

**ANALISIS PERMINTAAN TEPUNG TERIGU OLEH PEDAGANG  
GORENGAN DI BANDAR LAMPUNG**

(Skripsi)

Oleh

Yohana Agustina Gultom



**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
2017**

## **ABSTRACT**

### ***Analysis Demand of Wheat Flour by Gorengan Traders in Bandar Lampung***

***by***

***Yohana Agustina Gultom***

*The objectives of this research were to know the composition of the use of various types of flour, the pattern purchase of wheat flour and factors that affected the demand of wheat flour by gorengan sellers in Bandar Lampung. The research was conducted on purpose in Bandar Lampung city. The samples that used in this study were 60 sellers chosen by using proportional random sampling method. Data was analyzed in descriptive and inferential statistics use tendency size central and regression linear analysis. The results showed that other types of flour that used to make gorengan were rice flour and sagu flour, but the use of wheat flour was more dominant than any other flour. Rice flour and sagu flour used as a complement of wheat flour. The average purchase frequency of wheat flour was 5,53 time per week, with the average amount 68,27 kg per week. Brand of wheat flour most often used was Tambang and the sellers choose the traditional market to buy the wheat flour. Some causes that positively affecting the demand of wheat flour were the price of cabbage, the number of buyer and the turnover. Some causes that negatively affecting the demand of wheat flour were the price of wheat flour and the price of cooking oil.*

*Key words: composition, demand, pattern, wheat flour.*

## **ABSTRAK**

### **ANALISIS PERMINTAAN TEPUNG TERIGU OLEH PEDAGANG GORENGAN DI BANDAR LAMPUNG**

**Oleh**

**Yohana Agustina Gultom**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi penggunaan berbagai jenis tepung, pola pembelian tepung terigu dan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan di Kota Bandar Lampung yang dipilih secara sengaja. Sampel penelitian sebanyak 60 orang dipilih melalui metode *proportional random sampling*. Data penelitian dianalisis secara statistik deskriptif dan statistik inferensial menggunakan ukuran tendensi sentral dan analisis regresi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis tepung lain yang digunakan dalam pembuatan gorengan adalah tepung beras dan tepung sagu, namun penggunaan tepung terigu masih lebih dominan dibandingkan jenis tepung lainnya. Penggunaan tepung beras dan tepung sagu kebanyakan digunakan sebagai bahan komplementer, sehingga penggunaan tepung terigu belum dapat digantikan oleh tepung lain. Jumlah rata-rata pembelian tepung terigu sebesar 68,27 kg per minggu dan rata-rata frekuensi pembelian sebesar 5,53 kali per minggu. Merek tepung terigu yang paling diminati adalah merek tambang dengan pembelian paling banyak dilakukan dipasar. Faktor-faktor yang berpengaruh positif terhadap permintaan tepung terigu adalah harga kol, jumlah pembeli dan omzet. Faktor-faktor yang berpengaruh negatif terhadap permintaan tepung terigu adalah harga tepung terigu dan harga minyak goreng.

Kata kunci: komposisi, pola, permintaan, terigu.

**ANALISIS PERMINTAAN TEPUNG TERIGU OLEH PEDAGANG  
GORENGAN DI BANDAR LAMPUNG**

Oleh

**Yohana Agustina Gultom**

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar  
**SARJANA PERTANIAN**

pada

Jurusan Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2016**

Judul Skripsi : **ANALISIS PERMINTAAN TEPUNG  
TERIGU OLEH PEDAGANG GORENGAN  
DI BANDAR LAMPUNG**

Nama Mahasiswa : **Yohana Agustina Guftom**

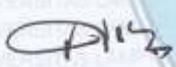
Nomor Pokok Mahasiswa : **1214151112**

Program Studi : **Agribisnis**

Fakultas : **Pertanian**

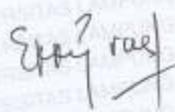


1. Komisi Pembimbing

  
**Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.**  
NIP 19600822 198603 2 001

  
**Ir. Eka Kasymir, M.Si.**  
NIP 19630618198803 1 003

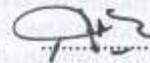
2. Ketua Jurusan Agribisnis

  
**Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P.**  
NIP 19630203 198902 2 001

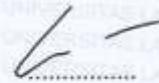
**MENGESAHKAN**

**1. Tim Penguji**

**Ketua : Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.**



**Sekretaris : Ir. Eka Kasymir, M.Si.**



**Penguji**

**Bukan Pembimbing : Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.**



**2. Dekan Fakultas Pertanian**



**Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.**  
NIP 19611020 198603 1 002

**Tanggal Lulus Ujian Skripsi: 17 JANUARI 2017**

## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kota Pematangsiantar tanggal 30 Agustus 1994, dari pasangan Sahat Effendi Gultom, B.A, (Alm) dan Ibu Serliana Silitonga, S.Pd. Penulis merupakan anak kelima dari enam bersaudara. Penulis menyelesaikan studi tingkat Taman kanak-Kanak (TK) di TK Kristen Kalam Kudus pada tahun 2000, tingkat Sekolah Dasar (SD) di SD Kristen Kalam Kudus tahun 2006, tingkat pertama (SLTP) di SMP Negeri 1 Pematangsiantar tahun 2009, dan tingkat atas (SLTA) di SMA Negeri 2 Pematangsiantar tahun 2012. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada Tahun 2012 melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN) undangan.

Selama di perguruan tinggi, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi di internal maupun eksternal kampus. Penulis pernah aktif sebagai anggota Bidang 3 (Pengembangan Minat, Bakat dan Kreativitas) pada organisasi Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) periode 2013/2014. Penulis pernah menjadi Sekretaris Divisi Hubungan Masyarakat pada organisasi Unit Kegiatan Mahasiswa Kristen (UKM-K) pada periode 2013/2014. Sejak tahun

2012, penulis menjadi anggota aktif di organisasi eksternal kampus Gerakan Mahasiswa Kristen Indonesia (GMKI). Pada bidang akademik, penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik di Desa Way Tuba Kecamatan Way Tuba Kabupaten Way Kanan selama 40 hari dan Praktik Umum (PU) selama 30 hari kerja efektif di Sub Terminal Agribisnis Cigombong Cianjur. Pada tahun 2016, penulis mengikuti pelatihan penulisan *E-Journal JIIA*.

## SANWACANA

Segala puji bagi Allah Yang Maha Kuasa yang telah melimpahkan berkat dan kasih karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Permintaan Tepung Terigu oleh Pedagang Gorengan di Kota Bandar Lampung” dengan baik. Dengan selesainya skripsi ini, penulis menerima banyak bantuan, nasihat dan saran yang membangun selama melaksanakan penulisan skripsi, semua itu tidak terlepas dari dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S., selaku dosen pembimbing utama dan sebagai dosen pembimbing akademik yang telah memberikan semangat, sabar memberikan bimbingan, masukan, arahan, perhatian, dan nasihat sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Ir. Eka Kasymir, M.Si., selaku dosen pembimbing anggota, yang telah memberikan semangat, bimbingan, masukan, arahan dan nasihat sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S., selaku dosen penguji skripsi, atas masukan dan arahan yang telah diberikan untuk penyempurnaan skripsi ini.

4. Orang tuaku terkasih Bapak S.E. Gultom (Alm) dan Ibu S. Silitonga yang selalu sabar mendengar keluhan, memberikan nasihat, doa dan kasih sayang sebagai dukungan bagi penulis untuk mencapai gelar Sarjana Pertanian.
5. Abang-abangku Freddy Gultom dan Benny Gultom, kakak –kakakku Christina Gultom dan Ika Gultom serta adikku tercinta Apriella Romatua Gultom atas semangat yang diberikan selama proses penulisan skripsi.
6. Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P., selaku Ketua Jurusan Agribisnis, atas arahan, bantuan dan nasihat yang telah diberikan.
7. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., sebagai Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
8. Seluruh dosen Jurusan Agribisnis atas semua ilmu yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
9. Karyawan-karyawati di Jurusan Agribisnis (Mba Ayi, Mba Fitri, Mba Iin, Mas Boim, Mas Kardi, dan Mas Bukhari) atas semua bantuan yang telah diberikan.
10. Seluruh responden penelitian atas izin dan informasi yang telah diberikan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
11. Panly Muall Ebosardo Lumbantoruan yang telah memberi banyak bantuan dan arahan selama proses penulisan skripsi penulis.
12. Sahabat-sahabat terbaik selama masa kuliah : Yunarni Martha, Ni Made Anggiasari, Winanti Puspa Arum, Ristauly Simarmata, Maria Christina Pasaribu, Marietta Debora Dian Pratiwi, Tri Widya Ningrum, Yudhi Hermansyah, Sandy Andhika, Tri Nugroho, Alexandrya Hening atas saran, nasihat, bantuan, dukungan, semangat berjuang, dan kebersamaannya selama ini.

13. Teman-teman Agribisnis 2012 Mukti , Tiara, Afsani, Erni, Ririn P, Riki A, Riki M, Mita Desy, Khairuni, Cherli, Nopralita, Syafri, Delia, Susi, Nadia, Rofiqoh, Aldila, Muin, Ririn A, Octa, Gesa, Audina, Bernandus, Hari, Muher, Pakde, Yani, Selvi dan teman-teman Agribisnis 2012 lainnya atas pengalaman, dukungan dan kebersamaan yang diberikan.
14. Rekan-rekan Agribinis angkatan 2011, 2013, 2014 atas semangat yang diberikan.
15. Bang Sigit Sumardi dan Dewi Delliana teman kelompok KKN yang masih tetap menjaga hubungan dan saling memberi semangat untuk mendapatkan gelar sarjana.
16. Rekan-rekan pengurus UKM Kristen periode 2013/2014 yang saling mendoakan dan kepada seluruh rekan-rekan anggota UKM Kristen atas dukungannya selama ini.
17. Semua pihak yang telah membantu demi terselesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Dengan segala kekurangan yang ada, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Bandar Lampung, Desember 2016

Penulis,

**Yohana Agustina Gultom**

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	9
C. Manfaat Penelitian.....	9
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS</b>	
A. Tinjauan Pustaka.....	10
1. Tepung Terigu.....	10
2. Gorengan.....	13
3. Pola Permintaan.....	15
4. Teori Permintaan.....	16
5. Permintaan akan input.....	24
B. Penelitian Terdahulu.....	29
C. Kerangka Pemikiran.....	34
D. Hipotesis.....	36
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian.....	37
B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional.....	37
C. Populasi, Penentuan Sampel dan Responden.....	40
D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data.....	43
E. Metode Analisis Data.....	44
<b>IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN</b>	
A. Sejarah Singkat Kota Bandar Lampung.....	51
B. Letak Geografis, Administratif dan Penduduk Kota Bandar Lampung.....	52

C. Gambaran Umum Usaha Gorengan di Kota Bandar Lampung....	55
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Karakteristik Umum Sampel (Pedagang Gorengan).....	57
1. Umur, jenis kelamin, suku dan tingkat pendidikan pedagang gorengan.....	57
2. Status Pernikahan dan jumlah anggota keluarga pedagang gorengan.....	59
3. Lama usaha dan skala usaha pedagang gorengan.....	61
4. Omzet, modal dan pendapatan pedagang gorengan.....	61
B. Komposisi Penggunaan Tepung Terigu.....	63
C. Pola Permintaan.....	66
1. Jumlah Pembelian Tepung Terigu.....	66
2. Frekuensi Permintaan.....	68
3. Tempat Pembelian.....	69
4. Merek Tepung Terigu.....	69
D. Permintaan Tepung Terigu Oleh Pedagang Gorengan.....	71
E. Uji asumsi klasik, Hasil Regresi dan Uji Statistik.....	74
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	81
B. Saran.....	82
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>86</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Konsumsi rata-rata per kapita setahun beberapa bahan makanan di Indonesia, 2009-2013.....	4
2. Kandungan zat gizi tepung terigu/100 gram.....	11
3. Matrik penelitian terdahulu.....	30
4. Populasi dan sampel pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.....	43
5. Jumlah penduduk Kota Bandar Lampung dirinci menurut kecamatan, jenis kelamin, dan <i>sex ratio</i> tahun 2014.....	54
6. Umur, jenis kelamin dan suku pedagang gorengan.....	59
7. Status pernikahan dan jumlah anggota keluarga pedagang gorengan.....	60
8. Lama usaha dan skala usaha pedagang gorengan.....	61
9. Omzet, modal dan pendapatan pedagang gorengan.....	62
10. Distribusi pedagang menurut jenis penggunaan berbagai jenis tepung oleh pedagang gorengan.....	63
11. Persentase perbandingan penggunaan tepung terigu dengan tepung beras oleh pedagang gorengan.....	64
12. Persentase perbandingan penggunaan tepung terigu dengan tepung sagu oleh pedagang gorengan.....	65
13. Pola pembelian tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.....	67
14. Frekuensi pembelian tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.....	68

15. Tempat pembelian tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.....	69
16. Merek tepung terigu yang digunakan oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.....	70
17. Uji multikolinearitas permintaan tepung terigu.....	75
18. Uji heterokedastisitas permintaan tepung terigu.....	75
19. Regresi permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan.....	76
20. Identitas Responden.....	87
21. Permintaan tepung terigu.....	90
22. Biaya variabel pedagang gorengan per hari.....	92
23. Omset, total biaya dan pendapatan perhari.....	100
24. Faktor - faktor yang mempengaruhi permintaan tepung terigu...	101
25. Data mentah faktor - faktor yang mempengaruhi permintaan tepung terigu.....	103
26. Uji asumsi klasik (multikolinearitas dan heteroskedastisitas).....	104

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Struktur pasar pengguna tepung terigu di Indonesia.....	5
2. Kurva permintaan.....	18
3. Kerangka pemikiran analisis permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Bandar Lampung.....	36

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia adalah negara agraris yang sebagian besar penduduknya hidup dari hasil bercocok tanam atau bermata pencaharian di bidang pertanian. Hingga kini mayoritas penduduk Indonesia telah memanfaatkan sumber daya alam untuk menunjang hidupnya dan menggantungkan hidupnya pada sektor pertanian. Sektor pertanian memiliki peranan yang sangat penting karena sebagai penghasil bahan pangan bagi penduduk yang jumlah tiap tahunnya terus bertambah, sebagai penyedia bahan baku untuk industri dan untuk perdagangan ekspor (Suparta, 2010).

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, hewani dan air, baik yang diolah maupun tidak yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, yang dimana tujuan pangan yaitu mencapai kecukupan pangan akan menentukan kualitas sumber daya manusia dan sekaligus ketahanan bangsa. Untuk mencapai tujuan tersebut, kebijakan pangan dilakukan guna menjamin ketersediaan pangan setiap saat dalam jumlah yang cukup, merata, aman, bermutu, bergizi, beragam, dan dapat dijangkau oleh

daya beli masyarakat. Sementara itu, kuantitas dan kualitas konsumsi pangan dan gizi individu sangat terkait dan dipengaruhi oleh kondisi ekonomi, pengetahuan, dan budaya masyarakat yang dimulai dari skala rumah tangga.

Menurut Undang-Undang Pangan No.18 tahun 2012, ketahanan pangan adalah suatu kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan. Definisi ketahanan pangan di atas menekankan pada akses pangan negara sampai dengan individu, baik fisik, ekonomi dan sosial, berorientasi pada pemenuhan gizi dan ditujukan untuk hidup sehat dan produktif. Hal ini menunjukkan bahwa pangan berperan penting bagi keberlangsungan suatu negara. Pentingnya pangan menjadikan ketahanan pangan sebagai pilar ketahanan nasional, sesuai yang dikemukakan Nainggolan (2008) dalam Elizabeth (2011), pilar ketahanan nasional akan terusik bila jaminan ketersediaan, swasembada dan kemandirian pangan tidak mampu terpenuhi oleh suatu bangsa.

Kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan bagi negara sampai dengan perseorangan berarti membutuhkan ketersediaan pangan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat, namun hingga saat ini Indonesia tergantung pada kebijakan impor pangan untuk dapat memenuhi kebutuhan akan pangan tersebut sehingga berdampak terhadap ketahanan nasional.

Terganggunya ketahanan nasional disebabkan oleh ketergantungan pangan dari impor guna menutupi ketidakmampuan negara mencukupi kebutuhan pangan rakyatnya. Kebijakan impor tentunya memiliki dampak terhadap bangsa Indonesia secara ekonomi maupun sosial dimana dampak yang diterima adalah pengeluaran devisa negara yang cukup besar untuk melaksanakan impor. Hal ini berarti bangsa Indonesia telah memberikan penghidupan bagi petani negara lain, sedangkan bagi petani dalam negeri tidak. Dengan melaksanakan kebijakan impor produk pertanian dalam negeri tidak mampu bersaing dengan produk pertanian luar negeri, seperti pada komoditas gandum, kini negara Indonesia telah menjadi salah satu negara pengimpor gandum terbanyak di dunia. Hal ini menunjukkan ketergantungan Indonesia terhadap gandum dapat dikatakan sudah sangat kronis karena makanan pokok kedua setelah beras adalah gandum. Tanpa disadari impor gandum dalam jumlah yang besar ini dapat mengancam stabilitas perekonomian negara karena harga akan dikendalikan oleh negara-negara produsen sedangkan negara konsumen (Indonesia) hanya dapat menerima berapapun harga yang ditawarkan sehingga dapat menguras habis anggaran belanja.

Menurut Central Data Mediatama Indonesia (2013), Indonesia adalah salah satu negara pengimpor gandum terbesar kedua di dunia setelah Mesir dengan rata-rata volume impor di atas 5 juta ton per tahun. Kebutuhan gandum Indonesia sangat tinggi karena sudah menjelma menjadi bahan pokok yakni tepung terigu yang dibutuhkan oleh hampir semua produk olahan seperti roti, mie, kue, snack, gorengan, dan lain-lain. Tepung Terigu adalah tepung atau

bubuk halus yang berasal dari bulir gandum yang merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang hingga saat ini konsumsinya semakin tinggi oleh masyarakat.

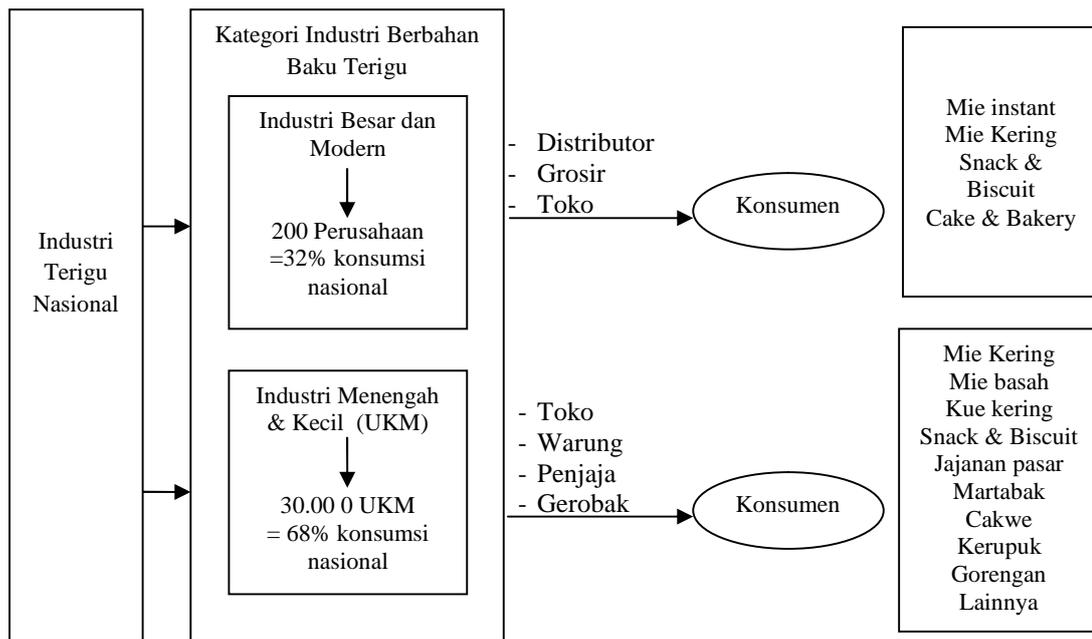
Menurut Adnyana (2006) dalam Sanim (2014), beragamnya produk olahan berbasis terigu menyebabkan produksi terigu dan permintaan gandum meningkat sebanding dengan tingkat konsumsi masyarakat terkait dengan tingkat pendapatan dan laju pertumbuhan penduduk yang selalu meningkat. Konsumsi yang meningkat akan produk olahan tepung terigu tersebut menyebabkan meningkatnya impor gandum oleh Indonesia untuk memenuhi kebutuhan masyarakatnya. Meningkatnya impor gandum menyebabkan terganggunya atau tidak tercapainya ketahanan pangan. Berikut disajikan data konsumsi rata-rata per kapita setahun beberapa bahan makanan di Indonesia tahun 2009-2013, yang menunjukkan bahwa terjadi peningkatan konsumsi tepung terigu dari tahun 2009 hingga tahun 2011 menurun pada tahun 2012 dan kembali meningkat pada tahun 2013. Rata-rata pertumbuhan konsumsi tepung terigu merupakan pertumbuhan tertinggi dibandingkan dengan jenis bahan makanan lainnya yang bernilai negatif.

Tabel 1. Konsumsi rata-rata per kapita setahun beberapa bahan makanan di Indonesia, 2009-2013.

No	Jenis makanan	Tahun					Rata-rata Pertumbuhan (%)
		2009	2010	2011	2012	2013	
1	Beras	91,302	90,155	89,4777	87,235	85,514	-1,62
2	Beras ketan	0,209	0,209	0,261	0,516	0,516	-3,75
3	Tepung beras	0,313	0,365	0,365	0,261	0,261	-2,98
4	Tepung terigu	1,251	1,304	1,460	1,199	1,251	0,66
5	Singkong	5,527	5,058	5,788	3,598	3,494	-8,70

Sumber: Kementerian Pertanian RI, 2014

Jenis-jenis olahan makanan produk olahan dari tepung terigu ini sangat disukai oleh masyarakat mulai dari anak-anak sampai kalangan orang dewasa/orangtua, baik dari kalangan bawah sampai tingkat atas maka konsumen dari tepung terigu ini bermacam-macam. Struktur pasar pengguna tepung terigu di Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur pasar pengguna tepung terigu di Indonesia (Aptindo, 2013)

Dari struktur tersebut dapat dilihat bahwa salah satu produk olahan tepung terigu tersebut adalah gorengan yang dihasilkan oleh industri kecil dan menengah (UKM). Gorengan atau goreng tepung adalah berbagai jenis makanan yang dicelup adonan tepung dan kemudian digoreng dalam minyak goreng panas (Wikipedia, 2015). Gorengan ini merupakan makanan ringan yang populer hingga saat ini, begitu banyak penjual gorengan yang menjajakan dagangannya di berbagai tempat yang dapat menjangkau

konsumen. Konsumen dari gorengan ini sendiri datang dari berbagai kalangan karena rasanya yang enak dan gurih serta harganya yang terjangkau.

Banyaknya peminat gorengan tersebut juga meningkatkan jumlah pedagang gorengan. Penjual gorengan terdapat dimana-mana, hal ini dikarenakan modal usaha gorengan tersebut relatif kecil, proses pembuatan gorengan tidak sulit, gorengan mudah laku di pasaran, dan pedagang gorengan tidak memerlukan tempat yang sangat bagus untuk berjualan, beberapa dari pedagang gorengan tersebut hanya memerlukan gerobak yang bersih untuk menjajakan dagangannya. Pedagang gorengan tersebut juga bermacam-macam seperti pedagang gehu pedas, pedagang gorengan yang menjajakan berbagai jenis gorengan sekaligus seperti pisang goreng, bakwan goreng, molen, tempe goreng, singkong goreng, oncom goreng, combro goreng, risol goreng dan lainnya. Gorengan yang hingga saat ini konsumsinya semakin banyak, meningkatkan permintaan akan tepung terigu yang dijadikan sebagai bahan baku dari produk tersebut.

Menurut Rahardja dan Manurung (2004), permintaan adalah keinginan konsumen membeli suatu barang pada berbagai tingkat harga selama periode waktu tertentu. Jalan pikiran ini didasarkan atas pemikiran manusia mempunyai kebutuhan, atas kebutuhan inilah individu tersebut mempunyai permintaan akan barang, semakin banyak penduduk suatu negara maka semakin besar permintaan masyarakat akan jenis barang. Penelitian ini menyebutkan bahwa, salah satu konsumen dari tepung terigu adalah pedagang gorengan yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku

barang dagangannya yakni gorengan. Informasi mengenai penggunaan tepung terigu oleh pedagang gorengan tersebut belum ada, untuk mengetahui penggunaan tepung terigu tersebut maka penelitian ini dilakukan.

Tepung merupakan bahan yang penting agar gorengan lebih renyah, bisa dibuat adonan untuk celupan bahan makanan atau sebagai tepung kering pelapis luarnya. Berbagai jenis tepung yang biasa dipakai untuk gorengan adalah (1) tepung terigu, karakteristiknya yang halus banyak dipakai dalam gorengan bertekstur lembut seperti mendoan; (2) tepung beras yang dicampurkan bersama tepung terigu untuk membuat tekstur gorengan lebih renyah dan garing; (3) tepung tapioka yang dicampurkan satu sendok dengan tepung terigu untuk adonan celupan; dan (4) tepung maizena yang dimana campuran tepung maizena dan terigu biasanya dipakai untuk celupan pertama lalu kembali digunakan sebagai pelapis terakhir (Putri, 2015). Hal ini bisa membuat gorengan bertekstur renyah tetapi empuk. Penggunaan berbagai jenis tepung dalam membuat gorengan tersebut berbeda-beda pada setiap pedagang gorengan, yang memperlihatkan bahwa setiap pedagang gorengan memiliki pola permintaan akan tepung terigu yang berbeda.

Pola konsumsi pangan adalah susunan beragam pangan dan hasil olahannya yang bisa di makan oleh seseorang yang dicerminkan dalam jumlah, jenis, frekuensi, dan sumber bahan makanan (Harper, Deaton dan Driskel, 1986). Berdasarkan teori tersebut dapat disimpulkan bahwa pola permintaan yang berbeda-beda terhadap tepung terigu dicerminkan dari jumlah tepung terigu yang diminta, frekuensi pembelian tepung terigu, jenis/merk tepung terigu,

dan tempat dimana pedagang dapat memperoleh tepung terigu. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi permintaan tepung terigu adalah harga tepung terigu, harga komoditas lain, jumlah pembeli, jumlah jenis gorengan, pendapatan pedagang gorengan, dan merek tepung terigu.

Bandar Lampung memiliki begitu banyak penjual gorengan yang menjajakan dagangannya di berbagai tempat dimana pedagang bisa menjangkau konsumen. Banyaknya penjual gorengan tersebut menjadi salah satu fakta bahwa makanan gorengan sangat diminati oleh banyak konsumen.

Permintaan konsumen atas gorengan tersebut akan mempengaruhi permintaan tepung terigu yang berarti tepung terigu tersebut semakin penting atau proporsi tepung terigu dalam pangan semakin tinggi.

Berdasarkan uraian di atas, maka permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- (1) Bagaimana komposisi penggunaan berbagai jenis tepung oleh pedagang gorengan di Bandar Lampung?
- (2) Bagaimana pola permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Bandar Lampung?
- (3) Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Bandar Lampung?

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari diadakannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

- (1) Mengetahui komposisi penggunaan berbagai jenis tepung oleh pedagang gorengan di Bandar Lampung.
- (2) Mengetahui pola permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Bandar Lampung.
- (3) Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Bandar Lampung.

## **C. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan berguna:

- (1) Bagi pemerintah, sebagai informasi dalam membuat keputusan kebijakan impor dan penggunaan tepung terigu sebagai salah satu bahan pangan penting di Indonesia, khususnya penggunaan tepung terigu dalam membuat gorengan.
- (2) Bagi peneliti lain, sebagai sumber informasi dan tambahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian sejenis.

## II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

### A. Tinjauan Pustaka

#### 1. Tepung Terigu

##### a. Pengertian Tepung Terigu

Terigu dalam bahasa Indonesia diserap dari bahasa Portugis, yakni “*trigo*” yang berarti “gandum”. Gandum merupakan salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara seperti Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia. Pengertian tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir gandum dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie, roti. Tepung terigu mengandung banyak zat pati yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air dan mengandung protein dalam bentuk gluten, yang menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu. Tepung terigu juga berasal dari gandum, bedanya terigu berasal dari biji gandum yang dihaluskan, sedangkan tepung gandum utuh (*whole wheat flour*) berasal dari gandum beserta kulit arinya yang ditumbuk (Aptindo, 2012). Pada Tabel 3 dapat diketahui kandungan nilai gizi dari tepung terigu.

Tabel 2. Kandungan zat gizi tepung terigu/100 gram

No	ZAT GIZI	KANDUNGAN
1.	Kalori (kkal)	362,0
2.	Protein (gram)	8,9
3.	Karbohidrat (gram)	72,3
4.	Lemak (gram)	1,3
5.	Kalsium (mg)	16,0
6.	Phospor (mg)	106,0
7.	Besi (mg)	1,2
8.	Vitamin A (mg)	0,0
9.	Vitamin B (mg)	0,12
10.	Vitamin C (mg)	0,0

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2000.

#### b. Proses Pembuatan Tepung Terigu

Syarbini (2013) dalam Wahyuningtias et al. (2014), mengatakan bahwa terigu merupakan hasil dari proses penggilingan gandum yang memisahkan biji gandum dari *Bran* dan *Germ* yang dilanjutkan dengan proses penumbukan. Proses penggilingan gandum atau *Milling* dapat menjadi 4 tahap utama, yaitu:

- Penerimaan dan penyimpanan gandum.  
Saat ini tempat penggilingan menerima hasil panen gandum, lalu disimpan ditempat penyimpanan.
- Proses Pembersihan dan Persiapan Gandum Sebelum Proses Penggilingan. Gandum dibersihkan dari kotoran-kotoran seperti tanah atau debu yang menempel supaya tidak terkontaminasi.
- Proses Penggilingan Gandum (*Milling*).  
Proses terjadinya pemisahan biji gandum dari *Bran* dan *Germ* untuk menghasilkan tepung terigu.
- Pengemasan dan Penyimpanan produk akhir/tepung.

Setelah proses penggilingan selesai, maka tepung terigu yang dihasilkan dikemas dalam wadah dan disimpan.

c. Standar Mutu Tepung Terigu

Menurut Syarbini (2013) dalam Wahyuningtias et al. (2014), tepung terigu sebagai bahan makanan adalah tepung yang dibuat dari endosperma biji gandum *Triticum aestivum L.* (*Club Wheat*) dan/atau *Triticum compactum host* atau campuran keduanya dengan penambahan Fe, Zn, Vitamin B1, Vitamin B2 dan asam folat sebagai fortifikan. Standar ini menetapkan syarat mutu, pengambilan contoh dan cara uji untuk tepung terigu sebagai bahan makanan. Standar ini tidak berlaku untuk:

- Tepung terigu yang dibuat dari gandum jenis *durum* (*Triticum durum Desf.*).
- Produk gandum keseluruhan (*whole meal*) dan *semolina* (*Farina*).
- Tepung terigu yang ditujukan untuk penggunaan bir (*Brewing adjunct*) atau untuk pembuatan pati dan/atau *gluten*.
- Tepung untuk keperluan non makanan.
- Tepung terigu yang telah mengalami perlakuan khusus, selain perlakuan pengeringan, pemucatan.

d. Jenis-Jenis Tepung Terigu

Menurut Syarbini (2013) dalam Wahyuningtias et al. (2014), tepung terigu dibagi menjadi tiga jenis berdasarkan kandungan protein, yaitu:

- Tepung terigu dengan kandungan protein tinggi (*Hard Flour*).  
Tepung ini memiliki kandungan protein antara 12%-14% yang sangat baik untuk pembuatam aneka macam roti dan cocok untuk pembuatan mie karena memiliki tingkat elastisitas dan kekenyalan yang kuat sehingga mie yang dihasilkan tidak mudah putus.
- Tepung terigu dengan kandungan protein sedang (*Medium Flour*).  
Tepung ini biasanya disebut dengan *all purpose flour* karena memiliki kandungan protein antara 10%-11,5% yang cocok digunakan untuk pembuatan roti, mie basah, *pastry*, dan bolu.
- Tepung terigu dengan kandungan protein rendah (*Soft Flour*).  
Tepung terigu dengan kandungan protein 8%-9,5% ini tidak memerlukan tingkat kekenyalan namun tingkat kerenyahan sehingga cocok untuk pembuatan *cookies*, *wafer*, dan aneka gorengan.

## 2. Gorengan

Gorengan atau goreng tepung adalah berbagai jenis makanan yang dicelup adonan tepung dan kemudian digoreng celup dalam minyak goreng panas yang banyak. Gorengan adalah makanan ringan yang populer. Penjual gorengan dapat ditemukan di tepi jalan atau berkeliling dengan pikulan atau gerobak. Bahan-bahan yang dilapis adonan tepung dan digoreng antara lain; pisang goreng, tempe, tahu, oncom, ubi, singkong, cireng, yaitu tepung singkong digoreng, sukun, dan bakwan yaitu adonan tepung yang dicampur cacahan kubis dan wortel. Salah satu jenis gorengan yang

populer adalah tahu sumedang. Perkedel jagung dan perkedel kentang juga masuk dalam kategori gorengan. Gorengan biasanya dimakan dengan cabe rawit (Wikipedia, 2015). Gorengan memang sangat terkenal di dalam masyarakat. Selain harganya murah, rasanya pun enak dan mudah di dapat. Tidak heran tentunya, gorengan menduduki posisi yang cukup penting di dalam masyarakat meskipun hanya segelintir orang saja.

Tepung berperan penting agar gorengan lebih renyah, bisa dibuat adonan untuk celupan bahan makanan atau sebagai tepung kering pelapis luarnya. Beragam jenis tepung yang biasa dipakai untuk gorengan adalah tepung terigu, tepung beras, tepung maizena dan tepung tapioka. Tepung terigu biasanya digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue dan mi, adonan tepung terigu yang karakteristiknya lebih halus banyak dipakai dalam gorengan bertekstur lembut seperti mendoan. Tepung beras terbuat dari beras baik yang putih atau merah, tepung beras banyak dicampurkan bersama tepung terigu untuk membuat adonan celupan supaya tekstur gorengan lebih renyah dan garing. Tepung tapioka adalah tepung yang terbuat dari singkong dan banyak dikenal sebagai bahan perekat makanan seperti bakso. Mendapatkan hidangan agar gorengan yang lebih renyah, dapat mencampurkan satu sendok teh tepung tapioka dalam 3-5 sendok makan tepung terigu untuk adonan celupan. Tepung Maizena adalah tepung yang terbuat dari jagung dan pemakaiannya dalam gorengan harus dalam jumlah cukup agar tekstur gorengan tidak keras. Campuran tepung maizena dan terigu biasanya dipakai untuk celupan pertama lalu kembali digunakan sebagai pelapis terakhir. Hal ini bisa membuat gorengan

bertekstur renyah tetapi empuk (Putri, 2015). Berbagai jenis gorengan yang biasa dijual oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung adalah bakwan, risol isi bihun, pisang goreng, pisang molen, tahu isi, dan tempe goreng.

### 3. Pola Permintaan

Pola konsumsi makanan penduduk merupakan salah satu indikator sosial ekonomi masyarakat yang sangat di pengaruhi oleh budaya dan lingkungan setempat. Seringkali pola konsumsi masyarakat dikaitkan dengan kondisi kesehatan dan gizi masyarakat. Pola konsumsi pangan adalah susunan beragam pangan dan hasil olahannya yang bisa di makan oleh seseorang yang dicerminkan dalam jumlah, jenis, frekuensi, dan sumber bahan makanan (Harper et al., 1986).

Menurut Suhardjo (1989), survei konsumsi pangan dapat menghasilkan data atau informasi yang bersifat kualitatif dan kuantitatif. Survei konsumsi pangan secara kuantitatif dimaksudkan untuk mengetahui jumlah pangan atau makanan yang dikonsumsi. Survei konsumsi pangan secara kualitatif dilakukan untuk mengetahui frekuensi konsumsi menurut jenis pangan yang dikonsumsi dan menggali informasi tentang kebiasaan makan serta cara memperoleh pangan. Khomsan (1993) dalam Hendaris (2013), menyatakan bahwa frekuensi makan per hari merupakan salah satu aspek dalam kebiasaan makan. Frekuensi makan ini bisa menjadi penduga tingkat kecukupan konsumsi gizi, artinya semakin tinggi frekuensi makan, maka peluang terpenuhinya kecukupan gizi semakin besar. Makan-

makanan yang beraneka ragam relatif akan menjamin terpenuhinya kecukupan sumber zat tenaga, zat pembangun dan zat pengatur bagi kebutuhan tubuh.

Menurut Berg (1986), di negara-negara berkembang, orang-orang miskin hampir membelanjakan pendapatannya hanya untuk makanan, uang yang berlebih biasanya berarti susunan makanan lebih baik. Berdasarkan pola konsumsi pangan, dapat di peroleh informasi bagaimana pangan diperoleh, jenis pangan yang di konsumsi penduduk, jumlah yang mereka makan dan pola hidangan mereka, termasuk berapa kali makan. Sikap seseorang terhadap makan, suka atau tidak suka, berpengaruh terhadap konsumsi pangan.

Setiap pedagang gorengan memiliki kebutuhan tepung terigu yang berbeda-beda yang terlihat pada pola permintaan mereka akan tepung terigu. Pola permintaan perdagangan gorengan tersebut di survei untuk mengetahui jumlah tepung terigu yang dikonsumsi, frekuensi pembelian tepung terigu, merek/jenis tepung terigu yang digunakan serta tempat memperoleh tepung terigu tersebut.

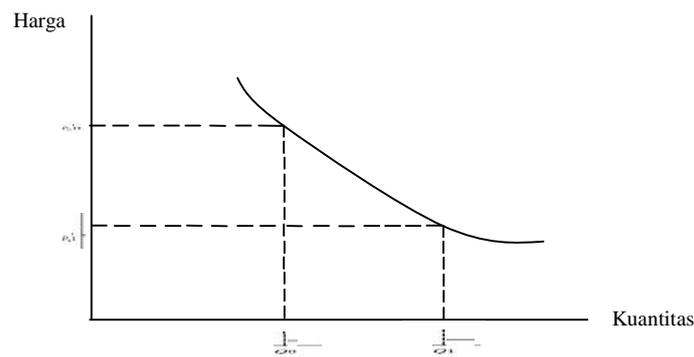
#### 4. Teori Permintaan

Suatu komoditas dihasilkan oleh produsen karena dibutuhkan oleh konsumen dan karena konsumen bersedia membelinya. Konsumen mau membeli komoditas-komoditas yang mereka perlukan itu bila harganya sesuai dengan keinginan mereka dan berguna bagi konsumen tersebut.

Komoditas-komoditas yang dikonsumsi mempunyai sifat yang khas sebagaimana yang terdapat dalam faktor-faktor produksi yaitu semakin banyak komoditas tersebut dikonsumsi maka kegunaan komoditas tersebut akan semakin berkurang. Mengartikan bahwa pembeli akan bersedia membeli lebih banyak komoditas jika harga satuan dari komoditas tersebut menjadi lebih rendah (Sugiarto et al., 2000).

Menurut Rahardja dan Manurung (2004), permintaan adalah keinginan konsumen membeli suatu barang pada berbagai tingkat harga selama periode waktu tertentu. Hubungan antara harga satuan komoditas yang mau dibayar pembeli dengan jumlah komoditas yang diminta pada berbagai tingkat harga dapat disusun dalam suatu tabel yang dikenal dengan daftar permintaan. Data yang diperoleh dari daftar permintaan tersebut dapat digunakan pula untuk menggambarkan sifat hubungan antara harga suatu komoditas dengan jumlah komoditas tersebut yang diminta dalam suatu kurva permintaan.

Kurva permintaan dapat didefinisikan sebagai suatu kurva yang menggambarkan sifat hubungan antara suatu barang tertentu dengan jumlah barang tersebut yang diminta oleh para pembeli. Sifat hubungan antara suatu barang dengan harga dalam hukum permintaan bersifat kebalikan/negatif, artinya jika harga suatu barang naik, permintaan terhadap barang tersebut akan berkurang, dan sebaliknya jika harga suatu barang turun, permintaan terhadap barang tersebut akan meningkat.



Gambar 2. Kurva permintaan

Gambar 2 menunjukkan bagaimana hukum permintaan berlaku. Saat harga sebesar  $P_0$ , permintaan barang pada harga tersebut sebesar  $Q_0$  dan apabila harga turun menjadi  $P_1$ , permintaan barang pada harga tersebut meningkat menjadi sebesar  $Q_1$ . Kurva permintaan menunjukkan hubungan antara jumlah (kuantitas) barang yang diinginkan dan harga barang, sedangkan pendapatan konstan. Kurva permintaan berbentuk miring ke bawah (*downward-sloping*) karena harga barang yang lebih tinggi mendorong konsumen beralih ke barang lain atau mengkonsumsi lebih sedikit barang tersebut (Sukirno, 2010).

Menurut Sugiarto et al. (2000), permintaan seseorang atau masyarakat terhadap suatu komoditas ditentukan oleh banyak faktor, yaitu:

(1) Harga komoditas itu sendiri

Secara umum jika harga suatu komoditas semakin murah, maka permintaan terhadap komoditas tersebut akan bertambah, dan begitu sebaliknya. Hal ini sesuai dengan hipotesis hubungan antara permintaan akan suatu komoditas dengan harga yang menyatakan, “bila suatu harga barang naik, *ceteris paribus*, maka jumlah barang itu

diminta akan berkurang, dan sebaliknya”. Hipotesis tersebut didasarkan atas asumsi:

- a) Bila harga suatu komoditas turun, konsumen akan menambah pembelian terhadap komoditas tersebut, penurunan harga menyebabkan pendapatan riil para konsumen meningkat dan mendorong konsumen membeli komoditas tersebut dalam jumlah besar.
- b) Bila harga suatu komoditas naik, konsumen akan mengurangi pembelian terhadap komoditas tersebut atau mencari komoditas pengganti atas komoditas yang mengalami kenaikan harga. Kenaikan harga tersebut menyebabkan pendapatan riil konsumen merosot hingga mengurangi pembeliannya terhadap komoditas tersebut.

Harga komoditas yang dibahas dalam penelitian ini adalah harga dari tepung terigu yang dibeli oleh pedagang gorengan. Sesuai dengan teori di atas dapat disimpulkan bahwa apabila harga dari tepung terigu menurun maka permintaan akan tepung terigu oleh pedagang gorengan akan meningkat. Penurunan harga tepung terigu tersebut menyebabkan pendapatan riil pedagang gorengan meningkat yang mendorong pedagang tersebut membeli lagi tepung terigu dalam jumlah yang besar. Apabila harga tepung terigu tersebut naik, maka pedagang gorengan akan mencari komoditas lain seperti tepung beras, tepung maizena, tepung roti dan lainnya yang dapat digunakan sebagai pengganti atas tepung terigu tersebut. Kenaikan harga tepung terigu

juga menyebabkan pendapatan riil pedagang gorengan berkurang yang memaksa pedagang gorengan mengurangi pembelian tepung terigu.

(2) Harga komoditas lain yang berkaitan erat dengan komoditas tersebut Harga barang lain juga dapat mempengaruhi permintaan akan suatu komoditas, tetapi dua macam komoditas tersebut memiliki keterkaitan. Keterkaitan antara suatu komoditas dengan berbagai jenis komoditas lainnya dapat dibedakan menjadi komoditas pengganti, komoditas penggenap dan komoditas netral yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a) Komoditas pengganti adalah komoditas yang dapat menggantikan fungsi dari komoditas lain sehingga harga komoditas pengganti dapat mempengaruhi permintaan komoditas yang dapat digantikannya. Bila harga komoditas pengganti bertambah murah maka komoditas yang digantikannya akan mengalami pengurangan dalam permintaan. Komoditas pengganti dalam penelitian ini adalah tepung beras, tepung maizena dan jenis tepung lainnya, bila harga tepung terigu meningkat pedagang akan pembelian tepung terigu akan digantikan dengan tepung beras atau tepung maizena sehingga jumlah tepung terigu yang dibeli akan berkurang dan jumlah tepung beras, tepung maizena dan jenis tepung lainnya yang dibeli bertambah.
- b) Komoditas penggenap adalah suatu komoditas yang selalu digunakan bersama-sama dengan komoditas lainnya. Kenaikan atau penurunan permintaan atas komoditas penggenap berjalan

seiring dengan perubahan permintaan atas komoditas yang digenapinya. Terdapat beberapa jenis gorengan yang menggunakan tepung terigu dengan jenis tepung lainnya seperti tepung beras, tepung maizena, tepung roti, dan tepung tapioka sebagai satu adonan yang didalamnya terdapat kol, bihun, daun bawang, wortel, dan telur untuk membuat gorengan seperti tempe goreng, tahu goreng, pisang goreng dan jenis gorengan lainnya. Bila harga tepung terigu meningkat maka jumlah tepung terigu yang diminta akan menurun, dan berkurangnya jumlah tepung terigu yang diminta disertai berkurangnya jumlah jenis tepung lain yang digunakan beserta dengan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan gorengan.

- c) Komoditas netral adalah komoditas yang tidak mempunyai hubungan sama sekali dengan komoditas lainnya sehingga perubahan permintaan atas salah satu komoditas tidak akan mempengaruhi permintaan komoditas lainnya. Kaitannya dengan barang konsumsi, barang netral adalah barang-barang konsumsi yang jumlah pemakaiannya tidak berubah walaupun pendapatan konsumen mengalami perubahan (bertambah atau berkurang). Misal pemakaian garam dalam membuat gorengan. Jumlah garam yang digunakan sebagai bumbu untuk gorengan tidak dipengaruhi oleh perubahan pendapatan pedagang gorengan yang bersangkutan. Meningkatnya pendapatan pedagang gorengan tidak berpengaruh terhadap jumlah garam yang dibelinya. Jumlah

pembelian garam tersebut akan tetap sama saja karena memang kebutuhannya tidak berubah.

(3) Pendapatan para pembeli

Pendapatan para pembeli merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan pola permintaan atas berbagai jenis barang. Tingkat pendapatan dapat mencerminkan daya beli, makin tinggi pendapatan, daya beli semakin kuat, sehingga permintaan terhadap suatu barang meningkat. Pembeli yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pedagang gorengan. Variabel pendapatan ini diwakilkan dengan omzet pedagang gorengan dalam memproduksi. Omzet pedagang gorengan menentukan pola permintaan atas tepung terigu, semakin tinggi omzet pedagang akan meningkatkan daya belinya akan tepung terigu.

(4) Distribusi pendapatan

Perubahan distribusi pendapatan dapat mempengaruhi corak permintaan terhadap berbagai jenis komoditas. Bila distribusi pendapatan buruk, secara umum daya belinya melemah, sehingga permintaan akan suatu komoditas akan menurun dan sebaliknya apabila distribusi pendapatan baik, maka permintaan akan suatu komoditas akan meningkat karena daya belinya yang menguat untuk mengkonsumsi komoditas tersebut. Hal ini juga dapat berlaku terhadap distribusi pendapatan pedagang gorengan, apabila pendistribusian pendapatannya tidak diperhitungkan dengan baik

dapat berdampak terhadap daya belinya akan tepung terigu yang melemah dan permintaan akan tepung terigu akan menurun.

(5) Jumlah penduduk

Pertambahan penduduk biasanya diikuti dengan perkembangan akan permintaan suatu komoditas karena dalam kondisi tersebut akan lebih banyak orang yang membutuhkan komoditas tersebut. Jumlah penduduk diasumsikan sebagai jumlah pembeli atau konsumen dari pedagang gorengan. Jumlah pembeli yang bertambah dapat mempengaruhi permintaan akan gorengan, karena gorengan merupakan makanan yang populer dan mudah dijangkau konsumen. Permintaan akan gorengan yang meningkat akan berpengaruh dengan kebutuhan pedagang gorengan akan tepung terigu untuk memproduksi gorengan.

(6) Selera konsumen

Selera atau kebiasaan juga dapat mempengaruhi permintaan suatu barang. Bila selera konsumen terhadap suatu komoditas meningkat maka permintaan komoditas tersebut akan meningkat, demikian pula bila selera konsumen berkurang maka permintaan komoditas tersebut menurun. Setiap pedagang gorengan pasti memiliki selera atau kebiasaan tersendiri dalam menggunakan tepung terigu untuk memproduksi gorengannya. Pedagang tersebut memiliki selera tersendiri dari berbagai jenis atau merek tepung seperti Segitiga Biru,

Lencana Merah, Tambang dan lainnya yang digunakannya untuk meningkatkan hasil dagangannya.

(7) Ramalan mengenai keadaan di masa mendatang

Perkiraan akan perubahan-perubahan yang terjadi di masa yang akan datang dapat mempengaruhi permintaan dari suatu komoditas.

Misalnya, apabila prospek gorengan di masa datang baik, dimana gorengan tersebut masih tetap menjadi makanan yang populer, permintaan akan tepung terigu akan naik dan bila sebaliknya maka permintaan akan tepung terigu akan menurun dan dapat juga disimpulkan bahwa apabila harga tepung terigu dimasa yang akan datang meningkat, maka bisa saja permintaan akan tepung terigu tersebut menurun.

Menurut Rahardja dan Manurung (2004), fungsi permintaan adalah permintaan yang dinyatakan dalam hubungan matematis dengan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Fungsi permintaan memberikan informasi hubungan antara variabel-variabel tidak bebas (*dependent variable*) dan variabel-variabel bebas (*independent variable*), dapat ditulis dalam bentuk persamaan matematis:

$$D_x = f(P_x, P_y, Y/Cap, Sel, Pen, P_p, Y_{dist}, prom)$$

5. Permintaan akan input

Menurut Boediono (2000), permintaan akan input muncul karena produsen berhasrat melakukan proses produksi tertentu, produsen berhasrat untuk

berproduksi karena ada permintaan akan output hasil proses produksi tersebut. Maka permintaan akan input timbul karena adanya permintaan akan output. Hal tersebut yang menyebabkan permintaan akan input disebut sebagai *derived demand* atau permintaan turunan oleh Alfred Marshall. Permintaan akan output dianggap sebagai permintaan asli karena timbul langsung dari adanya kebutuhan manusia. Kegiatan ekonomi yang dilakukan antar pelaku ekonomi dalam suatu perekonomian, yaitu rumah tangga dan perusahaan melalui pasar input (faktor produksi) dan pasar output (produk barang dan jasa). Pasar output, bertindak sebagai penjual output adalah perusahaan dan sebagai pembeli output adalah rumah tangga. Pada pasar input, bertindak sebagai penjual input adalah rumah tangga dan sebagai pembeli input adalah perusahaan. Adapun hal utama yang harus diperhatikan dari permintaan input, adalah dua sifat khusus, yaitu:

- (1) Sifat saling ketergantungan antara input-input tersebut yang satu dengan yang lain. Berdasarkan kenyataan teknologis, bahwa input biasanya tidak bekerja sendiri yang merupakan permintaan turunan dari permintaan output yang dapat dihasilkan oleh input tersebut.
- (2) Bagaimana perusahaan berusaha memaksimalkan laba dengan menentukan kombinasi input yang optimal yang memungkinkan penjelasan mengenai kurva permintaan input itu sendiri. Permintaan terhadap input merupakan permintaan turunan karena input-input tersebut akan digunakan dalam memproduksi sejumlah output (barang) tertentu, sehingga besarnya permintaan input tergantung kepada besarnya output yang akan diperoleh.

Analisis manfaat input bagi perusahaan adalah apabila sektor perusahaan mampu menggunakan kombinasi inputnya secara efisien maka produsen akan mengeluarkan biaya produksi yang lebih murah dan apabila biaya produksinya lebih murah maka perusahaan akan memiliki daya saing yang kuat dan lebih unggul dari pada sektor perusahaan lain yang tidak mampu menggunakan kombinasi inputnya secara tidak efisien (Listra, Fabriana dan Septya, 2011).

Menurut Boediono (2000), dari segi perusahaan dapat dibedakan dua macam input yaitu:

- (1) Input antara adalah input yang digunakan oleh suatu perusahaan, yang merupakan output dari perusahaan lain. Contohnya pupuk untuk petani, kapas untuk pabrik tekstil, dan karet untuk pabrik ban dan lain-lain.
- (2) Input primer adalah input yang bukan merupakan output dari perusahaan lain dari perekonomian. Contohnya tenaga kerja, tanah, kapital, dan kepengusahaan. Input primer identik dengan apa yang sering disebut dengan faktor produksi.

Berdasarkan teori tersebut, permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung menggunakan dua macam input, yaitu input antara dan input primer. Input antara pada permintaan pedagang gorengan untuk menghasilkan gorengan yaitu tepung terigu, jenis tepung lain yang digunakan untuk membuat gorengan, bahan baku yakni tempe, tahu, pisang, singkong, kol, wortel, daun bawang, bihun, minyak goreng

dan gas. Bahan-bahan tersebut merupakan input antara karena bahan-bahan tersebut merupakan output dari perusahaan lain. Input primer untuk menghasilkan gorengan yaitu gerobak atau bangunan permanen sebagai tempat berjualan, tenaga kerja baik dalam maupun luar keluarga, modal dan keterampilan dalam wirausaha.

Boediono (2000), mengatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan input adalah teknologi, bentuk pasar dan semua faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen (akan output). Kemajuan teknologi atau peningkatan produktivitas suatu input menggeser permintaan akan input ke kanan. Semakin sempurna persaingan dalam pasar output, semakin elastis kurva permintaan akan output dan semakin elastis permintaan akan input tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen adalah seperti selera, *income*, jumlah penduduk, harga barang lain, dan distribusi pendapatan. Apabila selera meningkat *income* meningkat dan harga barang substitusi output naik, maka permintaan akan input yang digunakan dalam proses produksi barang tersebut meningkat. Sebaliknya akan terjadi apabila selera, *income* dan harga barang substitusi turun.

Debertin (1986) dalam Putriasih (2015), mengatakan bahwa pada umumnya permintaan input produksi dipengaruhi oleh harga output atau harga output yang diproduksi, harga input produksi, harga input produksi lainnya baik yang bersifat substitusi maupun komplementer, dan teknologi yang digunakan untuk mengubah input menjadi output.

(1) Harga input

Jika harga input naik maka akan terjadi pergerakan ke kiri atas sepanjang kurva permintaan inputnya. Hal ini menyebabkan jumlah input yang diminta akan semakin berkurang.

(2) Harga output

Harga output dibedakan menjadi dua yaitu harga output itu sendiri dan output lain. Efek yang ditimbulkan dari kenaikan harga output maka akan menyebabkan jumlah input yang diminta semakin bertambah sedangkan harga output lain diklasifikasikan menjadi harga output substitusi dan harga output komplementer. Harga output substitusi mempunyai hubungan negative dengan jumlah input sedangkan harga output komplementer mempunyai hubungan positif dengan permintaan input.

(3) Teknologi

Apabila terjadi kemajuan teknologi, maka akan terjadi peningkatan produktivitas.

(4) Struktur pasar

Semakin sempurna persaingan dalam pasar output, maka kurva permintaannya semakin elastis. Hal ini menyebabkan pula kurva permintaan akan input semakin elastis sama seperti kurva outputnya.

Mengacu kepada Boediono (2000) dan Debertin (1896), faktor yang mempengaruhi permintaan input tepung terigu oleh pedagang gorengan adalah harga input (harga tepung terigu), harga barang komplementer maupun substitusi yang dalam penelitian ini dipilih harga tahu, harga,

harga pisang, harga kol, harga minyak goreng dan harga gas. Pemilihan variabel tersebut dikarenakan seluruh pedagang gorengan menggunakan bahan tersebut. Faktor lainnya yang diduga mempengaruhi permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan adalah harga output (harga gorengan), jumlah pembeli dan omset.

Penelitian ini menggunakan analisis regresi untuk memperlihatkan variabel yang berpengaruh terhadap permintaan tepung terigu. Analisis regresi dapat digunakan untuk penafsiran permintaan karena analisis statistik ini dapat menemukan derajat ketergantungan satu variabel terhadap satu variabel lainnya atau lebih. Regresi dapat digunakan untuk mencari nilai koefisien fungsi permintaan sebab nilai koefisien tersebut menunjukkan pengaruh dari variabel yang menentukan.

## **B. Penelitian Terdahulu**

Penelitian mengenai permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan belum ditemukan, namun terdapat beberapa penelitian mengenai analisis permintaan komoditas lainnya sudah banyak ditemukan, seperti analisis permintaan santan sun kara, pola konsumsi beras siger, pola permintaan bihun tapioka, pola konsumsi daging sapi, analisis permintaan faktor produksi ternak sapi potong dan lainnya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis regresi berganda sama seperti penelitian-penelitian sebelumnya, namun tujuan dan komoditas pada penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu tersebut. Matrik penelitian terdahulu dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Matrik penelitian terdahulu.

No	Peneliti/judul penelitian	Tujuan	Metode	Hasil
1.	<p>Nama : Maulina Tunjungsari Dwi Haryono Dyah Aring Hepiana L</p> <p>Judul : Analisis permintaan, kepuasan, dan loyalitas konsumen ibu rumah tangga dalam mengkonsumsi santan sun kara di Kota Bandar Lampung.</p> <p>Tahun : 2015</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengetahui pola konsumsi santan sun kara oleh konsumen ibu rumah tangga di Kota Bandar Lampung.</li> <li>Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan santan sun kara oleh konsumen ibu rumah tangga di Kota Bandar Lampung.</li> <li>Mengetahui elastisitas permintaan santan sun kara oleh konsumen ibu rumah tangga di Kota Bandar Lampung.</li> <li>Mengetahui tingkat kepuasan konsumen santan sun kara di Kota Bandar Lampung.</li> <li>Mengetahui loyalitas konsumen santan sun</li> </ol>	<p>Metode analisis yaitu dengan uji deskriptif, regresi berganda, <i>customer satisfaction index (CSI)</i>, analisis <i>switcher buyer</i>, <i>habitual buyer</i>, <i>satisfied buyer</i>, <i>liking the brand</i> dan <i>committed buyer</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Frekuensi pembelian sun kara yaitu 1-2 kali dan jumlah pembelian sun kara berkisar antara 62-200 ml per bulan. Konsumen lebih sering membeli sun kara di warung dan santan kara biasanya digunakan untuk bahan makanan.</li> <li>Variabel yang berpengaruh nyata terhadap permintaan santan sun kara adalah harga santan sun kara, harga cocomas, harga kelapa bulat, harga kelapa parut peras, harga daging ayam, harga nangka muda, dan harga cendol, jumlah anggota rumah tangga dan pekerjaan responden.</li> <li>Perhitungan CSI menghasilkan nilai sebesar 73% yang artinya puas.</li> <li>Responden yang termasuk <i>switcher buyer</i> sebanyak 8,75%. Responden yang termasuk <i>habitual buyer</i> sebanyak 41,25%. Responden yang termasuk <i>satisfied buyer</i> sebanyak 66,25%. Responden yang termasuk <i>liking the brand</i> sebanyak 55%. Responden yang termasuk <i>committed buyer</i> sebanyak 33,75%.</li> </ol>

kara di Kota Bandar Lampung				
<b>2.</b>	<p>Nama : Tio Wanda Hendaris Wan Abbas Zakaria Eka Kasymir</p> <p>Judul : Pola Konsumsi dan atribut-atribut beras siger yang diinginkan konsumen rumah tangga (kasus di kecamatan Natar, kabupaten Lampung Selatan).</p> <p>Tahun : 2013</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui pola konsumsi konsumen rumah tangga dalam mengkonsumsi beras siger di kecamatan Natar.</li> <li>2. Mengetahui atribut-atribut beras siger yang menjadi pertimbangan konsumen rumah tangga di kecamatan Natar dalam mengkonsumsi beras siger.</li> <li>3. Mengetahui kombinasi atribut beras siger yang diinginkan konsumen rumah tangga di kecamatan Natar.</li> </ol>	<p>Menggunakan metode analisis kuantitatif (konjoin) dan deskriptif kualitatif.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beras siger dikonsumsi sebanyak 1-5 kali/minggu, diperoleh dari ladang dan diolah sendiri oleh konsumen, pengonsumsi dicampur beras dengan rata-rata jumlah yang dikonsumsi lebih kecil dari 1 kg dengan alasan mengonsumsinya karena kebiasaan.</li> <li>2. Atribut yang paling menjadi pertimbangan diurutkan dari yang paling penting adalah warna, kekenyalan, aroma, harga, dan kemasan.</li> <li>3. Kombinasi atribut yang disukai konsumen adalah harga murah kurang dari sama dengan Rp 7.000/kg, warna coklat tua, kenyal, beraroma tidak kuat dan cerah.</li> </ol>
<b>3.</b>	<p>Nama : Ni Wayan Putriasih Wuryaningsih Dwi S Rabiatul Adawiyah</p> <p>Judul : Pola Permintaan dan Loyalitas Pedagang Soto terhadap Bihun Tapioka di</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahu pola permintaan bihun tapioka oleh pedagang di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur</li> <li>2. Loyalitas pedagang terhadap bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo</li> </ol>	<p>Metode analisis statistik deskriptif untuk pola pembelian dan metode deskriptif untuk mengukur loyalitas menggunakan piramida loyalitas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pola permintaan bihun tapioka oleh pedagang di kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur memiliki frekuensi pembelian 30 kali dalam waktu sebulan dengan jumlah pembelian bihun tapioka sebanyak 16-30 kg per bulan. Cara penyajian hanya menggunakan bihun tapioka saja tanpa dicampur bihun jenis lain ataupun mi sebagai soto. Merek yang paling banyak dibeli adalah merek moroseneng,</li> </ol>

Kecamatan Purbolinggi Kabupaten Lampung Timur.	Kabupaten Lampung Timur.	dan pedagang biasa membeli bihun tapioka pada took di pasar.
Tahun : 2015		2. Tingkat loyalitas pedagang terhadap bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur berada pada tingkatan <i>liking the brand</i> sebanyak 97,92 persen.
4. Nama : Joni Parulian Dyah Aring Hepiana L Rabiatul Adawiyah	1. Mengetahui pola konsumsi daging sapi oleh rumah tangga di Bandar Lampung. 2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi oleh rumah tangga di Bandar Lampung. 3. Menganalisis elastisitas permintaan daging sapi oleh rumah tangga di Bandar Lampung.	Deskriptif kualitatif untuk menjawab tujuan pertama, serta analisis kuantitatif untuk menjawab tujuan kedua dan ketiga. Analisis regresi linier berganda digunakan untuk menganalisis tujuan kedua.
Judul : Pola Konsumsi Daging Sapi oleh Rumah Tangga di Bandar Lampung.		1. Rata-rata konsumsi daging sapi dalam periode Juli-September sebanyak 0,5-3 kg/ per 3 bulan. 2. Jenis potongan daging sapi yang paling banyak dikonsumsi adalah paha depan daging sebesar 43,61 kg/per 3 bulan. 3. Frekuensi konsumsi daging sapi paling banyak adalah 1-3 kali dalam periode Juli-September 4. Sebanyak 76,64% rumah tangga memilih pasar tradisional dalam membeli daging sapi. 5. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung adalah ayam ras, ayam kampung, pendidikan, pendapatan, dan tempat pembelian. 6. Elastisitas silang terhadap daging ayam ras dan ayam kampung bersifat substitusi. Elastisitas pendapatan daging sapi 1,352 pada supermarket, karena itu daging sapi bersifat barang normal.
Tahun : 2014		

---

<p><b>5.</b> Nama : Sondi Kuswaryan Cecep Firmansyah Anita Fitriani</p> <p>Judul : Analisis Permintaan Faktor Produksi Pada Usaha Ternak Sapi Potong Rakyat dengan Pola Pemeliharaan Intensif</p> <p>Tahun : 2006</p>	<p>1. Mengetahui pengaruh harga faktor produksi dan harga output terhadap permintaan faktor produksi pada usahaternak sapi potong rakyat</p>	<p>Analisis data dengan fungsi keuntungan dan permintaan faktor produksi (UOP)</p>	<p>1. Keuntungan yang diperoleh peternak sebesar Rp 158.914,87/UU/bulan atau Rp 160.520,07/UT/bulan.</p> <p>2. Harga hijauan, singkong, dan dedak (harga faktor produksi) berpengaruh negatif terhadap keuntungan usaha.</p> <p>3. Pada skala usahaternak sapi potong pola pemeliharaan intensif, makin besar skala usaha, keuntungan yang diperoleh akan lebih tinggi.</p> <p>4. Jumlah faktor produksi variabel yang digunakan akan lebih banyak bila harganya lebih murah dan sebaliknya.</p> <p>5. Peternak sangat responsif untuk menambah penggunaan faktor produksi variabel (hijauan, singkong, dedak dan tenaga kerja) bila harga jual sapi mengalami kenaikan.</p>
---	--	--	--

---

### C. Kerangka Pemikiran

Ketahanan pangan merupakan hal yang sangat penting dalam suatu negara, Pentingnya ketahanan pangan menjadikannya sebagai pilar ketahanan nasional, namun ketahanan nasional ini terusik karena masih bergantung terhadap kebijakan impor. Impor tersebut memiliki dampak terhadap negara baik secara ekonomi maupun sosial dan tentunya akan mengusik ketahanan nasional.

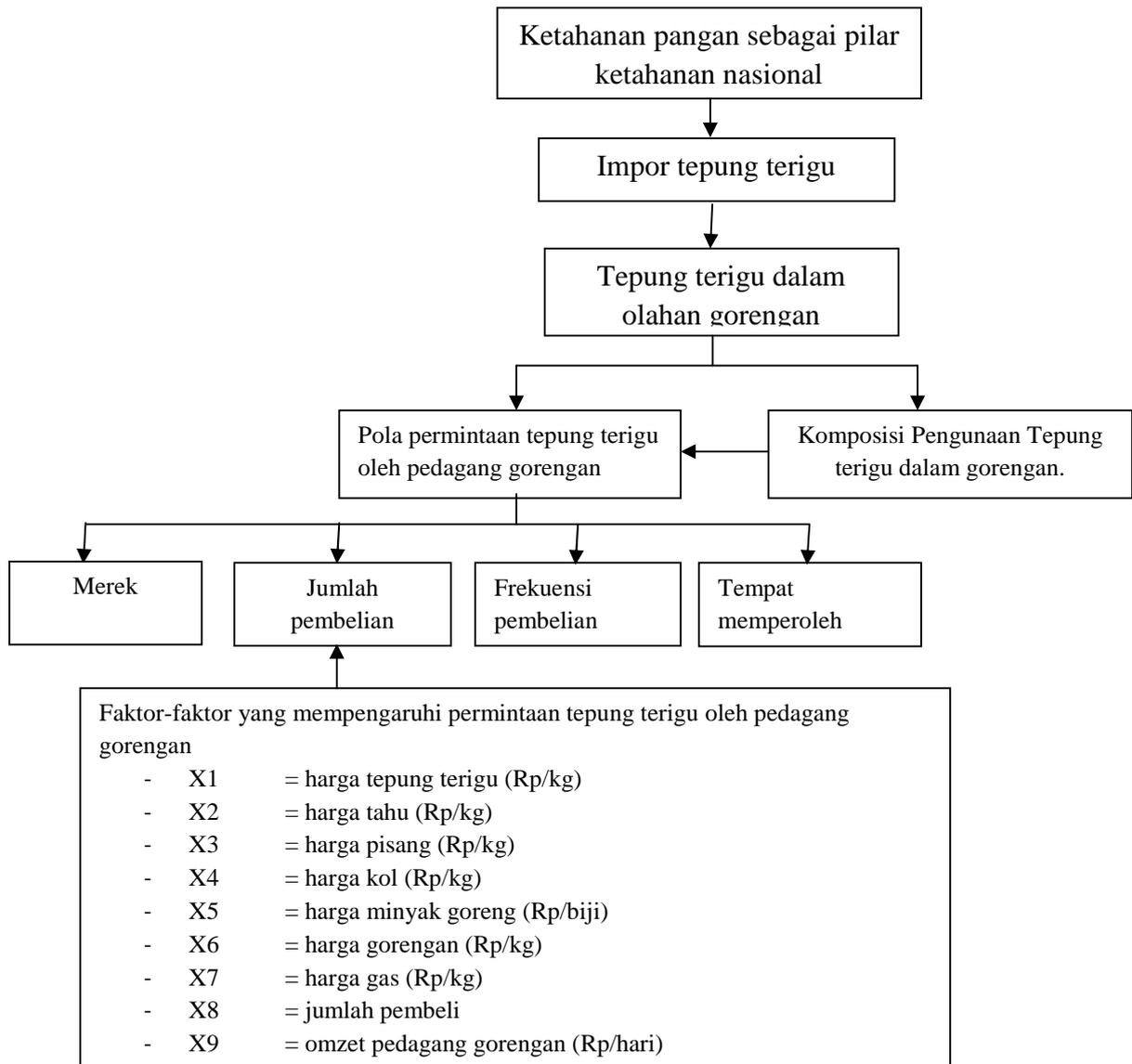
Salah satu komoditas pangan yang hingga saat ini impornya meningkat adalah tepung terigu yang berasal dari bulir gandum. Gandum merupakan salah satu komoditas pangan penting yang belum dapat dibudidayakan di Indonesia sehingga impor akan pangan ini terus meningkat untuk memenuhi permintaan akan tepung terigu. Tepung terigu ini dapat diolah menjadi beragam jenis makanan seperti roti, mie, kue, snack, gorengan, dan lainnya.

Gorengan merupakan salah satu jenis olahan dari tepung terigu yang populer saat ini dan di gemari berbagai kalangan konsumen karena rasanya yang enak, gurih dan harganya yang terjangkau. Banyaknya peminat gorengan ini menyebabkan usaha gorengan ini cukup diminati, hal ini juga dikarenakan proses pembuatan gorengan yang tidak sulit, modal usaha yang relatif kecil, dan gorengan yang mudah laku dipasaran. Pedagang tersebut menjajakan dagangannya di berbagai tempat yang dapat menjangkau konsumen.

Penggunaan tepung terigu dalam olahan gorengan dapat di kombinasikan dengan beberapa jenis tepung lainnya seperti tepung beras, tepung maizena,

dan tepung tapioka untuk meningkatkan cita rasa dari gorengan tersebut. Komposisi dari penggunaan tepung terigu tersebut berbeda-beda, sehingga pola permintaan akan tepung terigu akan berbeda-beda dari setiap pedagang gorengan. Pola konsumsi pangan adalah susunan beragam pangan dan hasil olahannya yang bisa di makan oleh seseorang yang dicerminkan dalam jumlah, jenis, frekuensi, dan sumber bahan makanan (Harper et al., 1986). Mengacu pada teori tersebut, pola permintaan akan tepung terigu dari pedagang gorengan yang berbeda-beda tercermin dari jumlah pembelian tepung terigu, frekuensi pembelian tepung terigu, tempat memperoleh tepung terigu dan merek tepung terigu yang digunakan.

Permintaan akan tepung terigu akan berpengaruh terhadap jumlah pembelian dari tepung terigu yang digunakan sebagai input membuat gorengan. Menurut Boediono (2000), permintaan akan input timbul karena adanya permintaan akan output. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan input tepung terigu oleh pedagang gorengan adalah harga input (harga tepung terigu), harga barang komplementer maupun substitusi (harga tahu, harga pisang, harga kol, harga minyak goreng dan harga gas), harga output (harga gorengan), jumlah pembeli dan omset. Kerangka pemikiran dari penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kerangka pemikiran analisis permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Bandar Lampung.

#### D. Hipotesis

Diduga faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan input tepung terigu oleh pedagang gorengan adalah harga input (harga tepung terigu), harga barang komplementer maupun substitusi (harga tahu, harga pisang, harga kol, harga minyak goreng dan harga gas), harga output (harga gorengan), jumlah pembeli dan omzet.

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survai. Penelitian ini dilakukan di Kota Bandar Lampung yang dipilih secara sengaja (*purposive*). Kota Bandar Lampung merupakan pusat perekonomian dan pemerintahan di Provinsi Lampung sehingga dapat mewakili masyarakat kota lain di Provinsi Lampung, hal ini yang menjadi alasan bagi peneliti melakukan penelitian di Kota Bandar Lampung. Waktu pengumpulan data dilakukan pada April-Mei 2016.

#### **B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional**

Konsep dasar dan defenisi operasional mencakup semua pengertian dan pengukuran yang digunakan untuk mendapatkan data yang di analisis sesuai dengan tujuan penelitian. Konsep dasar dan definisi operasional dari penelitian ini adalah:

Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir gandum dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie, roti dan adonan tepung yang karakteristiknya halus dan banyak dipakai dalam gorengan.

Gorengan adalah berbagai jenis makanan yang dicelup adonan tepung dan kemudian digoreng dalam minyak goreng panas yang banyak.

Komposisi tepung adalah perbandingan penggunaan tepung terigu dengan tepung lain pada proses produksi gorengan.

Pola permintaan adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran mengenai cara pedagang gorengan memilih tepung terigu dan menggunakannya yang dicerminkan dari jumlah pembelian, frekuensi pembelian, tempat pembelian dan merek tepung terigu.

Jumlah pembelian adalah kuantitas tepung terigu yang diminta oleh pedagang gorengan dalam satu minggu (kg).

Frekuensi pembelian jumlah kegiatan pembelian tepung terigu yang dilakukan oleh pedagang dalam jangka waktu satu minggu.

Tempat pembelian adalah lokasi dimana pedagang gorengan lebih sering membeli tepung terigu.

Merek adalah simbol atau tanda dari tepung terigu yang digunakan oleh pedagang gorengan.

Harga tepung terigu adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli tepung terigu yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga tepung beras adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli tepung beras yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga tepung sagu adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli tepung sagu yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga tahu adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli tahu yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga tempe adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli tempe yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga pisang adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli pisang yang di ukur dalam satuan rupiah per sisir (Rp/sisir).

Harga kol adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli kol yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga bihun adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli bihun yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga daun bawang adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli daun bawang yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga wortel adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli wortel yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga telur adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden dalam untuk membeli telur yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Harga minyak goreng adalah jumlah uang yang dikeluarkan responden untuk membeli minyak goreng yang di ukur dalam satuan rupiah per liter (Rp/l).

Jumlah pembeli adalah jumlah konsumen yang melakukan pembelian gorengan dalam satu hari.

Jumlah jenis gorengan adalah berbagai jenis hasil olahan gorengan yang dihasilkan oleh pedagang gorengan.

Omzet adalah jumlah penerimaan pedagang gorengan dari hasil penjualannya dan belum dikurangi dengan biaya produksi. Omzet yang didapatkan oleh pedagang gorengan di ukur dalam satuan rupiah per hari (Rp/hari).

### **C. Populasi, Penentuan Sampel dan Responden**

Populasi dari penelitian ini adalah pedagang gorengan yang berjualan di pinggir jalan dari jalan arteri sekunder setiap kecamatan di Kota Bandar Lampung. Peneliti tidak mendapatkan data yang terkait dengan jumlah pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung, maka peneliti mendata langsung jumlah pedagang gorengan ke pinggir jalan setiap kecamatan yang ada di Bandar Lampung. Jumlah populasi dari hasil pendataan tersebut sebesar 246 pedagang gorengan, dari populasi tersebut selanjutnya dipilih sampel penelitian. Penentuan jumlah sampel mengacu pada teori Sugianto et al. (2003), yaitu:

$$n = \frac{NZ^2S^2}{Nd^2 + Z^2S^2}$$

dimana:

n = Jumlah sampel

N = Jumlah populasi

Z = Derajat kepercayaan (95% = 1,96)

S<sup>2</sup> = Varian sampel (5%)

d = Derajat penyimpangan (5%)

Dari rumus di atas, jumlah sampel yang diambil adalah sebanyak:

$$n = \frac{(246)(1,96)^2(0,05)}{(246)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,05)}$$

$$n = \frac{47,25168}{0,80708} = 58,54646 \approx 60 \text{ orang}$$

Berdasarkan perhitungan penentuan jumlah sampel yang dilakukan, diperoleh jumlah pedagang gorengan yang akan dijadikan sampel adalah sebanyak 60 pedagang.

Teknik *sampling* yang digunakan dalam penelitian adalah *proportional random sampling* yakni pengambilan sampel secara proporsi dilakukan dengan mengambil subyek dari setiap strata atau wilayah ditentukan seimbang dengan banyaknya subyek dalam masing-masing strata atau wilayah (Arikunto, 2006). Cara pengambilan sampel dilakukan dengan melakukan pengundian. Perincian sampel dari jalan arteri sekunder di setiap kecamatan di Kota Bandar Lampung menggunakan rumus alokasi proporsional (Supranto, 1992) dengan rumus:

$$n_i = \frac{N_i}{N_{total}} \times n_{total}$$

dimana:

- $n_i$  = Jumlah sampel tiap strata
- $N_1$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Rajabasa
- $N_2$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Way halim
- $N_3$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Tanjung Senang
- $N_4$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Sukarame
- $N_5$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Kedaton
- $N_6$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Labuhan Ratu
- $N_7$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Langkapura
- $N_8$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Sukabumi
- $N_9$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Kedamaian
- $N_{10}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Panjang
- $N_{11}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Tanjung Karang  
Pusat
- $N_{12}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Tanjung Karang  
Barat
- $N_{13}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Tanjung Karang  
Timur
- $N_{14}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Teluk Betung Utara
- $N_{15}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Teluk Betung Selatan
- $N_{16}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Teluk Betung Timur
- $N_{17}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Teluk Betung Barat
- $N_{18}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Kemiling
- $N_{19}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Enggal
- $N_{20}$  = Jumlah populasi pedagang gorengan di kecamatan Bumi Waras
- $n_{total}$  = Jumlah sampel keseluruhan
- $N_{total}$  = Jumlah populasi keseluruhan

Sebaran populasi dan sampel pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung dapat dilihat pada Tabel 4. Pengumpulan data dari setiap sampel memerlukan responden sebagai pemberi informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Responden dalam penelitian ini adalah pedagang gorengan yang merupakan pemilik dari usaha gorengan di Kota Bandar Lampung. Pedagang gorengan tersebut merupakan konsumen yang menggunakan tepung terigu sebagai salah satu bahan baku membuat gorengan.

Tabel 4. Populasi dan sampel pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.

No	Lokasi *)	Jumlah Pedagang **)	Jumlah Sampel
1.	Kecamatan Rajabasa	13	3
2.	Kecamatan Way halim	8	2
3.	Kecamatan Tanjung Senang	15	4
4.	Kecamatan Sukarame	22	5
5.	Kecamatan Kedaton	20	5
6.	Kecamatan Labuhan Ratu	15	4
7.	Kecamatan Langkapura	4	1
8.	Kecamatan Sukabumi	11	3
9.	Kecamatan Kedamaian	17	4
10.	Kecamatan Panjang	15	4
11.	Kecamatan Tanjung Karang Pusat	17	4
12.	Kecamatan Tanjung Karang Barat	12	3
13.	Kecamatan Tanjung Karang Timur	11	3
14.	Kecamatan Teluk Betung Utara	10	2
15.	Kecamatan Teluk Betung Selatan	13	3
16.	Kecamatan Teluk Betung Timur	5	1
17.	Kecamatan Teluk Betung Barat	1	0
18.	Kecamatan Kemiling	23	5
19.	Kecamatan Enggal	11	3
20.	Kecamatan Bumi Waras	3	1
	Total	246	60

Keterangan:

\*) Sumber : Badan Pusat Statistik (2015).

\*\*\*) diperoleh dengan mendata langsung pedagang gorengan di lokasi yang bersangkutan.

#### D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah adalah:

##### (1) Data Primer.

Pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara atau interview ke pedagang gorengan sebagai responden dengan menggunakan kuesioner.

Data yang dibutuhkan adalah deskripsi pedagang gorengan atau gambaran tentang pedagang gorengan (identitas pedagang gorengan, latar belakang keluarga, pendidikan dan pekerjaan), data mengenai pola permintaan pedagang gorengan akan tepung terigu, serta data mengenai faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pedagang gorengan dalam menggunakan

tepung terigu. Selain itu dilakukan observasi atau pengamatan langsung ke setiap pedagang gorengan untuk mengamati penggunaan tepung terigu, serta melakukan pencatatan hasil wawancara atau hasil pengamatan yang telah dilakukan terhadap pedagang gorengan.

(2) Data Sekunder.

Data sekunder untuk penelitian ini diperoleh dari instansi atau lembaga yang terkait dengan penelitian. Sumber data sekunder diperoleh dari internet yakni website Badan Pusat Statistik, Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian, artikel dan jurnal penelitian terdahulu serta diperoleh dari buku-buku dan skripsi yang mendukung penelitian ini.

#### **E. Metode Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis statistik deskriptif yang digunakan untuk menjawab tujuan pertama dan kedua dan menggunakan statistik inferensial untuk menjawab tujuan yang ketiga. Statistik deskriptif digunakan untuk menguraikan atau memberikan keterangan mengenai bagaimana komposisi penggunaan berbagai jenis tepung oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung dan menguraikan data-data jumlah pembelian tepung terigu, frekuensi pembelian tepung terigu, tempat pembelian tepung terigu, dan merek tepung terigu yang digunakan oleh pedagang gorengan untuk mengetahui pola permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. Analisis ini dideskripsikan dengan ukuran numerik, yakni ukuran tendensi sentral (rata-rata, median dan modus) menggunakan aplikasi SPSS (Kuncoro, 2004).

Tujuan ketiga menggunakan metode statistik inferensial untuk menganalisis dan melakukan pengujian hipotesis mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. Menganalisis tujuan ketiga ini menggunakan metode ekonometrika. Salah satu model ekonometrika yang dapat digunakan adalah analisis regresi berganda. Analisis regresi berganda merupakan analisis yang digunakan untuk menguji kesignifikansian pengaruh (keseluruhan atau masing-masing) variabel bebas terhadap satu variabel terikat yang ditunjukkan pada koefisien regresinya (Irianto dan Mardikanto, 2010).

Kuncoro (2004), menyatakan bahwa hasil analisis regresi adalah berupa koefisien regresi untuk masing-masing variabel independen. Memperoleh koefisien regresi dilakukan dengan cara memprediksi nilai variabel dependen dengan suatu persamaan. Tujuan menghitung koefisien regresi adalah meminimumkan penyimpangan antara nilai aktual dan nilai variabel dependen dan mengoptimalkan korelasi antara nilai aktual dan nilai estimasi variabel dependen berdasarkan data yang ada. *Ordinary Least Square* (OLS) adalah teknik estimasi variabel dependen yang melandasi analisis regresi. Faktor-faktor yang di duga mempengaruhi permintaan tepung terigu adalah harga tepung terigu ( $X_1$ ), harga tahu ( $X_2$ ), harga pisang ( $X_3$ ), harga kol ( $X_4$ ), harga minyak goreng ( $X_5$ ), harga gorengan ( $X_6$ ), harga gas ( $X_7$ ), jumlah pembeli ( $X_8$ ), omzet pedagang gorengan ( $X_9$ ). Fungsi permintaan yang digunakan secara matematisnya dirumuskan sebagai berikut:

$$\ln Y = b_0 + b_1 \ln X_1 + b_2 \ln X_2 + b_3 \ln X_3 + b_4 \ln X_4 + b_5 \ln X_5 + b_6 \ln X_6 + b_7 \ln X_7 + b_8 \ln X_8 + b_9 \ln X_9 + u.$$

dimana:

Y	= jumlah rata-rata tepung terigu yang diminta (kg)
Bo	= intersep
b <sub>1</sub> -b <sub>18</sub>	= koefisien variabel bebas
X <sub>1</sub>	= harga tepung terigu (Rp/kg)
X <sub>2</sub>	= harga tahu (Rp/kg)
X <sub>3</sub>	= harga pisang (Rp/kg)
X <sub>4</sub>	= harga kol (Rp/kg)
X <sub>5</sub>	= harga minyak goreng (Rp/kg)
X <sub>6</sub>	= harga gorengan (Rp/gorengan)
X <sub>7</sub>	= harga gas (Rp/3 kg)
X <sub>8</sub>	= jumlah pembeli (orang/hari)
X <sub>9</sub>	= omzet pedagang gorengan (Rp/hari)
U	= kesalahan acak

Ketepatan fungsi regresi dapat diukur secara statistik dari nilai koefisien determinasi ( $R^2$ ), nilai statistik t dan nilai statistik F.

#### (1) Uji Statistik t

Tujuannya untuk menunjukkan seberapa jauh pengaruh satu variabel bebas terhadap variabel terikat dengan menganggap variabel lainnya konstan, dengan hipotesis sebagai berikut:

$$H_0 : b_i = 0$$

Artinya masing-masing variabel dalam model tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan tepung terigu. Adapun hipotesis alternatifnya adalah:

$$H_1 : b_i \neq 0$$

Artinya masing-masing variabel dalam model berpengaruh nyata terhadap permintaan tepung terigu.

Pengujian hipotesis t menggunakan persamaan berikut:

$$t_{hitung} = \frac{b_i}{Sb_i}$$

dimana:

$b_i$  = parameter regresi ke-i

$S_{b_i}$  = kesalahan baku penduga parameter regresi ke-i

Apabila  $t$  hitung  $>$   $t$  tabel, maka  $H_0$  ditolak, artinya variabel bebas ( $X_i$ ) berpengaruh terhadap permintaan tepung terigu ( $Y$ ). Apabila  $t$  hitung  $<$   $t$  tabel, maka  $H_0$  diterima, artinya variabel bebas ( $X_i$ ) tidak berpengaruh terhadap permintaan tepung terigu ( $Y$ ).

## (2) Uji statistik F

Tujuan pengujian ini adalah untuk menunjukkan apakah variabel bebas yang dimasukkan dalam model mempunyai pengaruh secara bersama-sama terhadap variabel terikat, dengan hipotesis sebagai berikut:

$H_0$  = seluruh variabel bebas dalam model tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan tepung terigu.

$H_1$  = seluruh variabel bebas dalam model berpengaruh nyata terhadap permintaan tepung terigu.

Pengujian hipotesis F menggunakan persamaan berikut:

$$F = \frac{MSR}{MSE} = \frac{SSR/k}{SSE/(n-k)}$$

Dimana:

$SSR$  = *sum of squares due to regression*

$SSE$  = *sum of squares error*

$n$  = jumlah observasi

$k$  = jumlah parameter (termasuk *intercept*) dalam model

$MSR$  = *mean squares due to regression*

$MSE$  = *mean of squares due to error*

## (3) Koefisien determinasi

Koefisien determinasi ( $R^2$ ) adalah mengukur seberapa jauh kemampuan model dalam menerangkan variasi variabel terikat. Rumusnya adalah:

$$R^2 = SSR/TSS; \quad TSS = SSR + SSE$$

Rumus diatas menunjukkan proporsi total jumlah kuadrat (TSS) yang diterangkan oleh variabel independen dalam model. Sisanya dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model. Nilai  $R^2$  adalah diantara 0 dan 1. Jika nilai  $R^2$  kecil berarti kemampuan variabel independen dalam menjelaskan variabel dependen sangat terbatas, jika nilai  $R^2$  mendekati 1 berarti variabel independen memberikan hampir semua informasi yang dibutuhkan untuk memprediksi variasi variabel dependen.

Koefisien determinasi memiliki kelemahan mendasar yakni bias terhadap jumlah variabel independen yang dimasukkan ke dalam model, maka dianjurkan menggunakan nilai *Adjusted R<sup>2</sup>* saat mengevaluasi mana model regresi yang terbaik. *Adjusted R<sup>2</sup>* dapat dihitung dari:

$$Adj R^2 = 1 - (1 - R^2) \left[ \frac{n - 1}{n - k} \right]$$

Beberapa masalah sering muncul pada saat analisis regresi digunakan untuk mengestimasi suatu model dengan sejumlah data. Pengujian perhitungan agar tidak menghasilkan persamaan yang bias, perlu dilakukan uji asumsi klasik. Model regresi linier dapat dikatakan sebagai model yang baik jika model tersebut memenuhi beberapa asumsi yang disebut asumsi klasik. Beberapa

jenis asumsi klasik yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

(1) Multikolinearitas

Multikolinearitas merupakan salah satu asumsi dari model regresi linear klasik. Multikolinearitas adalah keadaan dimana pada model regresi ditemukan adanya korelasi yang sempurna atau mendekati sempurna antar variabel independen. Model regresi yang baik seharusnya tidak terjadi korelasi yang sempurna atau mendekati sempurna diantara variabel bebas. Ada beberapa metode pengujian yang biasa digunakan untuk mengetahui adanya multikolinearitas, diantaranya yaitu:

- (1) Dengan melihat nilai VIF pada model regresi,
- (2) Dengan melihat *coefficient correlations* hasil regresi.

Apabila ditemukan pelanggaran asumsi multikolinearitas, cara yang dapat dilakukan adalah menambah jumlah data dengan pengamatan baru, dan menghilangkan variabel-variabel tertentu dari model yang diperoleh. Salah satu indikator yang paling jelas dari multikolinearitas adalah ketika  $R^2$  sangat tinggi tetapi tak satu pun koefisien regresi penting (signifikan) secara statistik atas dasar pengujian t yang konvensional (Gurajati dan Zain, 1978 dalam Tunjungsari, 2015).

(2) Heteroskedastitas

Heteroskedastisitas adalah keadaan dimana dalam model regresi terjadi ketidaksamaan varian dari residual pada satu pengamatan ke pengamatan lain. Masalah heteroskedastisitas umum terjadi pada data silang (*cross section*) daripada data runtun waktu (*time series*). Heteroskedastisitas

dapat dideteksi dengan cara informal maupun cara formal. Cara informal yaitu dengan cara yang dapat langsung dilihat dan cara yang paling cepat dilakukan adalah mendeteksi pola residual dengan menggunakan sebuah grafik. Jika residual mempunyai varian yang sama (homoskedastisitas) maka tidak ada pola yang pasti dari residual, sebaliknya jika residual memiliki sifat heteroskedastisitas maka residula ini akan menunjukkan pola tertentu. Cara formal yang dapat dilakukan untuk mendeteksi heteroskedastisitas adalah dengan metode park, metode glejser, metode korelasi spearman dan metode white (Widarjono, 2009).

## **IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN**

### **A. Sejarah Singkat Kota Bandar Lampung**

Provinsi Lampung merupakan Keresidenan sebelum tanggal 18 Maret 1964. Keresidenan Lampung ditingkatkan menjadi Provinsi Lampung berdasarkan Peraturan Pemerintah Undang-undang No.3 tahun 1964, yang kemudian menjadi Undang-undang 14 Tahun 1964 dengan Ibu Kotanya Tanjungkarang-Telukbetung. Kotamadya Daerah Tingkat II Tanjungkarang-Telukbetung diganti menjadi Kotamadya Daerah Tingkat II Bandar Lampung sejak tanggal 17 Juni 1983 berdasarkan Peraturan Pemerintah No.24 Tahun 1983. Sejak tahun 1999 berubah nama menjadi Kota Bandar Lampung.

Berawal dari 4 kecamatan dengan 30 kelurahan, berdasarkan Undang-undang No.5 Tahun 1975 dan Peraturan Pemerintah No.3 Tahun 1982 tentang perubahan wilayah maka Kota Bandar Lampung dimekarkan menjadi 9 kecamatan dengan 58 kelurahan. Melalui surat keputusan Gubernur/KDH Tingkat I Lampung Nomor G/185.B.111/Hk/1988 tanggal 6 Juli 1988 serta Surat Persetujuan Mendagri nomor 140/1799/PUOD tanggal 19 Mei 1987 tentang pemekaran kelurahan di wilayah Kota Bandar Lampung, maka Kota Bandar Lampung dimekarkan menjadi 9 kecamatan dan 8 kelurahan. Berdasarkan peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2001

tentang pembentukan, penghapusan, dan penggabungan kecamatan dan kelurahan, maka Kota Bandar Lampung menjadi 13 kecamatan dengan 98 kelurahan. Melalui Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 12 Tahun 2012 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2012 yang berisikan tentang penataan dan pembentukan kelurahan dan kecamatan, kembali dilakukan pemekaran kecamatan dari 13 kecamatan 98 kelurahan menjadi 20 kecamatan 126 kelurahan.

## **B. Letak Geografis, Administratif dan Penduduk Kota Bandar Lampung**

Kota Bandar Lampung adalah kota terbesar dan terpadat ketiga di Pulau Sumatera setelah Medan dan Palembang menurut jumlah penduduknya. Kota Bandar Lampung merupakan ibu kota Provinsi Lampung dan kota terbesar di Provinsi Lampung. Secara geografis, kota ini terletak pada  $5^{\circ} 20'$  sampai dengan  $5^{\circ} 30'$  lintang selatan dan  $105^{\circ} 28'$  sampai dengan  $105^{\circ} 37'$  bujur timur, letak tersebut berada pada Teluk Lampung di ujung selatan Pulau Sumatera. Berdasarkan kondisi ini, Kota Bandar Lampung menjadi pintu gerbang utama Pulau Sumatera tepatnya kurang lebih 165 km sebelah barat laut Jakarta, terletak di wilayah yang strategis karena merupakan daerah transit kegiatan perekonomian antara Pulau Sumatera dan Pulau Jawa. Letak geografis tersebut menguntungkan bagi pertumbuhan dan pengembangan Kota Bandar Lampung sebagai pusat perdagangan, industri dan pariwisata. Kota Bandar Lampung juga memiliki peran sangat penting sebagai pusat pendidikan, kebudayaan dan perekonomian bagi masyarakat.

Kota Bandar Lampung memiliki luas wilayah 197,22 km<sup>2</sup> yang terdiri dari 20 kecamatan dan 126 kelurahan. Secara administratif batas daerah Kota Bandar Lampung (Bandar Lampung, 2012):

- (1) Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan.
- (2) Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Padang Cermin Kabupaten Pesawaran dan Kecamatan Ketibung serta Teluk Lampung.
- (3) Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Gedong Tataan dan Padang Cermin Kabupaten Pesawaran.
- (4) Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Tanjung Bintang Kabupaten Lampung Selatan.

Jumlah penduduk Bandar Lampung pada tahun 2014 adalah 960,695 jiwa dengan *sex ratio* yang menunjukkan jumlah penduduk laki-laki lebih banyak daripada jumlah penduduk perempuan, yakni 484,215 jiwa penduduk laki-laki dan jumlah penduduk perempuan sebesar 476,480 jiwa. Jumlah penduduk Kota Bandar Lampung dirinci menurut kecamatan, jenis kelamin, dan *sex ratio* tahun 2014 dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 menunjukkan bahwa jumlah penduduk pada tahun 2014, dimana penduduk terbanyak di Kecamatan Panjang yaitu sebesar 72.912 jiwa, dengan jumlah penduduk laki-laki sebesar 37.048 jiwa dan perempuan sebesar 35.864 jiwa, sedangkan jumlah penduduk terkecil di Kecamatan Enggal yaitu sebesar 27.556 jiwa, dengan jumlah penduduk laki-laki sebesar 13.434 jiwa dan

perempuan sebesar 14.122 jiwa. Jumlah penduduk tersebut meningkat dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya.

Tabel 5. Jumlah penduduk Kota Bandar Lampung dirinci menurut kecamatan, jenis kelamin, dan *sex ratio* tahun 2014

No	Kecamatan	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah	<i>Sex Ratio</i>
1	Teluk Betung Barat	15,083	14,156	29,239	107
2	Teluk Betung Timur	21,006	19,858	40,864	106
3	Teluk Betung Selatan	19,596	19,019	38,615	103
4	Bumi Waras	28,421	27,256	55,677	104
5	Panjang	37,048	35,864	72,912	103
6	Tanjung Karang Timur	18,182	18,228	36,410	100
7	Kedamaian	26,099	25,506	51,605	102
8	Teluk Betung Utara	24,838	24,804	49,642	100
9	Tanjung Karang Pusat	24,802	25,363	50,165	98
10	Enggal	13,434	14,122	27,556	95
11	Tanjung Karang Barat	27,217	26,464	53,681	103
12	Kemiling	32,085	32,317	64,402	99
13	Langkapura	16,817	16,488	33,305	102
14	Kedaton	24,049	24,085	48,134	100
15	Rajabasa	24,025	23,100	47,125	104
16	Tanjung Senang	22,483	22,432	44,915	100
17	Labuhan Ratu	22,193	21,807	44,000	102
18	Sukarame	27,966	27,884	55,850	100
19	Sukabumi	28,817	27,445	56,262	105
20	Way Halim	30,054	30,282	60,336	99
<b>Total</b>		<b>484.215</b>	<b>476,480</b>	<b>960,695</b>	<b>102</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik (2015)

Meningkatnya jumlah penduduk juga meningkatkan lembaga pendidikan di Kota Bandar Lampung untuk meningkatkan kualitas pendidikan seluruh penduduk. Berdasarkan data Dinas Pendidikan (Bandar Lampung dalam angka, 2015), terdapat 197 SD Negeri dan 60 SD Swasta, terdapat 34 SMP Negeri dan 84 SMP Swasta, serta 17 SMU Negeri dan 45 SMU Swasta. Selain itu terdapat 40 jumlah perguruan tinggi (6 perguruan tinggi negeri, 6 perguruan tinggi swasta, 13 akademi, 15 sekolah tinggi). Banyaknya lembaga pendidikan

yang berdiri di Kota Bandar Lampung menjadikannya sebagai salah satu pusat keramaian Kota Bandar Lampung.

Bandar Lampung memainkan peranan penting dalam pengembangan dan kegiatan ekonomi di Provinsi Lampung, Sebagian besar penduduknya bergerak dalam bidang jasa, industri, dan perdagangan. Dari tahun ke tahun pertumbuhan industri rumah tangga, industri kecil, industri besar sedang maupun industri rumah tangga di Kota Bandar Lampung mengalami peningkatan, totalnya sebanyak 9908 industri pada tahun 2014. Industri tersebut menjadi salah satu pemicu terjadinya perdagangan. Beberapa tempat terjadinya perdagangan tersebut adalah pasar tradisional yang berjumlah 31 pasar, pasar modern yang berjumlah 14 pasar, dan minimarket 162. Daerah-daerah tersebut menjadi salah satu daerah pusat keramaian di Kota Bandar Lampung. Pusat keramaian Kota Bandar Lampung lainnya adalah, 26 tempat wisata, 17 restoran dan beberapa bisnis kuliner lainnya, serta 295 pedagang kaki lima yang terdaftar dalam koperasi pedagang kaki lima (Badan Pusat Statistik, 2015).

### **C. Gambaran Umum Usaha Gorengan di Kota Bandar Lampung**

Bandar Lampung merupakan pusat kegiatan perekonomian di Provinsi Lampung, sebagian besar penduduknya bergerak dalam bidang jasa, industri dan perdagangan. Bandar Lampung memiliki banyak pusat keramaian sebagai tempat perbelanjaan, seperti supermarket, pasar, tempat-tempat wisata, bisnis kuliner dan jalan-jalan protokol yang sering dijadikan lahan berdagang oleh

pedagang kaki lima. Salah satu jenis usaha pedagang kaki lima adalah usaha gorengan.

Gorengan adalah makanan yang banyak sekali ditemui baik di perkotaan maupun di pedesaan, sudah menjadi makanan yang khas dan banyak dicari. Usaha menjual gorengan juga bisa dijadikan sebagai peluang usaha sampingan yang bisa dilakukan di waktu tertentu saja. Usaha gorengan tidak memerlukan biaya yang besar, gorengan juga masuk dalam kategori makanan murah sehingga banyak peminatnya. Secara umum pedagang gorengan memiliki tempat strategis untuk menjual dagangannya misalnya di perempatan jalan yang ramai, di depan pusat-pusat perbelanjaan, di depan minimarket, di terminal, di lingkungan kampus atau sekolah.

Gorengan yang menjadi salah satu makanan yang memiliki banyak peminat ini juga banyak dijual di Kota Bandar Lampung. Penelitian ini berfokus kepada pedagang gorengan yang berdagang di jalan-jalan arteri sekunder atau jalan protokol Kota Bandar Lampung. Jenis gorengan yang banyak dijual antara lain pisang goreng, tempe goreng, tahu goreng, bakwan, pisang coklat, molen, dan combro. Para pedagang gorengan tersebut ada yang menjadikan usaha ini sebagai usaha pokok dan ada juga yang menjadikannya usaha sampingan. Skala usaha para pedagang tersebut juga berbeda-beda, ada yang menggunakan gerobak dan ada juga yang memiliki bangunan permanen untuk berdagang. Pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung berasal dari berbagai umur, baik usia produktif maupun tidak produktif.

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan dari hasil penelitian mengenai permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung adalah:

- (1) Penggunaan tepung terigu dalam usaha gorengan masih lebih dominan dibandingkan dengan jenis tepung lainnya. Tepung terigu belum dapat digantikan sebagai bahan dasar membuat gorengan dengan jenis tepung lainnya. Tepung beras dan sagu lebih banyak dijadikan sebagai bahan komplementer tepung terigu hanya untuk membuat beberapa jenis gorengan dengan penggunaan tepung beras sebanyak 24,35 persen dan penggunaan tepung sagu sebanyak 5,45 persen.
- (2) Jumlah rata-rata pembelian tepung terigu oleh pedagang gorengan dalam seminggu sebesar 68,27 kg dengan rata-rata frekuensi pembelian dalam seminggu sebesar 5,53 kali. Merek yang paling diminati oleh pedagang adalah merek Tambang dengan pembelian paling banyak dilakukan di pasar.
- (3) Faktor-faktor yang berpengaruh positif terhadap permintaan tepung terigu adalah harga kol, jumlah pembeli dan omzet. Faktor-faktor yang

berpengaruh negatif terhadap permintaan tepung terigu adalah harga tepung terigu dan harga minyak goreng.

## **B. Saran**

Adapun saran dalam penelitian ini adalah:

- (1) Bagi pemerintah, hendaknya membuat kebijakan mengenai pengurangan pemakaian tepung terigu dengan mencari jenis tepung lain yang dapat mengganti fungsi tepung terigu.
- (2) Bagi peneliti lain, hendaknya melakukan penelitian mengenai pengetahuan pedagang gorengan mengenai jenis tepung lain yang dapat menggantikan tepung terigu dan meneliti aspek-aspek lainnya yang berhubungan dengan sikap dan perilaku konsumen tepung terigu

## DAFTAR PUSTAKA

- Aptindo. 2012. *Tepung Terigu*.  
[http://www.aptingdo.or.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=123:tepung-terigu&catid=35:artikel&Itemid=57](http://www.aptingdo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=123:tepung-terigu&catid=35:artikel&Itemid=57).
- Aptindo. 2013. *Terigu Impor Terus Dibendung*.  
[http://www.aptingdo.or.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=166:terigu-impor-terus-dibendung&catid=1:latest-news&Itemid=50](http://www.aptingdo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=166:terigu-impor-terus-dibendung&catid=1:latest-news&Itemid=50)
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta. Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Bandar Lampung dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Berg, A. 1986. *Perencanaan Gizi dalam Pembangunan Nasional*. Jakarta. CV Rajawali.
- Boediono, 2000. *Ekonomi Mikro*. BPFE – Yogyakarta. Yogyakarta.
- Central Data Mediatama Indonesia. 2013. *Studi Prospek dan Peluang Pasar Industri Tepung Terigu (Gandum) di Indonesia 2013-2017*. PT CDMI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)
- Dewi T.S. 2014. *UMR?UMK Provinsi Lampung non Sektor 2015*.  
[http://www.hrcentro.com/umr/lampung/non\\_kab/non\\_sektor/2015](http://www.hrcentro.com/umr/lampung/non_kab/non_sektor/2015)
- Elizabeth, R. 2011. Startegi Pencapaian Diversifikasi dan Kemandirian Pangan Antara Harapan dan Kenyataan. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. Volume 6 Nomor 2.
- Harper, L.J., B.J. Deaton dan J. A. Driskel. 1986. *Pangan Gizi dan Pertanian*. Diterjemahkan oleh Suhardjo . UI. Pres. Jakarta.
- Hasan, I. 2003. *Pokok-Pokok Materi Statistik 1 (Statistik Deskriptif)*. Edisi kedua. PT Bumi Aksara. Jakarta.

- Hendaris, T.W., W.A. Zakaria, dan E. Kasymir . 2013. Pola Konsumsi dan Atribut-Atribut Beras Siger yang diinginkan Konsumen Rumah Tangga (Kasus di kecamatan Natar, kabupaten Lampung Selatan). *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Volume 1 Nomor 3.
- Irianto, H dan T. Mardikanto. 2010. *Metode Penelitian dan Evaluasi Agribisnis*. Program Studi Agribisnis Universitas Sebelas Maret. Jawa Tengah.
- Kementerian Pertanian RI. 2014. *Konsumsi Rata-rata per Kapita Setahun Beberapa Bahan Makanan di Indonesia. Susenas. 2009-2013*.  
<http://www.pertanian.go.id/Indikator/tabe-15b-konsumsi-rata.pdf>
- Kuncoro, M. 2004. *Metode Kuantitatif: Teori dan Aplikasi untuk Bisnis dan Ekonomi*. Edisi kedua. UPP-AMP YKPN. Yogyakarta.
- Kuswaryan, S., C. Firmansyah dan A. Fitriani. 2006. Analisis Permintaan Faktor Produksi pada Usaha Ternak Sapi potong Rakyat dengan Pola Pemeliharaan Intensif. *Jurnal Ilmu Ternak*. Volume 4 Nomor 1.
- Lipsey, P.G., P.N. Courant, D.D. Purvis, dan P.O. Steiner. 1995. *Pengantar Mikro Ekonomi*. Edisi Ke Sepuluh. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Listra, A. O., M. Fabriana, dan W. Septya. 2011. *Permintaan Input*.  
<https://id.scribd.com/doc/71277660/Permintaan-Input-Mikroekonomi-2>.
- Mantra, I.B . 2003. *Demografi Umum*. Edisi ke dua. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Parulian, J., D.A.H. Lestari dan R. Adawiyah. 2014. Pola Konsumsi Daging Sapi oleh Rumah Tangga di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Volume 2 Nomor 4.
- Putri, D. 2015. *Agar Gorengan Lebih Renyah*.  
<http://tabloidnova.com/Sedap/Tips-Masak/Agar-Gorengan-Lebih-Renyah>
- Putriasih, N.W., W.D. Sayekti dan R. Adawiyah. 2015. Pola Permintaan dan Loyalitas Pedagang Soto terhadap Bihun Tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-ilmu Agribisnis*. Volume 3 Nomor 4.
- Rahardja, P dan M. Manurung. 2004. *Pengantar Ilmu Ekonomi (Mikroekonomi & Makroekonomi)*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Sanim, B. 2014. *Analisis Kebijakan Impor Tepung Gandum*.  
<http://donny50e.blogstudent.mb.ipb.ac.id/files/2014/10/MB-IPB-E50-Kelompok-5-Makalah-analisis-kebijakan-import-tepung-Gandum-FINAL.pdf>
- Sugiarto., T. Herlambang., Brastoro., R. Sudjana., S. Kelana. 2000. *Ekonomi Mikro*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Sugiarto., D. Siagian, L. T. Sunaryanto, D.S Oetomo. 2003. *Teknik Sampling*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Suhardjo. 1989. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Bumi aksara. Jakarta.
- Sukirno, S. 1995. *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*. Edisi kedua. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suparta, N. 2010. *Memantapkan Strategi Pengelolaan Pertanian*. Denpasar: Pustaka Nayottama.
- Supranto. 1992. *Teknik Sampling untuk Survey Eksperimen*. Rineka Cipta. Jakarta. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Tunjungsari, M., D. Haryono dan D.A.H. Lestari. 2015. Kepuasan dan Loyalitas Konsumen Ibu Rumah Tangga dalam Mengonsumsi Santan Sun Kara di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Volume 3 Nomor 3.
- Wahyuningtias, D., T.S. Putranto dan R.N. Kusdiana. 2014. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh*. *Jurnal Binus Business Review*, 05 (01). ISSN 2087-1228.
- Widarjono, A. 2009. *Ekonometrika Pengantar dan Aplikasinya*. Edisi Ke Tiga. Ekonosia. Yogyakarta.
- Wikipedia. 2015. *Gorengan*.  
<https://id.wikipedia.org/wiki/Pertanian>
- Wikipedia. 2015. *Kota Bandar Lampung*.  
[https://id.wikipedia.org/wiki/Kota\\_Bandar\\_Lampung#Kependudukan](https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Bandar_Lampung#Kependudukan)