

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Laju kebutuhan pangan yang terus meningkat merupakan dampak yang ditimbulkan dari fenomena peningkatan jumlah penduduk yang pesat (Tabel 1). Tidak hanya kuantitas, kualitas pangan yang diperlukan juga semakin meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya arti kesehatan yang bersumber dari bahan pangan alami dalam upaya mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih baik. Pemenuhan kebutuhan pangan dapat dijadikan sebagai salah satu indikator tingkat kesejahteraan masyarakat yang baik dimulai dengan penyediaan pangan yang cukup (Almatsier, 2002).

Tabel 1. Jumlah penduduk Bandar Lampung, 2005-2010

Tahun	Jumlah Penduduk (Jiwa)
2005	793.746
2006	803.922
2007	812.133
2008	822.880
2009	833.517
2010	879.651

Sumber : Badan Pusat Statistik Propinsi Lampung, 2011

Seiring dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup, maka tuntutan konsumen akan pangan turut berganti. Menurut Harper, dkk.(1986), ada tiga faktor yang sangat berpengaruh terhadap konsumsi pangan sehari-hari sebagian besar penduduk yaitu : (1) produksi pangan untuk keperluan rumah tangga, (2) pengeluaran untuk keperluan rumah tangga, dan (3) gizi dan persediaan pangan. Peningkatan kesejahteraan masyarakat diiringi upaya pemenuhan komposisi menu makanan yang beragam, karena pada dasarnya konsumsi sehari-hari paling sedikit harus memenuhi dua kriteria kecukupan yaitu kecukupan energi yang diperoleh dari mengkonsumsi makanan pokok sebagai sumber karbohidrat dan lauk pauk sebagai pemenuhan kebutuhan protein hewani maupun nabati (Aritonang, 2001).

Konsumsi atau permintaan terhadap suatu barang dipengaruhi oleh harga komoditas itu sendiri. Menurut Sumarwan (2003), harga adalah atribut produk atau jasa yang paling sering digunakan sebagian besar konsumen untuk mengevaluasi suatu produk, dan untuk konsumen yang berpendapatan rendah harga menjadi faktor utama yang dipertimbangkan dalam memilih produk atau jasa. Selain harga komoditas itu sendiri konsumsi dipengaruhi oleh harga komoditas lain yang bersifat substitusi atau komplementer, tingkat pendapatan (riil), jumlah dan komposisi umur penduduk serta selera konsumen terhadap barang yang diminta. Setiap rumah tangga atau kelompok rumah tangga memiliki pola atau struktur konsumsi dan pengeluaran yang berbeda.

Pola konsumsi dan pengeluaran umumnya berbeda antar agroekosistem, antar kelompok pendapatan, antar etnis atau suku dan antar waktu (Rachman, dkk,

1998). Struktur pengeluaran rumahtangga dapat pula dijadikan salah satu indikator untuk melihat tingkat kesejahteraan rumahtangga. Dalam hal ini rumahtangga dengan pangsa pengeluaran pangan yang tinggi tergolong rumahtangga dengan tingkat kesejahteraan rendah relatif dibanding rumahtangga dengan proporsi pengeluaran untuk pangan yang rendah.

Pola konsumsi khususnya konsumsi pangan rumahtangga merupakan salah satu faktor penentu tingkat kesehatan dan kecerdasan serta produktivitas rumahtangga. Dari sisi norma gizi terdapat standar minimum jumlah makanan yang dibutuhkan seorang individu agar dapat hidup sehat dan aktif beraktivitas. Dalam ukuran energi dan protein masing-masing dibutuhkan 2200 Kkal/kapita/hari dan 46.2 gram/kapita/hari (WKNPG,2000).

Salah satu bahan pangan yang bergizi tinggi adalah kedelai. Kedelai merupakan tanaman pangan yang tergolong dalam tanaman palawija yang kaya akan protein yang memiliki arti penting dalam industri pangan dan pakan. Kedelai juga berperan sebagai sumber protein nabati yang sangat penting dalam rangka peningkatan gizi masyarakat.

Kedelai mengandung protein 35 % bahkan pada varitas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40 – 43 %. Dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, dan telur ayam, kedelai mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi, hampir menyamai kadar protein susu skim kering sedangkan ikan dan daging tergolong kedalam jenis protein hewani (Kastyanto, 1994).

Ada berbagai bentuk produk olahan yang berbahan dasar kedelai, salah satunya adalah tahu. Tahu merupakan bahan pangan yang termasuk dalam golongan lauk pauk, tahu merupakan jenis makanan penghasil protein yang umum dikonsumsi selain tempe dan beragam jenis daging dan ikan. Tahu tergolong kedalam jenis protein nabati tahu memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi (Kastyanto, 1994). Kandungan gizi dari tahu dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kandungan gizi tahu per 100 gr bahan makanan

No	Zat gizi	Kandungan gizi
1	Kalori (Kal)	68,00
2	Protein (gr)	7,80
3	Lemak (gr)	4,60
4	Karbohidrat (gr)	1,60
5	Kalsium (mg)	124,00
6	Fosfor (mg)	63,00
7	Besi (mg)	0,80
8	Vitamin B1 (mg)	0,06
9	Air (gr)	84,60

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, RI, 1991

Tahu merupakan makanan rakyat yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Tingginya kadar gizi yang terkandung dalam tahu yang merupakan produk olahan dari kedelai, menjadikan tahu banyak disukai tidak hanya oleh masyarakat bawah dan menengah, tetapi juga masyarakat kelas atas, baik di pedesaan maupun di perkotaan.

Sebagai hasil olahan kacang kedelai, tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna

yang tinggi (sebesar 85% – 98 %). Kandungan gizi dalam tahu, memang kalah dibandingkan lauk pauk hewani, seperti telur, daging dan ikan. Namun, dengan harga yang lebih murah, masyarakat cenderung memilih mengkonsumsi tahu sebagai bahan makanan pengganti protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi.

Pada tahu terdapat berbagai macam kandungan gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori dan mineral, fosfor, vitamin B-kompleks seperti thiamin, riboflavin, vitamin E, vitamin B12, kalium dan kalsium (yang bermanfaat mendukung terbentuknya kerangka tulang). Dan yang paling penting, dengan kandungan 80% asam lemak tak jenuh tahu tidak banyak mengandung kolesterol, sehingga sangat aman bagi kesehatan jantung. Bahkan karena kandungan hidrat arang dan kalorinya rendah, tahu merupakan salah satu menu diet rendah kalori.

Selain menurunkan kolesterol, tahu juga terbukti dapat mencegah kanker payudara. Mereka yang mengkonsumsi tahu 25 persen lebih banyak mengalami peningkatan pembentukan estrogen dibandingkan yang tidak. Tekanan darah mereka juga lebih rendah dibandingkan kelompok yang tidak mengkonsumsi tahu. Rahasia khasiat tahu ternyata ada pada kandungan isoflavon yang mengandung hormon estrogen. Selain mencegah kanker payudara, isoflavon juga memperlambat penuaan pada perempuan (Anonim, 2012).

Tahu yang dijual pada umumnya di pasar terdiri atas berbagai variasi bentuk, ukuran dan nama. Selain tahu putih atau tahu biasa, di pasar juga dikenal tahu komersial yang memiliki ciri dan nama khas. Misalnya tahu sumedang, tahu kuning, tahu takwa, dan tahu sutera. Perbedaan tahu putih dengan tahu jenis lainnya terletak pada proses pengolahannya. Namun dikalangan masyarakat tahu

putih masih menjadi idola, hal ini tidak terlepas dari rasa kekawatiran akan kecurangan pedagang dalam mengolah tahu seperti tahu yang berwarna yaitu tahu kuning, dalam pengolahannya agar menghasilkan warna tahu yang menarik, produsen memberi pewarna tambahan pada tahu kuning yaitu pewarna tekstil yang sangat berbahaya bagi kesehatan. Sedangkan bagi produsen sendiri penambahan warna pada tahu akan menambah biaya produksi sedangkan harga tahu relatif sama (Prim Kopti Bandar Lampung, 2010).

Setiap daerah memiliki karakteristik konsumsi yang berbeda. Kota Bandar Lampung memiliki tingkat konsumsi yang cukup tinggi terhadap tahu. Hal ini disebabkan oleh faktor kepadatan penduduk yang relatif lebih tinggi dibandingkan dengan daerah lainnya di Propinsi Lampung. Bandar Lampung sebagai Ibu Kota Propinsi yang memiliki jumlah penduduk 879.651 jiwa pada tahun 2010 dan luas wilayah sebesar 197,22 km², maka diperoleh tingkat kepadatan penduduk sebesar 4.460 jiwa per km², menjadikan Bandar Lampung sebagai kota dengan kepadatan penduduk yang paling tinggi dibandingkan dengan kota/kabupaten lainnya (BPS Propinsi Lampung, 2011).

Bandar Lampung dikenal sebagai pusat perekonomian yang memiliki fasilitas umum termasuk juga keadaan pasar yang lebih besar dan ramai. Dengan jumlah penduduk yang cukup tinggi, dan tingkat pertumbuhan penduduk yang semakin meningkat menjadikan kepadatan penduduk Bandar Lampung semakin tinggi. Jumlah penduduk yang tinggi tersebut ternyata memberikan pengaruh yang cukup besar pada pola konsumsi kebutuhan pokok masyarakatnya, salah satunya yaitu konsumsi akan protein, dalam hal ini adalah bahan pangan tahu.

Kekurangan konsumsi bagi seseorang dari standar minimum tersebut umumnya akan berpengaruh terhadap kondisi kesehatan dan aktivitas serta produktivitas kerja. Dalam jangka panjang kekurangan konsumsi pangan terutama protein dari sisi jumlah dan kualitas (terutama pada anak balita) akan berpengaruh terhadap kualitas sumberdaya manusia.

Berdasar latar belakang tersebut, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Atribut-atribut tahu putih apa saja yang disukai konsumen rumah tangga dalam mengkonsumsi tahu putih di Kota Bandar Lampung.
2. Bagaimana pola pengeluaran rumah tangga untuk mengkonsumsi tahu putih di Kota Bandar Lampung. Analisis dibedakan menurut agroekosistem yaitu rumah tangga kelas menengah bawah dan rumah tangga kelas menengah atas.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini ditujukan untuk :

1. Mengetahui atribut-atribut tahu putih yang disukai konsumen rumah tangga dalam mengkonsumsi tahu putih di Kota Bandar Lampung.
2. Mengetahui bagaimana pola pengeluaran rumah tangga untuk mengkonsumsi tahu putih di Kota Bandar Lampung.

C. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna :

1. Bagi produsen tahu putih, sebagai pertimbangan dalam memproduksi tahu putih sesuai dengan permintaan konsumen.
2. Bagi instansi terkait, informasi tersebut diharapkan menjadi bahan masukan dalam pengambil keputusan di bidang pangan dan gizi dalam upaya meningkatkan kesejahteraan rumahtangga melalui perbaikan konsumsi.
3. Sebagai bahan refensi bagi penelitian sejenis atau pihak-pihak lain yang membutuhkan informasi mengenai pola pengeluaran konsumsi tahu rumah tangga di Kota Bandar Lampung.