan uang saku setiap bulan antara Rp 750.000 – Rp 1.000.000 . Rata-rata uang saku yang diterima oleh responden adalah sebesar Rp 857.954. Berdasarkan tabel responden pada Lampiran 2, dapat diketahui bahwa kenaikan uang saku juga diikuti oleh kenaikan konsumsi ikan. Hal ini sesuai dengan Pracoyo (2004) yang menyatakan bahwa konsumsi dan pendapatan memiliki hubungan yang positif yang artinya jika pendapatan semakin besar maka konsumsi akan semakin banyak. Sebaran responden berdasarkan uang saku disajikan pada Tabel 5.

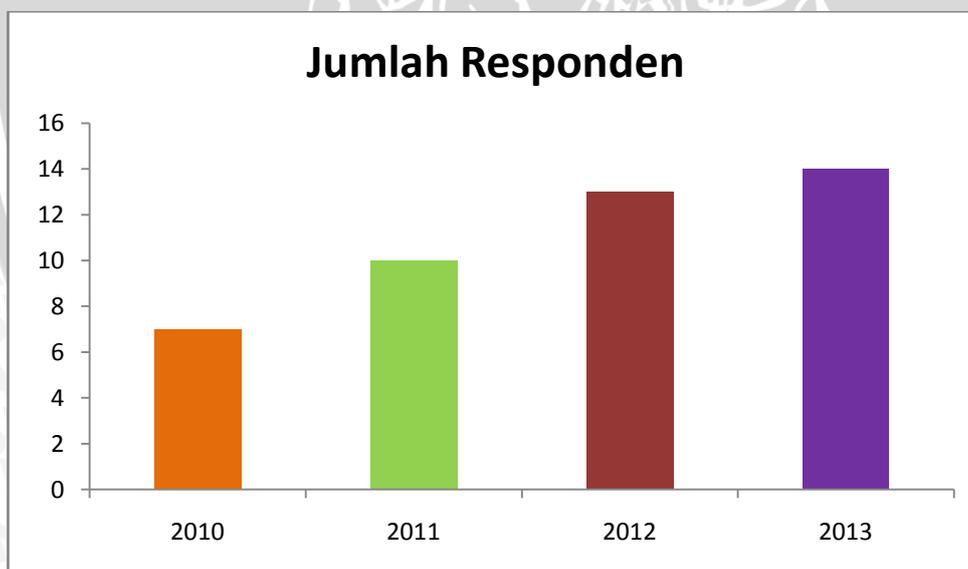
Tabel 5. Sebaran Responden Berdasarkan Uang Saku (Rp/bulan)

Uang Saku (Rp/bulan)	Jumlah Responden	Presentase
< Rp 500.000	6	13,6 %
Rp 501.000 – Rp 700.000	10	22,7 %
Rp 701.000 – Rp 1.000.000	21	47,7 %
> Rp 1.000.000	7	16 %
Total	44	100 %

4.3.2. Tingkat Pengetahuan

Tingkat pengetahuan dalam penelitian ini diukur menggunakan banyaknya semester yang telah ditempuh oleh responden. Semakin banyak semester yang telah ditempuh menunjukkan tingkat pengetahuan yang lebih tinggi. Responden yang diteliti dalam penelitian ini berasal dari 4 tahun angkatan yang berbeda yaitu angkatan 2010 yang sedang menempuh semester 8.

Angkatan 2011 yang sedang menempuh semester 6 . Sedangkan yang sedang menempuh semester 4 atau angkatan 2012 dan yang sedang menempuh semester 2 atau angkatan 2013. Jumlah responden terbanyak dari empat angkatan yang teliti adalah mahasiswa pada semester 2, dan jumlah responden terkecil adalah mahasiswa pada semester 8. Hal ini disebabkan karena adanya jumlah peningkatan penerimaan mahasiswa pada tiap tahunnya, sehingga jumlah responden yang diteliti pada tiap angkatan berbeda-beda pula. Semester yang ditempuh menjadi karakteristik responden yang diteliti karena dapat menggambarkan perbedaan pengetahuan akibat pertambahan ilmu yang diperoleh dari setiap mata kuliah. Hal ini didukung oleh hasil penelitian yang dilakukan oleh Maulana dkk (2008) yang menyatakan bahwa pengetahuan gizi mempengaruhi sikap dan perilaku seseorang dalam memilih makanan. Sebaran responden berdasarkan semester yang sedang ditempuh disajikan di Gambar 4.



Gambar 4. Sebaran Responden Berdasarkan Tingkat Pengetahuan

4.3.3. Daerah Asal Mahasiswa FPIK UB

Daerah asal yang dimaksud dalam penelitian ini dikelompokkan menjadi 2 lokasi yaitu daerah pesisir dan daerah non pesisir. Sebagian besar responden

dalam penelitian ini berasal dari daerah non pesisir. Hal yang mendasari daerah asal menjadi karakteristik responden yang diteliti karena daerah asal dapat membentuk kebiasaan hidup seseorang. Menurut Khumaidi (1989), daerah tempat tinggal dapat mempengaruhi pola makan seseorang karena sangat berkaitan dengan potensi yang dimiliki oleh daerah tersebut. Pernyataan tersebut didukung oleh hasil penelitian yang dilakukan Mudjiyanto dkk (1993) yang menyatakan bahwa terdapat perbedaan pola konsumsi di daerah tinggal yang memiliki perbedaan kondisi. Sebaran responden berdasarkan daerah asal disajikan dalam Tabel 6.

Tabel 6. Sebaran Responden Berdasarkan Daerah Asal

Daerah Asal	Jumlah Responden	Presentase (%)
Daerah Pesisir	12	27,2
Daerah non pesisir	32	72,8
Total	98	100

4.3.4. Jenis Kelamin Mahasiswa FPIK UB

Jenis kelamin menjadi salah satu karakteristik responden yang diamati karena adanya perbedaan mengkonsumsi antara pria dan wanita. Perbedaan mengkonsumsi berdasarkan jenis kelamin juga dijelaskan oleh Hoyer dan MacInnis dalam Priandono (2014), secara khusus terdapat perbedaan makna pria dan wanita dalam hal melihat symbol produk. Bagi pria produk bermakna khusus bagi mereka ketika mampu melambangkan aktivitas dan prestasi fisik dan ketika mereka memiliki fitur instrumental dan fungsional. Di sisi lain, wanita sering menghargai symbol-simbol identitas dan produk yang melambangkan keterkaitan mereka dengan orang lain. Sebaran responden berdasarkan jenis kelamin disajikan dalam Tabel 7.

Tabel 7. Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

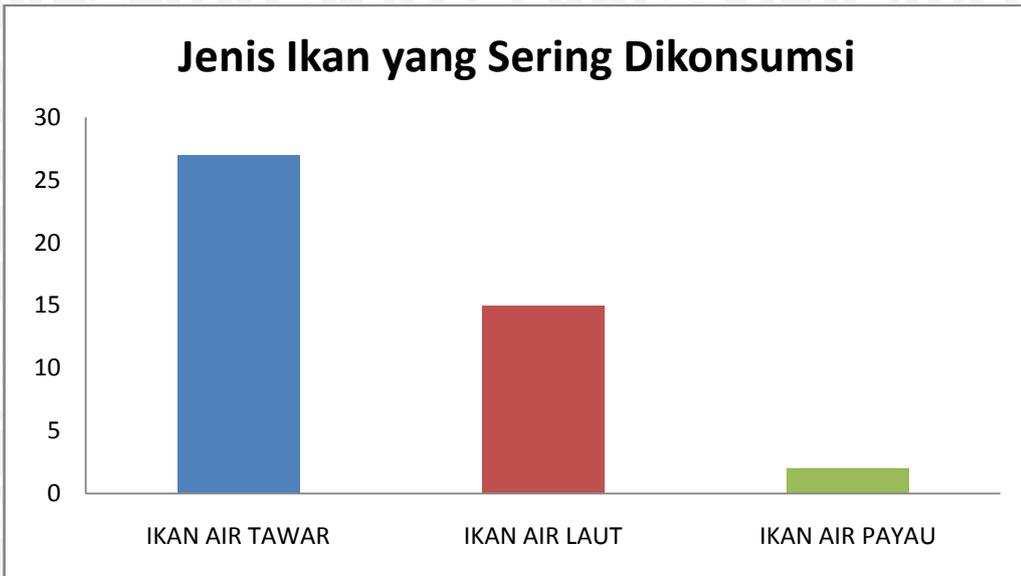
Jenis Kelamin	Junlah	Presentase (%)
Pria	23	52,3
Wanita	21	47,7
Jumlah	44	100

4.4. Gambaran Pola Konsumsi Mahasiswa FPIK UB

Gambaran pola konsumsi mahasiswa FPIK UB dalam penelitian ini diamati melalui jenis ikan yang dikonsumsi, jenis masakan yang disukai, makanan pengganti ikan, frekuensi mengkonsumsi per minggu, alasan mengkonsumsi ikan serta kendala yang dialami saat tidak mengkonsumsi ikan.

4.4.1. Jenis Ikan Yang Dikonsumsi

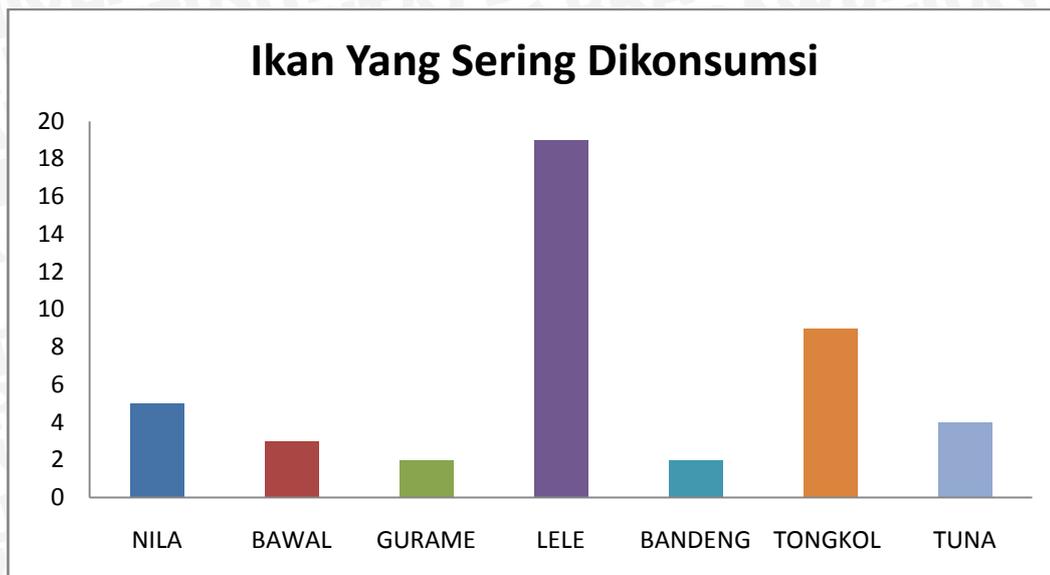
Data pada Tabel 8 memberikan informasi mengenai jenis ikan yang sering dikonsumsi oleh mahasiswa FPIK UB. Ikan air tawar adalah jenis ikan yang sering dikonsumsi oleh responden. Ikan air tawar menjadi pilihan responden karena ketersediannya yang mudah didapat. Hal ini dibuktikan dengan sebagian besar penjual makanan di area kampus menyediakan lebih banyak menu makanan ikan air tawar dibanding ikan air laut. Selain itu, kondisi perikanan kota Malang yang memiliki 296 pembudidaya kolam dengan ukuran rata-rata kolam 14,6 m² yang memiliki tingkat produktivitas 20 Kg/m² dapat menjadi alasan banyaknya ketersediaan ikan air tawar di kota Malang sehingga menjadi ikan yang sering dikonsumsi dibandingkan ikan laut (Malang kota, 2013).



Gambar 5. Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Ikan Yang Sering Dikonsumsi

Ragam ikan yang sering dikonsumsi oleh mahasiswa FPIK UB dalam penelitian ini cukup beraneka, dari Tabel 9 dapat kita ketahui bahwa ikan yang paling sering dikonsumsi oleh mahasiswa FPIK UB adalah lele dan yang paling jarang dikonsumsi adalah bandeng dan gurame. Lele menjadi ikan yang paling sering dikonsumsi karena paling mudah didapatkan karena banyak ketersediaannya. Lele merupakan komoditas utama perikanan di kota Malang selain ikan nila. Selain itu, wilayah kota Malang yang cukup dekat dengan kabupaten Tulungagung dapat menjadi alasan karena Tulungagung merupakan sentra budidaya lele terbesar di Jawa Timur (Malang kota, 2013).

Melimpahnya ketersediaan ikan lele dibuktikan dengan banyaknya penjual makanan di sekitar area kampus yang menyediakan ikan ini setiap harinya. Namun kondisi mahasiswa yang sebagian besar lebih memilih membeli makanan matang dibandingkan harus mengolahnya terlebih dahulu membuat mahasiswa bergantung terhadap jenis ikan yang disediakan oleh penjual. Sehingga kondisi ini dapat memicu timbulnya kebosanan dalam mengonsumsi ikan.



Gambar 6. Sebaran Responden Berdasarkan Ikan Yang Sering Dikonsumsi

4.4.2. Jenis Masakan Yang Disukai

Jenis masakan juga mempengaruhi mahasiswa FPIK UB dalam mengkonsumsi ikan. Jenis masakan yang disukai juga berbeda-beda. Jenis masakan ikan yang biasanya dijual yaitu digoreng, dibakar dan dimasak kuah (digulai, disayur, dll). Berdasarkan Tabel 8, dapat diketahui bahwa mahasiswa FPIK UB paling menyukai ikan bakar dibandingkan dengan ikan goreng dan ikan masak kuah.

Tabel 8. Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Masakan Yang Disukai

Jenis Masakan	Jumlah Responden	Presentase (%)
Ikan Goreng	14	32
Ikan Bakar	21	48
Ikan Masak Kuah	9	20
Total	44	100

Berdasarkan kandungan gizinya, beberapa jenis ikan memiliki presentase lemak lebih besar ketika di bakar dibanding ikan goreng dalam porsi yang sama.

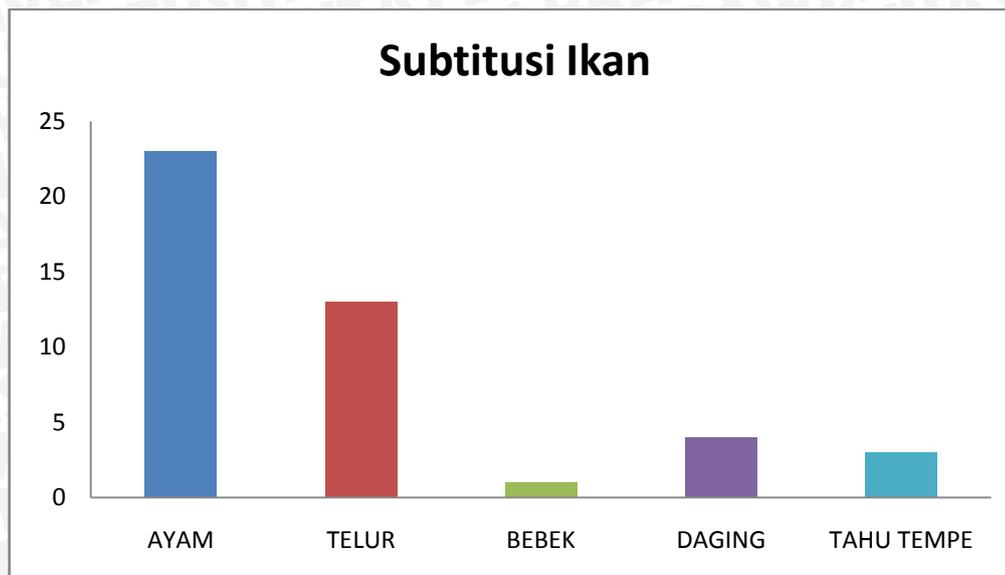
Contohnya adalah Lele, ikan lele goreng mengandung 56% lemak sedangkan ikan lele bakar sebesar 59% (Fatsecret, 2014).

Menurut Silalahi (2006), selain sebagai komponen utama makanan yang dapat menyumbangkan energi sebanyak 30% dari total energi yang diperlukan tubuh, lemak dapat memberikan cita rasa dan aroma yang spesifik pada makanan dan sulit digantikan oleh komponen pangan lainnya. Pernyataan ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Yuliana *dkk* (2013) yang menghasilkan kesimpulan bahwa kadar lemak yang disubstitusi hati ayam broiler berpengaruh terhadap cita rasa *nugget* ayam.

Sehingga alasan ikan bakar lebih disukai daripada ikan goreng adalah cita rasa yang lebih enak yang dimiliki oleh ikan bakar. Hal tersebut terjadi karena ikan bakar memiliki presentase lemak yang lebih tinggi dibandingkan ikan goreng

4.4.3. Substitusi Ikan

Mahasiswa FPIK UB tidak selalu mengkonsumsi ikan dan ketika hal tersebut terjadi mereka memilih makanan lain sebagai pengganti ikan. Sebagian besar responden memilih ayam sebagai pengganti ikan, dan bebek adalah makanan pengganti ikan dengan jumlah responden paling sedikit. Harga bebek yang mahal dapat menjadi alasan terjadinya hal tersebut. Sebaran responden berdasarkan makanan pengganti ikan disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Sebaran Responden Berdasarkan Subtitusi Ikan

Ketersediaan ayam di kota Malang dapat dikatakan melimpah sehingga dapat ditemukan hampir di semua jenis penjual makanan berdasarkan BPS (2012), populasi ayam pedaging di kota Malang tersedia sebanyak 140.000 ekor. Sedangkan ketersediaan ayam di kabupaten Malang sebanyak 3.648.864 ekor per tahunnya. Ketersediaan yang melimpah inilah yang menyebabkan ayam menjadi salah satu barang substitusi ikan. Hasil ini sesuai dengan Case and Fair (2007) yang menyatakan bahwa ada hubungan antara ketersediaan barang substitusi dengan permintaan. Semakin banyaknya ketersediaan barang substitusi semakin elastis permintaan akan barang lain. Sehingga perubahan harga bisa merubah permintaan akan barang tersebut.

4.4.4. Alasan Mengonsumsi Ikan

Tabel 9 memberikan informasi alasan mengonsumsi ikan pada mahasiswa FPIK UB karena ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Hal ini membuktikan bahwa mahasiswa FPIK UB memahami bahwa ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi yang diperlukan oleh tubuh.

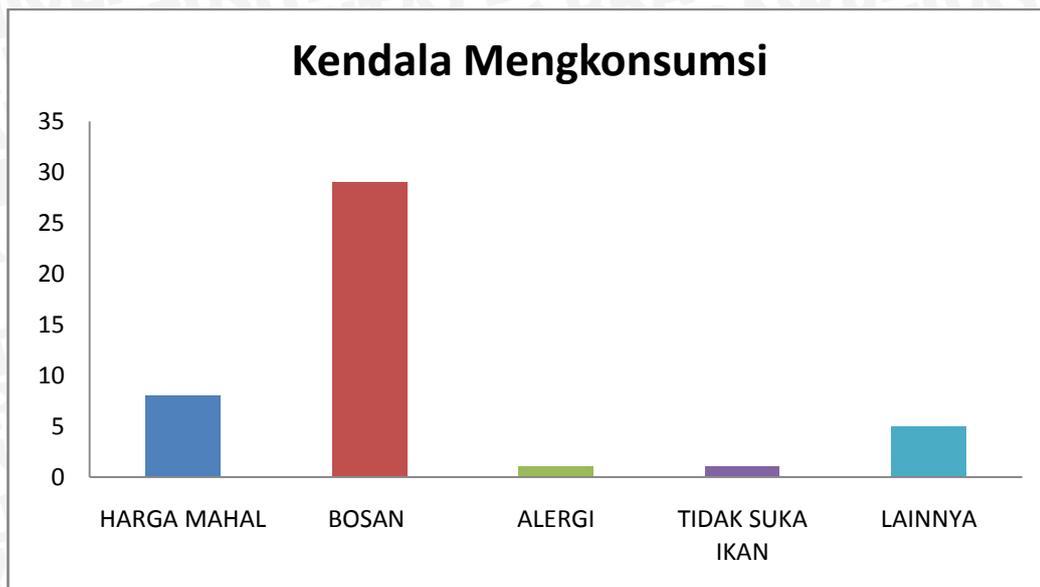
Tabel 9. Sebaran Responden Berdasarkan Alasan Mengkonsumsi Ikan

Alasan	Jumlah	Presentase (%)
Rasa Enak	7	16
Harga Terjangkau	1	2
Mudah Didapatkan	3	7
Kandungan Gizi Yang Tinggi	33	75
Total	44	100

Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa mahasiswa FPIK UB memiliki pengetahuan akan gizi ikan. Hardiboto dan Waluyo (2006) menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dan pola makan. Pengetahuan yang dimiliki akan menimbulkan kesadaran akan pengaruh besar makanan terhadap kesehatan dan penampilan tubuh. Pernyataan tersebut berbeda dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Iqbal *dkk* (2013) yang menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan gizi yang baik tidak menjamin untuk membentuk pola makan yang baik.

4.4.5. Kendala dalam Mengkonsumsi Ikan

Kegiatan mengonsumsi ikan yang dilakukan oleh mahasiswa FPIK UB dapat mengalami beberapa kendala. Kendala yang paling sering dialami adalah responden bosan dengan jenis ikan yang dijual. Di sekeliling area kampus ketersediaan ikan cukup banyak namun sebagian besar ikan yang dijual adalah ikan air tawar dengan jenis ikan tertentu saja seperti lele, nila dan mujair. Ketersediaan ikan air tawar di kota Malang dapat dikatakan melimpah karena potensi perikanan utama yang dimiliki oleh kota Malang adalah perikanan budidaya. Jumlah kolam yang berada di kota Malang adalah sebanyak 502 unit dan karamba sebanyak 56 unit dengan tingkat produktivitas kolam 20 kg/m² dan 30 kg/m² untuk karamba (Dinas Pertanian, 2013). Sebaran responden berdasarkan kendala dalam mengonsumsi ikan disajikan pada Gambar 8



Gambar 8. Sebaran Responden Berdasarkan Kendala Dalam Mengkonsumsi Ikan

Kendala rasa bosan yang dialami oleh mahasiswa FPIK UB dalam mengonsumsi ikan dapat disebabkan oleh kurangnya keanekaragaman produk yang disediakan oleh penjual. Sedangkan menurut Royan (2007) diversifikasi atau keragaman produk adalah salah satu upaya yang dapat dilakukan perusahaan agar konsumen memiliki alternatif dalam memilih produk dan produsen menang dalam bersaing dengan tidak membiarkan konsumen menjadi bosan. Pernyataan tersebut dibuktikan oleh hasil penelitian yang dilakukan oleh Gautama (2013) yang menyimpulkan apabila keragaman produk meningkat maka keputusan pembelian semakin meningkat. Dari pembahasan tersebut dapat diketahui bahwa diversifikasi produk dapat menguntungkan kedua belah pihak yaitu produsen dan konsumen.

4.5. Analisis Pola Konsumsi Ikan

4.5.1. Model Persamaan Pola Konsumsi

Faktor-faktor yang diduga mempengaruhi pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB diolah menggunakan analisis regresi dengan model fungsi regresi

berganda. Analisis dalam penelitian ini menggunakan software statistik.

Pengolahan data menghasilkan koefisien penduga yang tertera pada Tabel 10

Tabel 10. Koefisien Penduga Pola Konsumsi Ikan

Variable	Notasi	Nilai koefisien	t hitung	Signifikan
Konstanta	a	6,060	5,201	0,000
Uang saku (Rp/minggu)	X1	4.990	4,451	0,000*
Semester yang ditempuh (semester)	X2	-0,326	-2,025	0,050**
Jenis kelamin (<i>Dummy</i>)	X3	0,773	1,217	0,231
Daerah asal(<i>Dummy</i>)	X4	0,256	0,325	0,747
F hitung			6,765	
R ²			0,410	

Keterangan : *: $\alpha=0,01$
 **: $\alpha = 0,05$

Berdasarkan data pada Tabel 9, didapatkan persamaan model pola konsumsi sebagai berikut:

$$Y = 6,060 + 4,990X_1 - 0,326X_2 + 0,773X_3 + 0,256X_4 + e \dots \dots \dots (6)$$

Berdasarkan uji simultan dihasilkan bahwa uang saku, tingkat pengetahuan, jenis kelamin dan daerah asal secara bersama-sama berpengaruh dengan signifikan pada pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB.

Besarnya pengaruh keempat variabel tersebut dapat diketahui melalui nilai *R square* sebesar 0,410. Ini menunjukkan bahwa sebesar 41% pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB dipengaruhi oleh uang saku, semester yang ditempuh, jenis kelamin dan daerah asal. Sebesar 59% pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak digunakan di dalam model.

4.5.2. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumsi

Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pola konsumsi ikan dalam penelitian ini adalah uang saku (Rp/Bulan), semester yang telah ditempuh, jenis kelamin dan daerah asal. Dan hasil yang didapatkan sebagai berikut



a. Uang Saku

Berdasarkan nilai signifikan yang diperoleh dan uji parsial yang dilakukan dinyatakan bahwa uang saku berpengaruh positif dan signifikan terhadap pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB dan hipotesis diterima dengan nilai koefisien sebesar 4,990. Ini berarti setiap kenaikan uang saku sebesar satu satuan akan meningkatkan pola konsumsi ikan sebanyak 4,990 atau 5 satuan pada setiap bulannya. Hasil ini penelitian ini sesuai dengan Pracoyo (2004) yang menyatakan bahwa konsumsi dan pendapatan memiliki hubungan yang positif yang artinya jika pendapatan semakin besar maka konsumsi akan semakin banyak. Hasil penelitian ini sama dengan hasil penelitian Danil (2013) dan Imtihani dan Noer (2013) bahwa uang saku atau pendapatan berpengaruh terhadap pola konsumsinya.

b. Tingkat Pengetahuan

Semester yang ditempuh merupakan ukuran yang digunakan untuk menunjukkan perbedaan pengetahuan gizi ikan pada setiap semesternya. Berdasarkan nilai signifikan dan uji parsial yang dilakukan dan nilai yang bernilai -0,326. Menyatakan bahwa tingkat pengetahuan berpengaruh negatif dan signifikan terhadap pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB. Hal ini menyatakan bahwa setiap kenaikan semester dalam setiap satuan akan menurunkan tingkat konsumsi ikan sebesar 0,326 satuan pada setiap bulannya. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Imtihani dan Noer (2013) bahwa pengetahuan akan gizi tidak berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan seseorang.

c. Jenis Kelamin

Nilai signifikan dan uji parsial yang dilakukan menyatakan bahwa jenis kelamin tidak berpengaruh secara nyata dan tidak signifikan terhadap pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB. Nilai koefisien untuk jenis kelamin adalah sebesar 0,773 yang berarti tingkat konsumsi ikan mahasiswa putra lebih besar

0,773 daripada mahasiswa putri. Mahasiswa putra memiliki tingkat konsumsi yang lebih tinggi karena kebutuhan energi yang dibutuhkan pria lebih besar daripada wanita. Hasil ini sesuai dengan Santrock (2003) yang menyatakan bahwa laki-laki memiliki kebutuhan energi yang lebih besar daripada perempuan. Namun hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Suci (2011) yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan tingkat konsumsi antara pria dan wanita.

d. Daerah asal

Nilai signifikan dan uji parsial menyatakan bahwa daerah asal tidak berpengaruh secara nyata dan tidak signifikan terhadap pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB. Nilai koefisien daerah asal adalah sebesar 0,256 yang berarti mahasiswa yang berasal dari daerah pesisir memiliki tingkat konsumsi lebih tinggi sebesar 0,256 daripada mahasiswa yang berasal dari daerah non pesisir. Hasil ini sesuai dengan pernyataan Khumadi (1989) bahwa daerah tempat tinggal sangat berpengaruh terhadap pola makan seseorang. Hal ini sangat berkaitan dengan potensi yang dimiliki oleh daerah tersebut. Pernyataan tersebut ini tidak sejalan dengan hasil penelitian Suci (2011) yang menyatakan bahwa tidak ada pengaruh antara daerah tempat tinggal dengan pola konsumsi pangan seseorang.

4.6. Profil Kecukupan Protein Mahasiswa FPIK UB

4.6.1. Angka Kecukupan Protein (AKP)

Angka kecukupan protein dalam penelitian ini dikelompokkan berdasarkan jenis kelamin karena kecukupan protein perhari antara wanita dengan pria tidak sama. Tabel 11 menunjukkan bahwa AKP untuk mahasiswa pria didapatkan sebesar 58,5 perhari dan 57,51 untuk mahasiswa wanita. Nilai AKP total untuk mahasiswa FPIK UB didapatkan sebesar 58,04 gram perhari

Tabel 11. Sebaran Responden Berdasarkan Angka Kecukupan Protein

Keterangan	AKP (Angka Kecukupan Protein) (gram)	
	Pria	Wanita
Hari 1	1293.315	1158.897
Hari 2	1397.795	1256.904
Total	2691.11	2415.801
Rata – rata	1345.555	1207.9005
Rata – rata per hari	58.5	57.51
Rata – rata total	58.04	

Berdasarkan Tabel 11 dapat diketahui bahwa nilai AKP mahasiswa pria lebih besar dibandingkan mahasiswa wanita. Hasil ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Jumirah *dkk* (2008) , yang menyatakan berdasarkan jenis kelamin secara keseluruhan lebih banyak anak laki-laki yang mempunyai tingkat konsumsi protein kurang dan deficit.

Tabel 12. Konsumsi Ikan Per Dua Hari

Ikan	Jumlah Konsumsi (Ekor)	Berat (Gr)	Jumlah (Gr)
Lele	6	167	1002
Tongkol	12	125	1500
Bandeng	5	200	1000
Cumi	2	85	170
Udang	1	120	120
Mujair	5	143	715
Bawal	2	167	334
Nila	0	167	0
Gurame	3	333.3	999.9
Kembung	1	166.7	166.7
Ikan Segar	10	100	1000
Mas	1	333.3	333.3
Total			7340.9

$$\begin{aligned} \text{Konsumsi ikan perhari} &= \frac{7340,9}{2} \\ &= 3670,45 \end{aligned}$$

$$\text{Konsumsi ikan gr/orang/hari} = \frac{3670,45}{44}$$

$$= 83,41$$

$$\text{Konsumsi ikan kg/orang/tahun} = \left(\frac{83,41}{1000}\right) \times 365$$

$$= 30,4$$

Berdasarkan Tabel 12 dan cara perhitungan konsumsi ikan perkapita didapatkan bahwa dalam satu tahun mahasiswa FPIK UB mengkonsumsi ikan sebesar 30,2 kg/kapita/tahun. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB masih berada dibawah tingkat konsumsi ikan yang dicanangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tahun 2013 sebesar 35 kg/kapita/tahun (Nurhayat, 2014).

Tabel 13. Nilai Angka Kecukupan Protein/bahan pangan/Hari

No	Kelompok Pangan	Protein (gr)
1	Nasi	4.3
2	Tahu	1.7
3	Tempe	2.61
4	Ikan	14.5
5	Ayam	11.1
6	Telur	4.3
7	Daging	2.2
8	Bebek	0.34
9	Sayuran	7.1
10	Buah	0.044
11	Mie	1.6
12	Susu	0.73
13	Minuman	2.3
14	Snack	4.24
15	Roti	0.2
16	Sosis	0.3
17	Lainnya	0.5
JUMLAH		58.064

Tabel 12 menunjukkan bahwa nilai protein tertinggi berasal dari konsumsi ikan dan yang terendah berasal dari roti. Ikan berperan sebesar 26,4% dari total rata-rata konsumsi protein oleh mahasiswa FPIK UB.

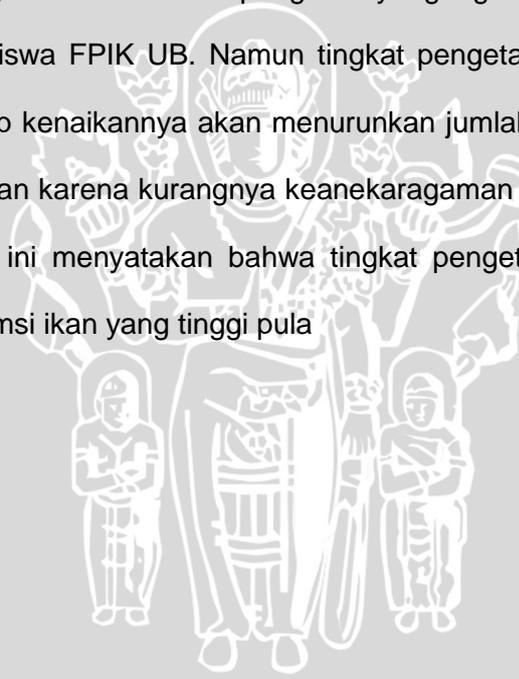
Berdasarkan nilai kecukupan protein baik berdasarkan jenis kelamin ataupun bahan pangan didapatkan nilai yang sama yaitu sebesar 58,064 gr/orang/hari. Nilai Angka Kecukupan Protein yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa mahasiswa FPIK UB memenuhi kebutuhan protein perhari. Didalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 disebutkan bahwa rata-rata kecukupan protein bagi penduduk Indonesia adalah 57 gram perhari.

Pemenuhan kecukupan protein mahasiswa FPIK UB dapat dipengaruhi oleh tingginya kandungan protein ikan dibandingkan beberapa bahan makanan lainnya. Seperti ikan tongkol dan ayam, dalam berat yang sama tongkol mengandung protein sebesar 23,20 gr sedangkan ayam sebesar 18,40 gr (DKBM, 2005).

4.7. Implikasi Hasil Penelitian Terhadap Pola Konsumsi Ikan Mahasiswa FPIK UB

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa jenis ikan yang paling sering dikonsumsi oleh mahasiswa FPIK UB adalah ikan air tawar yaitu lele. Lele menjadi ikan yang paling sering dikonsumsi karena ketersediaannya yang dapat dikatakan melimpah. Hal ini karena lele merupakan salah satu komoditi perikanan unggulan di Kota Malang sehingga dapat dengan mudah ditemukan karena sebagian besar penjual makanan menyediakan ikan ini. Namun melimpahnya ketersediaan ikan lele dapat menyebabkan kebosanan dalam mengkonsumsi karena mahasiswa begitu bergantung pada penjual makanan sehingga ikan yang dikonsumsi pun bergantung pada jenis ikan yang disediakan oleh penjual. Hal ini terbukti dengan jawaban responden yang memilih rasa bosan terhadap jenis ikan yang dijual sebagai kendala dalam mengkonsumsi. Sehingga perlu diadakannya diversifikasi produk maupun olahan untuk mengatasi rasa bosan dalam mengkonsumsi ikan. Diversifikasi dilakukan tidak

hanya untuk menghilangkan rasa bosan namun juga dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi ikan perkapita mahasiswa FPIK UB yang masih berada dibawah ketentuan angka yang ditetapkan. Sekalipun konsumsi ikan perkapita mahasiswa FPIK UB belum sesuai dengan target pemerintah, kecukupan protein mahasiswa FPIK UB berada pada nilai yang dianjurkan oleh pemerintah. Hal ini terjadi karena sumber protein tidak hanya berasal dari ikan. Sebagian besar responden memilih ayam sebagai makanan substitusi ikan. Ketersediannya yang cukup melimpah membuat ayam dan olahannya mudah didapatkan. Berdasarkan hasil analisis regresi berganda diketahui bahwa uang saku dan tingkat pengetahuan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB. Namun tingkat pengetahuan berpengaruh negatif sehingga setiap kenaikannya akan menurunkan jumlah konsumsi. Hal ini terjadi akibat rasa bosan karena kurangnya keanekaragaman produk dan olahan yang disediakan. Hal ini menyatakan bahwa tingkat pengetahuan yang tinggi tidak menjamin konsumsi ikan yang tinggi pula



BAB 5**KESIMPULAN DAN SARAN****5.1. Kesimpulan**

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Jenis ikan yang sering dikonsumsi oleh mahasiswa FPIK UB adalah ikan air tawar yaitu lele dan ikan bakar dengan jenis masakan yang disukai. Alasan mahasiswa FPIK UB dalam mengonsumsi ikan adalah kandungan gizi ikan yang tinggi. Selain ikan, mahasiswa FPIK UB memilih ayam menjadi bahan pangan pengganti ikan. Kendala yang dihadapi dalam mengonsumsi ikan adalah rasa bosan terhadap jenis ikan yang dijual.
2. Faktor yang berpengaruh signifikan terhadap pola konsumsi ikan mahasiswa FPIK UB adalah uang saku dan semester yang ditempuh.
3. Angka Kecukupan Protein mahasiswa FPIK UB lebih rendah dibandingkan Angka Kecukupan Protein yang dianjurkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
4. Konsumsi ikan perkapita mahasiswa FPIK UB lebih rendah dibandingkan tingkat konsumsi ikan yang dicanangkan pada tahun 2013.

5.2. Saran**5.2.1. Bagi Peneliti Lain**

Kepada peneliti berikutnya diharapkan mengikutsertakan variabel lain yang berhubungan dengan pola konsumsi yang belum digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan metode lain untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi dalam jangkauan penelitian yang lebih luas.

5.2.2. Bagi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Diharapkan diadakannya program sosialisasi gemar makan ikan untuk meningkatkan tingkat konsumsi ikan mahasiswa per tahunnya. Sebagai

dukungan terhadap program pemerintah untuk meningkatkan konsumsi ikan perkapita di Indonesia.

5.2.3. Bagi Pemerintah

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan sumbangan saran dan pemikiran kepada pihak pemerintah dalam perencanaan untuk meningkatkan konsumsi ikan perkapita.

5.2.4. Bagi Penyedia Jasa Makanan

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan penyedia jasa makanan untuk meningkatkan diversifikasi makanan yang dijual sebagai tindakan untuk mengurangi kebosanan yang dialami konsumen dalam mengkonsumsi ikan.



DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S., 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka
- Amelia K., 2013. *Hubungan Pengetahuan Makanan dan Kesehatan Dengan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Pembangunan Laboratorium Universitas Negeri Padang*. Padang. Universitas Negeri Padang
- Atmojo, 2010. *Ilmu Gizi*. http://idamragilwa.staff.uns.ac.id/files/2010/07/ilmu_gizi.pdf diakses pada 12 Februari pukul 12.30 WIB
- Bachtiar dkk, 2008. *Faktor-faktor Yang berhubungan Dengan Tingkat Asupan Zat Gizi Mahasiswa Universitas Andalas Yang Berdomisili Di Asrama Mahasiswa*. Padang. Universitas Andalas
- Barata A.A., 2003. *Dasar-Dasar Pelayanan Prima*. Jakarta. Elex Media Komputindo
- BPS, 2012. *Provinsi Jawa Timur Dalam Angka*. http://jatim.bps.go.id/?Hal=publikasi_detil&id=1#. diakses pada 26 September 2014 pukul 7:50 WIB
- Danil M., 2013. *Pengaruh Pendapatan Terhadap Tingkat Konsumsi Pada Pegawai Negeri Sipil Di Kantor Bupati Kabupaten Bireuen*. *Jurnal ekonomika Universitas Almuslim Bireuen Aceh*. 4, (7), 33-41
- DKBM, 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. [http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Cerika%20Rismayanthi,%20S.Or./DKBM Indonesia.pdf](http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Cerika%20Rismayanthi,%20S.Or./DKBM%20Indonesia.pdf). diakses pada 27 September 2014 pukul 18.32 WIB.
- Dinas Kesehatan, 2014. *Makan Ikan Mencegah Penyakit Degeneratif*. [http://www.dinkesdki.go.id/dinkesdki/index.php?option=com_content&view=article&id=:gemar makan-ikan-mencegah-penyakit degeneratif&catid=62:hidupsehat&Itemid=149](http://www.dinkesdki.go.id/dinkesdki/index.php?option=com_content&view=article&id=:gemar%20makan-ikan-mencegah-penyakit-degeneratif&catid=62:hidupsehat&Itemid=149) diakses pada 26 September 2014 pukul 7:23 WIB
- Dinas Pertanian, 2013. *Kondisi Umum Dinas Pertanian Kota Malang Saat ini*. <http://pertanian.malangkota.go.id/data-2/> diakses pada 26 September 2014 pada pukul 8:12 WIB
- DPRRI, 2013. *Undang-undang Tentang Perikanan*. <http://www.dpr.go.id/id/undang-undang/2009/45/uu/perubahan-atasundang-undang-nomor-31-tahun-2004-tentang-perikanan>. diakses pada 12 februari pukul 12.00 wib
- Dwiastuti R., 2012. *Modul Bahan Ajar Metode Penelitian Sosial*. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. (tidak diterbitkan)

Edi A. dan Evi L., 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta. Kanisius

Fitri R., 2013. *Deskripsi Pola Makan Penderita Maag Pada Mahasiswa Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*. Padang. Universitas Negeri Padang

FPIK, 2014a. *Visi, Misi, Tujuan*. <http://fpik.ub.ac.id/profil/visi-dan-misi/> diakses pada 26 September 2014 pukul 18.00 WIB

_____, 2014b. *Sejarah*. <http://fpik.ub.ac.id/profil/sejarah/> diakses pada 26 September 2014 pukul 18.07 WIB

Gibney J.M. dkk, 2005. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC

Ghozali I., 2011. *Ekonometrika : Teori, Konsep dan Aplikasi Dengan SPSS 17*. Semarang. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Gujarati N. D., 1996. *Ekonometrika Dasar*. Jakarta. Erlangga

Harahap Vivi Y., 2012. *Hubungan Pola Konsumsi Makanan Dengan Status Gizi Pada Siswa SMA Negeri 2 Rintisan Sekolah Bertaraf Internasional (RSBI) Banda Aceh*. Banda Aceh. Universitas Syiah Kuala

Hermawan A., 2005. *Penelitian Bisnis Paradigma Kuantitatif*. Jakarta. Grasindo

Imtihani dan Noer, 2013. *Hubungan Pengetahuan, Uang Saku dan Peer Group Dengan Frekuensi Konsumsi Makanan Cepat Saji Pada Remaja Putri*. Jurnal of Nutrition College. 2, (1), 162-169

Jumirah dkk, 2008. *Status Gizi dan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Anak Sekolah Dasar di Desa Namo Gajah Kecamatan Medan Tuntungan : 73-78*

Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2013. *Pengertian Ikan*. <http://kbbi.web.id/ikan>. diakses pada 16 oktober 2013 pukul 23.40 WIB

Khumaidi, 1989. *Gizi Masyarakat*. Bogor. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB

Gizi Masyarakat, 2011. *Konsumsi Ikan Indonesia Masih Rendah*. http://health.kompas.com/read/2011/08/24/04214829/Konsumsi_Ikan_Indonesia_Masih_Rendah diakses pada 26 September 2014 pukul 6:48 WIB

Lily T. E., 2011. *25 Cita Rasa Ikan Mas dan Mujair*. Jakarta. Gramedia

- Marzuki M.,2006. *Analisis Hubungan Sosial Ekonomi Dengan Tingkat Kecukupan Protein Mahasiswa Di Asrama TPB-IPB 2005-2006*. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Maulana dkk, 2008. *Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Terhadap Status Gizi Siswa SD Inpres 2 Pannampu* : 1-9.
- Muchtadi D., 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB
- Mutalazimah dkk, 2009. *Hubungan Pengetahuan Gizi dan Frekuensi Konsumsi Fast Food Dengan Status Gizi Siswa SMA Negeri 4 Surakarta*. Jurnal Kesehatan, 2, (1), 39-47
- Nazir M., 2005. *Metode Penelitian*. Bogor. Ghalia Indonesia
- Noer Z. dan E. Harso Kardhinata, 2009. *Kajian Perubahan Pola Konsumsi Pangan Di Sumatera Utara*. Agrobio, 1 (1), 1-75
- Nugroho C. , 2013. *Malang Gemar ikan*. <http://www.malang-post.com/metro-raya/80592-gemarikan-menuju-target-per-kapita-nasional> diakses pada 12 Februari 2014 pukul 13.00 WIB
- Nuhayat W.,2014. *Konsumsi Ikan Orang Indonesia Masih Kalah Dari Malaysia*. <http://finance.detik.com/read/2014/02/20/112617/2503126/4/konsumsi-ikan-orang-indonesia-masih-kalah-dari-malaysia> diakses pada 25 September 2014 pukul 18:54 WIB
- Pangkalan I.,2007. *Diet Atkins*. Jakarta. Gramedia
- Pracoyo A. dan Tri K.,2004. *Aspek Dasar Ekonomi Makro di Indonesia*. Jakarta. Grasindo
- Priandono T.E., 2014. *Komunikasi Dalam Keberagaman*.Bandung. Departemen Ilmu Komunikasi FPIPS UPI
- Purwanti P., 2010. *Model Ekonomi Rumah Tangga Nelayan Sekala Kecil*. Malang. UB Press
- Rahardja P. dan M. Manurung,2010. *Teori Ekonomi Mikro Suatu Pengantar*. Jakarta. Penerbit FEUI
- Rauf Suriani dkk, 2010. *Pengetahuan Gizi, Pola Makan dan Status Gizi Siswa SMP Negeri 4 Tompobulu Kabupaten Bantaeng*. Media Gizi Pangan, 1, (1), 33-40

Republika ,2014. *Dinas Pertanian dan Perikanan Depok Ajak Anak-Anak Gemar Makan Ikan*. [http:// www.republika.co.id/ berita/ nasional/ jabodetabenasional / 14/08/20/nalyes-dinas-pertanian-dan-perikanan-depok ajak anakanak-gemar-makan-ikan](http://www.republika.co.id/berita/nasional/jabodetabenasional/14/08/20/nalyes-dinas-pertanian-dan-perikanan-depok-ajak-anakanak-gemar-makan-ikan) diakses pada 26 September 2014 pukul 7:18 WIB

Badan Ketahanan Pangan, 2012. *UU No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. <http://bkp.pertanian.go.id/berita-178-undangundang-republik-indonesia-nomor-18-tahun-2012-tentang-pangan.html> diakses pada 28 September 2014 pukul 17.30 WIB

Peter P.J dan J.C. Olson, 1996. *Consumer Behaviour Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran*. Jakarta Erlangga

Riitonga J.,2004. *Riset Kehumasan*. Jakarta. Grasindo

Santrock W. J., 2003. *Adolescence*. Jakarta. Erlangga

Semaoen I., 1996. *Teori Mikroekonomi : Pendekatan Matematik*. Malang. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya

Simamora B., 2000. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama

Suci Syifa P.,2011. *Faktor- Faktor Yang Berhubungan Dengan Pola Makan Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2011*. Jakarta. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah

Sugiyono, 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif , Kualitatif dan R & D*.Bandung. Alfabet

Sukarelawati E.,2012.*Pemkot Malang Gencarkan Sosialisasi Gemar Makan Ikan*. [http:// antarajatim. Com /liha / berita /98407/ pemkot - malang - gencarkan sosialisasi -gemar-makan-ikan](http://antarajatim.com/liha/berita/98407/pemkot-malang-gencarkan-sosialisasi-gemar-makan-ikan) diakses pada 26 September 2014 pukul 7:44 WIB

Surjadi C., 2013. *Globalisasi dan Pola Makan Mahasiswa Studi Kasus di Jakarta*. CDK-205. 40, (6), 416-421

Susanto E. Dan A.S. Fahmi, 2011. *Senyawa Fungsional Dari Ikan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1, (1), 95-102

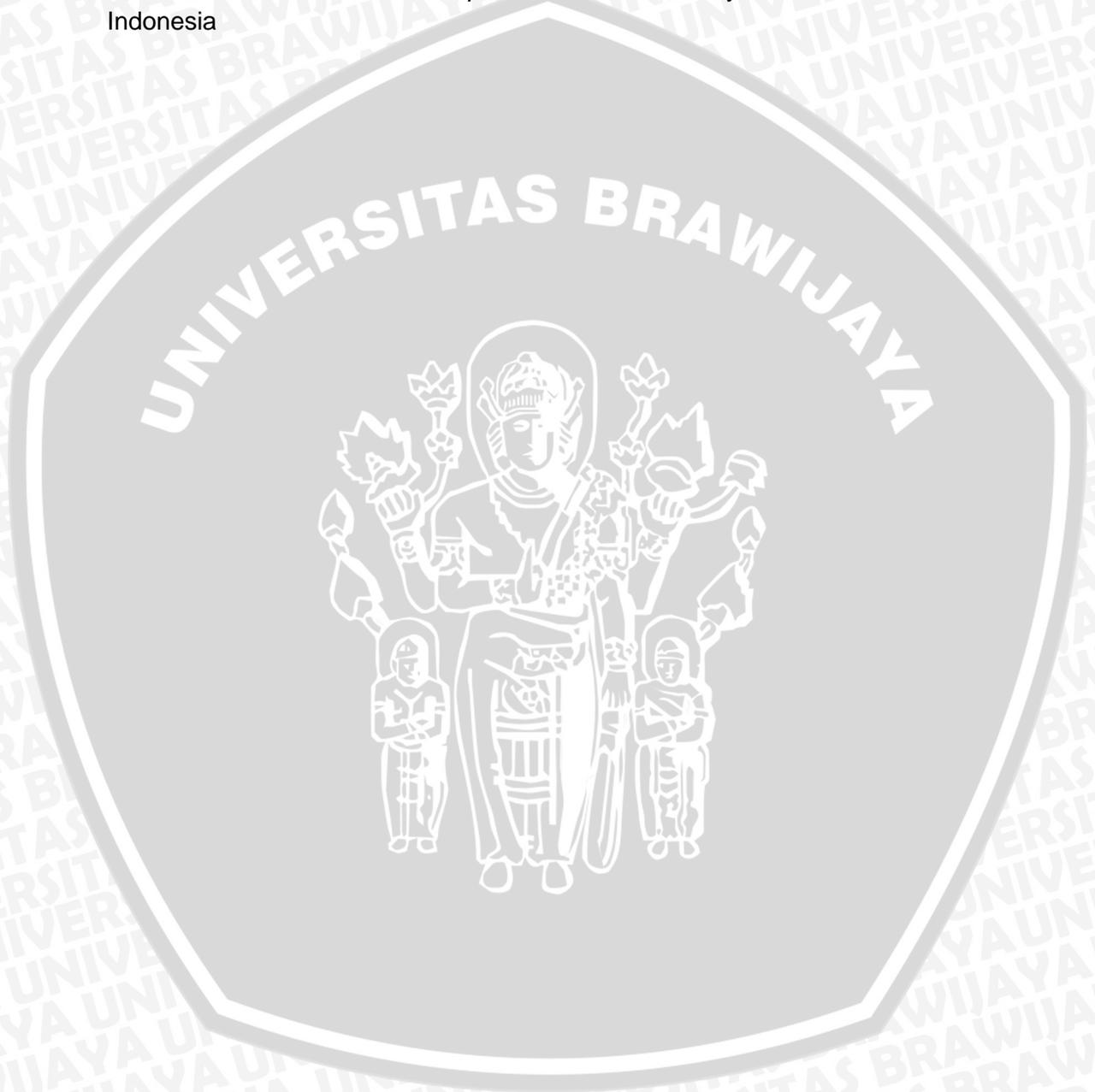
Susanto T. Dan T.D. Widyaningsih,2004. *Dasar- dasar Ilmu Pangan dan Gizi*. Yogyakarta. Penerbit Akademika

Widajanti L. Dan S. Indriana, 2005. *Hubungan Pendapatan, Pengetahuan Gizi*

Ibu Dengan Ketersediaan Ikan Tingkat Rumah Tangga Daerah Perkotaan.
Jurnal Gizi Indonesia. 1, (1), 8-14

Wijaya F., 1990. *Seri Pengantar Ekonomika Ekonomikamikro Edisi Pertama.*
Yogyakarta. BPFE

Zed M., 2008. *Metode Penelitian Kepustakaan.* Jakarta. Yayasan Obor
Indonesia



Lampiran 1. Tabel Kolmogorov-Smirnov

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		44
Normal Parameters ^a	Mean	.0000000
	Std. Deviation	1.98223861
Most Extreme Differences	Absolute	.101
	Positive	.055
	Negative	-.101
Kolmogorov-Smirnov Z		.672
Asymp. Sig. (2-tailed)		.757

a. Test distribution is Normal.

Lampiran 2. Tabel Uji Glejser

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	2.233	.737		3.031	.004
	UANG SAKU	-3.345E-7	.000	-.077	-.472	.640
	SEMESTER YANG DITEMPUH	-.071	.102	-.120	-.701	.488
	GENDER	-.241	.401	-.096	-.602	.551
	DAERAH ASAL	-.007	.498	-.002	-.014	.989

a. Dependent Variable: absres

Lampiran 3. Tabel Hasil Analisis Regresi

Model Summary^b

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.640 ^a	.410	.349	2.081

a. Predictors: (Constant), DAERAH ASAL, GENDER, UANG SAKU, SEMESTER YANG DITEMPUH

b. Dependent Variable: POLA KONSUMSI

ANOVA^b

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	117.223	4	29.306	6.765	.000 ^a
	Residual	168.959	39	4.332		
	Total	286.182	43			

a. Predictors: (Constant), DAERAH ASAL, GENDER, UANG SAKU, SEMESTER YANG DITEMPUH

b. Dependent Variable: POLA KONSUMSI

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Correlations			Collinearity Statistics		
		B	Std. Error	Beta			Zero-order	Partial	Part	Tolerance	VIF	
1	(Constant)	6.060	1.165		5.201	.000						
	UANG SAKU	4.990E-6	.000	.571	4.451	.000	.566	.580	.548	.920	1.087	
	SEMESTER YANG DITEMPUH	-.326	.161	-.272	-2.025	.050	-.181	-.308	-.249	.841	1.189	
	GENDER	.773	.635	.151	1.217	.231	.225	.191	.150	.980	1.020	
	DAERAH ASAL	.256	.787	.045	.325	.747	.073	.052	.040	.801	1.248	

a. Dependent Variable: POLA KONSUMSI

Lampiran 4. Nilai Angka Kecukupan Protein/Orang/Hari Pada Setiap Bahan Pangan

No	Responden	Kelompok Pangan (gram/hari)																
		Nasi	Tahu	Tempe	Ikan	Ayam	Telur	Daging	Bebek	Sayuran	Buah	Mie	Susu	Minuman	Kue	Roti	Sosis	lainnya
1	RADITA	2.1	1.95	0	8.5	14.56	6.4	2.35	0	0	0.3	2.75	1.6	0	8.95	2.96	3.62	0
2	AZIZUN	4.2	0	0	0	17.06	3.2	1.13	0	1.64	0	0	0	17.4	0	0	0	0
3	ROBBY A.	3.15	1.95	2.3	26.95	9.13	6.4	0	0	11.8	0	2.75	3.2	0.3	0	0	0	0
4	ADITYA D.S	4.2	1.95	0	0	14.56	3.2	13	0	0	0	0	8	9.88	2.25	0	0	0
5	OISLYANA	5.25	1.95	0	41.01	2.74	4.8	0	0	9.8	0	0	0	0.2	0	0	0	0
6	CAESAR M.A.D	4.7	3.9	6.9	14	21.85	3.2	0	0	11.82	0	2.75	3.2	10.9	12.7	0	0	1.7
7	ARINDA S.	3.15	0	2.3	3.5	10.02	6.4	0	0	6.54	0	5.7	3.2	12.5	1.5	0	0	1.7
8	PRIMA	5.25	1.95	6.9	0	17.3	1.6	0	0	6.23	0	0	0	0	2.1	0	0	0
9	GALIH P.	6.3	5.85	2.3	14.5	21.84	12.8	0	0	21.5	0	2.75	0	0	0	0	0	0
10	ADITYA G.P	2.1	1.95	0	14.5	7.28	3.2	0	0	4.85	0	2.75	0	0	0	0	0	0
11	HANIF C.F	2.1	0	6.9	20.1	17.36	3.2	0	0	3.88	0	0	1.6	2	5.32	0	0	0
12	MIHROBI K.F	2.1	0	4.6	26.7	0	3.2	0	0	2.6	0	2.75	3.2	0	0	0	0	0
13	BETTI R.A	7.35	3.9	4.6	54.5	2.74	11.2	0	0	28.1	0	0	0	0	0	0	0	0
14	NOVELIANITA	4.2	1.95	0	8.5	21.84	0	0	0	2.5	0	2.75	0	0	0	0	0	0
15	HIMMATUL A	3.15	0	2.3	8.5	7.28	0	5.15	0	2.24	0	0	0	4.87	0	0	0	0
16	MARIA ULFA	4.2	0	2.3	0	17.3	1.6	0	0	9.73	0	0	0	0	0	0	0	1.7
17	HALIMATUS S.	4.2	5.85	6.9	0	24.64	6.4	0	0	2.16	0	0	0	0	0	0	0	3.4
18	M.ARIS M.	6.3	0	0	0	20.04	9.6	0	0	11.36	0	0	0	0	0	0	0	0
19	NAFIATUL ILMA	6.3	1.95	4.6	0	24.58	8	0	0	18.39	0.3	2.75	0	0	0	0	0	1.7
20	BURHANY	3.15	3.9	0	8.5	2.74	8	0	0	6.08	0	0	0	0	12.2	0	0	0
21	NURUL M.	3.15	0	0	15.01	8.98	6.4	5.15	0	2.2	0	5.5	0	0	0	0	0	0

22	ARDITO R.	9.45	3.9	4.6	0	27.32	9.6	0	0	26.36	0	5.5	0	0	0	0	0	0
23	IDRUS S.	4.2	0	6.9	14.5	0	6.4	2.7	0	6.55	0	0	0	4.87	0	0	0	1.7
24	AHMAD AL A.	3.15	1.95	0	14.5	14.56	0	5.15	0	4.81	0	0	0	9	0	0	0	0.8
25	SILFIA F.A	4.2	1.95	2.3	21.15	16.48	1.6	2.7	0	1.74	0	0	0	0	0	0	0	0
26	PUTRI D.A.	4.2	3.9	6.9	13.35	2.74	4.8	5.64	0	3.46	0	2.75	0	0	0	0	0	0
27	RISKA R.	4.2	0	0	26.5	14.56	0	0	0	3.49	0	0	0	0	0	0	0	0
28	RIMA H.	6.3	0	0	26.5	7.28	0	24.6	6.4	2.53	0	0	0	0	0	0	0	1.7
29	AYU A.	4.2	0	0	55.6	0	0	8.1	0	9.08	0	0	0	0	0	0	0	0
30	INDICA N.R	4.2	3.9	4.6	20	0	6.4	0	0	0	0	0	0	3.4	0	0	0	0
31	M.IRLAN A.K.R.	6.3	0	4.6	25.5	0	0	0	0	18.16	0	0	0	0	0	0	0	0
32	RISRIS K.	3.15	1.95	0.97	81.7	14.56	0	5.15	0	1.45	1.23	0	0	0	6.9	0	7.25	0
33	SINTYA ROSYANI	4.2	0	0	0	14.56	6.4	4.5	0	0.041	0	5.5	0	0.4	0	0	0	0
34	FAIRNANDA	4.2	0	2.3	14.5	2.74	1.6	6.28	8.4	7	0	0	0	0	3.75	0	0	0
35	ELLA K.S	4.2	0	0	13.35	8.64	3.2	0	0	0.426	0	0	0	0	0	2.96	0	3.4
36	WARDATUL	4.2	3.9	6.9	0	7.28	6.4	0	0	2.2	0	5.5	0	1.05	0	0	0	0
37	VIVI ULFA	2.1	0	2.3	26.5	0	0	0	0	0.65	0	2.95	3.2	0	0	2.96	0	2.7
38	AHMAD R.	4.2	3.9	2.3	0	2.73	12.8	0	0	13.12	0	5.5	0	4.9	0	0	0	0
39	TITIK MULASIH	4.2	0	2.3	0	0	6.4	0	0	7.14	0	0	3.2	9.75	0	0	0	0
40	ERGHA R.	4.2	1.95	4.6	6.85	13.74	6.4	0	0	14.63	0	2.75	0	5.1	0	0	3.625	0
41	DITO BUYUT A.	4.2	1.95	6.9	0	29.12	3.2	0	0	2.1625	0	0	0	0	0	0	0	0
42	IVAN R.N	4.2	1.95	0	0	14.56	0	5.15	0	1.33	0	2.75	1.6	0	0	0	0	0
43	JUAHIR	4.2	1.95	2.3	14.5	14.56	0	0	0	7.0155	0	2.75	0	4.875	0	0	0	0
44	NAHARONI F.	3.15	1.95	2.3	0	0	3.2	0	0	13.62	0	2.75	0	0	2.05	0	0	1.7
Total		187.4	74.1	115.97	639.8	489.27	187.2	96.75	14.8	310.385	1.83	71.9	32	101.395	57.72	8.88	14.5	22.2
Rata - rata		4.26	1.68	2.63	14.54	11.12	4.25	2.19	0.33	7.05	0.04	1.63	0.73	2.3	1.31	0.20	0.33	0.50

