

**PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMILIHAN PANGAN LOKAL
OLAHAN DAN POLA KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA
SEKITAR AGROINDUSTRI BIHUN TAPIOKA DI KOTA METRO**

(SKRIPSI)

ADE NOVIA RAHMAWATI



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2017**

ABSTRACT

Decision Making In the Selection of Processed Local Foods and the Pattern of Household Food Consumption around Agroindustry of Tapioca Vermicelli In Metro City

By

Ade Novia Rahmawati

This research aimed to analyze the decision-making process in the processed local food choice, the pattern of food consumption, the pattern of processed local food consumption and the pattern of tapioca vermicelli consumption; in addition to factors that affected the pattern of household food consumption. This research was conducted by survey method. Location of this research was determined purposively around agroindustry of tapioca vermicelli in Metro City. The amount of research samples in this research was as many as 71 households, and the respondents in this research were housewives who were selected by simple random sampling. The data was collected in month of February – April 2017, and was analyzed by descriptive quantitative analysis, descriptive statistics analysis, and verification analysis by multiple linear regression. The result showed that household decision making in processed local food was consist of introduction needs, seeking information, evaluation of the alternative, selection decision, and post-selection evaluation. The amount of energy consumption was 6,482 kcal/household/day or 1,620 kcal/capita/day. The score of desirable dietary pattern was only 57.45. Cassava was one of the most consumed local foods and has the most processed product. Cassava chips were the processed product of cassava that was consumed in the largest frequency. Most of household got the processed local food by buying. Tapioca vermicelli was familiar to be consumed along with meatball. The total amount of its consumption in a week was 41-150 grams/household, and most of the household got the processed tapioca vermicelli by buying. The household desirable dietary pattern around agroindustry of tapioca vermicelli in Metro City was influenced by the household number, the age of housewife, and the high rank of nutrition knowledge of the housewife.

Key words: consumption pattern, decision making, local food, tapioca vermicelli.

ABSTRAK

PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMILIHAN PANGAN LOKAL OLAHAN DAN POLA KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA SEKITAR AGROINDUSTRI BIHUN TAPIOKA DI KOTA METRO

Oleh

Ade Novia Rahmawati

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan, pola konsumsi pangan, pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka, serta faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan oleh rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja yaitu di sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro. Sampel penelitian terdiri dari 71 rumah tangga dengan respondennya adalah ibu rumah tangga yang dipilih dengan metode acak sederhana. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Februari – April 2017. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, statistik deskriptif dan verifikatif dengan regresi linier berganda. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rumah tangga dalam pemilihan pangan lokal olahan melalui tahap pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan pemilihan, dan evaluasi pasca pemilihan. Konsumsi energi per rumah tangga adalah 6.482 kkal/hari atau 1.620 kkal/kapita/hari dengan skor pola pangan harapan (PPH) sebesar 57,45. Ubi kayu adalah pangan lokal yang banyak dikonsumsi rumah tangga dan memiliki jenis olahan terbanyak. Frekuensi konsumsi terbesar adalah keripik singkong. Pangan lokal olahan sebagian besar diperoleh dari membeli. Bihun tapioka banyak dikonsumsi dalam olahan bakso, dengan jumlah konsumsi per rumah tangga per minggu antara 41-150 gram, yang sebagian besar rumah tangga memperoleh olahan bihun tapioka dengan cara membeli. Pola konsumsi pangan rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro dipengaruhi oleh jumlah anggota rumah tangga, usia ibu rumah tangga dan tingkat pengetahuan gizi ibu rumah tangga kategori tinggi.

Kata kunci: bihun tapioka, pangan lokal, pengambilan keputusan, pola konsumsi.

**PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMILIHAN PANGAN LOKAL
OLAHAN DAN POLA KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA
SEKITAR AGROINDUSTRI BIHUN TAPIOKA DI KOTA METRO**

Oleh

ADE NOVIA RAHMAWATI

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA

Pada

Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2017**

Judul Skripsi : **PENGAMBILAN KEPUTUSAN
DALAM PEMILIHAN PANGAN LOKAL
OLAHAN DAN POLA KONSUMSI PANGAN
RUMAH TANGGA SEKITAR AGROINDUSTRI
BIHUN TAPIOKA DI KOTA METRO**

Nama Mahasiswa : **Ade Novia Rahmawati**

Nomor Pokok Mahasiswa : 1314131003

Jurusan/Program studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian



MENYETUJUI

1. **Komisi Pembimbing**

Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.
NIP 196008221986032001

Ir. Rabiatal Adawiyah, M.Si.
NIP 196408251990032002

2. **Ketua Jurusan**

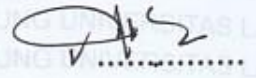
Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P.
NIP 196302031989022001

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji


Ketua

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



Sekretaris

: **Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si.**



Penguji

Bukan Pembimbing: **Dr. Ir. Yaktiwo Indriani, M.Sc.**



2. Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.

NIP 196110201986031002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi: 14 Agustus 2017

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Wonogiri, Jawa Tengah pada tanggal 14 November 1995, dari pasangan Bapak Purwanto dan Ibu Mulyani. Penulis menyelesaikan pendidikan Taman Kanak-kanak (TK) Dharma Wanita Purwosari pada tahun 2001, tingkat Sekolah Dasar di SD Negeri 4 Metro Utara pada tahun 2007, tingkat Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Kota Metro pada tahun 2010, dan tingkat Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Kota Metro pada tahun 2013. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada tahun 2013 melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Selama menjadi mahasiswa di Universitas Lampung, penulis menjadi anggota Bidang Pengembangan Akademik dan Profesi Himpunan Mahasiswa Agribisnis Universitas Lampung tahun 2013-2017. Selama masa perkuliahan, penulis pernah menjadi Asisten Dosen mata kuliah Pengantar Ilmu Ekonomi (PIE) pada Semester Genap tahun ajaran 2015/2016 dan Semester Ganjil tahun ajaran 2016/2017, mata kuliah Analisis Usaha Perkebunan pada Semester Genap tahun ajaran 2015/2016, mata kuliah Perencanaan dan Evaluasi Proyek pada Semester Ganjil 2016/2017

dan mata kuliah Perencanaan dan Evaluasi Proyek Perkebunan pada Semester Genap tahun ajaran 2016/2017.

Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik di Desa Bangun Jaya, Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Mesuji selama 60 hari pada bulan Januari hingga Maret 2016. Selanjutnya, pada Juli 2016 penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di Sentulfresh Indonesia, Bogor Jawa Barat selama 30 hari kerja efektif.

SANWACANA

Bismillahirrahmannirrahim

Alhamdulillahirabbil'alamin segala puji bagi Allah SWT, atas berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Sholawat beriring salam semoga senantiasa tercurah kepada junjungan dan teladan bagi seluruh umat Nabi Muhammad SAW, semoga kelak kita mendapatkan syafaatnya.

AamiinyaRabbalalaamiin.

Banyak pihak yang telah memberikan sumbangsih, bantuan, nasihat, serta saran-saran yang membangun dalam penyelesaian skripsi yang berjudul **“Pengambilan Keputusan dalam Pemilihan Pangan Lokal Olahan dan Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga sekitar Agroindustri Bihum Tapioka Di Kota Metro”**. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan segala ketulusan hati penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S. sebagai dosen Pembimbing Pertama atas ketulusan hati dan kesabaran, bimbingan, motivasi, arahan, nasihat, ilmu yang bermanfaat dan perhatian yang telah diberikan kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi.

2. Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si. selaku dosen Pembimbing Ke-dua yang telah memberikan bimbingan, motivasi, arahan, dan saran kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi.
3. Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc. selaku dosen Pembahas atas ilmu yang bermanfaat, arahan, bantuan, saran dan masukan yang telah diberikan untuk penyempurnaan skripsi ini.
4. Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan masukan dan dukungan selama proses perkuliahan.
5. Teristimewa keluarga penulis, kedua orang tua tersayang Bapak Purwanto dan Ibu Mulyani serta adik terkasih Akmal Kurnia Ramadhan yang selalu memberikan restu, kasih sayang, kebahagiaan, perhatian, semangat, motivasi, nasihat, saran dan do'a yang tidak pernah habis kepada penulis selama ini.
6. Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P. selaku Ketua Jurusan Agribisnis, yang telah memberikan arahan, saran, dan nasihat.
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 mahasiswi di UniversitasLampung.
9. Staf administrasi dan karyawan di Jurusan Agribisnis (Mba Ayi, Mba Iin, Mba Tunjung, Mas Boim, dan Mas Bukhari), atas semua bantuan dan kerjasama yang telah di berikan selama ini.
10. Keluarga Besar Bapak H. Yatmin, Mba Sri Rahayu, Mba Iis Siswati, adik terkasih Putri Ayu Novianti dan Devi Indriani, Kak Febri Pratomo atas semua bantuan doa, nasihat dan saran selama ini.

11. Sahabat-sahabat seperjuangan penulis, Vanna Fitriana, Destika Maulidiawati, Aisyah Nur Citra Dewi, dan Bella Aldila atas bantuan, saran, dukungan, motivasi, kenangan dan kebersamaan selama masa perkuliahan.
12. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2013, Stella Ayu Anggraeni, Selvy Friana Sari, Mera Epriani, Rahmi Eka Putri, Rahma Lalita, Rika Agustina, Yuni Astika Rahayu , Rani Satiti, Shima, Tiara Shinta A, Fadhilah Ismi Bazai, Yurista, Ayu Maya, Hesti, Ayu Nov, Fitri yuni, Ibrohim, Mahmud Rifai, Linda, Suf, Shintia, Romidah, Jenisa, Rini Mega, Kiki, Sinta, Meri dan teman-teman yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu, atas pengalaman dan kebersamaannya selama ini.
13. Adik-adik tersayang, Lia P, Dwi L, Meri E, Nopa A, dan Tia atas semangat, dukungan dan kebersamaan selama ini.
14. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak terlepas dari kesalahan dan jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis meminta maaf atas segala kekurangan yang ada. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua dan semoga Allah SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan. AamiinyaRabbalalaamiin.

Bandar Lampung, Agustus 2017
Penulis,

Ade Novia Rahmawati

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	12
C. Tujuan Penelitian.....	12
D. Manfaat Penelitian.....	13
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	14
A. Tinjauan Pustaka	14
1. Pangan	14
2. Bihun Tapioka	15
3. Kebijakan Diversifikasi Pangan	17
4. Proses Pengambilan Keputusan Konsumen	19
5. Pola Konsumsi Pangan	22
6. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Pangan	26
B. Penelitian Terdahulu	28
C. Kerangka Pemikiran	33
D. Hipotesis.....	36
III. METODE PENELITIAN	37
A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian	37
B. Variabel dan Definisi Operasional	37
C. Unit Analisis, Responden, dan Teknik Sampling	43
D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data	45
1. Uji Validitas Instrumen	45
2. Uji Reliabilitas Instrumen.....	48
E. Metode Analisis Data	49
1. Analisis Deskriptif Kualitatif.....	50
2. Analisis Statistik Deskriptif.....	50
3. Analisis Verifikatif	52
a. Uji t.....	53
b. Uji f.....	53
c. Uji Multikolinieritas	54
d. Uji Heterokedastisitas	54

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	55
A. Letak dan Luas Daerah Penelitian.....	55
B. Penduduk.....	59
C. Sarana dan Prasarana.....	61
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	63
A. Keadaan Umum Responden.....	63
B. Pola Pengambilan Keputusan dalam Pemilihan Pangan Lokal Olahan	68
1. Pengenalan Kebutuhan.....	68
2. Pencarian Informasi.....	72
3. Evaluasi Alternatif.....	74
4. Proses Pemilihan	75
5. Evaluasi Pasca Pemilihan.....	76
C. Pengetahuan Gizi Responden.....	78
D. Ketersediaan Pangan Lokal Rumah Tangga	79
E. Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga	82
1. Jenis Pangan Rumah Tangga.....	82
2. Jumlah Konsumsi	87
3. Frekuensi Konsumsi.....	94
4. Skor Pola Pangan Harapan (PPH).....	99
F. Pola Konsumsi Pangan Lokal Olahan.....	103
1. Jenis Pangan Lokal Olahan	103
2. Jumlah Konsumsi	104
3. Frekuensi Konsumsi.....	106
4. Cara memperoleh	108
G. Pola Konsumsi Bihun Tapioka.....	110
1. Jenis Olahan Bihun Tapioka	110
2. Jumlah Konsumsi Bihun Tapioka	111
3. Frekuensi Konsumsi.....	111
4. Cara Memperoleh.....	112
H. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga.....	114
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	120
A. Kesimpulan.....	120
B. Saran.....	121
DAFTAR PUSTAKA	123
LAMPIRAN.....	130

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perkembangan luas panen, produktivitas, dan produksi padi tahun 2011-2015	2
2. Produksi ubi kayu di Indonesia per provinsi tahun 2011-2015	4
3. Rata-rata pengeluaran per kapita per bulan (rupiah) untuk kelompok bahan makanan masyarakat Provinsi Lampung, Maret 2015	5
4. Rata-rata konsumsi dan pengeluaran per kapita sebulan menurut jenis makanan golongan umbi-umbian di Provinsi Lampung, 2015 .	6
5. Daftar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro.....	9
6. Perbandingan komposisi kandungan nutrisi ubi kayu, gaplek, tapioka dan tepung kasava per 100 gram	17
7. Komposisi PPH sebagai instrumen acuan.....	26
8. Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan pola pengambilan keputusan dalam pembelian, dan pola konsumsi pangan khususnya untuk pangan lokal olahan dan bihun tapioka.....	29
9. Jumlah kepala keluarga (KK) yang berada di RW yang sama dengan agroindustri bihun tapioka di Kota Metro.....	43
10. Proporsi sampel masing-masing RW	45
11. Pedoman interpretasi koefisien korelasi	46
12. Hasil uji validitas dengan menggunakan korelasi <i>bivariate</i>	47
13. Luas wilayah menurut kecamatan di Kota Metro, 2015	55
14. Tinggi wilayah di atas permukaan laut (DPL) menurut kecamatan di Kota Metro, 2015	56

15. Suhu, kelembaban udara, tekanan udara, kecepatan angin, curah hujan dan penyinaran matahari di Kota Metro, 2015.....	56
16. Batas wilayah administratif Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur	57
17. Luas wilayah, jumlah kelurahan dan rukun warga (RW) di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur, 2015	58
18. Luas tanah berdasarkan penggunaan lahannya menurut Kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015 (ha)	59
19. Jumlah penduduk, luas wilayah dan kepadatan penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro, 2015	60
20. Banyaknya rumah tangga, dan jumlah penduduk menurut jenis kelamin per kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015	60
21. Banyaknya penduduk yang bekerja menurut lapangan usaha utama menurut kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015	61
22. Sebaran responden menurut karakteristik umum (usia, berat badan, tingkat pendidikan, pekerjaan responden, pendapatan responden dan jumlah anggota keluarga)	64
23. Distribusi anggota rumah tangga menurut umur dan jenis kelamin	67
24. Sebaran rumah tangga berdasarkan tingkat pendapatan rumah tangga.....	67
25. Sebaran responden berdasarkan pemahaman mengenai diversifikasi pangan dan pangan lokal	69
26. Sebaran responden berdasarkan motivasi, alasan dan waktu mengonsumsi pangan lokal	71
27. Sebaran responden menurut sumber dan media informasi serta pengambil keputusan konsumsi pangan lokal olahan	73
28. Sebaran responden berdasarkan evaluasi alternatif pemilihan pangan lokal olahan	74
29. Sebaran responden berdasarkan keputusan pemilihan pangan lokal olahan	76

30. Sebaran responden berdasarkan evaluasi pasca pemilihan pangan lokal olahan	77
31. Uraian kriteria pengetahuan gizi responden.....	78
32. Ketersediaan pangan lokal rumah tangga	80
33. Jumlah rumah tangga yang mengonsumsi berbagai jenis pangan dari sembilan golongan pangan	85
34. Jumlah konsumsi masing-masing jenis pangan per rumah tangga per hari, per kapita per minggu dan per kapita per tahun	89
35. Jumlah konsumsi energi rata-rata per rumah tangga per hari berdasarkan golongan pangan.....	93
36. Sebaran rumah tangga responden berdasarkan frekuensi konsumsi berbagai jenis pangan	96
37. Skor PPH rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro	102
38. Sebaran rumah tangga berdasarkan skor PPH	103
39. Banyaknya jenis pangan lokal olahan berdasarkan bahan baku pangan lokal (jagung, ubi kayu dan ubi jalar).....	104
40. Jumlah konsumsi pangan lokal olahan per rumah tangga per minggu	105
41. Frekuensi konsumsi pangan lokal olahan oleh rumah tangga.....	107
42. Sebaran responden berdasarkan cara memperoleh berbagai jenis pangan lokal olahan	109
43. Sebaran responden berdasarkan jumlah konsumsi olahan bihun tapioka	111
44. Frekuensi konsumsi olahan bihun tapioka oleh rumah tangga	112
45. Cara memperoleh olahan bihun tapioka oleh rumah tangga.....	113
46. Hasil uji gejala heteroskedastisitas	115
47. Hasil estimasi fungsi pola konsumsi pangan rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro.....	115
48. Identitas responden	130

49. Pendapatan rumah tangga responden	133
50. Sebaran responden berdasarkan jawaban pertanyaan-pertanyaan untuk mengukur pengetahuan gizi ibu rumah tangga	135
51. Kriteria pengetahuan gizi responden.....	138
52. Ketersediaan pangan lokal seluruh rumah tangga responden	140
53. Rata-rata jumlah konsumsi berbagai jenis pangan per rumah tangga per hari, per kapita per minggu dan per kapita per tahun	142
54. Rincian perhitungan skor PPH.....	144
55. Hasil <i>recall</i> konsumsi olahan bihun tapioka dalam satu minggu terakhir	159
56. Faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan rumah tangga.....	161
57. Hasil uji <i>white</i> (uji gejala heterokedastisitas)	163
58. Hasil uji validitas dan reliabilitas pertanyaan untuk mengukur pengetahuan gizi responden	166

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tahap Pengambilan Keputusan.....	20
2. Penentuan Bobot Skor Pola Pangan Harapan (PPH)	25
3. Kerangka Pola Pengambilan Keputusan dalam Pemilihan Pangan Lokal Olahan dan Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga ..	35

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Terpenuhinya kebutuhan pangan merupakan salah satu hak asasi manusia yang sangat esensial. Pemenuhan kecukupan pangan bagi setiap warga negara Indonesia merupakan kewajiban bersama pemerintah dan masyarakat, baik secara moral, sosial, maupun hukum (Kementerian Perdagangan, 2013). Kecukupan pangan merupakan hal utama yang perlu diperhatikan guna mendukung terciptanya ketahanan pangan. Oleh karena itu, tingkat produksi bahan makanan pokok terutama beras dituntut untuk dapat terus mengimbangi pertumbuhan jumlah penduduk Indonesia.

Jumlah penduduk Indonesia tahun 2015 telah mencapai angka lebih dari 255 juta jiwa (Badan Pusat Statistik, 2016a). Berdasarkan data konsumsi, angka konsumsi beras/beras ketan rata-rata sebesar 1,625 kg/kap/seminggu atau setara dengan 232,142 gram/kap/hari (Badan Pusat Statistik, 2015a). Angka rata-rata konsumsi beras yang besar, tentu perlu diimbangi dengan produksi beras dalam negeri. Angka perkembangan luas panen, produktivitas, dan produksi padi secara nasional tahun 2011–2015 dapat dilihat pada Tabel 1. Berdasarkan Tabel 1, produksi padi di Indonesia pada tahun 2015 memperlihatkan terjadi kenaikan dari tahun 2014 yakni sebesar 4.552.000 ton. Peningkatan juga terjadi pada luas panen dan produktivitas berturut-turut sebesar 320.000 ha dan 2,06 ku/ha.

Tabel 1. Perkembangan luas panen, produktivitas, dan produksi padi tahun 2011-2015

Tahun	Produksi (000 ton)			Luas Panen (000 ha)			Produktivitas (ku/ha)		
	Padi Sawah	Padi Ladang	Padi	Padi Sawah	Padi Ladang	Padi	Padi Sawah	Padi Ladang	Padi
2011	62.528	3.229	65.757	12.169	1.035	13.204	51,38	31,21	49,80
2012	65.188	3.868	69.056	12.281	1.164	13.446	53,08	33,22	51,36
2013	67.392	3.888	71.280	12.672	1.163	13.835	53,18	33,42	51,52
2014	67.102	3.744	70.846	12.666	1.131	13.797	52,98	33,11	51,35
2015	71.766	3.631	75.398	13.029	1.087	14.117	55,08	33,39	53,41

Sumber: Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2016a.

Beras yang menjadi sumber pangan pokok saat ini dikonsumsi oleh hampir 90 persen masyarakat Indonesia. Dominasi beras sebagai pangan pokok tentu bertentangan dengan langkah pencapaian pembangunan nasional sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 Tentang Ketahanan Pangan. Peraturan Pemerintah tersebut dibuat dengan mengedepankan masalah ketahanan pangan melalui perwujudan ketersediaan pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi dan beragam serta tersebar merata di seluruh wilayah Indonesia dan terjangkau oleh daya beli masyarakat. Dominasi beras sebagai pangan pokok menunjukkan bahwa belum terwujud keberagaman sumber pangan pokok sesuai dengan peraturan pemerintah tersebut.

Pencapaian ketahanan pangan secara nasional melalui ketersediaan pangan secara beragam dapat terwujud dengan program panganekaragaman pangan atau diversifikasi pangan. Panganekaragaman pangan adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan berbasis pada potensi sumber daya lokal yang dituangkan Pemerintah dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.

Menurut Dewi dan Ginting (2012), Indonesia memiliki produksi tanaman pangan nonberas yang sangat melimpah, hal ini merupakan salah satu peluang besar dalam pengembangan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal. Salah satu komoditas yang dapat diandalkan dan memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi pangan pokok lokal serta sebagai substitusi beras adalah komoditas ubi kayu.

Produksi ubi kayu di Indonesia mencapai 21.801.415 ton pada tahun 2015. Produksi ubi kayu terbesar di Indonesia dicapai oleh Provinsi Lampung dengan produksi mencapai 7.387.084 ton pada tahun 2015. Data produksi ubi kayu di Indonesia tahun 2011-2015 menunjukkan bahwa dari 34 provinsi di Indonesia, kenaikan produksi ubi kayu dialami oleh 12 provinsi dan penurunan produksi ubi kayu dialami oleh 21 provinsi, Provinsi DKI Jakarta tidak terhitung mengalami kenaikan atau penurunan produksi ubi kayu karena provinsi ini sama sekali tidak menghasilkan ubi kayu (Kementerian Pertanian, 2016b). Secara lengkap produksi ubi kayu di Indonesia per provinsi tahun 2011-2015 dapat dilihat pada Tabel 2.

Provinsi Lampung yang memiliki angka produksi ubi kayu terbesar di Indonesia tentu memiliki peluang dalam mendukung realisasi ketahanan pangan melalui program Pemerintah mengenai gerakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang tertuang dalam Peraturan Menteri Pertanian No. 43 tahun 2009.

Tabel 2. Produksi ubi kayu di Indonesia per provinsi tahun 2011-2015

No	Provinsi	Tahun (ton)				
		2011	2012	2013	2014	2015
1	Aceh	39.384	38.257	34.738	31.621	29.131
2	Sumatera Utara	1.091.711	1.171.520	1.518.221	1.383.346	1.619.495
3	Sumatera Barat	191.946	213.647	218.83	217.962	208.386
4	Riau	79.48	88.577	103.07	117.287	103.599
5	Jambi	40.462	38.978	33.291	35.55	43.433
6	Sumatera Selatan	159.346	143.565	165.25	220.014	217.807
7	Bengkulu	47.735	57.618	62.193	78.853	80.309
8	Lampung	9.193.676	8.387.351	8.329.201	8.034.016	7.387.084
9	Kep. Bangka Belitung	13.276	13.469	14.203	19.759	35.024
10	Kepulauan Riau	7.805	7.666	8.53	8.979	9.157
11	DKI Jakarta	176	47	-	-	-
12	Jawa Barat	2.058.785	2.131.123	2.138.532	2.250.024	2.000.224
13	Jawa Tengah	3.501.458	3.848.462	4.089.635	3.977.810	3.571.594
14	DI Yogyakarta	867.596	866.357	1.013.565	884.931	873.362
15	Jawa Timur	4.032.081	4.246.028	3.601.074	3.635.454	3.161.573
16	Banten	107.052	82.796	97.847	85.943	74.163
17	Bali	166.291	147.201	156.953	131.887	86.07
18	Nusa Tenggara Barat	75.367	79.472	59.085	92.643	107.254
19	Nusa Tenggara Timur	962.128	892.145	811.166	677.577	637.315
20	Kalimantan Barat	141.55	153.564	168.521	192.967	173.449
21	Kalimantan Tengah	49.475	46.63	40.762	43.342	45.712
22	Kalimantan Selatan	86.504	90.043	87.323	92.272	71.751
23	Kalimantan Timur	91.858	82.786	55.519	60.941	53.966
24	Kalimantan Utara	-	-	32.935	41.947	38.936
25	Sulawesi Utara	70.147	63.187	55.207	46.553	44.123
26	Sulawesi Tengah	83.139	93.642	100.95	84.688	47.295
27	Sulawesi Selatan	370.125	682.995	433.399	478.486	565.958
28	Sulawesi Tenggara	164.85	175.719	180.68	175.086	175.095
29	Gorontalo	5.91	3.776	4.537	3.987	2.653
30	Sulawesi Barat	47.67	48.265	52.972	29.902	24.984
31	Maluku	125.763	119.545	97.813	97.959	134.661
32	Maluku Utara	115.94	116.515	119.799	147.917	120.283
33	Papua Barat	20.44	9.747	12.219	11.169	11.181
34	Papua	34.899	36.679	38.901	45.512	46.388

Sumber: Kementerian Pertanian, 2016b.

Pembelanjaan pendapatan melalui pengeluaran rata-rata per kapita per bulan masyarakat Lampung untuk bahan makanan secara langsung juga menunjukkan bagaimana pola konsumsi masyarakat tersebut. Alokasi yang besar untuk pembelanjaan bahan makanan yang berasal dari jenis padi-padian menunjukkan belum bergesernya beras sebagai pangan pokok masyarakat Lampung. Alokasi pengeluaran per kapita per bulan terbesar masyarakat

Lampung tetap tercurah untuk pembelian bahan makanan jenis padi-padian, diikuti makanan dan minuman jadi serta rokok berturut-turut sebesar Rp 74.485,00; Rp 70.573,00; dan Rp 59.493,00. Rata-rata pengeluaran per kapita per bulan (rupiah) untuk kelompok bahan makanan masyarakat Provinsi Lampung, Maret 2015 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata pengeluaran per kapita per bulan (rupiah) untuk kelompok bahan makanan masyarakat Provinsi Lampung, Maret 2015

Kelompok Barang	Pengeluaran (Rp)			Persentase (%) terhadap pengeluaran total per bulan
	Perkotaan	Perdesaan	Perkotaan + Perdesaan	
Padi-padian	61.229	79.212	74.485	19,48
Umbi-umbian	2.731	1.801	2.045	0,53
Ikan/udang/cumi/kerang	34.781	24.346	27.089	7,08
Daging	19.462	9.526	12.138	3,17
Telur dan susu	35.322	19.734	23.831	6,23
Sayur-sayuran	32.527	32.734	32.680	8,55
Kacang-kacangan	13.388	11.231	11.798	3,09
Buah-buahan	30.964	17.608	21.119	5,52
Minyak dan kelapa	14.134	14.892	14.693	3,84
Bahan minuman	14.901	16.715	16.238	4,25
Bumbu-bumbuan	8.831	8.282	8.427	2,20
Konsumsi lainnya	8.946	7.337	7.760	2,03
Makanan dan minuman jadi	108.858	56.921	70.573	18,46
Rokok / Cigarettes	61.513	58.773	59.493	15,56
Total	447.587	359.112	382.369	100,00

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2015b.

Produksi ubi kayu di Provinsi Lampung yang tinggi sayangnya tidak diimbangi dengan angka konsumsi golongan komoditas ini. Hal ini terlihat dari rendahnya pengeluaran rata-rata per kapita per bulan masyarakat Lampung yang dialokasikan untuk membeli bahan makanan umbi-umbian. Ubi kayu yang masuk dalam golongan bahan makanan umbi-umbian ternyata hanya menyumbang pengeluaran per kapita per bulan sebesar Rp 2.045,00 atau hanya 0,53 persen dari pengeluaran total sebesar Rp 382.369,00 per kapita per bulan. Data pada Tabel 4

menunjukkan banyaknya konsumsi dan pengeluaran rata-rata per kapita sebulan menurut jenis makanan golongan umbi-umbian di Provinsi Lampung tahun 2015.

Tabel 4. Rata-rata konsumsi dan pengeluaran per kapita sebulan menurut jenis makanan golongan umbi-umbian di Provinsi Lampung, 2015

No	Jenis Komoditas	Jumlah (kg)	Nilai (Rp)
Umbi-Umbian			
1	Ketela rambat/ubi	0,12	410
2	Ketela pohon/singkong	0,27	577
3	Sagu (bukan dari ketela pohon)	0,01	87
4	Talas/keladi	0,01	44
5	Kentang	0,09	801
6	Gaplek	0,02	126
Total			2.045

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2015c.

Berdasarkan Tabel 4 terlihat bahwa konsumsi pangan masyarakat Provinsi Lampung untuk jenis komoditas ketela pohon/ singkong adalah sebanyak 0,27 kg/kapita/bulan atau 270 gr/kapita/bulan. Konsumsi ubi kayu/singkong sebanyak 270 gr/kapita/bulan menghasilkan sumbangan energi 295,5 kkal/kapita/bulan atau 9,3 kkal/kapita/hari atau sama dengan 0,0775 persen dari 120 kkal/kapita/hari. Energi sebesar 120 kkal merupakan ketetapan energi yang bersumber dari pangan kelompok umbi-umbian berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH). Persentase sumbangan energi per kapita per hari dari ubi kayu/singkong yang masih sangat kecil tersebut tentu harus ditingkatkan, terutama untuk daerah dengan ketersediaan ubi kayu yang tinggi seperti Provinsi Lampung.

Keberhasilan penganekaragaman pangan dapat juga diketahui melalui peningkatan alokasi pengeluaran rata-rata per kapita per bulan untuk bahan makanan pokok lain, seperti umbi-umbian. Pergeseran tersebut tentu juga akan mencerminkan perubahan pola konsumsi pangan masyarakat. Perubahan kebiasaan makan memang tidak bisa dipaksakan dalam waktu yang cepat.

Pengembangan produk olahan berbasis pangan lokal yang sesuai dengan produksi masing-masing daerah dengan dukungan penuh dari pemerintah daerah setempat diharapkan dapat berhasil dan dapat mengurangi ketergantungan pada konsumsi satu jenis pangan pokok (Dewi dan Ginting, 2012).

Pola konsumsi pangan pokok, terigu dan produk turunannya telah menggeser kedudukan pangan lokal seperti umbi-umbian dan jagung. Di semua wilayah mempunyai pola pangan pokok utama beras dan terigu menempati urutan kedua. Hanya pada kelompok berpendapatan rendah yang masih menggunakan jagung dan umbi-umbian dalam pola pangan pokoknya (Ariani, 2007).

Pemanfaatan pangan lokal sebagai pangan dapat berupa pangan segar dan pangan olahan. Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan, dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan (Kementerian Sekretariat Negara, 2012).

Pangan lokal nonberas yang dapat dikonsumsi masyarakat dalam bentuk olahan adalah berbagai alternatif pangan pokok maupun jenis pangan lain yang berasal dari daerah setempat antara lain olahan jagung, olahan ubi kayu, olahan ubi jalar, dan olahan sagu. Salah satu alternatif pangan lokal adalah olahan yang berasal dari ubi kayu. Terdapat beraneka ragam hasil olahan ubi kayu. Menurut Dewi dan Ginting (2012) olahan ubi kayu yang dapat dijadikan alternatif pangan adalah mi singkong (bihun tapioka) sebagai pengganti konsumsi mi instan berbahan baku tepung terigu, sedangkan olahan ubi kayu yang dapat dijadikan alternatif pangan jenis lain adalah tape, enyek-enyek, keripik, dodol tape, dan lain-

lain. Olahan ubi kayu sebagai pangan lokal banyak dikenal oleh masyarakat, tetapi menjadikan olahan tersebut sebagai pilihan keberagaman pangan belum terlihat keberhasilannya.

Secara umum bihun tapioka diolah menjadi bahan pelengkap atau campuran pada produk makanan berat seperti soto, bakso dan berupa bihun goreng. Bihun tapioka memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu energi sebesar 360 kkal per 100 gram dan protein sebesar 4,7 gram per 100 gram (Suyatno, 2010).

Salah satu daerah di Provinsi Lampung yang terdapat produsen pengolahan tepung tapioka menjadi bihun tapioka adalah Kota Metro. Terdapat dua kecamatan di Kota Metro yang terdapat produsen bihun tapioka, yaitu Kecamatan Metro Timur dan Metro Utara. Satu dari empat produsen bihun tapioka sudah berdiri sejak 1970-an dan memiliki kapasitas produksi lebih dari 1.000 kg per periode produksi. Secara lengkap agroindustri bihun tapioka di Kota Metro dapat dilihat pada Tabel 5.

Berdasarkan hasil penelitian Sayekti, Prasmatiwati, dan Adawiyah (2007) jumlah konsumsi bihun tapioka rata-rata di Kota Metro oleh konsumen rumah tangga adalah sebanyak 733,87 gram per rumah tangga per bulan dengan frekuensi pembelian 1-2 kali per bulan. Penelitian Vidyaningrum, Sayekti, dan Adawiyah (2016) yang dilakukan di Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur mendapatkan bahwa konsumsi bihun tapioka oleh rumah tangga yaitu sebesar 1.300 gram per rumah tangga per bulan dengan frekuensi pembelian 2 kali per bulan. Terlihat dari data tersebut bahwa konsumsi bihun tapioka oleh rumah

tangga di tahun 2016 lebih tinggi daripada tahun 2007 (meskipun tidak pada daerah yang sama).

Tabel 5. Daftar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro

Nama Agroindustri	Keterangan					
	Merek dagang	Tahun berdiri	Lokasi agroindustri	Bahan baku yang diolah (kg)	Kapasitas produksi (kg)	Jumlah Tenaga kerja (orang)
Monas Jaya	Cap Monas Lancar	1988	Jalan Abri 34, Iring Mulyo Metro Timur	1.500	2.000	20
Sinar Jaya	Cap Bulan	1984	Banjar Sari, Metro Utara	1.000	1.500	17
Bintang Obor	Cap Motor	1976	Jalan Bedeng, Karang Rejo, Metro Utara	800	1.400	15
Sinar Harapan	Cap Dua Jangkar	1985	Jalan Dewi Sartika, Banjar Sari, Metro Utara	1.100	1.900	18

Sumber: Rahmatulloh, 2015.

Rata-rata jumlah konsumsi bihun tapioka untuk konsumen pedagang di Kota Metro adalah sebanyak 73.360,00 gram per bulan dengan frekuensi pembelian 30 kali per bulan (Sayekti *et al*, 2007). Penelitian Putriasih, Sayekti, dan Adawiyah (2015) untuk konsumen pedagang soto di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur menunjukkan angka yang lebih kecil yaitu 33.200,00 gram per bulan dengan frekuensi permintaan bihun tapioka yaitu 30 kali per bulan.

Konsumsi bihun tapioka oleh rumah tangga menunjukkan peningkatan sedangkan konsumsi oleh pedagang menunjukkan penurunan, atau dapat dikatakan stagnan. Perbedaan rata-rata konsumsi bihun tapioka oleh konsumen pedagang untuk wilayah penelitian Kota Metro dan Kabupaten Lampung Timur diperkirakan karena faktor aksesibilitas dalam memperoleh bihun tapioka, di

mana wilayah Kota Metro memiliki jarak atau akses yang lebih mudah. Hal tersebut menunjukkan selama ini belum ada upaya khusus dari produsen untuk meningkatkan atau memperluas wilayah distribusi produk bihun tapioka, sehingga cakupan wilayah distribusi hanya di daerah-daerah tertentu saja.

Faktor yang mempengaruhi pola konsumsi berdasarkan sub sistem konsumsi atau pemanfaatan yang menjadi pilar dalam pencapaian ketahanan pangan adalah terkait dengan aksesibilitas/keterjangkauan rumah tangga terhadap pangan. Aksesibilitas mencakup aspek fisik, artinya tersedia dan mudah diperoleh saat dibutuhkan; aspek ekonomi, terkait dengan daya beli dan pendapatan; serta aspek stabilitas baik fisik maupun harga dalam dimensi ruang dan waktu (Rachman, 2010). Akses yang mudah untuk memperoleh pangan lokal olahan berupa bihun tapioka oleh masyarakat Kota Metro harus dapat berpengaruh terhadap tingkat konsumsi bihun tapioka.

Pola konsumsi pangan masyarakat berbeda dan berubah dari waktu ke waktu, dari tempat yang satu ke tempat yang lain. Pola konsumsi pangan antara daerah satu dengan daerah lainnya dapat berbeda tergantung dari lingkungannya termasuk sumberdaya dan budaya setempat, selera dan pendapatan masyarakat (Kementerian Perdagangan, 2013). Pola konsumsi pangan juga dipengaruhi oleh perubahan pendapatan, perubahan kesadaran masyarakat akan pangan dan gizi serta perubahan gaya hidup. Kecenderungan bergesernya budaya makan masyarakat ke arah makanan instan, maka ketersediaan pangan lokal harus diupayakan mengikuti *trend* permintaan konsumen dan tersedia di pasar serta mudah dijangkau secara fisik maupun ekonomi (Kementerian Pertanian, 2012).

Secara internal faktor yang mempengaruhi pola konsumsi terutama dalam tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein menurut Agustin dan Sasana (2012) yaitu pendapatan yang diterima, pendidikan, dan jumlah tanggungan dalam rumah tangga. Putranto dan Taofik (2014) menambahkan faktor pengeluaran pangan, umur ibu, dan tingkat pengetahuan gizi ibu serta untuk faktor pendidikan dikhususkan pada pendidikan ibu, juga mempengaruhi tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein.

Pola konsumsi pangan lokal olahan dapat terlihat dalam jumlah, frekuensi, dan jenis. Tindakan memilih, membeli atau mengonsumsi, diawali dengan proses pengambilan keputusan yang terdiri dari lima tahapan yaitu, pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif pilihan, pembelian lalu evaluasi pasca pembelian (Setiadi, 2003).

Daerah sekitar agroindustri dipilih karena merupakan cakupan terdekat untuk melihat proses pengambilan keputusan pemilihan dan konsumsi rumah tangga terhadap produk lokal olahan. Pertimbangan ketersediaan dan akses masyarakat sekitar daerah agroindustri bihun tapioka untuk memperoleh produk bihun tapioka sebagai salah satu produk pangan lokal olahan, secara langsung berpengaruh terhadap pola konsumsi. Oleh karena itu dengan ketersediaan dan akses yang mudah tersebut perlu dilakukan penelitian mengenai “Pengambilan Keputusan dalam Pemilihan Pangan Lokal Olahan dan Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga Sekitar Agroindustri Bihun Tapioka di Kota Metro”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan, beberapa permasalahan yang ingin dikaji dalam penelitian ini:

- (1) Bagaimana proses pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan oleh rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro?
- (2) Bagaimana pola konsumsi pangan rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro?
- (3) Bagaimana pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro?
- (4) Faktor-faktor apa saja yang berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro?

C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah yang telah disusun maka tujuan penelitian ini adalah :

- (1) Mengetahui proses pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan oleh rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro.
- (2) Mengetahui pola konsumsi pangan rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro.
- (3) Mengetahui pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro.
- (4) Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk:

- (1) Bagi pemerintah, penelitian ini dapat dijadikan masukan dan bahan pertimbangan dalam membuat kebijakan terutama mengenai program percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
- (2) Bagi masyarakat, penelitian ini dapat mendorong masyarakat untuk menerapkan pemenuhan pangan secara bermutu, bergizi, beragam dan aman melalui konsumsi pangan lokal olahan.
- (3) Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat dijadikan bahan pembanding atau pustaka untuk melakukan penelitian sejenis dan memberikan informasi yang bermanfaat tentang konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Pangan

Menurut Suprianto dan Hidayati (2006), pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Berdasarkan perolehannya pangan dibedakan jadi 3 jenis.

(a) Pangan segar

Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan. Pangan segar dapat dikonsumsi langsung maupun tidak langsung, yakni dijadikan bahan baku pengolahan pangan.

(b) Pangan olahan

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Pangan olahan siap saji adalah makanan dan minuman yang sudah diolah dan siap disajikan, sedangkan pangan olahan tidak siap saji adalah makanan atau minuman yang sudah mengalami proses pengolahan, akan tetapi masih memerlukan tahapan pengolahan lanjutan untuk dapat dimakan atau diminum.

(c) Pangan olahan tertentu

Pangan olahan tertentu adalah pangan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan.

Contoh: ekstrak tanaman stevia untuk penderita diabetes, susu rendah lemak untuk orang yang menjalani diet rendah lemak dan sebagainya.

Pangan lokal merupakan pangan baik sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah dan budaya setempat (Kementerian Pertanian, 2009).

Penelitian ini berfokus pada kontribusi energi yang disumbang oleh pangan secara umum dan lokal olahan terhadap total energi keseluruhan. Pangan lokal yang disebutkan dalam UU No 18 Tahun 2012 tentang pangan dapat berarti makanan yang dikonsumsi masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Kedua pengertian tersebut menekankan pada sumber pangan yaitu dari “lokal” (daerah/wilayah terdekat masyarakat).

Menurut Brain (2010) yang dimaksudkan dengan pangan lokal adalah produksi pangan lokal (yang berasal dari sumberdaya lokal) yang tersebar di suatu wilayah yang mencakup dua bagian penting yaitu mengenai distribusi atau pengarahannya ke konsumen individu (petani/produsen ke konsumen) dan distribusi atau pengarahannya ke penjual pengecer/lembaga pemasaran lain (petani/produsen ke restoran, rumah sakit, sekolah, dan organisasi lain).

2. Bihun Tapioka

Bihun merupakan suatu kata yang berarti *bie* (beras) dan *hun* (tepung) atau berarti tepung beras. Bihun berasal dari Cina, dan saat ini telah banyak dikenal di berbagai negara dengan sebutan, *bihon*, *bijon*, *befun*, *mehon*, dan

vemicelli. Bahan baku pembuatan bihun adalah tepung, secara umum biasa dibuat dari tepung beras. Bihun merupakan salah satu jenis makanan yang termasuk dalam jenis mi. Bihun dapat dijadikan alternatif pilihan jenis makanan pengganti beras yang banyak diminati (Astawan, 2006).

Menurut Djuwardi (2009) bahan baku pembuatan bihun kini telah termodifikasi yaitu tidak hanya menggunakan tepung beras tetapi dapat menggunakan jenis tepung lain seperti tepung jagung, dan tepung tapioka. Tepung tapioka dapat menjadi bahan baku pembuatan bihun. Tepung tapioka merupakan salah satu produk turunan ubi kayu, ubi kayu memiliki beberapa keunggulan apabila dijadikan pangan alternatif, yaitu:

- (a) Ubi kayu sebagai sumber utama pembuatan tepung tapioka mengandung empat kelompok nutrisi, yaitu karbohidrat, lemak, protein, dan mineral. Keunggulan ubi kayu terutama pada karbohidrat dan lemak. Keduanya merupakan sumber bahan bakar pembangkit energi tubuh, selanjutnya kandungan kalsium untuk menguatkan tulang dan gigi, serta kandungan zat besi.
- (b) Pangan yang bersumber dari ubi kayu masih dikonsumsi masyarakat sebagai sumber karbohidrat.
- (c) Ubi kayu merupakan salah satu komoditas yang memiliki tingkat produksi dan produktivitas yang tinggi apabila budidaya di lakukan intensif.
- (d) Ketersediaan ubi kayu secara nasional meningkat sejalan dari tahun ke tahun.

Penggunaan turunan ubi kayu sebagai bahan baku pembuatan berbagai jenis makanan, terutama bihun tapioka sangat disarankan karena melihat kandungan zat yang terdapat di berbagai turunan ubi kayu tersebut. Perbandingan

komposisi kandungan nutrisi ubi kayu, gaplek, tapioka dan tepung kasava per 100 gram dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Perbandingan komposisi kandungan nutrisi ubi kayu, gaplek, tapioka dan tepung kasava per 100 gram

No	Nutrisi		Ubi kayu	Gaplek	Tapioka	Tepung kasava
1	Kalori	(kkal)	146,00	338,00	362,00	363,00
2	Protein	(g)	1,20	1,50	0,50	1,10
3	Lemak	(g)	0,30	0,70	0,30	0,50
4	Karbohidrat	(g)	34,00	81,30	86,90	88,20
5	Kalsium	(mg)	33,00	80,00	-	89,00
6	Fosfor	(mg)	40,00	60,00	-	125,00
7	Zat besi	(mg)	0,70	1,90	-	1,00
8	Vitamin B1	(SI)	0,06	-	-	-
9	Thiamine	(mg)	20,00	-	-	0,40
10	Vitamin C	(mg)	30,00	-	-	-
11	Air	(g)	62,50	14,00	Maks 12,00	Maks 12,00

Sumber: Djuwardi, 2009.

3. Kebijakan Diversifikasi Pangan

Pemerintah sebagai salah satu pihak yang berwenangan menangani permasalahan yang menyangkut kesejahteraan masyarakat terutama di bidang pangan, masih dihadapkan dengan permasalahan ketahanan pangan yang belum tercapai. Melalui kebijakan diversifikasi pangan, pemerintah mencanangkan program percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumberdaya lokal. Program tersebut bertujuan agar pilihan pangan yang dikonsumsi dapat lebih beragam dan tidak bergantung hanya pada satu jenis (Kementerian Pertanian, 2009).

Diversifikasi pangan adalah upaya menyediakan dan mengonsumsi pangan dengan menu yang beraneka-ragam dan bervariasi. Beraneka-ragam; artinya menunya terdiri dari berbagai macam bahan pangan; sehingga tidak

didominasi hanya oleh satu atau sedikit jenis bahan pangan saja. Bervariasi; artinya macam bahan pangan yang disajikan dari waktu-ke waktu tidak sama; berganti-ganti dan beragam; sehingga menghindari "kebosanan" bagi yang mengonsumsinya (Hariyadi, 2014). Diversifikasi pangan saat ini difokuskan pada pemanfaatan sumberdaya lokal sebagai sumber pangan. Pemilihan sumberdaya lokal agar akses terhadap bahan baku pangan tersebut dapat dengan mudah dijangkau oleh masyarakat.

Menurut Hardinsyah *et al* (1998), diversifikasi pangan mencakup dimensi yang luas. Hal ini berkaitan dengan sistem pangan, diversifikasi pangan dapat ditinjau dari segi diversifikasi produksi pangan, diversifikasi penyediaan pangan, dan diversifikasi konsumsi pangan. Diversifikasi konsumsi pangan tidak mungkin terjadi tanpa adanya diversifikasi produksi dan penyediaan pangan.

Diversifikasi yang dilihat dari sisi konsumsi diperlukan atas dasar tujuan memperbaiki status gizi masyarakat dengan lebih baik. Menurut Hariyadi (2014) betapa pun enak dan mahalny salah satu makanan tetap perlu dikombinasikan dengan berbagai jenis bahan pangan lain sehingga membentuk menu yang lebih beragam, sehingga diperoleh asupan gizi yang lebih seimbang. Lebih lanjut dijelaskan program diversifikasi pangan yang berhasil nantinya tentu akan memberikan banyak manfaat. Salah satu manfaat yang dirasakan adalah memperbaiki status gizi masyarakat menjadi lebih baik.

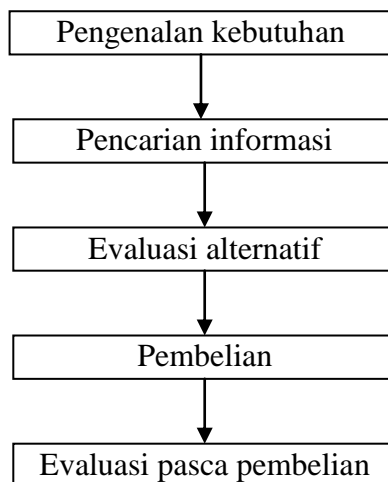
Langkah lain yang mendukung keberhasilan diversifikasi pangan adalah upaya pengindustrian keanekaragaman pangan. Pengindustrian keanekaragaman pangan perlu dilakukan dengan mengkreasikan nilai tambah sedemikian rupa, sehingga produk pangan lokal yang diproduksi tersebut mempunyai nilai lebih

daripada atau paling tidak sama, dengan produk pangan pokok beras (dan gandum) yang saat ini mendominasi menu nasional Indonesia (Hariyadi, 2011).

Diversifikasi pangan secara ringkas adalah upaya yang dilakukan untuk terciptanya konsumsi pangan yang beranekaragam dan bervariasi tetapi tetap aman dan bergizi. Upaya diversifikasi pangan ditekankan pada penggunaan sumberdaya lokal yang dapat dikatakan memiliki akses pengolahan yang mudah. Pencapaian diversifikasi pangan dimungkinkan dengan adanya pengolahan lanjutan yang ditandai dengan adanya nilai tambah dari pangan lokal tersebut.

4. Proses Pengambilan Keputusan Konsumen

Keputusan yang dibuat oleh konsumen adalah sebuah pilihan yang tercipta. Keputusan juga dapat berarti tindakan yang tercipta dengan penuh pertimbangan setelah pemilahan alternatif pilihan yang ada (Simamora, 2008). Konsumen mengambil keputusan dengan begitu saja tanpa menyadari adanya proses atau tahapan yang memunculkan sebuah keputusan pembelian atau keputusan mengonsumsi. Terdapat lima tahapan dalam proses pengambilan keputusan oleh konsumen menurut Setiadi (2003), tahapan yang pertama adalah tahapan pengenalan kebutuhan, tahapan kedua adalah ketika konsumen melakukan pencarian informasi, tahapan ketiga adalah tahapan evaluasi alternatif pilihan, setelah memilih dari berbagai alternatif pilihan konsumen melakukan pembelian di tahapan yang keempat, tahapan kelima adalah tahapan evaluasi pasca pembelian. Tahapan dalam pengambilan keputusan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahap pengambilan keputusan (Setiadi, 2003).

(a) Tahap pengenalan kebutuhan

Tahap pengenalan kebutuhan adalah tahap ketika konsumen menyadari adanya kesenjangan atau perbedaan antara keadaan yang diharapkan dan keadaan yang sebenarnya terjadi (Sumarwan, 2011). Kesenjangan atau perbedaan keadaan ini memunculkan sebuah kebutuhan yang harus terpenuhi. Kebutuhan yang muncul dapat disebabkan karena adanya rangsangan atau dorongan dari dalam diri atau rangsangan internal dan kebutuhan yang, muncul karena adanya rangsangan atau dorongan dari luar diri konsumen (eksternal).

(b) Tahap pencarian informasi

Tahap pencarian informasi merupakan tindak lanjut apabila konsumen telah dapat mengidentifikasi kebutuhan. Keberhasilan mengidentifikasi kebutuhan akan mendorong motivasi konsumen untuk mencari informasi. Menurut Sumarwan (2011) pemenuhan kebutuhan dapat dipenuhi dengan

melakukan pembelian atau mengonsumsi suatu produk sehingga mendorong proses pencarian informasi produk yang tepat.

Pengelompokan sumber-sumber informasi konsumen menurut Setiadi (2010) dibagi menjadi 4 kelompok yaitu: sumber pribadi yang diperoleh dengan sendirinya, sumber komersial yang diperoleh dari pihak pemasar atau produsen, sumber umum, dan sumber pengalaman yang berasal dari pengalaman baik individu (pribadi) atau orang lain. Sumber komersil merupakan sumber yang paling banyak menyalurkan informasi kepada konsumen, tetapi sumber paling efektif berasal dari sumber pribadi.

(c) Tahap evaluasi alternatif

Tahap evaluasi alternatif merupakan tahap yang mencakup proses ketika suatu alternatif pilihan dievaluasi dan dipilih untuk memenuhi kebutuhan konsumen (Engel *et al*, 1995). Konsep dasar yang membantu dalam memahami proses evaluasi konsumen dijelaskan Kotler *et al* (2005) pertama, konsumen berusaha memenuhi kebutuhan. Kedua, konsumen selalu berusaha mencari tahu manfaat tertentu dari suatu produk. Ketiga, pandangan konsumen terhadap masing-masing produk hanya sebatas kumpulan atribut dengan kemampuan yang berbeda dalam memberikan manfaat yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

Serangkaian tindakan yang memiliki komponen yang terangkai dapat memunculkan sebuah proses evaluasi. Kotler (2000) mengungkapkan komponen dasar proses evaluasi terdiri dari menentukan kriteria evaluasi, memutuskan alternatif, menilai kinerja alternatif dan menerapkan kaidah keputusan untuk menentukan suatu keputusan untuk membuat suatu pilihan.

(d) Tahap keputusan pembelian

Tahap keputusan pembelian mencakup tiga hal yang mendasar yaitu pertama, kapan dilakukan pemilihan/pembelian; kedua, di mana kegiatan pembelian tersebut terjadi; dan ketiga, bagaimana cara membayar produk yang telah dipilih/dibeli tersebut. Proses pemilihan/pembelian dapat didorong oleh adanya niat dari dalam diri dan pengaruh lingkungan dan/atau perbedaan individu (Engel *et al*, 1995).

(e) Tahap evaluasi pasca pembelian

Tahap evaluasi pasca pembelian menunjukkan bahwa konsumen tidak akan berhenti hanya sampai proses konsumsi memunculkan dua hasil yaitu konsumen menyatakan kepuasan atas tindakan memilih/mengonsumsi suatu produk, dan ketidakpuasan atas tindakan memilih/mengonsumsi suatu produk. Kepuasan dalam memilih/mengonsumsi suatu produk mengindikasikan bahwa suatu alternatif yang dipilih telah dapat memenuhi atau melebihi harapan. Ketidakpuasan menyatakan hal yang sebaliknya yakni suatu alternatif yang dipilih masih belum sesuai dengan harapan (Engel *et al*, 1995).

Menurut Sumarwan (2011) kepuasan akan menyebabkan adanya dorongan kepada konsumen untuk membeli dan mengonsumsi ulang produk tersebut . Sebaliknya, perasaan yang tidak puas akan menyebabkan konsumen kecewa dan menghentikan pembelian kembali dan mengonsumsi produk tersebut.

5. Pola Konsumsi Pangan

Pola konsumsi masyarakat yang tercermin dari pola makan dapat diartikan sebagai susunan jenis dan jumlah pangan yang konsumsi seseorang atau

kelompok orang pada waktu tertentu (Baliwati, 2004). Pola makan membentuk suatu kebiasaan makan mencerminkan tingkat pemenuhan kebutuhan kalori dan gizi yang terdapat pada sekelompok masyarakat. Data yang berhubungan dengan pola konsumsi dapat digunakan untuk menghitung asupan kalori yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat (Bantacut, 2013). Menurut Sulistyoningsih (2010) pola makan dapat diartikan sebagai cara seseorang atau sekelompok orang untuk memilih makanan dan mengosumsinya sebagai reaksi terhadap pengaruh– pengaruh fisiologi, psikologi, budaya dan sosial.

Konsumsi pangan dapat ditinjau dari aspek jenis dan jumlah pangan yang dikonsumsi. Perhitungan jumlah zat gizi yang dikonsumsi (jenis dan jumlah pangan) merupakan hal yang penting. Secara umum prinsip penilaian jumlah konsumsi zat gizi berdasarkan data konsumsi pangan, data kandungan zat gizi bahan makanan, dan data kecukupan zat gizi (Hardinsyah & Briawan, 1994).

Frekuensi konsumsi adalah jumlah waktu makan dalam sehari, meliputi makanan lengkap (*full meal*) dan makanan selingan (*snack*). Makanan lengkap biasanya diberikan tiga kali sehari (makan pagi, makan siang dan makan malam), sedangkan makanan selingan biasa diberikan antara makan pagi dan makan siang, antara makan siang dan makan malam ataupun setelah makan malam (Uripi, 2007).

Pola konsumsi pangan lokal mengacu pada pola konsumsi secara umum yaitu susunan jenis dan jumlah pangan yang konsumsi seseorang atau kelompok orang pada waktu tertentu, namun jenis pangan yang dikonsumsi dikhususkan pada jenis sumber bahan baku yang digunakan yaitu bahan baku lokal. Sumardi (2013) menyatakan pola konsumsi pangan lokal olahan ubi kayu di Jawa Tengah

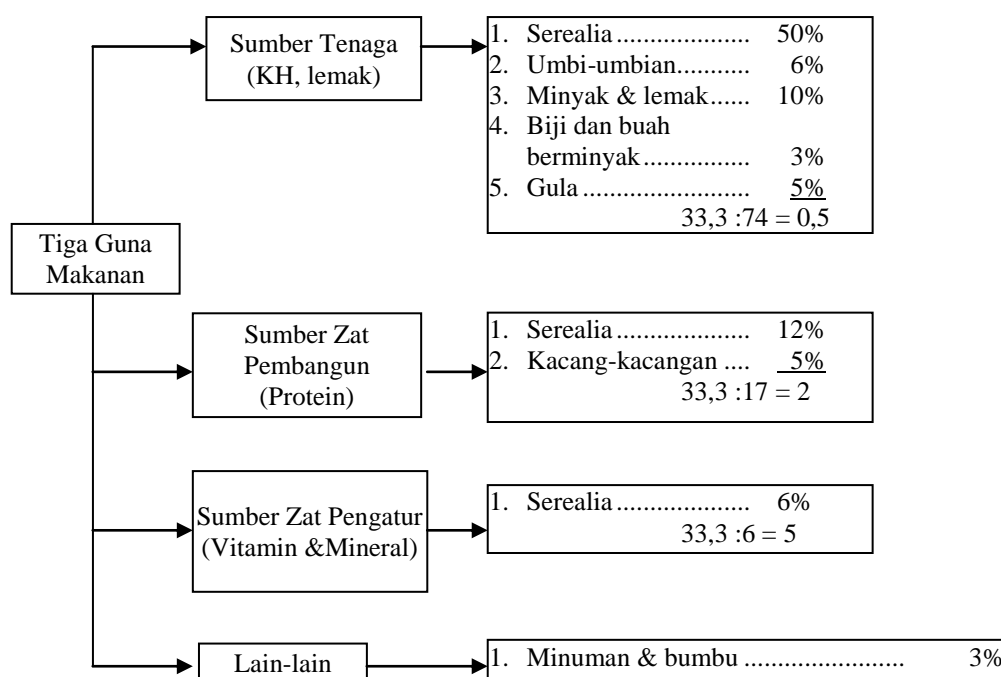
tetap berkembang dan membentuk sistem sosial tertentu di masyarakat.

Keberadaan jenis-jenis pangan lokal olahan tersebut juga menunjukkan adanya keteraturan dalam berbagai sendi kehidupan ekonomi, sosial, dan budaya pangan masyarakat. Angka konsumsi ubi kayu sebagai pangan lokal di Jawa Tengah relatif tinggi, yaitu sebesar 190.747 ton per tahun. Banyak faktor yang menunjang keberlangsungan sistem tersebut yaitu, berbagai macam industri dalam berbagai skala usaha, perdagangan, penyediaan bahan, transportasi, pemasaran, bahkan tananan sosial-ekonomi yang dapat dipastikan tumbuh dengan baik di berbagai daerah di Jawa Tengah.

Pergeseran pola konsumsi pangan lokal masyarakat Maluku terlihat dari Kajian Ekonomi Regional Provinsi Maluku Triwulan I tahun 2012 menurut Bank Indonesia (2012) yang menunjukkan kini beras memang merupakan bahan pokok utama di Ambon. Sebanyak 89 persen responden menyatakan bahwa mereka mengkonsumsi beras sebagai bahan makanan pokok. Hanya 11 persen saja yang mengkonsumsi pangan lokal sebagai makanan pokok. Padahal dapat kita ketahui bahwa sagu-lah yang merupakan bahan makanan pokok Maluku sejak dahulu.

Penganekaragaman konsumsi pangan oleh masyarakat dapat dilihat dengan melakukan pengukuran skor pola pangan harapan (PPH). Pola pangan harapan menurut Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (2011) merupakan susunan jumlah pangan menurut 9 kelompok pangan yang didasarkan pada kontribusi energi yang memenuhi kebutuhan gizi secara kuantitas, kualitas maupun keragaman dengan mempertimbangkan aspek sosial, ekonomi, budaya, agama dan cita rasa.

Pengukuran skor PPH konsumsi pangan yang dicapai masyarakat merupakan cerminan yang dapat menunjukkan tingkat keberagaman konsumsi pangan. Bobot skor PPH yang dijadikan indikator dihitung berdasarkan pada triguna makanan dan gizi seimbang. Penentuan bobot skor PPH dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Penentuan bobot skor Pola Pangan Harapan (PPH), (Badan Ketahanan Pangan, 2012).

Skor PPH aktual konsumsi pangan dibandingkan dengan komposisi PPH instrumen acuan, agar dapat dilihat capaian PPH yang telah diperoleh. Hal tersebut dijadikan bahan evaluasi kebijakan yang berkaitan dengan konsumsi pangan masyarakat. Komposisi PPH sebagai instrumen acuan, dapat dilihat pada Tabel 7

Tabel 7. Komposisi PPH sebagai instrumen acuan

No	Golongan pangan	Berat (gram)	Energi (kkal)	Kontibusi energi (% AKE*)	Bobot	Skor PPH Maks**)
1	Padi-padian	275	1000	50,0	0,5	25,0
2	Umbi-umbian	100	120	6,0	0,5	2,5
3	Pangan hewani	150	240	12,0	2,0	24,0
4	Minyak dan lemak	20	200	10,0	0,5	5,0
5	Buah/biji berminyak	10	60	3,0	0,5	1,0
6	Kacang-kacangan	35	100	5,0	2,0	10,0
7	Gula	30	100	5,0	0,5	2,5
8	Sayur dan buah	250	120	6,0	5,0	30,0
9	Lain-lain	-	60	3,0	0,0	0,0
	Total		2000	100,0		100,0

Sumber: Badan Ketahanan Pangan, 2012.

Keterangan :

*) : Angka Kecukupan Energi 2000 kkal/kap/hari (WidyaKarya Pangan dan Gizi X, 2012)

**): Skor Pola Pangan Harapan (PPH) maksimal masing-masing golongan Pangan.

6. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Pangan

Pola konsumsi yang mencerminkan kebiasaan makan tidak terbentuk dalam waktu yang singkat, melainkan perlu waktu yang cukup lama. Kebiasaan makan keluarga dan susunan hidangan merupakan salah satu cerminan kebudayaan keluarga yang dapat disebut dengan gaya hidup. Suhardjo (1989) dalam Sudiarti (1997) menyatakan bahwa terdapat indikator yang mempengaruhi terbentuknya gaya hidup keluarga, indikator tersebut adalah

- (a) Indikator ekonomi, yaitu pendapatan yang akan berpengaruh pada daya beli dan ketersediaan keuangan untuk membeli pangan.
- (b) Indikator sosial, yaitu pendidikan, pengetahuan gizi atau kesehatan, dan struktur rumah tangga yang meliputi jumlah anggota rumah tangga, dan pengambil keputusan dalam rumah tangga.

(c) Indikator budaya, yaitu mencakup jenis suku, kepercayaan dan agama.

Selaras dengan Suhardjo (1989), Baliwati (2004) juga menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan masyarakat khususnya di Indonesia adalah faktor ekonomi dan harga, serta faktor sosial budaya dan religi. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengeluaran konsumsi rumah tangga yang diungkapkan oleh Raharja dan Mandala (2002) diantaranya adalah pendapatan yang menjadi faktor paling dominan, kebiasaan adat sosial budaya, gaya hidup, jumlah penduduk dalam rumah tangga diartikan sebagai jumlah anggota rumah tangga dan komposisi penduduk atau rumah tangga.

Berdasarkan penelitian Agustin dan Sasana (2012) pola konsumsi rumah tangga petani padi dan palawija dipengaruhi oleh pendapatan yang diperoleh, jumlah tanggungan dalam rumah tangga serta penggunaan kredit/pinjaman. Pendidikan kepala rumah tangga tidak berpengaruh secara signifikan terhadap besar konsumsi rumah tangga petani padi dan palawija.

Tatipikalawan dan Rajab (2014) menjelaskan bahwa faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pola konsumsi ialah pendapatan keluarga per bulan, pengeluaran untuk pangan per bulan, umur ibu rumah tangga, pendidikan ibu rumah tangga, besaran keluarga, dan pengetahuan ibu rumah tangga akan gizi dan pengolahan pangan. Keseluruhan faktor yang mempengaruhi pola konsumsi tercakup ke dalam tiga indikator dasar penentu yaitu indikator ekonomi, indikator sosial dan indikator budaya.

B. Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu mengenai pola pengambilan keputusan pemilihan, pola konsumsi, dan faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan menjadi referensi dalam penelitian ini dan dapat dilihat pada Tabel 8. Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk mengetahui proses pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan, pola konsumsi pangan, pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka serta mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan rumah tangga. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak fokus penelitian tidak hanya pada pola konsumsi pangan rumah tangga secara umum tetapi juga pada pola konsumsi pangan lokal olahan dan bihun tapioka sebagai salah satu jenis pangan lokal olahan.

Tabel 8. Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan pola pengambilan keputusan dalam pembelian, dan pola konsumsi pangan khususnya untuk pangan lokal olahan dan bihun tapioka

No	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Analisis Data	Hasil Penelitian
1	Vidyaningrum, Sayekti, dan Adawiyah (2016).	Preferensi, pola permintaan dan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen rumah tangga terhadap bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur.	Analisis deskriptif kuantitatif dan analisis regresi linier berganda.	<ul style="list-style-type: none"> - Rata-rata pembelian bihun tapioka sebanyak 1,36 kg/bulan/rumah tangga, rata-rata frekuensi pembelian bihun tapioka adalah sebanyak 2 kali dalam satu bulan, bihun tapioka banyak digunakan oleh konsumen rumah tangga sebagai soto. - Merek yang lebih banyak disukai dan dibeli oleh konsumen rumah tangga adalah merek moroseneng, konsumen lebih menyukai atau memilih tempat untuk membeli bihun tapioka yaitu di warung, baik di warung sekitar rumah maupun di pasar.
2	Oktrisa, Sayekti dan Listiana (2015).	Persepsi, Preferensi dan Pola Konsumsi Makanan Jajanan Berbasis Singkong Terhadap Remaja (Kasus di SMAN 2 Bandar Lampung dan SMAN 1 Tumijajar Tulang Bawang Barat).	Analisis deskriptif kuantitatif dan analisis verifikatif.	<ul style="list-style-type: none"> - Asupan energi dari jajanan olahan singkong rata-rata sebesar 86 kkal/hari oleh remaja di Bandar Lampung dan 75 kkal/hari oleh remaja di Tumijajar. Frekuensi konsumsi jajanan singkong oleh responden remaja di Bandar Lampung rata-rata adalah 1-2 kali per bulan dan 3-4 kali per bulan oleh responden remaja di Tumijajar. - Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap konsumsi jajanan singkong yaitu pendapatan rumah tangga, jumlah uang saku remaja, lingkungan, jenis kelamin dan preferensi.

Lanjutan Tabel 8.

3	Firmansyah dan Farhan (2014).	Analisis Pola Konsumsi Daging Sapi Pada Masyarakat Pesisir di Kabupaten Tanjung Jabung Timur.	Analisis jalur.	- Faktor-faktor yang berpengaruh secara simultan terhadap konsumsi daging sapi adalah kebiasaan keluarga dalam mengonsumsi daging sapi, selera keluarga dalam mengonsumsi daging sapi, pendapatan per kapita keluarga dan ketersediaan daging sapi. Secara parsial hanya pendapatan per kapita keluarga yang berpengaruh terhadap konsumsi daging sapi pada masyarakat pesisir di Kabupaten Tanjung Jabung Timur.
4	Permasih, Widjaya, dan Kalsum (2014).	Proses Pengambilan Keputusan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Benih Jagung Hibrida oleh Petani di Kecamatan Adiluwih Kabupaten Pringsewu.	Analisis deskriptif kualitatif, analisis faktor dan korelasi <i>range spearman</i> .	- Hasil penelitian mengenai tahapan pengambilan keputusan menunjukkan responden menyatakan pada tahap pengenalan kebutuhan manfaat yang mereka harapkan dari penggunaan benih jagung hibrida adalah hasil panen yang banyak. Pada tahap kedua yaitu pencarian informasi, sebagian besar informasi diperoleh petani dari kelompok tani. Pada tahap evaluasi alternatif, kriteria yang menjadi pertimbangan petani dalam keputusan penggunaan benih jagung hibrida produksi yang tinggi. Pembelian benih jagung hibrida oleh responden adalah secara terencana. Pada tahap evaluasi pasca pembelian, dari sejumlah responden merasa puas dan ingin melakukan pembelian kembali.

Lanjutan Tabel 8.

5	Putranto dan Taofik (2014).	Pola Diversifikasi Konsumsi Pangan Masyarakat Adat Kampung Cireundeu Kota Cimahi Jawa Barat.	Analisis jalur.	- Analisis faktor-faktor sosial ekonomi yang kemungkinan berpengaruh terhadap pola konsumsi, yang menjadi faktor dominan dan berpengaruh nyata terhadap tingkat konsumsi energi adalah pengetahuan gizi ibu. Faktor pendidikan ibu dan pengetahuan gizi ibu secara bersama-sama berpengaruh nyata terhadap tingkat konsumsi protein.
6	Sumardi (2013).	Pola Konsumsi Pangan Berbahan Ubi Kayu di Jawa Tengah	Analisis deskriptif dan eksplorasi.	- Pola konsumsi masyarakat Jawa Tengah pada makanan atau bahan pangan berasal dari ubi kayu rata-rata per bulan untuk makanan utama adalah 34 kali dengan rata-rata konsumsi per kapita setiap kali konsumsi adalah 56 gram.
7	Ariani (2010).	Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan	Analisis deskriptif kualitatif dengan tabel-tabel	- Pola konsumsi pangan masyarakat sudah semakin beragam dengan skor PPH yang semakin besar. Konsumsi umbi-umbian, pangan hewani, sayur, dan buah masih perlu ditingkatkan secara signifikan dan konsumsi beras harus dikurangi. - Konsumsi pangan kelompok padi-padian sudah melebihi anjuran PPH, sedangkan untuk kelompok pangan lainnya masih jauh dari cukup. Kontribusi energi dari umbi-umbian hanya mencapai 40 gram/kapita /hari.

Lanjutan Tabel 8.

				- Penurunan konsumsi umbi-umbian lebih banyak dikarenakan perubahan gaya hidup yang berdampak pada gaya makan. Masih adanya masyarakat termasuk media massa yang menganggap pangan lokal umbi-umbian adalah makanan inferior dan dianggap orang miskin bila mengkonsumsinya
8	Cahyaningsih (2008).	Analisis Pola Konsumsi Pangan di Provinsi Jawa Barat	Analisis deskriptif dan perhitungan AKG	- Konsumsi beras terlihat masih mendominasi pola konsumsi pangan sumber karbohidrat terutama beras. Kontribusi energi umbi-umbian kurang dari 5 persen pada semua golongan pengeluaran baik di pedesaan maupun perkotaan di Jawa Barat.

C. Kerangka Pemikiran

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang wajib terpenuhi. Pemenuhan akan pangan berkaitan dengan berbagai aspek seperti ketersediaan pangan yang cukup, keamanan pangan, kualitas, keragaman pangan, pemerataan dan daya beli masyarakat. Keseluruhan aspek tersebut perlu diperhatikan dalam satu kesatuan untuk mencapai ketahanan pangan.

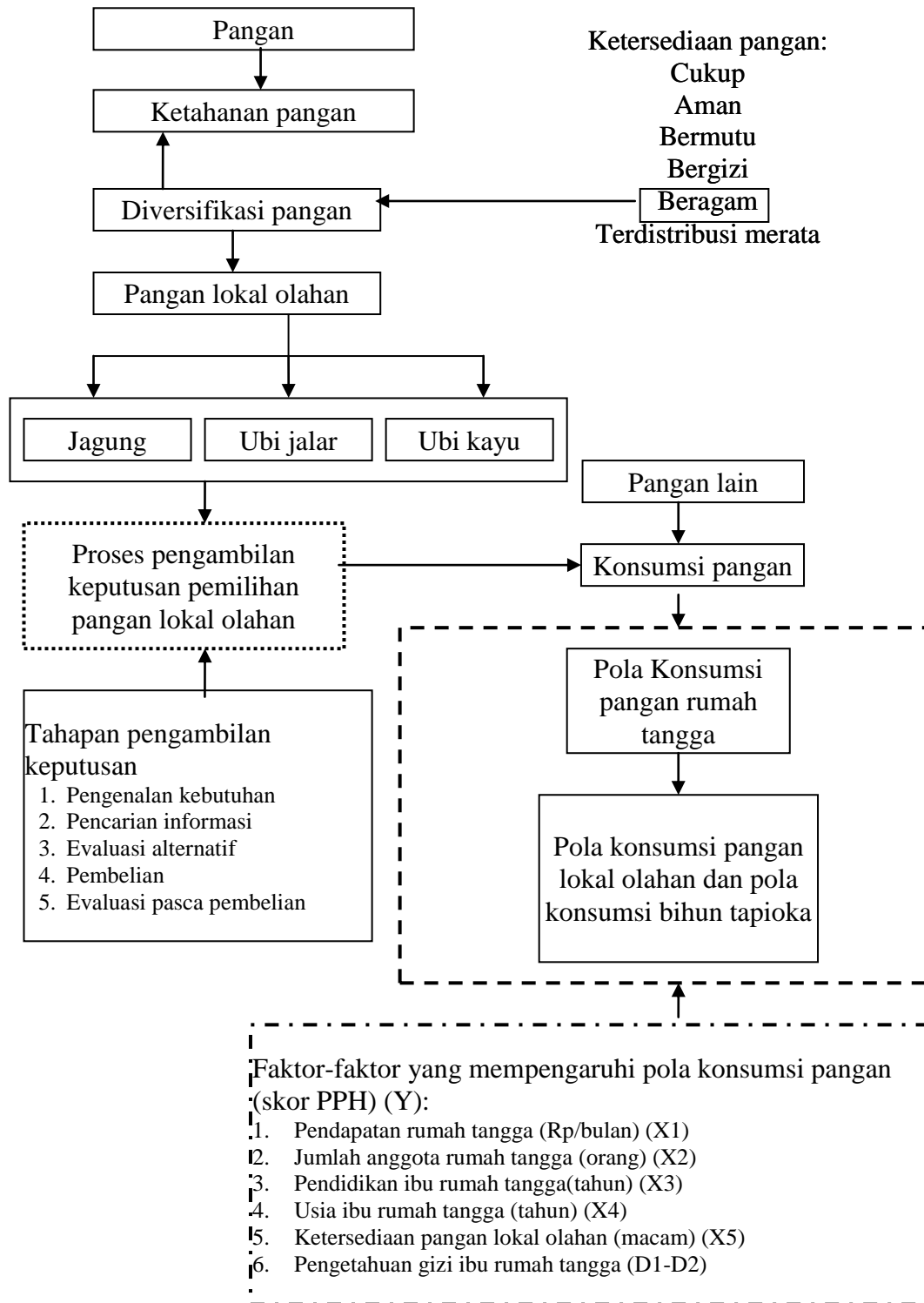
Program pemerintah untuk mendukung tercapainya ketahanan pangan adalah program diversifikasi pangan, yakni penganekaragaman jenis pangan dengan mengutamakan sumberdaya lokal daerah setempat. Pangan lokal olahan dapat dikelompokkan pada pangan sebagai sumber energi dan sumber protein. Terdapat berbagai alternatif pangan lokal olahan sebagai sumber energi antara lain berasal dari olahan jagung, olahan ubi kayu dan olahan ubi jalar. Penelitian ini berfokus pada analisis kontribusi energi dari konsumsi pangan rumah tangga, pangan lokal olahan, salah satu-nya adalah bihun tapioka.

Masyarakat khususnya rumah tangga menentukan sebuah keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan yang akan dikonsumsi, oleh karena itu perlu dilakukan analisis mengenai tahapan sebelum memilih atau mengonsumsi pangan lokal olahan tersebut. Tahapan dalam proses pengambilan keputusan oleh konsumen menurut Setiadi (2003), tahapan yang pertama adalah tahapan pengenalan kebutuhan, tahapan kedua adalah ketika konsumen melakukan pencarian informasi, tahapan ketiga adalah tahapan evaluasi alternatif pilihan, setelah memilih dari berbagai alternatif pilihan konsumen melakukan pemilihan/pembelian di tahapan yang keempat, tahapan kelima adalah tahapan evaluasi pasca pemilihan/pembelian.

Kedekatan lokasi atau akses terhadap bihun tapioka sebagai salah satu pangan lokal olahan diharapkan akan dapat mempengaruhi pola konsumsi produk lokal olahan ubi kayu di lokasi penelitian. Pola konsumsi pangan lokal olahan sebagai pangan pokok maupun pangan jenis lainnya diharapkan dapat memberikan sumbangan energi yang mencerminkan pola konsumsi yang mengarah pada keberagaman.

Pola konsumsi pangan rumah tangga responden dapat dilihat dari pola konsumsi pangan secara umum. Pola konsumsi pangan secara umum tersusun dari berbagai jenis pangan yang dikonsumsi oleh rumah tangga responden termasuk jenis pangan lokal olahan. Pola konsumsi pangan lokal olahan dapat dilihat dari pola konsumsi bihun tapioka dan olahan lainnya yang berbahan baku jagung, ubi jalar dan ubi kayu. Analisis mengenai pola konsumsi pangan baik secara umum maupun pangan lokal olahan dilakukan untuk mengetahui besarnya kontribusi energi dari masing-masing pangan yang dikonsumsi oleh rumah tangga responden.

Faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan pada penelitian ini terdiri dari pendapatan, jumlah anggota rumah tangga, pendidikan ibu rumah tangga, usia ibu rumah tangga, ketersediaan pangan lokal olahan dan pengetahuan gizi ibu rumah tangga, faktor-faktor tersebut sesuai teori Suhardjo (1989) dalam Sudiarti (1997) yang menyatakan faktor-faktor yang mempengaruhi pola atau kebiasaan makan rumah tangga adalah yang tercakup dalam indikator ekonomi, indikator sosial, dan indikator budaya. Kerangka pemikiran dapat dilihat pada Gambar 3.



Keterangan:

- : analisis deskriptif kualitatif
 - - - - : analisis statistik deskriptif
 - . . . - : analisis verifikatif (regresi linier berganda)

Gambar 3. Kerangka pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan dan pola konsumsi pangan rumah tangga.

D. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah diduga pendapatan rumah tangga, jumlah anggota rumah tangga, pendidikan ibu rumah tangga, usia ibu rumah tangga, ketersediaan pangan lokal olahan, dan pengetahuan gizi ibu rumah tangga berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga di sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro.

III. METODE PENELITIAN

A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode survai. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*), yaitu di Kota Metro yang mencakup dua kecamatan (Metro Utara dan Metro Timur), yang terdiri dari tiga kelurahan dan empat RW (Banjarsari RW 007 dan 009, Karangrejo RW 007 dan Iringmulyo RW 012). Pemilihan lokasi tersebut didasarkan pertimbangan bahwa lokasi penelitian dapat mewakili wilayah yang memiliki cakupan terdekat dengan agroindustri bihun tapioka.

Wilayah Kota Metro merupakan salah satu sentra produksi bihun tapioka. Kelurahan Banjarsari dan Kelurahan Karangrejo Kecamatan Metro Utara serta Kelurahan Iringmulyo Kecamatan Metro Timur dipilih karena merupakan wilayah terdekat agroindustri bihun tapioka. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Februari-Maret 2017.

B. Variabel dan Definisi Operasional

Konsep dasar dan definisi operasional mencakup pengertian untuk mendapatkan data yang akan dianalisis dengan mengoperasionalkan konsep-konsep penelitian menjadi variabel penelitian dan cara pengukuran dari variabel tersebut.

Pangan lokal olahan adalah semua produk pangan olahan yang di dalamnya terdapat bahan baku lokal seperti jagung, ubi kayu dan ubi jalar baik sebagai bahan utama maupun bahan pendukung.

Rumah tangga adalah suatu kesatuan sejumlah orang yang terdiri dari kepala keluarga, ibu, anak dan orang yang tinggal satu atap, mengurus keperluan sehari-hari secara bersama dan teratur ikut makan dari satu pos pengeluaran yang sama.

Daerah sekitar agroindustri bihun tapioka adalah wilayah terdekat dengan agroindustri bihun tapioka yaitu dalam cakupan kelurahan yang sama. Daerah sekitar agroindustri bihun tapioka dalam penelitian ini adalah wilayah Kelurahan Banjarsari dan Karangrejo Kecamatan Metro Utara serta Kelurahan Iringmulyo Kecamatan Metro Timur, tepatnya satu wilayah rukun warga (RW) dengan agroindustri bihun tapioka.

Proses pengambilan keputusan adalah suatu tindakan yang dilakukan oleh konsumen terhadap suatu barang (pangan lokal olahan) dimana konsumen akhirnya benar-benar memilih atau membeli dan mengkonsumsi pangan lokal olahan tersebut, dilihat melalui 5 tahapan yang ada pada saat pengambilan keputusan.

Tahap pengenalan kebutuhan adalah keadaan saat responden menyadari kebutuhan akan manfaat dari pangan lokal olahan. Dalam hal ini dilakukan pengukuran dengan menggunakan kuesioner melalui pertanyaan mengenai manfaat yang dicari responden dari pemilihan pangan lokal olahan yang menimbulkan motivasi untuk melakukan pemilihan/pembelian.

Tahap pencarian informasi adalah tindakan pencarian informasi oleh responden mengenai jenis dan kriteria pangan lokal olahan yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan. Tahap ini diukur menggunakan kuesioner melalui pertanyaan mengenai sumber informasi utama yang digunakan responden, media informasi yang paling berpengaruh, dan fokus perhatian responden terhadap informasi.

Tahap evaluasi alternatif adalah tindakan saat responden menilai dan membandingkan informasi tentang berbagai macam pilhan pangan lokal olahan. Tahap ini diukur menggunakan kuesioner melalui pertanyaan mengenai kriteria awal yang menjadi pertimbangan dalam memilih pangan lokal olahan oleh responden.

Tahap pembelian/pemilihan adalah tindakan responden dalam mengambil keputusan mengenai produk pangan lokal olahan yang dibeli, kapan membeli, di mana membeli, dan bagaimana cara membeli. Tahap ini diukur berdasarkan jawaban responden dengan menggunakan kuesioner melalui pertanyaan mengenai alasan responden dalam memilih jenis bahan baku pangan lokal olahan favorit, jenis pangan lokal olahan yang diingat, alasan pemilihan tempat pembelian, cara memutuskan pembelian, dan pihak yang paling berpengaruh terhadap keputusan pemilihan pangan lokal olahan.

Tahap perilaku pasca pembelian adalah tindakan responden dalam menilai pangan lokal olahan yang telah dipilih atau dibelinya. Tahap ini diukur menggunakan jawaban kuesioner yang diperoleh melalui pertanyaan mengenai tingkat kepuasan yang dirasakan responden setelah memilih, membeli kemudian mengonsumsi pangan lokal olahan tersebut, serta tindakan konsumen setelah

memilih, membeli dan mengonsumsi pangan lokal olahan, apakah akan melakukan pembelian kembali atau tidak.

Pola konsumsi pangan adalah susunan jenis dan jumlah pangan yang dikonsumsi seseorang pada waktu tertentu. Pola konsumsi pangan rumah tangga dilihat dari susunan beragam pangan yang masuk ke dalam sembilan golongan pangan (padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, sayur dan buah, kacang-kacangan, minyak dan lemak, gula, buah dan biji berminyak serta lain-lain) yang dikonsumsi oleh rumah tangga dilihat dari jumlah, frekuensi, jenis olahan, dan total skor PPH. Jumlah konsumsi dinyatakan dalam satuan gram per rumah tangga per hari, kilogram per kapita per minggu dan kilogram per kapita per tahun dan energi (kkal) dari berbagai jenis pangan yang dikonsumsi, frekuensi dinyatakan lima kategori sering ($>1x/hari$, $1x/sehari$, $4-6x/minggu$), cukup sering ($3x/minggu$), cukup ($<3x/minggu$, $1-2x/minggu$), jarang ($<1x/minggu$, $1x/bulan$), dan tidak pernah (Soeharjo, 1989), jenis dinyatakan dalam macam pangan, sedangkan total skor PPH dinyatakan dalam nilai/skor yang mencerminkan kontribusi energi dikalikan dengan bobot masing-masing golongan pangan.

Pola konsumsi pangan lokal olahan dilihat dari susunan beragam pangan lokal olahan yang dikonsumsi oleh rumah tangga dilihat dari jumlah, frekuensi, jenis olahan, dan cara memperoleh. Jumlah konsumsi dinyatakan dalam satuan gram dari pangan lokal olahan yang dikonsumsi per rumah tangga per minggu, frekuensi dinyatakan dengan skor yang didasarkan pada kategori menurut Suhardjo (1989) yang dimodifikasi (a) sangat sering jika $> 1x/hari$ (tiap kali makan), (b) sering jika $>1x/hari$, $1x/sehari$, $4-6x/minggu$, (c) cukup sering $3x$ seminggu, (d) cukup ($<3x/minggu$ atau $2x/perminggu$), (e) jarang ($1x/perminggu$)

dan (f) tidak mengonsumsi. Masing-masing frekuensi konsumsi memiliki skor yaitu skor 50 untuk frekuensi a, skor 25 untuk frekuensi b, skor 15 untuk frekuensi c, skor 10 untuk frekuensi d, skor 1 untuk frekuensi e, serta skor 0 untuk frekuensi f, jenis dinyatakan dalam macam pangan lokal olahan, sedangkan cara memperoleh terdiri atas membuat sendiri, membeli atau diberi oleh orang lain.

Pola konsumsi bihun tapioka rumah tangga adalah susunan beragam olahan bihun tapioka yang dikonsumsi oleh rumah tangga dilihat dari jumlah, frekuensi, jenis olahan, dan cara memperoleh. Jumlah konsumsi dinyatakan dalam satuan gram dari bihun tapioka yang dikonsumsi per rumah tangga per minggu, frekuensi dinyatakan dengan skor yang didasarkan pada kategori menurut Suhardjo (1989) yang dimodifikasi (a) sangat sering jika $> 1x/hari$ (tiap kali makan), (b) sering jika $> 1x/hari$, $1x$ sehari, $4-6x/minggu$, (c) cukup sering $3x$ seminggu, (d) cukup ($< 3x/minggu$ atau $2x/perminggu$), (e) jarang ($1x/perminggu$) dan (f) tidak mengonsumsi. Masing-masing frekuensi konsumsi memiliki skor yaitu skor 50 untuk frekuensi a, skor 25 untuk frekuensi b, skor 15 untuk frekuensi c, skor 10 untuk frekuensi d, skor 1 untuk frekuensi e, serta skor 0 untuk frekuensi f, jenis dinyatakan dalam macam olahan bihun tapioka, sedangkan cara memperoleh terdiri atas membuat sendiri, membeli atau diberi oleh orang lain.

Skor PPH (Y) adalah susunan jumlah pangan menurut sembilan kelompok pangan yang didasarkan pada kontribusi energi yang memenuhi kebutuhan gizi secara kuantitas, kualitas maupun keragaman dengan mempertimbangkan aspek sosial, ekonomi, budaya agama dan cita rasa (Indriani, 2015). Nilai bobot dibedakan menurut sembilan kelompok pangan yaitu padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah/biji berminyak,

kacang-kacangan, gula, sayur dan buah, serta jenis pangan lainnya yang didasarkan pada kontribusi energi yang memenuhi kebutuhan gizi secara kuantitas, kualitas maupun keragaman dengan mempertimbangkan berbagai aspek.

Pendapatan rumah tangga (X1) adalah jumlah uang yang diperoleh rumah tangga per bulan. Pendapatan rumah tangga diukur dengan akumulasi dari pendapatan semua anggota keluarga per bulan dengan satuan rupiah (Rp/bulan).

Jumlah anggota rumah tangga (X2) adalah jumlah orang dalam rumah tangga dengan pengelolaan keuangan secara bersama dengan satuan orang.

Pendidikan ibu rumah tangga (X3) adalah lama waktu yang ditempuh Ibu rumah tangga untuk mengikuti pendidikan formal. Pendidikan ibu rumah tangga diukur dengan jumlah tahun sukses dengan satuan tahun.

Usia ibu rumah tangga (X4) adalah usia ibu rumah tangga saat diwawancarai yang dinyatakan dalam satuan tahun.

Ketersediaan pangan lokal olahan (X5) adalah banyaknya jenis pangan lokal olahan dan segar yang tersedia dalam rumah tangga responden (stok pangan lokal) dalam kurun waktu persediaan satu bulan, dinyatakan dalam satuan jumlah jenis (macam).

Pengetahuan gizi ibu rumah tangga (D) adalah kemampuan ibu rumah tangga responden dalam menjawab pertanyaan yang diajukan seputar pengetahuan tentang pangan gizi keluarga. Rincian pertanyaan mencakup hal berkaitan dengan makanan sehat (7 pertanyaan), kegunaan makanan bagi tubuh (5 pertanyaan), cara memilih dan mengolah makanan (4 pertanyaan), pangan lokal olahan (1 pertanyaan), jenis dan sumber zat gizi (4 pertanyaan), serta pertanyaan tentang

akibat kekurangan zat gizi (4 pertanyaan). Total ada 25 pertanyaan yang diajukan dengan skor masing-masing soal 0 (jawaban salah) dan 1 (jawaban benar), sehingga total nilai maksimal adalah 25. Kategori pengetahuan gizi ibu rumah tangga dibagi menjadi 3 berdasarkan nilai rata-rata sampel (\bar{x}) dan nilai simpangan baku (SB) yaitu, rendah ($<\bar{x} - 0,5 SB$); sedang ($\bar{x} - 0,5 SB$ sampai dengan $\bar{x} + 0,5 SB$); tinggi ($>\bar{x} + 0,5 SB$) pengelompokan tingkat pengetahuan gizi ini merujuk pada penelitian yang dilakukan oleh Sudiarti (1997).

C. Unit Analisis, Responden dan Teknik Sampling

Populasi dalam penelitian ini adalah rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro. Unit analisis penelitian ini adalah rumah tangga dan responden pada penelitian ini adalah ibu rumah tangga. Berdasarkan laporan kependudukan wilayah Kelurahan Banjarsari dan Karangrejo Kecamatan Metro Utara serta Kelurahan Iringmulyo Metro Timur menunjukkan jumlah kepala keluarga (KK) yang berada di RW yang sama dengan agroindustri bihun tapioka dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah kepala keluarga (KK) yang berada di RW yang sama dengan agroindustri bihun tapioka di Kota Metro

Kecamatan	Kelurahan	Agroindustri Bihun Tapioka	Wilayah RW agroindustri	Jumlah KK
Metro Utara	Banjarsari	Cap Bulan	007	271
		Cap Dua Jangkar	009	308
Metro Timur	Iringmulyo	Cap Motor	007	347
		Cap Monas Lancar	012	96
Total				1022

Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini ditentukan dari jumlah populasi dari empat RW di tiga kelurahan yang telah ditetapkan. Perhitungan

jumlah sampel ditentukan dengan menggunakan rumus perhitungan sampel menurut Sugiarto *et al* (2003), yaitu:

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

Keterangan :

- n = jumlah sampel rumah tangga
- N = jumlah populasi rumah tangga
- S² = variasi sampel (5%=1,96)
- Z = tingkat kepercayaan (95% = 1,96)
- d = tingkat kepercayaan (5% = 0,05)

Berdasarkan pada rumus sampel menurut Sugiarto *et al* (2003), berarti jumlah sampel rumah tangga untuk keseluruhan dapat dihitung :

$$n = \frac{1022 \times (1,96)^2 \times 0,05}{1022 \times (0,05)^2 + (1,96)^2 \times 0,05}$$

$$n = 71,45 \sim 71 \text{ KK}$$

Penetapan proporsi sampel untuk masing-masing RW berdasarkan jumlah keseluruhan sampel sebanyak 71 KK dihitung berdasarkan rumus:

$$n_a = \frac{N_a}{N_{ab}} \times n_{ab}$$

Keterangan :

- n_a = jumlah sampel rumah tangga
- n_{ab} = jumlah sampel keseluruhan
- N_a = jumlah populasi rumah tangga
- N_{ab} = jumlah populasi keseluruhan

Berdasarkan perhitungan menggunakan rumus tersebut, diperoleh sampel untuk rumah tangga dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Proporsi sampel masing-masing RW

Kecamatan	Kelurahan	Agroindustri Bihun Tapioka	Wilayah RW agroindustri	Jumlah KK	Perhitungan	na
Metro Utara	Banjarsari	Cap Bulan	007	271	$(271/1022) \times 71$	19
		Cap Dua Jangkar	009	308	$(308/1022) \times 71$	21
Metro Timur	Iringmulyo	Cap Motor	007	347	$(347/1022) \times 71$	24
		Cap Monas Lancar	012	96	$(96/1022) \times 71$	7
		Total		1022		71

D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara kepada responden, dengan menggunakan instrumen pengumpulan data yaitu kuesioner yang berisi sejumlah pertanyaan yang berkaitan dengan pengambilan keputusan pemilihan pangan lokal olahan dan pertanyaan yang berkaitan dengan pola konsumsi pangan yang terdiri dari pola konsumsi pangan secara umum, pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka oleh rumah tangga.

Pengujian validitas dan reliabilitas dilakukan untuk kuesioner yang digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan gizi ibu rumah tangga. Hasil uji validitas dan reliabilitas adalah sebagai berikut.

1. Uji Validitas Instrumen

Kesahihan suatu alat ukur/instrumen atau validitas menurut Mustafa (2009) adalah ukuran yang menyatakan seberapa tepat alat ukur/instrumen mampu menghasilkan data sesuai dengan ukuran yang sesungguhnya. Arikunto (2002) juga menyatakan hal yang sama bahwa validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen Rianse dan Abdi (2009) menerangkan bahwa jenis validitas yang umum digunakan dalam

penelitian sosial dan ekonomi adalah validitas konstruksi. Jenis validitas ini dipilih berdasarkan pertimbangan yaitu relatif mudah untuk dilakukan, tingkat keandalan hasil uji dengan validitas dengan jenis ini sangat baik serta variabel yang diukur biasanya berasal dari konstruksi teori.

Analisis faktor yaitu dengan mengorelasi antara skor item alat ukur/instrumen dengan rumus *pearson product moment* dapat dilakukan untuk pengujian jenis validitas konstruksi. Persamaan yang dapat digunakan adalah sebagai berikut (Rianse dan Abdi, 2009):

$$r \text{ hitung} = \frac{n(\sum XY) - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n \cdot \sum X^2 - (\sum X)^2\} \cdot \{n \cdot \sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

Keterangan:

Rhitung : Koefisien korelasi
 $\sum X$: Jumlah skor item
 $\sum Y$: Jumlah skor total (seluruh item)
 N : Jumlah responden

Menurut Rianse dan Abdi (2009) untuk mengetahui kuat atau tidaknya kevalidan alat ukur/instrumen dapat dilihat pada pedoman kriteria korelasi pada Tabel 11.

Tabel 11. Pedoman interpretasi koefisien korelasi

Kerfisien korelasi	Tingkat hubungan
0,000-0,199	Sangat rendah (tidak valid)
0,200-0,399	Rendah
0,400-0,599	Cukup tinggi
0,600-0,799	Tinggi
0,800-1,000	Sangat tinggi

Menurut Ghazali (2006) pengujian validitas dapat dilakukan dengan menggunakan pengujian korelasi *bivariate* antara masing-masing skor indikator

pertanyaan dengan total skor konstruk. Apabila korelasi antara masing-masing indikator pertanyaan terhadap total skor konstruk menunjukkan hasil yang signifikan maka indikator pertanyaan adalah valid. Berdasarkan pengujian yang telah dilakukan diperoleh hasil uji validitas yang dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Hasil uji validitas dengan menggunakan korelasi *bivariate*

Item Pertanyaan	Nilai Korelasi	Probabilitas Korelasi	Kesimpulan
Pertanyaan no 1	0,270	0,023	Valid
Pertanyaan no 2	0,303	0,010	Valid
Pertanyaan no 3	0,332	0,005	Valid
Pertanyaan no 4	0,265	0,026	Valid
Pertanyaan no 5	0,367	0,002	Valid
Pertanyaan no 6	0,289	0,015	Valid
Pertanyaan no 7	0,287	0,015	Valid
Pertanyaan no 8	0,304	0,010	Valid
Pertanyaan no 9	0,317	0,007	Valid
Pertanyaan no 10	0,259	0,029	Valid
Pertanyaan no 11	0,335	0,004	Valid
Pertanyaan no 12	0,370	0,001	Valid
Pertanyaan no 13	0,349	0,003	Valid
Pertanyaan no 14	0,266	0,025	Valid
Pertanyaan no 15	0,291	0,014	Valid
Pertanyaan no 17	0,285	0,016	Valid
Pertanyaan no 19	0,415	0,000	Valid
Pertanyaan no 22	0,299	0,011	Valid
Pertanyaan no 23	0,267	0,024	Valid
Pertanyaan no 24	0,262	0,027	Valid
Pertanyaan no 25	0,310	0,009	Valid
Pertanyaan no 26	0,335	0,004	Valid
Pertanyaan no 27	0,285	0,016	Valid
Pertanyaan no 29	0,323	0,006	Valid
Pertanyaan no 30	0,365	0,002	Valid

Pengujian awal dilakukan untuk 30 item pertanyaan yang digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan gizi responden, setelah dilakukan pengujian awal terdapat lima item pertanyaan dengan nilai korelasi yang tidak signifikan oleh karena itu dilakukan pengujian ulang dengan tidak memasukkan

item pertanyaan yang tidak valid. Kelima item pertanyaan yang tidak valid adalah pertanyaan no 16 (kelompok pertanyaan mengenai cara memilih dan mengolah makanan), pertanyaan no 18, 20, dan 21 (kelompok pertanyaan mengenai pangan lokal), dan pertanyaan no 28 (kelompok pertanyaan mengenai jenis dan sumber zat gizi).

2. Uji Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas merupakan ukuran yang digunakan untuk menunjukkan seberapa tinggi suatu alat ukur/instrumen dapat dipercaya atau dapat diandalkan atau dapat diartikan menyangkut pada ketepatan (konsisten) alat ukur/instrumen (Mustafa, 2009). Pengujian reliabilitas menggunakan metode *alpha*, yang merupakan metode untuk mencari reliabilitas internal (*internal consistency*) dengan menganalisis reliabilitas alat ukur dari satu kali pengukuran. *Persamaan Cronbach-Alpha* yaitu:

$$\alpha = \left[\frac{k}{k-1} \right] \left[1 - \frac{\sum \sigma_i^2}{\sigma_t^2} \right]$$

Keterangan:

- α : Koefisien reliabilitas alpha
- k : Jumlah item
- $\sum \sigma_i^2$: Jumlah varians skor total
- σ_i : varians responden untuk item ke i

di mana jika alpha atau r hitung:

- a) 0,800-1,000 : Reliabilitas baik
- b) 0,600-0,799 : Reliabilitas diterima
- c) <0,600 : Reliabilitas kurang baik

Berdasarkan hasil uji reliabilitas yang telah dilakukan terhadap 25 item pertanyaan yang valid, diperoleh nilai *Cronbach-Alpha* sebesar 0,604. Hasil uji

tersebut menunjukkan item pertanyaan yang digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan gizi responden memiliki reliabilitas yang dapat diterima.

Data jumlah dan jenis pangan rumah tangga secara umum ditentukan dengan menggunakan metode *recall* selama 24 jam yang lalu selama dua hari tidak berturut-turut. Data jumlah dan jenis pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka ditentukan dengan menggunakan metode *recall* selama satu minggu yang lalu.

Data sekunder diperoleh dari studi literatur, laporan-laporan, publikasi, dan pustaka lain yang berhubungan dengan penelitian, serta lembaga/instansi yang terkait dengan penelitian ini meliputi, Badan Pusat Statistik Indonesia, Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, Badan Ketahanan Pangan, Kecamatan Metro Utara dan Kecamatan Metro Timur, Kelurahan Banjarsari, Kelurahan Karangrejo, Kelurahan Iringmulyo, dan lain-lain.

Data sekunder meliputi data konsumsi beras/beras ketan penduduk Indonesia tahun 2015; data produksi ubi kayu di Indonesia per provinsi tahun 2011-2015; data rata-rata pengeluaran per kapita per bulan (rupiah) untuk kelompok bahan makanan masyarakat Provinsi Lampung bulan Maret 2015; data rata-rata konsumsi dan pengeluaran per kapita sebulan menurut jenis makanan golongan umbi-umbian di Provinsi Lampung, 2015; data kependudukan (jumlah KK per RW di Kelurahan Banjarsari, Kelurahan Karangrejo, Kelurahan Iringmulyo); dan lain-lain.

E. Metode Analisis Data

Tujuan yang dianalisis dalam penelitian ini dijawab dengan menggunakan metode analisis data yang berbeda-beda. Metode analisis yang

digunakan terdiri dari analisis deskriptif kualitatif, analisis statistik deskriptif dan analisis verifikatif dengan regresi linier berganda.

1. Analisis Deskriptif Kualitatif

Tujuan pertama mengenai pola pengambilan keputusan pemilihan pangan lokal olahan oleh rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif adalah analisis yang menjelaskan atau memaparkan data hasil pengamatan tanpa melakukan pengujian statistik. Analisis ini bertujuan untuk menggambarkan karakteristik dari sebuah sampel ataupun populasi yang teramati dan dapat digambarkan lewat tabel, gambar, grafik, dan diagram. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk memaparkan setiap tahapan dalam proses pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan.

2. Analisis Statistik Deskriptif

Tujuan ke dua dan ke tiga mengenai pola konsumsi pangan secara umum, pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka oleh rumah tangga dijawab dengan analisis statistik deskriptif. Hasil *recall* mengenai pola konsumsi pangan secara umum, pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka dikonversikan ke dalam zat gizi energi kemudian dirata-ratakan dalam satu hari. Perhitungan kandungan gizi bahan makanan dengan rumus (Hardinsyah dan Martianto, 1989) dan Angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan dihitung dengan rumus: yaitu:

$$KG_{ij} = \left(\frac{B_j}{100} \times G_{ij} \times \frac{BDD_j}{100} \right) \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:

- KG_{ij} = Kandungan gizi (energi) jenis pangan.
- B_j = berat jenis pangan (gram) yang dikonsumsi
- G_{ij} = kandungan gizi (energi) dalam 100 gram jenis pangan

BDD_j = persen jenis pangan lokal olahan yang dapat dimakan

$$AKG = \left(\frac{BB \text{ (kg)}}{BB \text{ standar (kg)}} \times AKG \text{ tabel} \right) \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan:

AKG = angka kecukupan gizi (energi)
 BB = berat badan aktual
 BB standar = berat badan standar
 AKG tabel = angka kecukupan zat gizi dalam tabel kecukupan gizi yang dianjurkan menurut hasil Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012

Perhitungan selanjutnya adalah perhitungan kontribusi konsumsi pangan lokal olahan yang dihitung dengan menggunakan rumus (Indriani, 2015):

$$\text{Kontribusi Konsumsi} = \left(\frac{\Sigma \text{konsumsi}}{AKG} \times 100 \right) \dots\dots\dots (5)$$

Perhitungan selanjutnya adalah menentukan skor PPH aktual dengan menggunakan persamaan enam dan tujuh. Perhitungan skor PPH bertujuan untuk mengetahui capaian penganekaragaman pangan di lokasi penelitian.

$$\text{Skor PPH masing-masing golongan pangan} = \left(\frac{A}{B} \times 100\% \right) \times C \dots\dots\dots (6)$$

$$\text{Skor PPH} = \Sigma \text{Skor PPH sembilan golongan pangan} \dots\dots\dots (7)$$

Keterangan :

A : Angka konsumsi energi (kkal)
 B : Angka kecukupan gizi energi (AKG-E)
 C : Nilai bobot masing-masing golongan pangan

Golongan pangan	Bobot	Skor Maksimal
Padi-padian	: 0,5	25,00
Umbi-umbian	: 0,5	2,50
Pangan hewani	: 2,0	24,00
Minyak dan lemak	: 0,5	5,00
Buah/biji berminyak	: 0,5	5,00
Kacang-kacangan	: 2,0	10,00
Gula	: 0,5	2,50
Sayur dan buah	: 5,0	30,00
Lain-lain	: 0,0	0,00

3. Analisis Verifikatif

Analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan keempat, faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan rumah tangga adalah analisis verifikatif dengan menggunakan regresi linier berganda. Faktor-faktor yang diduga mempengaruhi pola konsumsi pangan rumah tangga adalah pendapatan rumah tangga (X1), jumlah anggota rumah tangga (X2), pendidikan ibu rumah tangga (X3), usia ibu rumah tangga (X4), ketersediaan pangan lokal olahan (X5), pengetahuan gizi ibu rumah tangga (D1 dan D2).

Analisis pengaruh satu variabel dengan dua atau lebih variabel bebas menggunakan analisis regresi berganda. Model persamaan fungsi konsumsi pangan rumah tangga adalah:

$$Y = b_0 + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + b_5X_5 + b_6D_1 + b_7D_2 + e \dots \dots \dots (8)$$

Keterangan:

Y	= pola konsumsi pangan rumah tangga (skor PPH)
b_0	= Intersep
b_1 - b_7	= koefisien regresi
X1	= pendapatan rumah tangga (rupiah/bulan)
X2	= jumlah anggota rumah tangga (orang)
X3	= pendidikan ibu rumah tangga (tahun)
X4	= usia ibu rumah tangga (tahun)
X5	= ketersediaan pangan lokal olahan (macam)
D1	= pengetahuan gizi ibu D1 = 1: tinggi dan 0: lainnya
D2	= pengetahuan gizi ibu D2 = 1 : sedang dan 0: lainnya
E	= kesalahan prediksi (<i>standartd error</i>)

Pengujian selanjutnya untuk melihat pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat adalah melakukan uji t dan uji F serta uji asumsi klasik.

a. Uji t

Uji t menunjukkan pengaruh masing-masing variabel bebas terhadap variabel terikat, dengan membandingkan antara t tabel dan t hitung. Rumus uji t menurut Sugiyono (2003) adalah:

$$t \text{ hitung} = \left(\frac{R \sqrt{(n-2)}}{\sqrt{(1-r^2)}} \right) \dots \dots \dots (9)$$

Keterangan:

T	= nilai uji t
R	= koefisien korelasi
r ²	= koefisien determinasi
N	= banyaknya sampel

Kaidah pengujian t hitung pada persamaan sebagai berikut.

Ho : bi = 0	, artinya tidak ada pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat
H0 : bi ≠ 0	, artinya ada pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat

b. Uji f

Pengujian F hitung bertujuan untuk dapat menganalisis apakah variabel bebas secara bersama-sama berpengaruh terhadap variabel terikat. Rumus yang digunakan untuk perhitungan nilai F hitung menurut Sugiyono (2003) adalah:

$$F_{hitung} = \frac{R^2/k}{(1-R^2)(N-k-1)} \dots \dots \dots (10)$$

Keterangan:

R ²	= koefisien korelasi berganda
K	= jumlah variabel independen
N	= jumlah anggota sampel
Fhitung	= hasil Fhitung yang selanjutnya dibandingkan dengan Ftabel

Kriteria pengambilan keputusan didasarkan pada:

$H_0 : b_i = 0$, artinya tidak ada pengaruh secara bersama-sama variabel bebas terhadap variabel terikat

$H_0 : b_i \neq 0$, artinya ada pengaruh secara bersama-sama variabel bebas terhadap variabel terikat

c. Uji Multikolinieritas

Uji multikolinieritas bertujuan untuk mengetahui apakah ada korelasi antar variabel bebas. Teridentifikasi adanya multikolinieritas apabila ditemukan variabel-variabel independen saling berkorelasi diatas 0,9 dan nilai R² sebagai ukuran *goodness of fit* yang dihasilkan oleh estimasi model regresi empiris sangat tinggi, dan nilai toleransi < 0,10 atau sama dengan nilai VIF (*Variance Inflation Factor*) > 10 maka mengindikasikan adanya multikolinieritas (Ghozali, 2006). Dalam penelitian ini uji multikolinieritas dilakukan dengan bantuan program SPSS 17.

d. Uji Heteroskedastisitas

Uji heteroskedastis digunakan untuk menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan varian dari residual satu pengamatan ke pengamatan lain. Apabila setiap pengamatan mempunyai reliabilitas yang berbeda akibat adanya perubahan dalam kondisi yang mendasari tidak dapat terangkum dalam spesifik. Uji *white* dapat digunakan untuk mengetahui gejala heteroskedastis dengan bantuan program *Eviews*. Apabila nilai *P value chi square* < 10 persen, maka dapat diketahui adanya gejala heteroskedastis.

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

A. Letak dan Luas Daerah Penelitian

Kota Metro meliputi areal daratan seluas 68,74 km², terletak pada bagian tengah Provinsi Lampung. Ibukota Kota Metro adalah Kelurahan Metro, Kecamatan Metro Pusat. Wilayah Kota Metro membentang dari posisi 105° 17' - 105° 19' Bujur Timur dan 5° 6' - 5° 8' Lintang Selatan. Kota Metro meliputi areal daratan seluas 68,74 km² dan terbagi menjadi 22 kelurahan yang terletak di lima kecamatan. Sebaran luas wilayah Kota Metro dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Luas wilayah menurut kecamatan di Kota Metro, 2015

Kecamatan	Luas (km ²)	Persentase Terhadap Luas Metro (%)	Persentase Terhadap Luas Lampung (%)
Metro Selatan	14,33	20,85	0,04
Metro Barat	11,28	16,41	0,03
Metro Timur	11,78	17,41	0,03
Metro Pusat	11,71	17,04	0,03
Metro Utara	19,64	28,57	0,06
Jumlah	68,74	100,00	0,19

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016a.

Topografi Kota Metro berupa daerah dataran aluvial . Ketinggian daerah ini berkisar antara 25 meter sampai 75 meter dari permukaan laut, dan dengan kemiringan 0 persen sampai 3 persen. Temperatur minimum mencapai 19°C pada

daerah dataran dengan ketinggian 30 – 60 m, dengan kelembaban udara sekitar 80 persen – 88 persen. Secara lengkap uraian mengenai ketinggian wilayah di atas permukaan laut (DPL) menurut kecamatan di Kota Metro dapat dilihat pada Tabel 14 dan uraian mengenai suhu, kelembaban udara, tekanan udara, kecepatan angin, curah hujan, dan penyinaran matahari di Kota Metro tahun 2015 dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 14. Tinggi wilayah di atas permukaan laut (DPL) menurut kecamatan di Kota Metro, 2015

Kecamatan	Ketinggian (m)
Metro Selatan	55
Metro Barat	52
Metro Timur	51
Metro Pusat	53
Metro Utara	50

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016a.

Tabel 15. Suhu, kelembaban udara, tekanan udara, kecepatan angin, curah hujan dan penyinaran matahari di Kota Metro, 2015

Uraian	Metro
Suhu (°C)	
Maksimum	37,00
Minimum	19,00
Rata-rata	28,00
Kelembaban Udara (persen)	
Maksimum	88,00
Minimum	80,00
Rata-rata	84,00
Tekanan Udara (mb)	45,00
Kecepatan Angin (knot)	58,30
Curah Hujan (mm ³)	53,36
Penyinaran Matahari (Persen)	56,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016a.

Lokasi penelitian secara khusus dilakukan di dua kecamatan di Kota Metro yaitu wilayah Kecamatan Metro Timur dan Metro Utara. Kecamatan Metro Utara merupakan pemekaran Kecamatan Bantul sedangkan Metro Timur merupakan pemekaran Kecamatan Metro Raya berdasarkan Perda Kota Metro No 25 Tahun 2000 tentang pemekaran Kelurahan dan Kecamatan di Kota Metro. Luas wilayah Kecamatan Metro Utara adalah 19,64 km² dan luas wilayah Kecamatan Metro Timur adalah 11,78 km². Wilayah Kecamatan Metro Utara merupakan wilayah di Kota Metro yang memiliki luas terbesar. Secara geografis batas wilayah administratif Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Batas wilayah administratif Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur

Batas	Kecamatan	
	Metro Utara	Metro Timur
Sebelah Selatan	Kecamatan Metro Pusat	Kecamatan Metro Selatan
Sebelah Barat	Kabupaten Lampung Tengah	Kecamatan Metro Barat dan Metro Selatan
Sebelah Timur	Kabupaten Lampung Timur	Kabupaten Lampung Timur
Sebelah Utara	Kabupaten Lampung Tengah	Kecamatan Metro Pusat

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016b/c.

Wilayah Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur terbagi ke dalam masing-masing empat dan lima kelurahan. Penelitian dilakukan di tiga Kelurahan, masing-masing dua kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan satu kelurahan di Kecamatan Metro Timur dengan cakupan wilayah penelitian tersempit mencakup satu wilayah rukun warga (RW). Uraian jumlah kelurahan dan jumlah rukun warga (RW) di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur pada tahun 2015 dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Luas wilayah, jumlah kelurahan dan rukun warga (RW) di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur, 2015

Kecamatan/Kelurahan	Luas (km ²)	Jumlah RW
Metro Utara	19,64	38
Purwosari	2,5	7
Purwoasri	3,62	8
Banjarsari	5,75	12
Karangrejo	7,72	11
Metro Timur	11,78	56
Tejosari	3,76	9
Tejoagung	1,55	8
Iringmulyo	1,89	18
Yosorejo	1,22	9
Yosodadi	3,36	12

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016a.

Pemanfaatan luas wilayah Kecamatan Metro Utara dan Metro timur terbagi menjadi pemanfaatan untuk areal sawah, pekarangan, tegalan dan lainnya. Pemanfaatan untuk areal persawahan memiliki luasan terbesar kedua setelah areal pekarangan yakni mencapai 39,00 persen dari luas total wilayah untuk wilayah Kecamatan Metro Utara dan 36,84 persen dari luas total wilayah untuk wilayah Kecamatan Metro Timur. Luas tanah berdasarkan penggunaan lahannya menurut kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015 dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Luas tanah berdasarkan penggunaan lahannya menurut Kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015 (ha)

Kecamatan/Kelurahan	Penggunaan			
	Sawah	Pekarangan	Tegalan	Lainnya
Metro Utara	766,00	823,00	0,00	242,00
Purwosari	99,00	111,00	0,00	32,00
Purwoasri	139,00	136,00	0,00	88,00
Banjarsari	238,00	247,00	0,00	10,00
Karangrejo	290,00	329,00	0,00	112,00
Metro Timur	464,63	434,00	32,56	92,66
Tejosari	220,00	44,65	0,00	51,30
Tejoagung	56,00	78,70	3,00	6,00
Iringmulyo	15,00	171,60	11,30	5,85
Yosorejo	9,00	4,68	0,26	6,51
Yosodadi	134,00	165,00	18,00	23,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016b/c.

B. Penduduk

Penduduk Kota Metro berdasarkan proyeksi penduduk tahun 2015 sebanyak 158.008 jiwa yang terdiri atas 78.991 jiwa penduduk laki-laki dan 79.024 jiwa penduduk perempuan. Besarnya angka rasio jenis kelamin tahun 2015 penduduk laki-laki terhadap penduduk perempuan sebesar 99,96. Kepadatan penduduk di Kota Metro tahun 2015 mencapai 2.272 jiwa/km² dengan rata-rata jumlah penduduk per rumah tangga 4 orang. Kepadatan Penduduk di 5 kecamatan cukup beragam dengan kepadatan penduduk tertinggi terletak di Kecamatan Metro Pusat dengan kepadatan sebesar 4.280 jiwa/km² dan terendah di Kecamatan Metro Selatan sebesar 1.045 jiwa/km². Sementara itu jumlah rumah tangga di Kota Metro sebanyak 40.069 rumah tangga. Jumlah penduduk, luas wilayah dan kepadatan penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro, 2015 secara lengkap dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Jumlah penduduk, luas wilayah dan kepadatan penduduk menurut Kecamatan di Kota Metro, 2015

Kecamatan	Luas Wilayah		Jumlah Penduduk (jiwa)		Kepadatan Penduduk (jiwa/km ²)
	km ²	%	Jumlah	%	
Metro Selatan	14,33	21,00	14.970	9,00	1.045
Metro Barat	11,28	16,00	27.537	17,00	2.441
Metro Timur	11,78	17,00	38.662	24,00	3.282
Metro Pusat	11,71	17,00	50.120	32,00	4.280
Metro Utara	19,64	29,00	26.179	17,00	1.360
Metro	68,74	100,00	158.008	100,00	2.272

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016a.

Jumlah penduduk usia produktif (usia 15-64 tahun) di Kecamatan Metro Utara mencapai angka 16.304 jiwa dan di Kecamatan Metro Timur sebesar 13.981 jiwa. Jumlah penduduk menurut kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015 dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Banyaknya rumah tangga, dan jumlah penduduk menurut jenis kelamin per kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015

Kecamatan/Kelurahan	Jumlah Rumah tangga	Penduduk		Jumlah (jiwa)
		Laki-laki	Perempuan	
Metro Utara	7.144	13.531	13.188	26.719
Purwosari	1.315	2.829	2.391	5.220
Purwoasri	858	1.690	1.996	3.686
Banjarsari	2.742	4.962	4.861	9.823
Karangrejo	2.229	4.040	3.940	7.990
Metro Timur	8.831	19.169	19.293	38.662
Tejosari	6.86	1.427	1.399	2.826
Tejoagung	1.275	2.758	2.823	5.581
Iringmulyo	3.237	7.137	7.158	14.295
Yosorejo	1.592	3.519	3.771	7.290
Yosodadi	2.041	4.328	4.342	8.670

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016b/c.

Penduduk di Kecamatan Metro Utara dan Metro timur tersebar ke beberapa jenis lapangan pekerjaan antara lain di bidang pertanian, PNS/ABRI, Pedagang dan lain-lain. Wilayah Kelurahan Metro Utara yang memiliki areal lahan

pertanian yang lebih luas dibandingkan dengan wilayah Kecamatan Metro Timur ternyata juga memiliki jumlah penduduk yang bermatapencaharian sebagai petani yang lebih tinggi pula, yakni sebesar 35,03 persen berbanding 24,87 persen.

Secara rinci banyaknya penduduk yang bekerja menurut lapangan usaha utama menurut kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015 dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Banyaknya penduduk yang bekerja menurut lapangan usaha utama menurut kelurahan di Kecamatan Metro Utara dan Metro Timur tahun 2015

Kecamatan/Kelurahan	Pertanian	PNS/ ABRI	Lain-lain (pedagang, karyawan, buruh)	Jumlah
Metro Utara	3.298	1.357	6.558	11.213
Purwosari	493	320	1312	2.125
Purwoasri	308	178	689	1.175
Banjarsari	512	554	1.205	2.280
Karangrejo	1.985	305	3.343	5.633
Metro Timur	2.793	2.493	15.815	21.101
Tejosari	371	102	268	741
Tejoagung	429	579	4.575	5.583
Iringmulyo	70	671	6.077	6.818
Yosorejo	23	901	1.999	2.923
Yosodadi	1.900	240	2.896	5.036

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Metro, 2016b/c.

C. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana menurut Badan Pusat Statistik Kota Metro, (2016b/c) merupakan penunjang terlaksananya kegiatan sosial maupun ekonomi. Fasilitas pendidikan merupakan salah satu hal penting yang perlu diperhatikan guna meningkatkan mutu pendidikan. Jumlah sekolah di Kecamatan Metro Utara adalah 34 sekolah, yang terdiri dari 13 TK, 11 SD/MI, 5 SMP/MTs dan 5

SMA/SMK/MA sedangkan di Kecamatan Metro Timur menunjukkan jumlah fasilitas pendidikan yang lebih banyak yaitu jumlah sekolah di Kecamatan Metro timur adalah 67 sekolah, yang terdiri dari 19 TK, 26 SD, 13 SLTP dan 9 SMU. Hal tersebut dikarenakan Kecamatan Metro Timur merupakan salah satu kecamatan yang dicanangkan Pemerintah Kota Metro sebagai pusat pendidikan.

Fasilitas yang perlu diperhatikan selanjutnya adalah fasilitas kesehatan. Fasilitas kesehatan yang ada di Kecamatan Metro Utara adalah 35 tenaga kesehatan, 7 poliklinik, 4 puskesmas, 2 tempat praktek dokter dan 1 apotek, sedangkan di Kecamatan Metro Timur fasilitas kesehatan yang ada lebih banyak dan lebih lengkap di mana terdapat 1 buah rumah sakit umum daerah yang berlokasi di wilayah Kecamatan Metro Timur. Fasilitas kesehatan yang ada di wilayah Kecamatan Metro timur adalah 99 tenaga kesehatan dan 19 apotek 8 poliklinik, 3 puskesmas, 15 klinik bersalin, 25 tempat praktek dokter.

Sarana dan prasarana peribadatan yang terdapat di Kecamatan Metro Utara mencakup 24 masjid dan 51 musholla, 2 gereja, 1 pura, 1 vihara. Fasilitas peribadatan di Kecamatan Metro Timur mencakup 38 masjid dan 61 musholla dan 9 gereja.

Sarana perekonomian yang ada di Kecamatan Metro Utara pada tahun 2015 sebanyak 971 buah. Terdiri dari 1 pasar tradisional, 52 pertokoan, 548 warung, 45 rumah makan dan 292 lainnya. Banyaknya sarana perekonomian di Kecamatan Metro Timur pada sebanyak 950 buah. Terdiri dari 3 pasar, 121 pertokoan, 795 warung, 3 bank dan 28 lainnya.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

- (1) Pengambilan keputusan pemilihan pangan lokal olahan didasari oleh motivasi sekedar ingin mencoba (50,70%) dan pangan lokal dikonsumsi sebagai selingan (80,28%). Sumber informasi mengenai diversifikasi pangan sebagian besar diperoleh ibu rumah tangga dari kader gizi/ kesehatan (39,44%), pengambil keputusan konsumsi pangan lokal olahan adalah ibu rumah tangga (IRT) (67,61%). Adapun pertimbangan mengonsumsi pangan lokal olahan adalah karena kesukaan terhadap bahan baku (jagung, ubi jalar dan ubi kayu) (59,15%), ubi kayu (74,65%) dipilih menjadi bahan baku pangan lokal olahan yang paling sering dikonsumsi. Seluruh ibu rumah tangga merasa puas mengonsumsi pangan lokal olahan dengan faktor kepuasan terbesar adalah rasa (50,70%). Pada umumnya ibu rumah tangga memilih untuk tidak merekomendasikan kepada orang lain (54,93%) setelah mengonsumsi pangan lokal olahan.
- (2) Pola konsumsi pangan rumah tangga dapat dilihat melalui jenis, jumlah, dan frekuensi konsumsi berbagai jenis pangan rumah tangga. Jenis pangan yang dikonsumsi dengan jumlah konsumsi (gram) terbesar per rumah tangga per

hari dari masing-masing golongan pangan adalah beras (857,25), ubi kayu (101,21) ikan lele (63,38), daging ayam ras (12,32), telur ayam ras (119,23), kangkung (66,28), pisang (75,23), tempe (109,88), minyak goreng (132,16), gula pasir (70,46), kelapa (38,96) dan kopi (9,80). Jumlah konsumsi energi per rumah tangga per hari adalah 6.482,10 kkal dan 1.620,52 kkal per kapita per hari. Rumah tangga yang memilih frekuensi konsumsi sering untuk jenis pangan beras, cabai, gula pasir, minyak goreng dan kopi (100%). Skor pola pangan harapan (PPH) rumah tangga adalah 57,45.

- (3) Ubi kayu adalah pangan lokal yang banyak dikonsumsi rumah tangga dan memiliki jenis olahan terbanyak. Frekuensi konsumsi terbesar adalah keripik singkong. Pangan lokal olahan sebagian besar diperoleh dari membeli. Bihun tapioka banyak dikonsumsi dalam olahan bakso, jumlah konsumsi per rumah tangga per minggu adalah antara 41-150 gram, dan sebagian besar rumah tangga memperoleh olahan bihun tapioka dengan cara membeli.
- (4) Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro adalah jumlah anggota rumah tangga, usia ibu rumah tangga dan tingkat pengetahuan gizi ibu rumah tangga kategori tinggi.

B. Saran

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan sebelumnya, maka saran yang dapat diberikan adalah :

- (1) Kader gizi/ kesehatan merupakan pihak yang menjadi sumber informasi mengenai diversifikasi pangan oleh sebagian besar rumah tangga, sehingga bagi pemerintah khususnya Badan Ketahanan Pangan Kota Metro perlu

melakukan peningkatan kualitas kader gizi/ kesehatan guna terjadinya peningkatan proses sosialisasi diversifikasi pangan dan kebijakan pemerintah mengenai pangan yang lain.

- (2) Skor PPH konsumsi rumah tangga menunjukkan nilai yang masih di bawah ketentuan, rumah tangga sebaiknya dapat meningkatkan keberagaman konsumsi pangan terutama untuk golongan pangan hewani dan golongan pangan sayur dan buah.
- (3) Bagi peneliti lain, disarankan untuk melakukan penelitian mengenai tingkat ketahanan pangan rumah tangga dengan tidak hanya melihat kecukupan energi tetapi juga zat gizi protein. Peneliti lain juga dapat menambahkan variabel bebas untuk melihat faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan, seperti variabel suku dan selera.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N dan H. Sasana. 2012. Analisis Konsumsi Rumah Tangga Petani Padi dan Palawija di Kabupaten Demak. *Diponegoro Journal Of Economics*. Vol 1 No. 1 Hlm 1-11. Diakses pada 16 Oktober 2016 pukul 10.55 WIB.
- Ariani, M. 2007. Konsumsi Pangan Masyarakat Indonesia Analisis Data Susenas 1999-2005. *Jurnal Gizi Indonesia*. Vol 30 No. 1 Hlm: 47-56. Diakses pada 16 Oktober 2016 pukul 10.57 WIB.
- Ariani, M. 2010. Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan. *Jurnal Penelitian Gizi Indonesia*, Volume 33, Nomor 1 tahun 2010. BPTP Banten. Diakses pada 16 Oktober 2016 pukul 10.53 WIB.
- Arida A, Sofyan, K. Fadhiela. 2015. Analisis ketahanan pangan rumah tangga berdasarkan proporsi pengeluaran pangan dan konsumsi energi (studi kasus pada rumah tangga petani peserta program desa mandiri pangan di Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar). *Jurnal Agrisep*, Vol 16 (1): 20-34. [https:// media.neliti.com/ media/publications/ 13198-ID-analisis-ketahanan-pangan-rumah-tangga-berdasarkan-proporsi-pengeluaran-pangan-d.pdf](https://media.neliti.com/media/publications/13198-ID-analisis-ketahanan-pangan-rumah-tangga-berdasarkan-proporsi-pengeluaran-pangan-d.pdf). [20 Juli 2017].
- Arikunto, S. 2002. *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan. 2012. *Roadmap Diversifikasi Pangan Tahun 2011-2015 edisi 2*. Kementerian Pertanian Indonesia. Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan. 2015. *Laporan Tahunan Badan Ketahanan Pangan Tahun 2015*. http://bkp.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/LAPORAN_TAHUNAN_2015.pdf. Diakes pada Minggu, 9 Oktober 2016 pukul 14.31 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2007. *Indikator Kesejahteraan Rakyat di Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.

- Badan Pusat Statistik. 2015a. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia, Susenas September 2015*. http://bps.go.id/website/pdf_publicasi/Pengeluaran-Untuk-Konsumsi-Penduduk-Indonesia-Berdasarkan-Hasil-Susenas-September-2015.pdf. Diakses pada Minggu, 9 Oktober 2016 pukul 14.02 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2015b. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia per Provinsi, Maret 2015*. http://bps.go.id/website/pdf_publicasi/Pengeluaran-Untuk-Konsumsi-Penduduk-Indonesia-Per-Provinsi--Maret-2015_rev.pdf. Diakses pada Minggu, 9 Oktober 2016 pukul 14.17 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2015c. *Pola Konsumsi Penduduk Provinsi Lampung 2015*. http://lampung.bps.go.id/website/pdf_publicasi/Pola-Konsumsi-Penduduk-Provinsi-Lampung-2015.pdf. Diakses pada Minggu, 19 Oktober 2016 pukul 07.29 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2016a. *Statistik Indonesia 2016*. http://bps.go.id/website/pdf_publicasi/Statistik-Indonesia-2016--_rev.pdf. Diakses pada Minggu, 9 Oktober 2016 pukul 14.08 WIB.
- Badan Pusat Statistik Kota Metro. 2016a. *Kota Metro dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kota Metro. Metro.
- Badan Pusat Statistik Kota Metro. 2016b. *Kecamatan Metro Utara dalam angka*. Badan Pusat Statistik Kota Metro. Metro.
- Badan Pusat Statistik Kota Metro. 2016c. *Kecamatan Metro Timur dalam angka*. Badan Pusat Statistik Kota Metro. Metro.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan penting, 2007-2015. http://googleweblight.com/?lite_url=https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/excel/id/950&lc=en-ID&s=1&m=808&host=ww.google.co.id&ts=1499487238&sig=ALNZjWndLAgfn1HgfCOhO1_BPKDo45p12Q. Diakses pada 7 Juli 2017 pukul 13.04 WIB.
- Bank Indonesia. 2012. Kajian Ekonomi Regional Provinsi Maluku Triwulan I tahun 2012. <http://www.bi.go.id/id/publikasi/kajian-ekonomi-regional/maluku/documents/a5d77e7bc78f4dcd91e34f346579fdcebox2polakonsumsianganlokalmasarakatambon.pdf>. Diakses pada Selasa 6 Desember 2016 pukul 20.34 WIB.
- Baliwati, Y.F. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bantacut, T. 2013. Pembangunan Ketahanan Ekonomi dan Pangan Pedesaan mandiri berbasis Nilai Tambah. *Jurnal Pangan*. Vol 22 No 2 Juni 2013 Hlm: 180-194. Diakses pada 19 November 2016 pukul 11.35 WIB.

- Brain, R. 2010. *The Local Food Movement: Definitions, Benefits & Resources Department of Environment & Society*. Utah State University Extension Sustainability. https://www.google.co.in/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjA0Ob61N_QAhXKTbwKH SIKBXMqFgguMAM&url=http%3A%2F%2Fwww.extension.umn.edu%2Frsdp%2Fcommunity-and-local-food%2Fintroduction%2Fwhat-is-local-food%2F&usg=AFQjCNEG_5f-TbM6jWiU7Vu_6zZAQdq8Wg. Diakses pada 6 Desember 2016, pukul 20.08.
- Cahyaningsih, R. 2008. Analisis Pola Konsumsi Pangan Jawa Barat. *Skripsi*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dewi, G. P dan A. M. Ginting. 2012. Antisipasi Krisis Pangan Melalui Kebijakan Diversifikasi Pangan. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*. Vol. 3 No. 1, Juni 2012 hlm 65 – 78. Diakses pada 9 Oktober 2016 pukul 14.47 WIB.
- Djuwardi, A. 2009. *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan: Manfaat, Peluang Bisnis, dan Prospek*. Grasindo. Jakarta.
- Ediwiwati, R., D. Koestiono dan B. Setiawan. 2015. Analisis Ketahanan Pangan Rumah Tangga (Studi Kasus pada Pelaksanaan Program Desa Mandiri Pangan di Desa Oro Bulu Kecamatan Rembang Kabupaten Pasuruan). *Jurnal AGRISE*. Volume XV No. 2 Bulan Mei 2015 ISSN: 1412-1425. Diakses pada 8 April 2017 pukul 11.11 WIB.
- Engel, J. F., R. D. Blackwell, dan P. W. Miniard. 1995. *Perilaku Konsumen*. Jilid 1 dan 2 Edisi Keenam. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Firmansyah dan M. Farhan. 2014. Analisis Pola Konsumsi Daging Sapi Pada Masyarakat Pesisir di Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol. XVII No. 2 November 2014. Diakses pada 9 Oktober 2016 pukul 15.03 WIB.
- Ghozali, I. 2006. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Badan Penerbit UNDIP. Semarang.
- Hamid, Y., B. Setiawan dan Suhartini. 2013. Analisis Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga (Studi Kasus di Kecamatan Tarakan Barat Kota Tarakan Provinsi Kalimantan Timur). *Jurnal AGRISE*. Volume XIII No. 3 Bulan Agustus 2013 ISSN: 1412-1425. Diakses pada 8 April 2017 pukul 11.08 WIB.
- Hardinsyah, D. Martianto. 1989. *Cara Menghitung Angka Kecukupan Energi dan Protein Serta Penilaian Mutu Gizi Konsumsi Pangan*. Wirasari. Jakarta.

- Hardinsyah, D. Briawan. 1994. *Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Hardiansyah, D. Biawan, C. M., Dwiriani, P., Agus, Deshaliman. 1998. Evaluasi Program Diversifikasi Pangan dan Gizi. Departemen GMSK. Faperta IPB dan Biro Perencanaan Departemen Pertanian. Bogor.
- Hariyadi, P. 2011. Riset dan Teknologi Pendukung Peningkatan Kedaulatan Pangan. *Jurnal Diplomasi*. Vol 3 No.3.
- Hariyadi, P. 2014. Pengembangan Industri Pangan sebagai Strategi Diversifikasi dan Peningkatan Daya saing Produk Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi: "Peranan Sains dan Teknologi yang Berwawasan Lingkungan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Umat Manusia"*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Udayana. Udayana University Press.
- Hernanda, E. N. P. 2016. Pendapatan, Ketahanan Pangan dan Status Gizi Rumah Tangga Petani Padi di Desa Rawan Pangan (Kasus Di Desa Sukamarga Kecamatan Buay Pematang Ribu (BPR) Ranau Tengah Kabupaten Ogan Komering Ulu (OKU) Selatan). *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung. Diakses pada 27 Maret 2017 pukul 11.11WIB.
- Indriani, Y. 2015. *Buku Ajar: Gizi dan Pangan*. CV Anugrah Utama Raharja (AURA). Bandar Lampung.
- Kementerian Perdagangan. 2013. *Laporan Akhir Analisis Dinamika Konsumsi Pangan Masyarakat Indonesia*. <http://www.kemendag.go.id/files/pdf/2015/02/27/laporan-dinamika-pola-1425036045.pdf>. Diakses pada Sabtu, 8 Oktober 2016 pukul 12.39 WIB.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2009. *Peraturan Menteri Pertanian No. 43 tahun 2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jakarta.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2012. *Roadmap Diversifikasi Pangan 2011-2015*. http://bkp.pertanian.go.id/downlot.php?file=ROADMAP_Diversifikasi_Pangan_2011-2015.pdf. Diakses pada Minggu, 9 Oktober 2016 pukul 14.26 WIB.
- Kemementian Pertanian Republik Indonesia. 2016a. *Produksi Tanaman Pangan tahun 2015*. http://bps.go.id/website/pdf_publicasi/Produksi-Tanaman-Pangan-2015--.pdf. Diakes pada Minggu, 9 Oktober 2016 pukul 14.01 WIB.
- Kemementian Pertanian Republik Indonesia. 2016b. *Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi, 2011 – 2015*. <http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/ATAP-TP2015/27-ProdUbikayu.pdf>. Diakes pada Minggu, 9 Oktober 2016 pukul 14.40 WIB.

- Kementerian Sekretariat Negara. 2012. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. Jakarta.
- Kotler P. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1 dan 2. Bumi Aksara. Jakarta.
- Kotler, P dan L. K . Keller. 2005. *Manajemen Pemasaran*, Edisi Kedubelas. Jilid 2. PT Indeks. Jakarta.
- Manurung, G.O, Y. Pujiharti, E. Basri. 2012. Pola Pangan Harapan Masyarakat Kelurahan Tejosari, Kota Metro. *Prosiding*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Lampung. Lampung.
- Mailoa, M. 2013. Diversifikasi Konsumsi Pangan Pada Masyarakat Negeri Hatusua Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal EKOSAINS*. Vol 02 No. 2, Februari 2013. ISSN : 2337 – 5329. Diakses pada 10 Juli 2017 pukul 18.40 WIB.
- Mantra, I.B. 2003. *Demografi Umum*. Pusat Pelajar. Yogyakarta.
- Mustafa, Z. 2009. *Mengurai Variabel Hingga Instrumentasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Oktrisa, T., W. D. Sayekti., I. Listiana. 2015. Persepsi, Preferensi dan Pola Konsumsi Makanan Jajanan Berbasis Singkong Terhadap Remaja (Kasus di SMAN 2 Bandar Lampung dan SMAN 1 Tumijajar Tulang Bawang Barat). *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol 3 No. 2, April 2015. Diakses pada 8 Oktober 2016 pukul 08.45 WIB.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 Tentang Ketahanan Pangan.
- Permasih, J., S. Widjaya, U. Kalsum. 2014. Proses Pengambilan Keputusan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Benih Jagung Hibrida Oleh Petani di Kecamatan Adiluwih Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol 2 No. 4, Oktober 2014.
- Putranto, K, dan A. Taofik. 2014. *Pola Diversifikasi Konsumsi Pangan Masyarakat Adat Kampung Cireundeu Kota Cimahi Jawa Barat*. Vol VIII No. 1 ISSN 1979-8911. Diakses pada 16 Oktober 2016 pukul 11.22 WIB.
- 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*. Vol 3 No. 4. Diakses pada 5 Srptember 2016 pukul 19.45 WIB.
- Rachman, H. P. S. 2010. Aksesibilitas Pangan: Faktor Kunci Pencapaian Ketahanan Pangan di Indonesia. *Artikel pangan*. Vol. 19 No. 1 Juni 2010 147-156.

- Rachman, H., dan M. Ariani. 2008. Penganekaragaman Konsumsi Pangan di Indonesia: Permasalahan dan Implikasi untuk Kebijakan Program. *Analisis Kebijakan Pertanian*. Volume 6 No. 2, Juni 2008: 140-154.
- Rahardja, P. Dan Mandala. 2002. *Pengantar Ilmu Ekonomi : Mikro Ekonomi dan Makro Ekonomi*. Lembaga Penerbit FEUI. Jakarta.
- Rahmatulloh, A. 2015. Analisis Kinerja Dan Lingkungan Agroindustri Bihun Tapioka di Kota Metro. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rianse, U dan Abdi. 2009. *Metode Penelitian Sosial dan Ekonomi (Teori dan Aplikasi)*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Sayekti, W.D, F.E. Prasmatiwi, dan R. Adawiyah. 2007. Pola Konsumsi dan Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Jumlah Konsumsi Bihun Tapioka di Kota Bandar Lampung dan Metro. *Prosiding dalam Lokakarya Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Mendukung Hari Pangan Sedunia*. Akhmad Prabowo, et.al. (eds). Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Bandar Lampung.
- Setiadi, N. J. 2003. *Perilaku Konsumen*. Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran. Prenada Media. Jakarta.
- _____. 2010. *Edisi Revisi. Perilaku Konsumen : Perspektif Kontemporer Pada Motif, Tujuan, dan Keinginan Konsumen*. Kencana. Jakarta.
- Simamora, B. 2008. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sucihatningsi, E. Sutrasnawati, dan I. Fajarini. 2009. Analisis persepsi dan preferensi ibu rumah tangga terhadap produk pangan olahan berbasis tepung ubi jalar dalam meningkatkan keanekaragaman pangan. *Jurnal JEJAK*. Vol 2 No 1. Hlm. 80-90.
- Sudiarti, T. 1997. Pola Konsumsi Makanan Tradisional Rumah Tangga di Pedesaan dan Perkotaan (Studi Kasus di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan Kota Administratif Depok, Provinsi Jawa Barat). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Diakses pada 19 November 2016 pukul 13.40 WIB.
- Sugiarto, D. Siagian, L. T. Sunaryanto, D. S. Oetomo. 2003. *Teknik Sampling*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sugiyono. 2003. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

- Sulistyoningsih, H. 2010. *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sumardi. 2013. Pola Konsumsi Pangan Berbahan Ubi Kayu di Jawa Tengah. *Seri Kajian Ilmiah*. Vol 15 No. 1. Hlm: 1-15.
- Sumarwan, U. 2011. *Perilaku Konsumen, Teori Dan Penerapannya Dalam Pemasaran Edisi kedua*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Suprianto, C dan D., Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius Yogyakarta.
- Suyatno. 2010. *DKBM Indonesia*. <http://suyatno.blog.undip.ac.id/files/2010/04/DKBM-Indonesia.pdf>. Diakses pada Jumat 9 Desember 2016 pukul 5.51 WIB.
- Suyastiri, N. M. 2008. Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. Vol. 13 No.1, April 2008 Hal. 51-60. Diakses pada 27 Maret 2017 pukul 11.03 WIB.
- Tatipikalawan, J. M., dan Rajab. 2014. Pengaruh Karakteristik Sosial Ekonomi Keluarga Terhadap Keanekaragaman Konsumsi Pangan di Kecamatan Letti Kabupaten Maluku Barat Daya Provinsi Maluku. *Jurnal Agrinimal*, Vol. 4, No. 1, April 2014, Hlm: 38-44.
- Umar, H. 2005. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Uripi, V. 2007. *Manajemen Produksi Makanan: Diktat yang tidak dipublikasikan*. Program Keahlian Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Direktorat Program Diploma. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Vidyaningrum, A., W. D. Sayekti, dan R. Adawiyah. 2016. Preferensi Dan Permintaan Konsumen Rumah Tangga Terhadap Bihun Tapioka Di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol 4 No. 2.
- Yuliantini, E., Kusdalinah, dan A. P. Yuliani. 2015. Hubungan Pemahaman Ibu Tentang Pesan Gizi Seimbang Dengan Status Gizi Anak Prasekolah di TK IT Auladuna Kota Bengkulu. *Jurnal PERSAGI*. Vol 38 No. 2 Hlm:137-142. Diakses pada 9 Oktober 2016 pukul 14.27 WIB.
- Yusty, G. T., W. A. Zakaria, R. Adawiyah. 2014. Analisis Pola Konsumsi Ubi Kayu dan Olahannya pada Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol 2 No. 2, April 2014. Diakses pada 16 Oktober 2016 pukul 11.01 WIB.