

**POLA KONSUMSI TAHU DAN TEMPE PADA KELUARGA
PRASEJAHTERA (KASUS DI KELURAHAN WAY LUNIK,
KECAMATAN PANJANG, BANDAR LAMPUNG)**

(Skripsi)

Oleh

MUHAMMAD REZA AZHAR



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDARLAMPUNG
2018**

ABSTRACT

THE CONSUMPTION PATTERN OF TOFU AND TEMPE BY UNDERPRIVILEGE FAMILIES (CASE AT WAY LUNIK VILLAGE, PANJANG SUBDISTRICT, IN BANDAR LAMPUNG)

By

Muhammad Reza Azhar

This research aimed to know the pattern of tofu and tempe consumption, and factors that affected tofu and tempe consumption. The method used in this research was survey in which location was chosen purposively at Way Lunik village, Panjang Subdistrict, Bandar Lampung. This research employed 60 sample families, in which housewives served as respondents. The data were taken in August until September 2017 and analyzed quantitatively by multiple linear regression and descriptive method. The result showed that the average of total consumption of tofu by underprivileged families was 2,017.50 grams/week or 288.21 grams/day, while for tempe was 1,296.50 grams/week or 185.21 grams/day. Underprivileged families ate tofu and tempe very often. Consumption purposes of tofu and tempe was for pleasure and habit in which processing use deep frying and being sauteed. Underprivileged families consumed tofu and tempe by buying. Factors that affected on tofu consumption by underprivileged families were tofu price, chicken egg price, and number of family members; while factors that affected on tempe consumption by underprivileged families were salted fish price, chicken egg price, family income and the number of family members.

Key words: consumption pattern, tempe, tofu, underprivileged families

ABSTRAK

POLA KONSUMSI TAHU DAN TEMPE PADA KELUARGA PRASEJAHTERA (KASUS DI KELURAHAN WAY LUNIK, KECAMATAN PANJANG, BANDAR LAMPUNG)

Oleh

Muhammad Reza Azhar

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola konsumsi tahu tempe dan faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tahu tempe keluarga prasejahtera di Kelurahan Way Lunik, Kecamatan Panjang, Bandar Lampung. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode survei. Sampel penelitian berjumlah 60 keluarga di mana yang menjadi responden adalah ibu rumah tangga. Pengambilan data dilakukan pada bulan Agustus - September tahun 2017. Data dianalisis menggunakan metode kuantitatif (regresi linier berganda) dan metode deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata jumlah konsumsi tahu keluarga prasejahtera adalah sebesar 2.017,50 gram/minggu atau 288,21 gram/hari, sedangkan tempe sebesar 1.296,50 gram/minggu atau 185,21 gram/hari dengan frekuensi konsumsi sangat sering. Tujuan konsumsi tahu dan tempe adalah kesukaan dan kebiasaan dengan jenis pengolahannya digoreng dan ditumis. Keluarga prasejahtera memperoleh tahu dan tempe dengan cara membeli sendiri. Faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tahu adalah harga tahu, harga telur ayam dan jumlah anggota keluarga, sedangkan faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tempe adalah harga ikan asin, harga telur ayam, pendapatan keluarga dan jumlah anggota keluarga.

Kata kunci : pola konsumsi, keluarga prasejahtera, tahu, tempe

**POLA KONSUMSI TAHU DAN TEMPE PADA KELUARGA
PRASEJAHTERA (KASUS DI KELURAHAN WAY LUNIK,
KECAMATAN PANJANG, BANDAR LAMPUNG)**

Oleh

Muhammad Reza Azhar

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar
SARJANA PERTANIAN

Pada

Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2018**

Judul Skripsi : **POLA KONSUMSI TAHU DAN TEMPE
PADA KELUARGA PRASEJAHTERA
(KASUS DI KELURAHAN WAY LUNIK,
KECAMATAN PANJANG, BANDAR
LAMPUNG)**

Nama Mahasiswa : *Muhammad Reza Azhar*

Nomor Pokok Mahasiswa : 1314131071

Program Studi : Agribisnis

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian



1. Komisi Pembimbing

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Wan Abbas Zakaria', written over the left side of the logo.

Prof. Dr. Ir. Wan Abbas Zakaria, M.S.
NIP 19610826 198702 1 001

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Rabiatus Adawiyah', written over the right side of the logo.

Ir. Rabiatus Adawiyah, M.Si.
NIP 19640825 199003 2 002

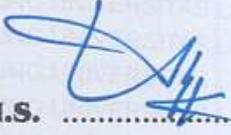
2. Ketua Jurusan Agribisnis

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Fembriarti Erry Prasmatiwi', written below the text for the department head.

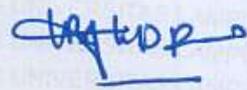
Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P.
NIP 19630203 198902 2 001

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua : Prof. Dr. Ir. Wan Abbas Zakaria, M.S. 

Anggota : Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si. 

Penguji Bukan Pembimbing : Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc. 

Dekan Fakultas Pertanian



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

Tanggal Lulus Ujian Skripsi: 10 September 2018

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Bandung pada tanggal 17 Oktober 1995 dari pasangan Bapak Tri Ananto dan Ibu Tiktik Kartikawati.

Penulis adalah anak tunggal. Penulis menyelesaikan studi Taman Kanak-kanak (TK) di TK Pertiwi Bandar Lampung pada tahun 2001, tingkat Sekolah Dasar di SD Negeri 2

Palapa Bandar Lampung pada tahun 2007, tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 1 Bandar Lampung pada tahun 2010, dan tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Darma Bangsa Bandar Lampung pada tahun 2013. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada tahun 2013 melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Penulis mengikuti kegiatan *Homestay* selama satu minggu di Desa Pancasila, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan pada tahun 2014. Tahun 2016 penulis mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik selama 40 hari di Desa Tempel Rejo, Kecamatan Kedondong, Kabupaten Pesawaran dan diamanahkan sebagai Kordinator Desa, selanjutnya pada Juli-Agustus 2016 melaksanakan Praktik Umum (PU) di Kelompok Tani Mekartani Jaya di Desa Cibodas, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat.

Penulis aktif mengikuti organisasi Himpunan Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung (HIMASEPERTA) sebagai anggota Bidang Minat Bakat dan Kreativitas. Penulis mengikuti kegiatan Latihan Kepemimpinan dan Manajemen Tingkat Dasar (LKMM-TD) Fakultas Pertanian Unila tahun 2014, dan menjadi peserta kegiatan *Agriculture Got Talent 2014* tahun 2014.

SANWACANA

Alhamdulillah Rabbil 'Alamin puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pola Konsumsi Tahu dan Tempe Pada Keluarga Prasejahtera (Kasus di Kelurahan Way Lunik Kecamatan Panjang Bandar Lampung)**”. Penulis menyadari skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan, arahan, bimbingan, motivasi dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Ibu Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P., selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. Wan Abbas Zakaria, M.S., selaku Dosen Pembimbing Pertama atas arahan, bimbingan, motivasi dan nasihat kepada Penulis dalam penyusunan skripsi. Terimakasih atas kesabarannya dalam membimbing penulis selama proses penulisan skripsi ini.
4. Ibu Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Kedua dalam penyusunan skripsi yang telah memberikan arahan, bimbingan, motivasi dan nasihat kepada Penulis dalam penyusunan skripsi. Terimakasih atas

kesabarannya dalam membimbing Penulis selama proses penulisan skripsi ini.

5. Ibu Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc., selaku Dosen Penguji atas masukan, saran, kritik, dan nasihat yang telah diberikan dalam penyempurnaan skripsi kepada Penulis.
6. Ibu Dr. Ir. Ktut Murniati M.T.A., selaku Dosen Pembimbing Akademik atas arahan, bimbingan, masukan dan nasihat selama kegiatan akademik Penulis.
7. Seluruh Dosen dan Karyawan di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung atas semua ilmu, bimbingan, bantuan dan nasihat yang telah diberikan selama Penulis menempuh ilmu di Universitas Lampung.
8. Mama dan Papa yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan semangat baik moril dan materil serta do'a ikhlas tak terputus untuk kesuksesan Penulis. Semoga skripsi ini dapat sedikit membalas jasa-jasa yang sudah Mama dan Papa berikan selama perkuliahan.
9. Keluarga besar tercinta Alm. H. Saroso Boedi (Eyang Rawalaut) dan H. Undang Guhaenar (Eyang Bandung) yang telah memberikan doa, motivasi dan dukungan untuk kesuksesan Penulis.
10. Yurista Ayu Lestari S.P., seseorang yang selalu memberi dukungan, inspirasi, semangat, dan motivasi kepada Penulis.
11. Sahabat-sahabat "Pagun Sekelik", Dhanar, Doni, Febriko, Haryadi, Nuzul, Okta, Pandu dan Pak Reki yang selalu memberikan semangat dan bantuan dalam proses perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan skripsi.
12. Kawan-kawan "Icikiwir", Ega, Miftah, Rizki, Ijal, Satria, Topik, Kemli, Malik, Danta, dkk atas dukungan dan semangat selama perkuliahan Penulis.

13. Teman - teman Agribisnis 2013 khususnya kelas B (Boim, Pai, Inem, Onah, Ochi, Hafizah, Tero, Asti, Hesti, Fiqoh, Gita, Jennisa, Lita, Meri, Madem, Maria, Linda, Fitria, dll.) atas dukungan, bantuan, dan kebersamaan yang telah diberikan.
14. Abang-abang, teman-teman, dan adik-adik HIMABULL yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi.
15. Keluarga besar HIMASEPERTA yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi penulis.
16. Abang dan Adek Agribisnis 2010, 2011, 2012, dan 2014 yang senantiasa selalu memberikan dukungan dan bantuan kepada Penulis.
17. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah membantu Penulis dalam penyusunan skripsi.

Penulis berharap semoga tugas akhir yang sederhana ini dapat berguna dan bermanfaat bagi banyak pihak di masa yang akan datang. Semoga Allah SWT membalas budi baik berbagai pihak atas segala yang telah diberikan kepada Penulis.

Bandar Lampung, 10 September 2018
Penulis,

Muhammad Reza Azhar

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian.....	11
D. Manfaat Penelitian.....	11
II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS	12
A. Tinjauan Pustaka.....	12
1. Kedelai.....	12
2. Tahu.....	14
3. Tempe.....	16
4. Pola Konsumsi.....	18
5. Teori Permintaan.....	21
6. Keluarga Sejahtera.....	29
7. Penelitian Terdahulu.....	38
B. Kerangka Pemikiran.....	43
C. Hipotesis.....	46
III. METODOLOGI PENELITIAN	47
A. Konsep Dasar dan Definisi Operasional.....	47
B. Metode, Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Penelitian.....	50
C. Jenis dan Sumber Data.....	52

D. Metode Analisis Data.....	52
1. Analisis Deskriptif.....	52
2. Analisis Regresi Linier Berganda.....	53
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	59
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	59
1. Kota Bandar Lampung.....	59
2. Kecamatan Panjang.....	63
3. Kelurahan Way Lunik.....	65
B. Karakteristik Umum Responden.....	67
C. Pola Konsumsi Tahu dan Tempe	71
1. Jumlah Konsumsi Tahu dan Tempe.....	72
2. Frekuensi Konsumsi Tahu dan Tempe.....	73
3. Tujuan Konsumsi Tahu dan Tempe.....	75
4. Cara Mengolah Tahu dan Tempe.....	76
5. Cara Memperoleh Tahu dan Tempe.....	77
D. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Jumlah Konsumsi Tahu dan Tempe.....	78
1. Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Konsumsi Tahu.....	79
2. Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Konsumsi Tempe	85
V. KESIMPULAN DAN SARAN	90
A. Kesimpulan.....	90
B. Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	97

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi zat-zat gizi yang terkandung dalam 100 gram kedelai.....	2
2. Luas panen, produksi dan produktivitas kedelai di Indonesia tahun 2011 – 2015.....	3
3. Persentase penduduk menurut golongan pengeluaran per kapita sebulan di Kota Bandar Lampung pada tahun 2015	5
4. Rata – rata pengeluaran dan persentase rata – rata pengeluaran per kapita sebulan menurut kelompok makanan di Kota Bandar Lampung tahun 2015.....	6
5. Harga konsumen pangan sumber protein di Provinsi Lampung tahun 2016.....	7
6. Ringkasan penelitian terdahulu.....	39
7. Jumlah penduduk menurut jenis kelamin perkecamatan di Kota Bandar Lampung.....	61
8. Rata – rata pengeluaran dan persentase rata – rata pengeluaran per kapita sebulan menurut kelompok makanan di Kota Bandar Lampung tahun 2016.....	62
9. Jumlah penduduk menurut jenis kelamin perkelurahan di Kecamatan Panjang Kota Bandar Lampung pada tahun 2016.....	64
10. Jumlah Keluarga Berdasarkan Pentahapan Keluarga di Kecamatan Panjang tahun 2014.....	65
11. Data Penduduk berdasarkan Mata Pencaharian di Kelurahan Way Lunik tahun 2016	66
12. Karakteristik responden berdasarkan umur,tingkat pendidikan, jenis pekerjaan, suku, jumlah anggota keluarga dan tingkat pendapatan.....	68

13. Sebaran jumlah konsumsi tahu dan tempe selama satu minggu.....	72
14. Frekuensi konsumsi tahu dan tempe	74
15. Tujuan konsumsi tahu dan tempe	76
16. Cara mengolah tahu dan tempe	77
17. Cara memperoleh tahu dan tempe	77
18. Hasil analisis regresi linier berganda faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tahu.....	82
19. Hasil analisis regresi linier berganda faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tempe.....	86
20. Identitas responden	98
21. Pola konsumsi tahu	101
22. Pola konsumsi tempe	104
23. Tabulasi silang pendapatan keluarga dengan jumlah anggota keluarga dan tingkat pendidikan.....	107
24. Konversi harga tahu dan tempe.....	109
25. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tahu	112
26. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tempe	115
27. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tahu dalam bentuk Ln.....	118
28. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tempe dalam bentuk Ln.....	121
29. Hasil analisis regresi faktor yang mempengaruhi konsumsi tahu menggunakan SPSS 17	124
30. Hasil analisis regresi faktor yang mempengaruhi konsumsi tempe menggunakan SPSS 17	127
31. Hasil uji heterokedastis menggunakan <i>Eviews 9</i>	130

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Penurunan Kurva Permintaan.....	25
2. Kerangka Pemikiran Pola Konsumsi Tahu dan Tempe pada Keluarga Prasejahtera di Kelurahan Way Lunik Bandar Lampung	45

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permasalahan pangan di Indonesia sekarang ini dihadapkan pada keterbatasan stok pangan dan ketergantungan terhadap satu jenis tanaman pangan. Salah satu kendala bahwa percepatan luas lahan tanaman pangan tertentu tidak selalu dapat mengimbangi percepatan pertumbuhan penduduk. Seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan kesejahteraan masyarakat, maka kebutuhan terhadap jenis dan kualitas produk makanan juga semakin meningkat dan beragam (Badan Ketahanan Pangan, 2015).

Protein adalah salah satu zat gizi sumber energi selain karbohidrat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Fungsi utama protein sangat penting yaitu sebagai pembentuk jaringan baru dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tubuh dan juga untuk menjaga kekebalan tubuh. Berdasarkan sumbernya protein dapat dibedakan menjadi protein hewani dan protein nabati. Sumber protein hewani terdiri dari ikan, daging, dan susu sedangkan sumber protein nabati terdiri dari kacang kedelai, kacang-kacangan, biji-bijian, dan polong-polongan (Indriani, 2014).

Kedelai adalah salah satu tanaman pangan yang penting di Indonesia dan merupakan satu dari lima komoditas utama di Indonesia dengan target swasembada tahun 2014. Kedelai mengandung gizi yang tinggi karena mengandung protein nabati dan anti-oksidan. Olahan biji kedelai dapat dibuat menjadi berbagai bentuk seperti tahu, tempe, kecap, susu kedelai, tepung kedelai, minyak kedelai, serta taosi atau tauco. Kedelai memiliki dua jenis yaitu kedelai biji hitam dan kedelai biji kuning. Komposisi zat-zat gizi yang terkandung dalam kedelai dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi zat-zat gizi yang terkandung dalam 100 gram kedelai

Bahan	Energi (kal)	Kadar air (%)	Protein (%)	Lemak (%)	Serat kasar (%)	Karbohidrat (%)
Kedelai (biji hitam)	385	12,3	33,3	15,6	4,3	35,4
Kedelai (biji kuning)	400	10,2	35,1	17,7	4,2	32,0

Sumber : Departemen Kesehatan , 2015

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa kedelai mempunyai komposisi zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Kandungan gizi yang terdapat pada kedelai biji hitam dan biji kuning tidak jauh berbeda. Kandungan tertinggi yang terkandung dalam kedelai adalah protein dan karbohidrat. Kandungan protein dalam kedelai berkisar antara 33,3 persen hingga 35,1 persen dan kandungan karbohidratnya berkisar antara 32 persen hingga 35,4 persen dalam ukuran

100 gram. Zat-zat gizi yang terkandung dalam kedelai sangat bermanfaat bagi tubuh manusia dalam melakukan aktivitas.

Indonesia merupakan negara penghasil kedelai. Menurut Pusdatin (2015), Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Perkembangan luas panen, produksi dan produktivitas kedelai di Indonesia dari tahun 2011 hingga tahun 2015 disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Luas panen, produksi dan produktivitas kedelai di Indonesia tahun 2011 – 2015

Tahun	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ku / Ha)
2011	622.254	851.286	13,68
2012	567.624	843.153	14,85
2013	550.793	779.992	14,16
2014	615.685	954.997	15,51
2015	614.095	963.183	15,68

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2016

Berdasarkan Tabel 2, diketahui bahwa produksi kedelai dari tahun 2011 sampai tahun 2015 cenderung mengalami peningkatan. Produksi kedelai terbesar terjadi pada tahun 2015 dengan jumlah produksi 963.183 ton. Produksi kedelai mengalami penurunan pada tahun 2013 dengan produksi sebesar 779.992 ton. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2015), proyeksi kedelai pada kurun waktu tahun 2014-2019 luas panen akan meningkat rata-rata pertahun sebesar 0,57 persen, produksi naik sebesar 1,53 persen dan produktivitas naik 1,16 persen.

Provinsi Lampung merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memproduksi kedelai dengan rata-rata produksi pada tahun 2015 sebesar 9.815 ton . Produksi kedelai di Provinsi Lampung pada tahun 2015 mengalami penurunan dibandingkan produksi kedelai pada tahun 2014 yang mencapai 13.777 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2016).

Ketersediaan kedelai akan berpengaruh terhadap harga kedelai dan kelangsungan produksi produk dengan bahan baku kedelai seperti tahu dan tempe.

Tahu dan tempe merupakan produk olahan biji kedelai yang cukup digemari masyarakat Indonesia. Tahu termasuk produk olahan biji kedelai non fermentasi sedangkan tempe adalah produk olahan biji kedelai yang mengalami proses fermentasi. Tahu dan tempe termasuk lauk yang bergizi tinggi dan rendah kolesterol. Kandungan protein dalam 100 gram tahu adalah 7,8 persen sedangkan pada 100 gram tempe terdapat 18,3 persen protein (Departemen Kesehatan, 2015). Kandungan protein yang cukup tinggi menjadikan tahu dan tempe sebagai alternatif dalam pemenuhan kebutuhan protein.

Kota Bandar Lampung merupakan ibu kota Provinsi Lampung dengan jumlah penduduk terbanyak ketiga di Provinsi Lampung yaitu sebesar 979.287 jiwa (Badan Pusat Statistika Provinsi Lampung, 2016). Kota Bandar Lampung merupakan pusat pemerintahan dan perekonomian di Provinsi Lampung dengan tingkat pengeluaran penduduk yang berbeda beda. Berikut ini adalah

persentase penduduk menurut golongan pengeluaran per kapita sebulan di Kota Bandar Lampung pada tahun 2015.

Tabel 3. Persentase penduduk menurut golongan pengeluaran per kapita sebulan di Kota Bandar Lampung pada tahun 2015

Golongan Pengeluaran (rupiah)	Persentase Penduduk (%)
< 150.000	0,00
150.000–199.999	0,00
200.000–299.999	0,33
300.000–499.999	20,15
500.000–749.999	23,56
750.000–999.999	21,71
1.000.000–1.499.999	15,03
1.500.000+	19,23
Jumlah	100,00

Sumber : Badan Pusat Statistika Kota Bandar Lampung, 2016

Berdasarkan Tabel 3, persentase penduduk menurut golongan pengeluaran di Kota Bandar Lampung pada tahun 2015 cukup beragam. Golongan pengeluaran penduduk Kota Bandar Lampung sebesar Rp.500.000 – Rp.749.999 memiliki persentase yang tertinggi yaitu sebesar 23,56 persen. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengeluaran penduduk Kota Bandar Lampung tahun 2015 termasuk dalam golongan menengah.

Pengeluaran untuk konsumsi dilakukan untuk mempertahankan keberlangsungan hidup manusia. Pada tingkat pendapatan yang rendah, pengeluaran konsumsi umumnya dibelanjakan untuk kebutuhan-kebutuhan pokok guna memenuhi kebutuhan jasmani. Konsumsi makanan merupakan salah satu kebutuhan jasmani yang penting karena makanan merupakan jenis barang utama untuk mempertahankan kelangsungan hidup individu. Berikut

ini adalah rata – rata pengeluaran dan persentase rata – rata pengeluaran penduduk Kota Bandar Lampung menurut kelompok makanan tahun 2015 yang akan disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata – rata pengeluaran dan persentase rata – rata pengeluaran per kapita sebulan menurut kelompok makanan di Kota Bandar Lampung tahun 2015

Kelompok Makanan	Rata – rata Pengeluaran (rupiah)	Persentase Rata – rata Pengeluaran (%)
Padi – padian	38.297	11,76
Umbi – umbian	4.670	0,59
Ikan / Udang / Cumi / Kerang	17.527	8,51
Daging	36.261	4,54
Telur dan susu	22.940	8,19
Sayur – sayuran	3.588	6,75
Kacang – kacang	7.774	2,91
Buah – buahan	15.997	7,69
Minyak dan Kelapa	11.472	2,81
Bahan minuman	5.271	2,93
Bumbu – bumbu	1.458	1,83
Konsumsi lainnya	9.873	1,97
Makanan dan minuman jadi	17.415	26,47
Rokok	84.226	13,05
Jumlah	276.769	100,00

Sumber : Badan Pusat Statistika Kota Bandar Lampung, 2016

Berdasarkan Tabel 3, rata – rata pengeluaran per kapita selama sebulan untuk kelompok makanan kacang – kacang sebesar Rp. 7.774. Persentase rata – rata pengeluaran kelompok makanan kacang – kacang sebesar 2,91 persen. Persentase pengeluaran untuk kacang – kacang lebih sedikit dibandingkan dengan sumber protein yang lain seperti daging, telur dan ikan yang berada di atas 4 persen. Persentase pengeluaran masyarakat Bandar Lampung yang terbesar adalah makanan dan minuman jadi dengan persentase 26,47 persen.

Besar kecilnya pengeluaran penduduk untuk membeli bahan pangan tergantung dengan harga produk tersebut. Berikut ini adalah harga konsumen pangan sumber protein di Kota Bandar Lampung tahun 2016.

Tabel 4. Harga konsumen pangan sumber protein di Kota Bandar Lampung tahun 2016

Bulan	Daging ayam ras (Rp/kg)	Daging sapi (Rp/kg)	Ikan teri asin (Rp/kg)	Telur ayam ras (Rp/kg)	Tahu putih (Rp/kg)	Tempe (Rp/kg)
Januari	34.583	120.000	48.667	22.417	15.318	11.104
Februari	32.139	113.333	50.333	21.833	15.318	11.104
Maret	30.289	113.333	50.333	18.578	15.318	11.104
April	30.333	113.333	40.417	19.000	15.318	11.104
Mei	32.356	113.333	50.883	20.378	15.318	11.104
Juni	33.861	116.667	50.883	21.375	15.318	11.104
Juli	35.194	119.167	50.667	21.458	15.318	11.104
Agustus	31.889	114.333	50.500	19.933	15.318	11.104
September	32.417	118.333	50.500	19.181	15.318	11.104
Oktober	30.167	118.333	50.500	18.500	15.318	11.104
November	30.133	118.333	50.500	18.044	15.318	11.104
Desember	32.444	118.333	53.167	21.000	15.318	11.104
Tahun 2016	32.150	116.403	50.604	20.141	15.318	11.104

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2016

Berdasarkan Tabel 4, diketahui harga tahu dan tempe di Bandar Lampung selalu tetap dari bulan Januari – Desember tahun 2016, sedangkan harga pangan yang lain seperti daging ayam ras, daging sapi, ikan teri asin, dan telur ayam ras selalu berfluktuatif setiap bulan. Harga tahu putih per kilogram sebesar Rp.15.318 sedangkan harga tempe per kilogram sebesar Rp.11.104. Menurut Lipsey dkk. (1995), harga barang sendiri, harga barang lain, jumlah penduduk, selera, dan pendapatan merupakan faktor yang mempengaruhi permintaan. Stabilitasnya harga tahu dan tempe dibandingkan produk yang lain

dapat mempengaruhi masyarakat Bandar Lampung dalam membeli dan mengonsumsi tahu atau tempe.

Produsen tahu dan tempe cukup berkembang di Bandar Lampung. Jumlah pengrajin tahu dan tempe di Bandar Lampung berjumlah 542 unit dengan rincian 128 unit pengrajin tahu, 59 unit pengrajin tempe, dan 355 unit pengrajin tahu dan tempe. Hasil produksi dipasarkan di sekitar Kota Bandar Lampung (Dinas Koperasi dan UMKM Provinsi Lampung, 2016).

Ketersediaan hasil produksi tahu dan tempe akan berpengaruh terhadap pola konsumsi rumah tangga. Pola konsumsi suatu masyarakat mencerminkan tingkat kesejahteraan masyarakat terutama dalam bidang perekonomian yang mengakibatkan perbedaan pola konsumsi antar rumah tangga. Perbedaan kuantitas dan kualitas konsumsi antar rumah tangga dikarenakan berbedanya pendapatan, jumlah tanggungan, jabatan, kebutuhan tiap-tiap rumah tangga. Rata-rata konsumsi protein per kapita per hari kelompok kacang-kacangan di Kota Bandar Lampung pada tahun 2016 sebesar 5,52 gr/kapita/hari (Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung 2017). Berdasarkan Susenas Maret 2017, rata-rata konsumsi protein per kapita per hari kelompok kacang-kacangan di Indonesia adalah sebesar 5,63 gr/kapita/hari (Badan Ketahanan Pangan Pusat 2017). Konsumsi kelompok makanan kacang-kacangan di Kota Bandar Lampung masih dibawah rata- rata nasional.

Menurut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (2016), keluarga prasejahtera adalah keluarga yang tidak memenuhi salah satu dari 6 (enam) indikator Keluarga Sejahtera I (KS I) atau indikator kebutuhan dasar

keluarga (*basic needs*). Wilayah dengan jumlah keluarga prasejahtera terbanyak di Kota Bandar Lampung adalah Kelurahan Way Lunik, Kecamatan Panjang dengan jumlah keluarga prasejahtera sebanyak 1.104 KK (Badan Pusat Statistika Kota Bandar Lampung, 2016). Berdasarkan Indriani (2014), pola konsumsi dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu faktor ekstrinsik dan intrinsik sehingga kelompok keluarga prasejahtera diasumsikan memiliki pola konsumsi pangan yang berbeda dengan kelompok keluarga lainnya.

B. Perumusan Masalah

Peningkatan jumlah penduduk akan meningkatkan jumlah konsumsi bahan pangan. Khusus untuk kelompok keluarga prasejahtera, karena keterbatasan pendapatan keluarga maka keluarga prasejahtera akan memenuhi kebutuhan protein dari sumber pangan yang murah seperti tahu dan tempe. Tahu dan tempe menggunakan kedelai sebagai bahan baku utama. Kedelai merupakan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kehidupan. Produksi kedelai di Indonesia pada tahun 2015 yaitu sebesar 963.183 ton. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2015), hasil proyeksi memperkirakan besarnya permintaan kedelai per kapita pada tahun 2016-2019 akan terus meningkat hingga tahun 2018.

Menurut Pusdatin (2016), rata-rata konsumsi rumah tangga di Indonesia untuk komoditas tahu pada tahun 2002 sampai tahun 2015 adalah sebesar 7,26 kg/kapita/th sedangkan rata-rata konsumsi komoditas tempe pada tahun 2002 sampai tahun 2015 sebesar 7,48 kg/kapita/th. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung (2015), rata-rata konsumsi per kapita setahun tahu

dan tempe di Provinsi Lampung tahun 2015 adalah 5,52 kg/kapita/th dan 9,36 kg/kapita/th. Tingkat konsumsi tahu di Provinsi Lampung lebih rendah dibandingkan rata – rata konsumsi tahu di Indonesia, tetapi konsumsi tempe di Provinsi Lampung lebih tinggi dari rata –rata konsumsi tempe di Indonesia.

Pola konsumsi pangan adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran mengenai jenis, frekuensi dan jumlah bahan pangan yang dimakan tiap hari oleh satu orang atau merupakan ciri khas untuk sesuatu kelompok masyarakat tertentu (Santoso, 2004). Pola konsumsi dapat dilihat berdasarkan jumlah konsumsi, frekuensi konsumsi, tujuan konsumsi, cara mengolah dan cara memperolehnya. Pola konsumsi antara kelompok keluarga prasejahtera berbeda dengan kelompok keluarga sejahtera. Menurut Suhardjo (1986), faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi antara lain : jumlah anggota keluarga, pendidikan, budaya, lingkungan dan program atau peraturan pemerintah. Oleh karena itu, diperlukan penelitian bagaimana pola konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera di Bandar Lampung.

Permasalahan penelitian dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pola konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera di Bandar Lampung ?
2. Faktor – faktor apa sajakah yang mempengaruhi jumlah konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera di Bandar Lampung ?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan :

1. Mengetahui pola konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera di Bandar Lampung.
2. Menganalisis faktor – faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera di Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1. Masyarakat, sebagai pertimbangan dalam memilih sumber protein untuk memenuhi kebutuhan gizi.
2. Industri tahu dan tempe, sebagai pertimbangan dalam menjalankan usaha produksinya.
3. Pemerintah, sebagai bahan pertimbangan dalam membuat kebijakan yang berhubungan dengan peningkatan kesejahteraan masyarakat.
4. Peneliti lain, sebagai informasi dan referensi dalam melakukan penelitian lain yang sejenis.

II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS

A. Tinjauan Pustaka

1. Kedelai

Kedelai dengan nama latin *Glycine max* (kedelai kuning) dan *Glycinesoja* (kedelai hitam) merupakan tumbuhan serbaguna. Akarnya memiliki bintil pengikat nitrogen bebas, kedelai merupakan tanaman dengan kadar protein tinggi sehingga tanamannya dapat digunakan sebagai pupuk hijau dan pakan ternak. Pemanfaatan utama kedelai adalah dari bijinya. Biji kedelai kaya protein dan lemak serta beberapa bahan gizi penting lain, misalnya vitamin (asam fitat) dan lesitin. Olahan biji dapat dibuat menjadi berbagai bentuk seperti tahu (tofu), bermacam-macam saus penyedap (salah satunya kecap, yang aslinya dibuat dari kedelai hitam), tempe, susu kedelai (baik bagi orang yang sensitif laktosa), tepung kedelai, minyak (dari sini dapat dibuat sabun, plastik, kosmetik, resin, tinta, krayon, pelarut, dan biodiesel), serta taosi atau tauco (Kementrian Pertanian, 2015).

Menurut Rukmana et al. (1996), kedudukan tanaman kacang kedelai dalam sistematik tumbuhan (taksonomi) diklasifikasikan sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Spermatophyta*
Sub-divisi : *Angiospermae*
Kelas : *Dicotyledonae*
Ordo : *Polypetales*
Famili : *Leguminosae*
Sub-famili : *Papilionoideae*
Genus : *Glycine*
Spesies : *Glycine max*

Menurut Ditjen Tanaman Pangan (2013), kedelai tumbuh subur pada lahan dengan pH>5,0 atau tidak lahan masam, tekstur lempung dan kandungan bahan organik tinggi sampai sedang. Kandungan hara tanah (N, P₂O₅, K₂O, Ca, Mg) yang cocok atau sesuai adalah tinggi sampai sedang. Curah hujan yang dibutuhkan tanaman kedelai antara 1.000-2.500 mm/tahun. Curah hujan ini berkaitan dengan kebutuhan air pada masa pertumbuhan tanaman kedelai, yakni 350-450 mm. Temperatur atau suhu udara yang sesuai untuk tanaman kedelai adalah 20-35 °C. Suhu yang terlampau tinggi ataupun terlampau rendah akan mengganggu pertumbuhan kedelai dan dapat menurunkan produksi kedelai.

Salah satu negara bagian Amerika Serikat, terdapat areal pertumbuhan kedelai yang sangat luas sehingga menghasilkan 57 persen produksi kedelai dunia. Di Indonesia, saat ini kedelai banyak ditanam di dataran rendah yang tidak banyak mengandung air, seperti di pesisir Utara Jawa Timur, Jawa Tengah,

Jawa Barat, Sulawesi Utara (Gorontalo), Lampung, Sumatera Selatan dan Bali. Kedelai (*Glycine max* (L) merrill) merupakan salah satu tanaman budidaya dengan kandungan nutrisi yang tinggi, diantaranya mengandung protein 30-50%. Kandungan protein yang tinggi memberi indikasi bahwa tanaman kedelai memerlukan hara nitrogen yang tinggi pula (Richard et al., 1984).

2. Tahu

Tahu adalah makanan hasil olahan kacang kedelai yang berasal dari China dan dikenal sebagai “keju Asia”. Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan menggumpal bila bereaksi dengan asam. Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak di seluruh bagian cairan kedelai akan terperangkap didalamnya. Pengeluaran air yang terperangkap tersebut dapat dilakukan dengan memberikan tekanan. Semakin besar tekanan yang diberikan, semakin banyak air dapat dikeluarkan dari gumpalan protein. Gumpalan protein itulah yang kemudian disebut sebagai tahu (Suprapti, 2005).

Menurut Direktorat Jendral Gizi Departemen Kesehatan RI (1979), komposisi zat gizi yang terkandung dalam 100 gram tahu yaitu : protein sebesar 7,8 gr, lemak sebesar 4,6 gr, karbohidrat sebesar 1,6 gr, kalsium sebesar 124 mg, fosfor sebesar 63 mg, zat besi sebesar 1 mg, vitamin A sebesar 0 IU, vitamin B1 sebesar 0,06 mg dan vitamin C sebesar 0 mg.

Tahu merupakan produk kedelai non-fermentasi yang disukai dan digemari di Indonesia seperti halnya tempe, kecap, dan tauco. Tahu adalah salah satu produk olahan kedelai yang berasal dari daratan Cina. Pembuatan tahu dan susu kedelai ditemukan oleh Liu An pada zaman pemerintahan Dinasti Han, kira-kira 164 tahun sebelum Masehi. Komposisi zat gizi dalam tahu cukup baik. Tahu mempunyai kadar protein sebesar 8-12%, sedangkan mutu proteinnya yang dinyatakan sebagai NPU sebesar 65%. Tahu juga mempunyai daya cerna yang sangat tinggi karena serat dan karbohidrat yang bersifat larut dalam air sebagian besar terbuang pada proses pembuatannya. Dengan daya cerna sekitar 95%, tahu dapat dikonsumsi dengan aman oleh semua golongan umur dari bayi hingga orang dewasa, termasuk orang yang mengalami gangguan pencernaan (Shurtleff dkk, 2001).

Tahu bersifat mudah rusak. Pada kondisi normal (suhu kamar) daya tahannya rata-rata sekitar 1 – 2 hari saja. Setelah lebih dari batas tersebut rasanya menjadi asam dan terjadi penyimpangan warna, aroma, dan tekstur sehingga tidak layak untuk dikonsumsi. Hal ini disebabkan oleh kadar air dan protein tahu relatif tinggi, masing-masing 86 persen dan 8 – 12 persen. Tahu mengandung lemak 4,8 persen dan karbohidrat 1,6 persen. Dengan komposisi nutrisi tersebut, tahu merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme pembusuk, terutama bakteri (Koswara, 2011).

Pada garis besarnya proses pembuatan tahu ada dua bagian yaitu pembuatan ekstrak (susu kedelai) dan penggumpalan protein dari susu kedelai. Cara

pembuatan susu kedelai meliputi perendaman, penggilingan dan perebusan serta penyaringan dari bubur kedelai yang diperoleh. Pengendapan atau penggumpalan dilakukan dengan penambahan bahan penggumpal yaitu asam asetat atau garam CaSO_4 . Penggunaan CaSO_4 merupakan cara penggumpalan tradisional yang dapat menghasilkan tahu yang bermutu baik. Pada umumnya pembuatan tahu di Indonesia masih terbatas dalam skala industri rumah tangga yang masih terikat pada cara-cara tradisional (Dadang, 2010).

3. Tempe

Tempe merupakan makanan hasil fermentasi yang sangat terkenal di Indonesia. Tempe yang biasa dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah tempe yang menggunakan bahan baku kedelai. Fermentasi kedelai dalam proses pembuatan tempe menyebabkan perubahan kimia maupun fisik pada biji kedelai, sehingga menjadikan tempe lebih mudah dicerna oleh tubuh. Tempe segar tidak dapat disimpan lama, karena tempe hanya bertahan selama 2 x 24 jam, lewat masa itu, kapang tempe mati dan selanjutnya bakteri atau mikroba perombak protein akan tumbuh dan menyebabkan tempe cepat busuk (Sarwono, 2005).

Tempe adalah salah satu produk fermentasi yang umumnya berbahan baku kedelai yang difermentasi dan mempunyai nilai gizi yang baik. Fermentasi pada pembuatan tempe terjadi karena aktivitas kapang *Rhizopus oligosporus*. Fermentasi pada tempe dapat menghilangkan bau langu dari kedelai yang disebabkan oleh aktivitas dari enzim lipoksigenase. Fermentasi kedelai menjadi tempe akan meningkatkan kandungan fosfor. Hal ini disebabkan oleh

hasil kerja enzim fitase yang dihasilkan kapang *Rhizopus oligosporus* yang mampu menghidrolisis asam fitat menjadi inositol dan fosfat yang bebas. Jenis kapang yang terlibat dalam fermentasi tempe tidak memproduksi toksin, bahkan mampu melindungi tempe dari aflatoksin. Tempe mengandung senyawa antibakteri yang diproduksi oleh kapang tempe selama proses fermentasi (Koswara, 1995).

Pada awalnya tempe hanya terkenal di pulau Jawa dan merupakan makanan yang biasa dimakan dan dihidangkan setiap hari. Seiring dengan berjalannya waktu, tempe tidak hanya dikenal di pulau Jawa, melainkan hampir seluruh pelosok Indonesia dan biasa disebut sebagai makan nasional. Hingga saat ini kedelai masih merupakan bahan utama untuk pembuatan tempe. Meskipun belum populer tempe dengan bahan dasar kedelai, salah satu ragam tempe yang ada di Indonesia adalah tempe kecipir yang mulai dikenal di Indonesia pada awal tahun 1980-an (Wirakusuma, 2005).

Tempe memiliki manfaat baik dari segi nutrisi maupun manfaat kesehatan. Sebagai sumber nutrisi, tempe berperan sebagai sumber protein dan mineral besi. Sebagai obat dan penunjang kesehatan, tempe berperan sebagai anti diare (misalnya dalam pembuatan super oralit dari 40-50 g tempe) dan anti bakteri. Senyawa anti bakteri pada tempe dapat menghambat sembilan jenis bakteri gram positif dan satu jenis bakteri gram negatif, yaitu: *Streptococcus lactis*, *S. cremoris*, *Leuconostoc dextranicum*, *L. mesenteroides*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis*, *Clostridium botulinum*, *C. sporogenes*, *C. butyricum*, dan *Klebsiella pneumoniae* (Syarief, 1988).

Di dalam tempe kandungan nilai gizinya lebih baik dibandingkan dengan kedelai dan produk turunan lainnya. Kandungan tersebut diantaranya ialah Vitamin B2, Vitamin B12, Niasin, dan juga asam pantorenat. Bahkan hasil analisis, gizi tempe menunjukkan kandungan niasin sebesar 1.13 mg/100 gram berat tempe yang dimakan. Kandungan ini meningkat 2 kali lipat setelah kedelai difermentasikan menjadi tempe. Karena kadar niasin pada kedelai hanya berkisar 0,58 mg/100 gram. Menurut LIPI kandungan gizi tempe seperti protein, karbohidrat, dan lemak tidak banyak berubah. Akan tetapi dikarenakan adanya kapang tempe, maka kandungan protein, karbohidrat, dan lemak menjadi lebih mudah untuk dicerna oleh tubuh (Astawan, 2008).

4. Pola Konsumsi

Pangan adalah bahan-bahan yang dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan, kerja, dan penggantian jaringan tubuh yang rusak. Pangan dikenal sebagai pangan pokok yang dimakan secara teratur oleh suatu kelompok penduduk dalam jumlah cukup besar untuk menyediakan bagian terbesar dari konsumsi energi total yang dihasilkan oleh makanan. Jenis-jenis pangan yang dikonsumsi penduduk pada suatu daerah biasanya tidak jauh dari jenis-jenis pangan yang dapat diproduksi atau ditanaman di daerah tersebut (Indriani, 2014).

Pola konsumsi pangan adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang umum dikonsumsi pada jangka waktu tertentu (Badan Ketahanan Pangan, 2016).

Pola pangan adalah suatu kegiatan mengkonsumsi pangan yang dilakukan

sebagai bentuk respon dari pengaruh fisiologis, psikologis, sosial dan budaya. Pola pangan identik sama dengan pola makan dan kebiasaan pangan. Pola konsumsi pangan adalah susunan beragam pangan dan hasil olahannya yang dimakan dengan berpola dan bersiklus oleh orang dan dicerminkan dalam jumlah, jenis, dan sumber bahan makanan (Harper dkk, 1986).

Konsumsi pangan merupakan banyaknya atau jumlah pangan, secara tunggal maupun beragam, yang dikonsumsi seseorang atau sekelompok orang yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis dan sosiologis. Tujuan fisiologis adalah upaya untuk memenuhi keinginan makan atau untuk memperoleh zat-zat gizi yang diperlukan tubuh. Tujuan psikologis adalah untuk memenuhi kepuasan emosional atau selera, sedangkan tujuan sosiologis adalah untuk memelihara hubungan manusia dalam keluarga dan masyarakat (Sediaoetama, 1996).

Konsumsi produk atau penggunaan produk dapat diketahui melalui tiga hal, yaitu : frekuensi konsumsi, jumlah konsumsi, dan tujuan konsumsi. Frekuensi konsumsi menggambarkan seberapa sering suatu produk dipakai atau dikonsumsi. Jumlah konsumsi menggambarkan kuantitas produk yang digunakan konsumen. Jumlah konsumsi akan menjadi salah satu indikator besarnya permintaan pasar bagi produknya. Tujuan konsumsi yaitu menggambarkan situasi pemakaian oleh konsumen (Sumarwan, 2004).

Menurut Indriani (2014), pola konsumsi yang dipengaruhi oleh dua faktor :

1. Faktor dari luar (ekstrinsik)

a. Ketersediaan pangan

Ketersediaan pangan yang beragam akan cenderung menstimulan orang dalam melakukan pilihan pangan. Ketersediaan mencakup jumlah, jenis dan waktu dalam penyediaan bahan pangan, sangat erat kaitannya dengan sektor penyediaan dan jalur distribusi.

b. Pola sosial dan budaya

Budaya membentuk cara makan seseorang dalam hal : (1) apa yang digunakan sebagai makan, (2) dalam keadaan bagaimana makanan disajikan, (3) siapa yang menyiapkan makanan, siapa yang menyajikan dan prioritas anggota tertentu dalam pola pembagian pangan, (4) hubungan antara besarnya keluarga dan umur anggota keluarga dengan pola pangan dan status gizi, (5) larangan keagamaan yang berhubungan dengan konsumsi pangan, (6) kapan seorang boleh atau tidak memakannya, (7) apa saja yang dianggap tabu.

2. Faktor dari dalam (instrinsik)

Dalam memilih berbagai pangan untuk dikonsumsi, apabila memungkinkan secara pribadi seseorang akan memilih pangan yang sudah dikenal dan disukai. Dengan istilah kesukaan, seseorang akan memberi nilai berbeda untuk merespon pangan tersebut. Perkembangan mental dan pengetahuan seseorang yang di pengaruhi sosial dan budaya, akan mencoba memilih diluar dari apa yang sudah dibentuk didalam budaya keluarga seperti warna, bentuk, dan komposisi pangan.

Di samping, reaksi indra perasa terhadap makanan sangat berbeda dari tiap-tiap orang. Faktor dari dalam juga mencakup pengetahuan gizi dan status kesehatan yang didapat dan dipahami, dengan taraf pengetahuan akan gizi yang baik akan mempengaruhi keputusan dalam mengkonsumsi sebuah bahan pangan.

Rumah tangga merupakan naungan didalam proses pola konsumsi pangan. Menurut BPS (2016), rumah tangga sebagai seorang atau kelompok orang yang mendiami sebagian atau seluruh bangunan fisik atau bangunan sensus, dan biasanya tinggal bersama serta makan bersama dari satu dapur. Rumah tangga yang umumnya didiami oleh bapak, ibu, anak disebut rumah tangga biasa. Kepala rumah tangga adalah seorang seseorang atau sekelompok anggota rumah tangga yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan sehari-hari atau konsumsi rumah tangga atau orang yang ditunjuk untuk bertanggung jawab. Anggota rumah tangga adalah orang yang umumnya mendiami rumah tangga. Rumah tangga merupakan akumulasi dari berbagai keputusan yang lahir dari berbagai aspek yang mempengaruhi rumah tangga dalam mengonsumsi.

5. Teori Perilaku Konsumen

Engel et al. (1994) mendefinisikan perilaku konsumen sebagai tindakan-tindakan yang secara langsung mempengaruhi seseorang dalam usaha mendapatkan, mengkonsumsi dan menghabiskan produk atau jasa, termasuk proses keputusan sebelum dan sesudah tindakan itu dilakukan. Tindakan membeli dilihat dari pilihan konsumen terhadap merek, jumlah produk,

tempat, dan frekuensi pembelian. Perilaku konsumen dipengaruhi beberapa faktor berikut:

- a. Pengaruh lingkungan, meliputi lingkungan budaya, kelas sosial, pengaruh pribadi, keluarga dan situasi
- b. Perbedaan individu, meliputi sumber daya konsumen, motivasi keterlibatan, pengetahuan, sikap, kepribadian, gaya hidup dan demografi
- c. Proses psikologis, meliputi pembelajaran, pengolahan informasi dan perubahan perilaku / sikap.

Menurut Robert East dalam Hady (2008), secara garis besar keputusan konsumen dalam membeli cukup beragam, maka jenis-jenis konsumsi dapat digolongkan menjadi pembelian penting, konsum rutin, konsumsi karena terpaksa dan konsumsi group.

- a. Pembelian penting adalah jenis konsumsi yang biasanya hanya terjadi sekali saja dalam pengambilan keputusan karena kurangnya pengalaman sebagai dasar pembuat keputusan
- b. Konsumsi rutin adalah pembelian yang dilakukan secara berulang-ulang. Contohnya seseorang yang berbelanja ke pasar dan membeli kembali produk yang sama pada saat kunjungan terakhir di pasar tersebut
- c. Konsumsi terpaksa adalah jenis konsumsi yang dilakukan konsumen karena tidak ada pilihan selain membeli dan mengkonsumsi
- d. Konsumsi grup adalah jenis konsumsi yang dilakukan secara individual dan secara berkelompok.

6. Teori Permintaan

Menurut Rosyidi (2001), permintaan adalah jumlah barang-barang yang pembeli bersedia membelinya pada tingkat harga tertentu yang berlaku pada suatu pasar tertentu dan dalam waktu yang tertentu pula. Permintaan terhadap suatu barang biasanya tergantung kepada beberapa faktor, terutama faktor harga. Harga dapat mempengaruhi permintaan pangan masyarakat karena fluktuasi harga mengakibatkan terjadinya pergantian (substitusi) barang yang dikonsumsi.

Permintaan adalah keinginan konsumen membeli suatu barang pada berbagai tingkat harga selama periode tertentu. Teori permintaan menerangkan tentang ciri hubungan antara jumlah permintaan dan harga. Dalam menganalisa permintaan perlu dibedakan antara permintaan dan jumlah barang yang diminta merupakan banyaknya permintaan pada tingkat harga tertentu. Hubungan antara jumlah permintaan dan harga ini menimbulkan adanya hukum permintaan (Daniel, 2001).

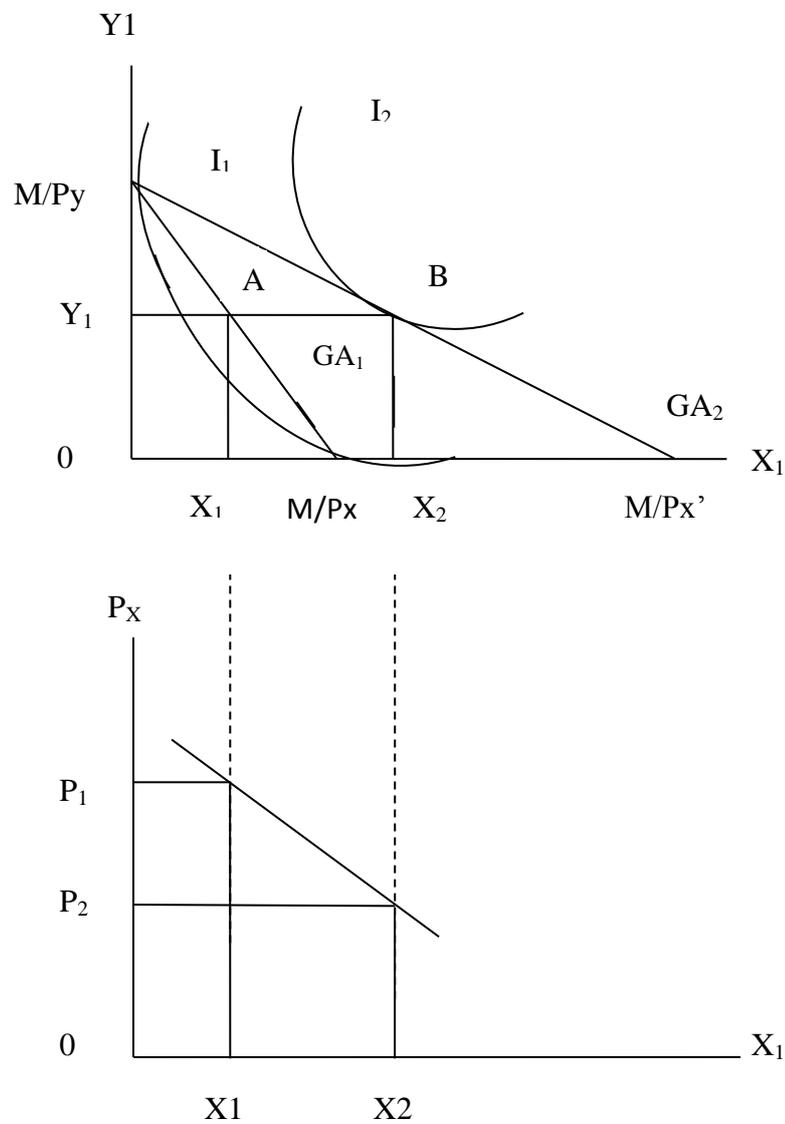
Menurut Sukirno (2006), hukum permintaan pada hakekatnya merupakan suatu hipotesis yang menyatakan bahwa semakin rendah harga suatu barang, maka semakin banyak permintaan terhadap barang tersebut. Sebaliknya, semakin tinggi harga suatu barang, semakin sedikit permintaan terhadap barang tersebut. Jumlah barang yang diminta akan naik apabila harga barang yang diminta turun dengan asumsi bahwa variable-variabel selain harga adalah tetap.

Menganalisis permintaan perlu dibedakan antara dua istilah berikut: permintaan dan jumlah barang yang diminta. Di dalam analisis ekonomi, permintaan menggambarkan keseluruhan daripada hubungan antara harga dan permintaan. Sedangkan jumlah barang yang diminta berarti jumlah barang yang diminta pada suatu tingkat harga tertentu. Permintaan terbagi kepada permintaan individu dan permintaan pasar. Permintaan individu adalah sejumlah barang yang dibeli oleh seorang konsumen di pasar. Permintaan pasar adalah total seluruh permintaan individu yang ada di pasar (Sukirno, 2006).

Kurva permintaan adalah kurva yang menggambarkan hubungan fungsional antara jumlah barang yang diminta pada berbagai tingkat harga tertentu. Kurva permintaan menunjukkan hubungan negatif antara harga dan jumlah permintaan. Perubahan jumlah yang diminta tercermin pada pergerakan di dalam suatu kurva permintaan. Kurva permintaan ialah tempat titik-titik yang masing-masing menggambarkan tingkat maksimum pembelian pada harga tertentu oleh seseorang, *ceteris paribus*. Kurva permintaan berbentuk miring ke bawah karena harga barang yang lebih tinggi mendorong konsumen beralih ke barang lain atau mengonsumsi dengan jumlah lebih sedikit (Mankiw, 2003).

Kurva *indifference* merupakan turunan dari kurva permintaan. Kurva *indifference* adalah kurva yang menunjukkan tingkat konsumsi atau pembelian barang-barang yang menghasilkan tingkat kepuasan yang sama. Perilaku konsumen dapat diterangkan dengan pendekatan kurva *indifference* dengan

anggapan bahwa (1) konsumen mempunyai pola preferensi akan barang-barang konsumsi (misalnya X_1 dan X_2) yang bisa dinyatakan dalam bentuk *indifference map*, (2) konsumen mempunyai sejumlah uang tertentu, dan (3) konsumen selalu berusaha mencapai kepuasan maksimum (Boediono, 1982). Penurunan kurva permintaan dari kurva *indifference* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Penurunan Kurva Permintaan

Berdasarkan Gambar 1 dapat terlihat bahwa dengan sejumlah uang tertentu (M) konsumen bisa membeli barang X sebanyak M/P_x dan barang Y sebanyak M/P_y atau konsumen bisa membelanjakan jumlah uang M tersebut untuk berbagai kemungkinan kombinasi antara X dan Y seperti garis yang ditunjukkan oleh garis lurus yang menghubungkan M/P_x dan M/P_y . Garis tersebut adalah garis anggaran atau *budget line*. Garis anggaran merupakan garis yang menunjukkan jumlah barang yang dapat dibeli dengan sejumlah pendapatan atau anggaran tertentu.

Tingkat kepuasan maksimum yang dicapai bila konsumen membelanjakan uang sejumlah M untuk membeli barang OY_1 barang Y dan OX_1 barang X, yaitu pada posisi persinggungan antara *budget line* dengan kurva *indifference* yang terletak pada titik A. Posisi ini menunjukkan posisi kepuasan yang maksimum atau posisi *equilibrium* konsumen karena I_1 adalah kurva *indifference* tertinggi yang bisa dicapai oleh garis anggaran tersebut. Jika harga X turun dari P_x menjadi P_x' dan harga Y tetap, maka garis anggaran akan bergeser ke kanan menjadi garis M/P_y dan M/P_x' sehingga posisi *equilibrium* yang baru adalah pada titik B. Akibat adanya penurunan harga barang X, maka jumlah barang X yang diminta naik dari OX_1 menjadi OX_2 . Pergeseran kurva permintaan ke arah kiri menunjukkan adanya penurunan permintaan, sebaliknya pergeseran kurva ke arah kanan menunjukkan adanya kenaikan permintaan.

Menurut Sugiarto dkk (2005) faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan suatu barang sehingga permintaan barang berfluktuasi adalah sebagai berikut :

a. Harga barang itu sendiri

Permintaan suatu barang atau komoditi dipengaruhi oleh harga komoditi itu sendiri dengan asumsi bahwa faktor-faktor lain tidak mengalami perubahan atau *ceteris paribus*. Secara umum bila harga suatu komoditi tinggi, hanya sedikit orang yang mau dan mampu membelinya. Pengaruh harga terhadap perubahan kuantitas permintaan tergantung pada jenis barang. Terdapat beberapa jenis barang, yaitu barang normal, barang inferior, dan barang superior. Barang normal adalah barang-barang yang jumlah konsumsinya bertambah seiring dengan pendapatan konsumen yang meningkat. Barang inferior adalah barang-barang yang jumlah konsumsinya akan menurun justru apabila pendapatan konsumen meningkat, sedangkan barang mewah (superior) adalah semakin tinggi pendapatan konsumen, maka konsumsi terhadapnya menjadi semakin besar. Dorongan konsumsi terhadap barang superior dikarenakan barang ini mempunyai nilai prestis.

b. Harga barang lain

Permintaan terhadap suatu barang dapat dipengaruhi oleh harga barang-barang lain yang ada kaitannya seperti barang yang saling menggantikan (substitusi) dan barang yang saling melengkapi (komplementer). Suatu barang bersifat substitusi apabila memiliki fungsi yang sama dan kandungan yang sama dengan barang lain. Barang substitusi adalah suatu barang yang permintaannya, *ceteris paribus*, langsung dipengaruhi oleh harga barang lain. Apabila suatu barang mengalami kenaikan harga, maka permintaan akan turun, sedangkan permintaan akan barang substitusi dari barang tersebut akan

meningkat. Sedangkan barang komplementer adalah suatu barang yang permintaannya, *ceteris paribus*, dipengaruhi secara terbalik oleh barang lain.

c. Tingkat pendapatan

Tingkat pendapatan per kapita memcerminkan daya beli. Makin tinggi tingkat pendapatan, maka kemampuan daya beli akan menguat, sehingga permintaan terhadap suatu barang akan meningkat pula. Dalam hal ini hanya ada satu pengecualian yaitu yang disebut dengan *inferor goods* yaitu barang-barang yang permintaannya justru berkurang bila penghasilan konsumen naik.

d. Selera

Selera masyarakat mempunyai pengaruh yang cukup besar terhadap keinginan masyarakat untuk mengonsumsi barang atau jasa. Selera konsumen yang bermacam-macam terhadap suatu barang akan menimbulkan munculnya barang-barang lain di pasar melalui spesialisasi produk, yang mengakibatkan bentuk pangsa pasar tersendiri (monopolitik) bagi selera- selera tertentu.

e. Perkiraan harga di masa yang akan datang

Apabila terdapat perkiraan harga suatu barang akan naik dimasa yang akan datang, akan mendorong para konsumen untuk membeli sebanyak-banyaknya barang pada saat yang sekarang, sehingga permintaan dalam jangka pendek akan meningkat.

f. Distribusi Pendapatan

Tingkat pendapatan per kapita bisa memberikan kesimpulan yang salah bila terdapat disparitas dalam substitusi pendapatan antar konsumen, sehingga

hanya sebagian kecil kelompok masyarakat yang menguasai begitu besar porsi perekonomian, sehingga daya beli secara umum akan lemah, berakibat pada turunnya permintaan suatu barang.

g. Jumlah tanggungan keluarga (*number of family dependants*).

Jumlah tanggungan keluarga adalah jumlah anggota keluarga yang biaya hidupnya masih ditanggung oleh pencari nafkah yang masih aktif didalam suatu keluarga. Apabila jumlah tanggungan keluarga dari seorang konsumen semakin banyak, maka permintaannya akan suatu barang akan semakin tinggi tergantung dengan jenis barang yang akan dibelinya dan sebaliknya.

7. Keluarga Sejahtera

Keluarga sejahtera menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 52 tahun 2009 adalah keluarga yang dibentuk berdasarkan atas perkawinan yang sah, mampu memenuhi kebutuhan hidup spiritual dan materiil yang layak, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, memiliki hubungan yang serasi, selaras dan seimbang antar anggota dan antar keluarga dengan masyarakat dan lingkungan. Tingkat kesejahteraan keluarga dikelompokkan menjadi 5 (lima) tahapan, yaitu:

a. Tahapan Keluarga Prasejahtera (KPS)

Keluarga Prasejahtera (KPS) adalah keluarga yang tidak memenuhi salah satu dari 6 indikator Keluarga Sejahtera I (KS I) atau indikator kebutuhan dasar keluarga (*basic needs*).

b. Tahapan Keluarga Sejahtera I (KSI)

Keluarga Sejahtera I (KSI) adalah keluarga yang mampu memenuhi 6 indikator tahapan KS I, tetapi tidak memenuhi salah satu dari 8 indikator Keluarga Sejahtera II atau indikator kebutuhan psikologis (*psychological needs*) keluarga.

c. Tahapan Keluarga Sejahtera II

Keluarga Sejahtera II adalah keluarga yang mampu memenuhi 6 indikator tahapan KS I dan 8 indikator KS II, tetapi tidak memenuhi salah satu dari 5 indikator Keluarga Sejahtera III (KS III), atau indikator kebutuhan pengembangan (*develomental needs*) dari keluarga.

d. Tahapan Keluarga Sejahtera III

Keluarga Sejahtera III adalah keluarga yang mampu memenuhi 6 indikator tahapan KS I, 8 indikator KS II, dan 5 indikator KS III, tetapi tidak memenuhi salah satu dari 2 indikator Keluarga Sejahtera III Plus (KS III Plus) atau indikator aktualisasi diri (*self esteem*) keluarga.

e. Tahapan Keluarga Sejahtera III Plus

Keluarga Sejahtera III Plus adalah keluarga yang mampu memenuhi keseluruhan dari 6 indikator tahapan KS I, 8 indikator KS II, 5 indikator KS III, serta 2 indikator tahapan KS III Plus (Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional, 2016).

Indikator tahapan keluarga sejahtera antara lain :

1. Enam Indikator tahapan Keluarga Sejahtera I (KS I) atau indikator kebutuhan dasar keluarga” (*basic needs*), dari 21 indikator keluarga sejahtera yaitu:
 - a. Pada umumnya anggota keluarga makan dua kali sehari atau lebih.
Pengertian makan adalah makan menurut pengertian dan kebiasaan masyarakat setempat, seperti makan nasi bagi mereka yang biasa makan nasi sebagai makanan pokoknya (*staple food*), atau seperti makan sagu bagi mereka yang biasa makan sagu dan sebagainya.
 - b. Anggota keluarga memiliki pakaian yang berbeda untuk di rumah, bekerja/sekolah dan bepergian.
Pengertian pakaian yang berbeda adalah pemilikan pakaian yang tidak hanya satu pasang, sehingga tidak terpaksa harus memakai pakaian yang sama dalam kegiatan hidup yang berbeda beda. Misalnya pakaian untuk di rumah (untuk tidur atau beristirahat di rumah) lain dengan pakaian untuk ke sekolah atau untuk bekerja (ke sawah, ke kantor, berjualan dan sebagainya) dan lain pula dengan pakaian untuk bepergian (seperti menghadiri undangan perkawinan, piknik, ke rumah ibadah dan sebagainya).
 - c. Rumah yang ditempati keluarga mempunyai atap, lantai dan dinding yang baik.
Pengertian rumah yang ditempati keluarga ini adalah keadaan rumah tinggal keluarga mempunyai atap, lantai dan dinding dalam kondisi

yang layak ditempati, baik dari segi perlindungan maupun dari segi kesehatan.

- d. Bila ada anggota keluarga sakit dibawa ke sarana kesehatan.

Pengertian sarana kesehatan adalah sarana kesehatan modern, seperti Rumah Sakit, Puskesmas, Puskesmas Pembantu, Balai Pengobatan, Apotek, Posyandu, Poliklinik, Bidan Desa dan sebagainya, yang memberikan obat-obatan yang diproduksi secara modern dan telah mendapat izin peredaran dari instansi yang berwenang (Departemen Kesehatan/Badan POM).

- e. Bila pasangan usia subur ingin ber-KB pergi ke sarana pelayanan kontrasepsi.

Pengertian sarana pelayanan kontrasepsi adalah sarana atau tempat pelayanan KB, seperti Rumah Sakit, Puskesmas, Puskesmas Pembantu, Balai Pengobatan, Apotek, Posyandu, Poliklinik, Dokter Swasta, Bidan Desa dan sebagainya, yang memberikan pelayanan KB dengan alat kontrasepsi modern, seperti IUD, MOW, MOP, Kondom, Implan, Suntikan dan Pil, kepada pasangan usia subur yang membutuhkan. (Hanya untuk keluarga yang berstatus Pasangan Usia Subur).

- f. Semua anak umur 7-15 tahun dalam keluarga bersekolah.

Pengertian semua anak umur 7-15 tahun adalah semua anak 7-15 tahun dari keluarga (jika keluarga mempunyai anak 7-15 tahun), yang harus mengikuti wajib belajar 9 tahun. Bersekolah diartikan anak usia 7-15

tahun di keluarga itu terdaftar dan aktif bersekolah setingkat SD/ sederajat SD atau setingkat SLTP/ sederajat SLTP.

2. Delapan indikator Keluarga Sejahtera II (KS II) atau indikator kebutuhan psikologis (*psychological needs*) keluarga, dari 21 indikator keluarga sejahtera yaitu:

a. Pada umumnya anggota keluarga melaksanakan ibadah sesuai dengan agama dan kepercayaan masing-masing.

Pengertian anggota keluarga melaksanakan ibadah adalah kegiatan keluarga untuk melaksanakan ibadah, sesuai dengan ajaran agama/kepercayaan yang dianut oleh masing masing keluarga/anggota keluarga. Ibadah tersebut dapat dilakukan sendiri-sendiri atau bersama sama oleh keluarga di rumah, atau di tempat tempat yang sesuai dengan ditentukan menurut ajaran masing masing agama/kepercayaan.

b. Paling kurang sekali seminggu seluruh anggota keluarga makan daging/ikan/telur.

Pengertian makan daging/ikan/telur adalah memakan daging atau ikan atau telur, sebagai lauk pada waktu makan untuk melengkapi keperluan gizi protein. Indikator ini tidak berlaku untuk keluarga vegetarian.

c. Seluruh anggota keluarga memperoleh paling kurang satu stel pakaian baru dalam setahun.

Pengertian pakaian baru adalah pakaian layak pakai (baru/bekas) yang merupakan tambahan yang telah dimiliki baik dari membeli atau dari

pemberian pihak lain, yaitu jenis pakaian yang biasa dipakai sehari-hari oleh masyarakat setempat.

- d. Luas lantai rumah paling kurang 8 m² untuk setiap penghuni rumah. Keseluruhan luas lantai rumah, baik tingkat atas, maupun tingkat bawah, termasuk bagian dapur, kamar mandi, paviliun, garasi dan gudang yang apabila dibagi dengan jumlah penghuni rumah diperoleh luas ruang tidak kurang dari 8 m².
- e. Tiga bulan terakhir keluarga dalam keadaan sehat sehingga dapat melaksanakan tugas/fungsi masing-masing. Pengertian keadaan sehat adalah kondisi kesehatan seseorang dalam keluarga yang berada dalam batas-batas normal, sehingga yang bersangkutan tidak harus dirawat di rumah sakit, atau tidak terpaksa harus tinggal di rumah, atau tidak terpaksa absen bekerja/ke sekolah selama jangka waktu lebih dari 4 hari. Anggota keluarga tersebut dapat melaksanakan tugas dan fungsinya sesuai dengan kedudukan masing-masing di dalam keluarga.
- f. Ada seorang atau lebih anggota keluarga yang bekerja untuk memperoleh penghasilan. Pengertian anggota keluarga yang bekerja untuk memperoleh penghasilan adalah keluarga yang paling kurang salah seorang anggotanya yang sudah dewasa memperoleh penghasilan berupa uang atau barang dari sumber penghasilan yang dipandang layak oleh

masyarakat, yang dapat memenuhi kebutuhan minimal sehari hari secara terus menerus.

- g. Seluruh anggota keluarga umur 10 - 60 tahun bisa baca tulisan latin.

Pengertian anggota keluarga umur 10 - 60 tahun bisa baca tulisan latin adalah anggota keluarga yang berumur 10 - 60 tahun dalam keluarga dapat membaca tulisan huruf latin dan sekaligus memahami arti dari kalimat kalimat dalam tulisan tersebut. Indikator ini tidak berlaku bagi keluarga yang tidak mempunyai anggota keluarga berumur 10 - 60 tahun.

- h. Pasangan usia subur dengan anak dua atau lebih menggunakan alat/obat kontrasepsi.

Pengertian pasangan usia subur dengan anak dua atau lebih menggunakan alat/obat kontrasepsi adalah keluarga yang masih berstatus pasangan usia subur dengan jumlah anak dua atau lebih ikut KB dengan menggunakan salah satu alat kontrasepsi modern, seperti IUD, Pil, Suntikan, Implan, Kondom, MOP dan MOW.

3. Lima indikator Keluarga Sejahtera III (KS III) atau indikator kebutuhan pengembangan (*developmental needs*), dari 21 indikator keluarga sejahtera yaitu:

- a. Keluarga berupaya meningkatkan pengetahuan agama.

Pengertian keluarga berupaya meningkatkan pengetahuan agama adalah upaya keluarga untuk meningkatkan pengetahuan agama mereka masing masing. Misalnya mendengarkan pengajian, mendatangkan guru

mengaji atau guru agama bagi anak-anak, sekolah madrasah bagi anak-anak yang beragama Islam atau sekolah minggu bagi anak-anak yang beragama Kristen.

- b. Sebagian penghasilan keluarga ditabung dalam bentuk uang atau barang.

Pengertian sebagian penghasilan keluarga ditabung dalam bentuk uang atau barang adalah sebagian penghasilan keluarga yang disisihkan untuk ditabung baik berupa uang maupun berupa barang (misalnya dibelikan hewan ternak, sawah, tanah, barang perhiasan, rumah sewaan dan sebagainya). Tabungan berupa barang, apabila diuangkan minimal senilai Rp. 500.000.

- c. Kebiasaan keluarga makan bersama paling kurang seminggu sekali dimanfaatkan untuk berkomunikasi.

Pengertian kebiasaan keluarga makan bersama adalah kebiasaan seluruh anggota keluarga untuk makan bersama-sama, sehingga waktu sebelum atau sesudah makan dapat digunakan untuk komunikasi membahas persoalan yang dihadapi dalam satu minggu atau untuk berkomunikasi dan bermusyawarah antar seluruh anggota keluarga.

- d. Keluarga ikut dalam kegiatan masyarakat di lingkungan tempat tinggal

Pengertian keluarga ikut dalam kegiatan masyarakat di lingkungan tempat tinggal adalah keikutsertaan seluruh atau sebagian dari anggota keluarga dalam kegiatan masyarakat di sekitarnya yang bersifat sosial

kemasyarakatan, seperti gotong royong, ronda malam, rapat RT, arisan, pengajian, kegiatan PKK, kegiatan kesenian, olah raga dan sebagainya.

- e. Keluarga memperoleh informasi dari surat kabar/majalah/
radio/tv/internet.

Pengertian keluarga memperoleh informasi dari surat kabar/ majalah/
radio/tv/internet adalah tersedianya kesempatan bagi anggota keluarga
untuk memperoleh akses informasi baik secara lokal, nasional, regional,
maupun internasional, melalui media cetak (seperti surat kabar,
majalah, bulletin) atau media elektronik (seperti radio, televisi,
internet).

4. Dua indikator Keluarga Sejahtera III Plus (KS III Plus) atau indikator
aktualisasi diri (*self esteem*) dari 21 indikator keluarga, yaitu:

- a. Keluarga secara teratur dengan suka rela memberikan sumbangan
materiil untuk kegiatan sosial.

Pengertian keluarga secara teratur dengan suka rela memberikan
sumbangan materiil untuk kegiatan sosial adalah keluarga yang
memiliki rasa sosial yang besar dengan memberikan sumbangan
materiil secara teratur dan sukarela, baik dalam bentuk uang maupun
barang, bagi kepentingan masyarakat (seperti untuk anak yatim piatu,
rumah ibadah, yayasan pendidikan, rumah jompo,dll) dalam hal ini
tidak termasuk sumbangan wajib.

- b. Ada anggota keluarga yang aktif sebagai pengurus perkumpulan
sosial/yayasan/ institusi masyarakat.

Pengertian ada anggota keluarga yang aktif sebagai pengurus perkumpulan sosial/yayasan/ institusi masyarakat adalah keluarga yang memiliki rasa sosial yang besar dengan memberikan bantuan tenaga, pikiran dan moral secara terus menerus untuk kepentingan sosial kemasyarakatan dengan menjadi pengurus pada berbagai organisasi/kepanitiaan masyarakat (Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional, 2016).

8. Penelitian Terdahulu

Kajian penelitian terdahulu berfungsi sebagai sumber informasi dan referensi tentang penelitian yang akan dilakukan. Penelitian mengenai pola konsumsi tahu dan tempe belum ditemukan, tetapi terdapat beberapa penelitian mengenai analisis permintaan dan pola konsumsi komoditas lainnya seperti, analisis permintaan dan pola konsumsi mangga indramayu , permintaan kecap, permintaan kedelai , pola konsumsi daging sapi, pola konsumsi beras siger, dan lain-lain. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dan analisis regresi linier berganda sama seperti penelitian-penelitian sebelumnya yang sejenis, namun tujuan, komoditas, dan variabel yang digunakan pada penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu. Tabel ringkasan penelitian terdahulu disajikan dalam Tabel 6.

Tabel 6. Ringkasan penelitian terdahulu

No	Judul Peneliti, Tahun	Tujuan	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadajaran (Winda,2016)	Mengetahui preferensi dan pola konsumsi daging ayam broiler berdasarkan tingkat pendapatan dan pengetahuan gizi	Analisis deskriptif dan bivariat	Mahasiswa berbagai tingkat pengetahuan gizi suka mengkonsumsi daging ayam broiler. Alasan mengkonsumsi karena enak. Jumlah konsumsi ayam broiler selama satu minggu adalah 562,5 gram. Frekuensi konsumsi daging ayam dalam satu minggu yaitu satu kali perhari
2	Permintaan dan Kepuasan Konsumen Rumah Tangga Dalam Mengonsumsi Kecap di Bandar Lampung (Ariesman, 2015)	Mengetahui permintaan kecap dan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan kecap tingkat rumah tangga di Bandar Lampung, dan faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen rumah tangga dalam mengonsumsi kecap di Bandar Lampung.	Analisis fungsi <i>cobb douglas</i> dan Analisis <i>the logit model</i>	Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan kecap manis oleh rumah tangga adalah harga kecap manis, harga gula, tingkat pendapatan, dan jumlah anggota keluarga dengan taraf kepercayaan di atas 90 persen. Faktor yang berpengaruh nyata terhadap tingkat kepuasan konsumen adalah usia, lama mengonsumsi, harga kecap dan lokasi pembelian.
3	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Kedelai di Provinsi Sumatera Utara (Rahmanta, 2015)	Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan kedelai di Provinsi Sumatera Utara.	Analisis regresi linier berganda	Secara serempak, harga kedelai, harga jagung, jumlah penduduk dan pendapatan per kapita berpengaruh signifikan terhadap permintaan kedelai di Provinsi Sumatera Utara.

4	Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tempe di Kelurahan Jurangmangu Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan (Hanafi, 2014)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi tempe 2. Mengukur besarnya respon masyarakat terhadap perubahan harga tempe 	Analisis kualitatif dan kuantitatif	Faktor yang berpengaruh nyata terhadap permintaan tempe adalah harga tempe, harga tahu dan pendapatan keluarga. Elastisitas harga tempe adalah 0,970 sehingga tempe bersifat inelastis.
5	Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler pada Rumah Tangga di Peumahan Bereng Kalingu I di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya (Herliane, 2014)	Mengetahui pola konsumsi daging ayam broiler dan pengaruh pendidikan, pendapatan dan jumlah anggota keluarga terhadap pola konsumsi daging ayam broiler	Analisis deskriptif dan regresi linier berganda	Sebanyak 31 responden mengkonsumsi daging ayam broiler terendah yaitu antara 1-5 kg per bulan. Variabel pendidikan, pendapatan dan jumlah anggota keluarga tidak mempengaruhi pola konsumsi daging ayam broiler.
6	Pola Konsumsi Daging Sapi Oleh Rumah Tangga di Bandar Lampung (Parulian, 2014)	Mengetahui pola konsumsi daging sapi, faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi dan elastisitas permintaan daging sapi oleh rumah tangga di Bandar Lampung.	Analisis deskriptif dan analisis regresi linier berganda	Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung adalah ayam ras, ayam kampung, pendidikan, pendapatan dan tempat pembelian.

7	Pengaruh Pendapatan Jumlah Anggota Keluarga, dan Pendidikan Terhadap Pola Konsumsi Rumah Tangga Miskin di Kecamatan Gianyar (Adiana, 2012)	Mengetahui pengaruh pendapatan, jumlah anggota keluarga dan tingkat pendidikan terhadap pola konsumsi rumah tangga miskin	Analisis regresi linier berganda	Secara simultan dan parsial menunjukkan pendapatan, jumlah anggota keluarga dan pendidikan berpengaruh signifikan terhadap pola konsumsi rumah tangga miskin.
8	Pola Konsumsi Ikan Pada Anak Balita di Nagari Taruang-Taruang Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman (Apriani, 2012)	Menganalisis pola konsumsi ikan pada anak balita yaitu frekuensi, jenis, jumlah, bentuk pengolahan dan cara memasak ikan, alasan mengkonsumsi ikan dan kandungan protein ikan	Analisis deskriptif	Frekuensi konsumsi ikan rata-rata adalah 3-4 kali/minggu. Jenis ikan yang dikonsumsi adalah ikan mujair, ikan nila dan ikan teri. Rata-rata berat ikan yang dikonsumsi adalah 63,75 gram. Bentuk pengolahan ikan yang sering dilakukan adalah dengan pengasapan. Cara memasak yang sering dilakukan adalah menggoreng dan menggulai. Alasan mengkonsumsi ikan karena mudah didapat, memiliki kolam sendiri dan baik untuk kesehatan. Kandungan protein ikan berkisar 10-20 gram/hari.
9	Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Permintaan Telur Ayam Ras oleh Konsumen di Pasar Pa'baeng-Baeng, Makasar (Hastang, 2011)	Mengetahui pengaruh harga, pendapatan dan jumlah anggota keluarga terhadap permintaan telur ayam ras oleh konsumen di Pasar Pa'baeng-baeng	Analisis regresi linier berganda	Secara parsial pendapatan berpengaruh signifikan terhadap jumlah permintaan telur ayam ras. Secara bersama-sama harga, pendapatan dan jumlah anggota keluarga memberikan pengaruh signifikan terhadap jumlah permintaan telur ayam ras.

10	Analisis Tentang Permintaan Tempe di Kota Lhokseumawe (Apridar, 2008)	Mengetahui faktor yang mempengaruhi permintaan tempe di Kota Lhokseumawe	Analisis fungsi linier dalam logaritma	Variabel yang berpengaruh nyata terhadap permintaan tempe adalah pendidikan ibu rumah tangga, sedangkan variabel-variabel yang berpengaruh sangat nyata terhadap permintaan tempe adalah harga tempe dan harga ikan.
----	---	--	--	--

B. Kerangka Pemikiran

Peningkatan jumlah penduduk berbanding lurus dengan peningkatan jumlah kebutuhan pangan. Peningkatan jumlah kebutuhan pangan akan menyebabkan peningkatan jumlah pemenuhan kebutuhan pangan. Manusia harus memenuhi kebutuhan pangannya agar mempunyai energi untuk menjalankan aktivitas sehari-hari. Cara memperoleh energi tersebut adalah mengkonsumsi makanan yang berkualitas baik dan memiliki banyak kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia. Zat gizi utama yang dibutuhkan oleh tubuh adalah karbohidrat, mineral, lemak, vitamin, protein dan air.

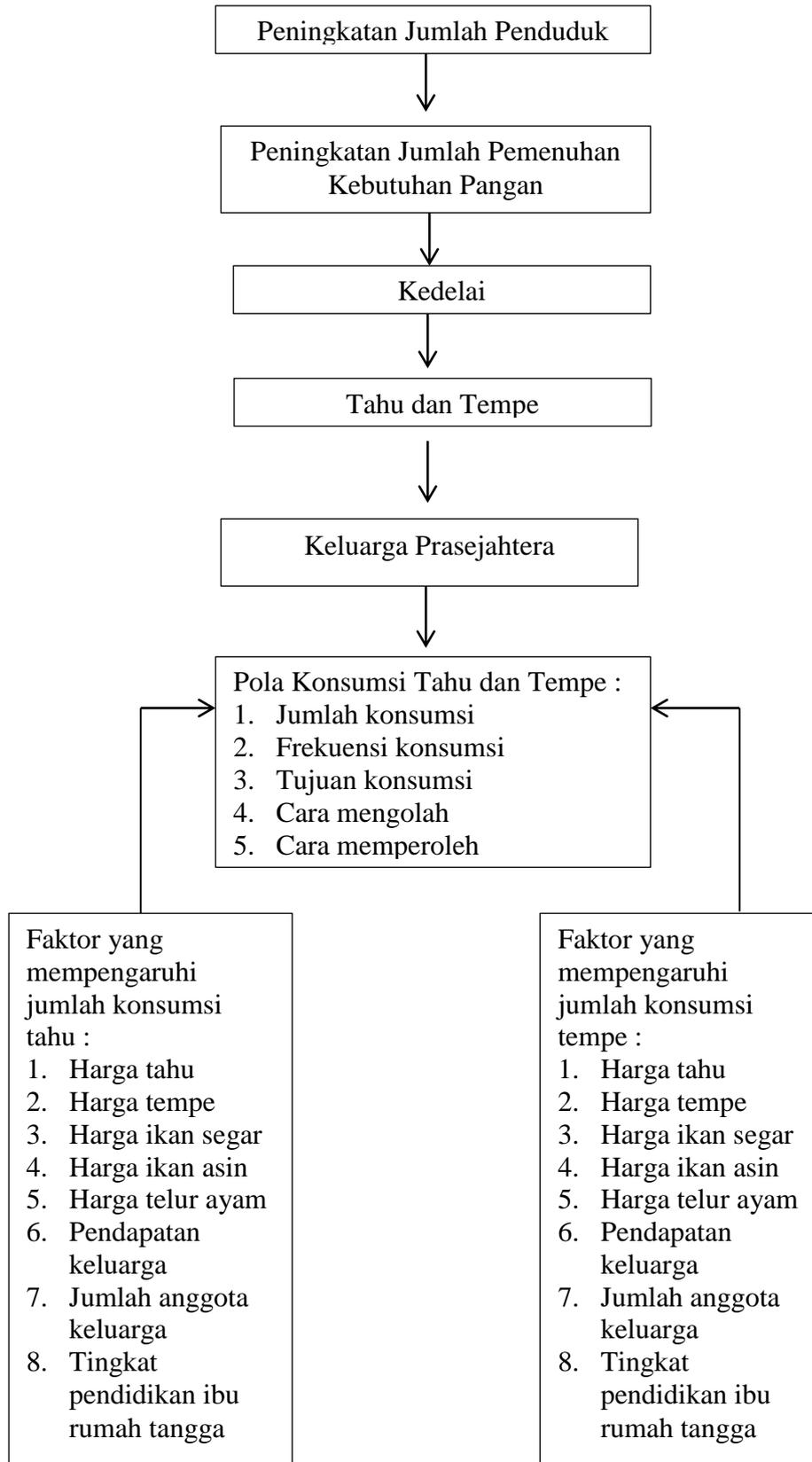
Kedelai merupakan salah satu komoditas pangan yang penting di Indonesia. Kedelai memiliki kandungan gizi yang tinggi karena mengandung protein nabati dan anti-oksidan. Kedelai dapat diolah menjadi beberapa produk pangan seperti tahu dan tempe. Tahu dan tempe merupakan olahan dari biji kedelai yang disukai dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Kandungan gizi, rasa yang lezat dan harga yang murah menjadikan tahu dan tempe sebagai pertimbangan rumah tangga untuk dikonsumsi sehari-hari.

Industri produksi tahu dan tempe yang cukup berkembang di Bandar Lampung membuktikan adanya permintaan oleh konsumen. Permintaan adalah keinginan konsumen membeli suatu barang pada berbagai tingkat harga selama periode tertentu (Daniel, 2001). Menurut Lipsey dkk. (1995), harga barang sendiri, harga barang lain, jumlah penduduk, selera, dan pendapatan merupakan faktor yang mempengaruhi permintaan.

Pola konsumsi adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang umum dikonsumsi pada jangka waktu tertentu (Badan Ketahanan Pangan, 2016). Pola Konsumsi tahu dan tempe meliputi jumlah tahu dan tempe yang dikonsumsi, frekuensi konsumsi, tujuan mengonsumsi, cara mengolah tahu dan tempe dan cara memperolehnya. Konsumen perlu untuk melakukan pembelian tahu dan tempe agar dapat melakukan konsumsi sehingga menyebabkan adanya permintaan terhadap tahu dan tempe. Permintaan konsumen terhadap tahu dan tempe menjadi salah satu perhatian industri tahu dan tempe dalam menentukan jumlah produksinya.

BKKBN mengolongkan keluarga berdasarkan tingkat kesejahteraan keluarga, salah satunya adalah keluarga prasejahtera. Keluarga prasejahtera adalah keluarga yang tidak memenuhi salah satu dari 6 (enam) indikator Keluarga Sejahtera I (KS I) atau indikator kebutuhan dasar keluarga (*basic needs*). Di Bandar Lampung kecamatan dan kelurahan yang dengan keluarga prasejahtera tertinggi ada di Kecamatan Panjang, Kelurahan Way Lunik. Menurut Suhardjo (1986), ada faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi yaitu : jumlah anggota keluarga, pendidikan, budaya, lingkungan dan program atau peraturan pemerintah. Berdasarkan pernyataan tersebut dapat diasumsikan bahwa pola konsumsi antara kelompok keluarga prasejahtera berbeda dengan kelompok keluarga sejahtera.

Kerangka pemikiran pola konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera di Bandar Lampung dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Pemikiran Pola Konsumsi Tahu dan Tempe pada Keluarga Prasejahtera di Kelurahan Way Lunik Bandar Lampung.

C. Hipotesis

Berdasarkan kerangka pemikiran yang telah diuraikan sebelumnya, maka hipotesis yang didapatkan dalam penelitian ini yaitu :

Diduga jumlah konsumsi tahu dan tempe keluarga prasejahtera dipengaruhi oleh harga tahu, harga tempe, harga ikan segar, harga ikan asin, harga telur ayam, pendapatan keluarga, jumlah anggota keluarga, dan tingkat pendidikan ibu rumah tangga.

III. METODELOGI PENELITIAN

A. Konsep Dasar dan Definisi Operasional

Konsep dasar dan definisi operasional mencakup pengertian yang digunakan untuk mendapatkan dan melakukan analisis data yang sesuai dengan tujuan penelitian.

Tahu adalah produk olahan non fermentasi dari biji kedelai yang memiliki tekstur lembut dan memiliki kandungan gizi yang tinggi.

Tempe adalah produk olahan fermentasi dari biji kedelai yang memiliki nilai gizi yang tinggi.

Responden adalah ibu rumah tangga keluarga prasejahtera yang melakukan pembelian tahu dan tempe untuk dikonsumsi sendiri dan untuk anggota keluarganya.

Pola konsumsi adalah cara seseorang untuk memilih dan memakan makanan atau sumber pangan sebagai reaksi dari pengaruh fisiologis, psikologis, sosial dan budaya. Pola konsumsi tahu dan tempe dapat diketahui melalui lima hal yaitu jumlah konsumsi, frekuensi konsumsi, tujuan konsumsi, cara mengolah, dan cara memperoleh.

Frekuensi konsumsi tahu dan tempe menunjukkan seberapa sering keluarga mengonsumsi tahu dan tempe dalam jangka waktu seminggu yang dinyatakan dalam satuan kali/waktu.

Tujuan konsumsi tahu dan tempe adalah hasil akhir yang ingin dicapai keluarga dalam mengonsumsi tahu dan tempe. Tujuan mengonsumsi dibagi menjadi tiga yaitu tujuan kesukaan, kesehatan dan kebiasaan.

Cara mengolah tahu dan tempe adalah cara yang dilakukan keluarga dalam memproses tahu dan tempe untuk dikonsumsi, yaitu digoreng, ditumis, dibacem, dan dicampur dengan bahan lain.

Cara memperoleh tahu dan tempe adalah cara yang dilakukan keluarga untuk memperoleh tahu dan tempe, yaitu membeli, pemberian dan memproduksi sendiri.

Jumlah konsumsi tahu dan tempe (Y) adalah banyaknya tahu dan tempe yang dikonsumsi keluarga responden selama satu minggu yang dinyatakan dalam satuan kilogram.

Harga tahu (X_1) adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan tahu yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram.

Harga tempe (X_2) adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan tempe yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram

Harga ikan segar (X_3) adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan ikan segar yaitu ikan laut dan ikan air tawar, dan diukur dalam satuan rupiah per kilogram.

Harga ikan asin (X_4) adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan ikan asin yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram.

Harga telur ayam (X_5) adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan telur ayam yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram.

Pendapatan keluarga (X_6) adalah jumlah uang yang didapatkan dari semua anggota keluarga atas pekerjaannya yang dinyatakan dalam satuan rupiah per bulan.

Jumlah anggota keluarga (X_7) adalah banyaknya individu yang menjadi tanggungan keluarga yang diukur berdasarkan anggota yang menjadi tanggungan keluarga atau tinggal dalam satu rumah yang dinyatakan dalam satuan jiwa.

Tingkat pendidikan ibu rumah tangga (D_1) adalah lama sekolah yang ditempuh oleh responden / ibu rumah tangga yang diukur dalam jenjang sekolah yang terakhir ditempuh. Pendidikan responden diukur dengan variabel dummy. Untuk variabel D_1 bernilai $D = 1$ apabila tingkat pendidikan terakhir yang ditempuh adalah minimal SLTA, dan $D = 0$ apabila lainnya.

Keluarga adalah sekelompok orang yang tinggal bersama dalam satu rumah dengan adanya hubungan darah dan pengelolaan keuangan dilakukan secara bersama-sama.

Keluarga prasejahtera adalah keluarga yang tidak memenuhi salah satu dari 6 indikator Keluarga Sejahtera I (KS I) atau indikator kebutuhan dasar keluarga seperti sandang, pangan dan papan dan mendapatkan bantuan raskin dari pemerintah.

B. Metode, Lokasi, Responden, dan Waktu Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dan dilaksanakan di Kelurahan Way Lunik, Kecamatan Panjang, Bandar Lampung. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan Kelurahan Way Lunik merupakan kelurahan dengan jumlah keluarga prasejahtera terbanyak di Bandar Lampung yaitu sebanyak 1.104 KK (Badan Pusat Statistika Kota Bandar Lampung, 2016). Kelompok keluarga prasejahtera diasumsikan memiliki perbedaan karakteristik dengan kelompok keluarga lainnya.

Penentuan responden dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling*. Metode *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel yang dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian (Sugiarto, Siagian, Sunaryanto dan Oetomo, 2003). Responden diberikan pertanyaan dengan menggunakan *metode recall* (menanyakan ulang) mengenai tahu dan tempe yang dikonsumsi selama seminggu terakhir.

Sampel yang diwawancarai diharapkan dapat memberikan informasi yang bersifat mewakili terhadap pertanyaan yang disampaikan (Sugiyono, 2004).

Jumlah sampel ditentukan dengan menggunakan rumus Isaac dalam Sugiarto (2003), yaitu :

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot S^2}{Nd^2 + Z^2 S^2} \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

n = Jumlah sampel

N = Jumlah populasi keluarga prasejahtera di Kelurahan Way Lunik

S² = Variasi sampel (5%) = 0,05

Z = Tingkat Kepercayaan (90%) = 1,645

d = Derajat Penyimpangan (5%) = 0,05

Berdasarkan rumus tersebut, jumlah sampel yang diambil yaitu :

$$n = \frac{1.104 \times 1,645^2 \times 0,05}{(1.104 \times 0,05^2) + (1,645^2 \times 0,05)}$$

$$n = \frac{149,37}{2,90}$$

$$n = 51,50 \approx 52$$

Berdasarkan perhitungan diperoleh 52 sampel yang digunakan dalam penelitian ini. Jumlah sampel yang digunakan adalah 60 keluarga di mana yang menjadi responden adalah ibu rumah tangga, dengan asumsi semakin besar jumlah sampel akan menambah variasi sampel. Pengambilan data dilaksanakan pada bulan Agustus sampai September 2017.

C. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dengan wawancara langsung terhadap responden menggunakan kuesioner. Kuesioner adalah suatu daftar yang berisikan rangkaian pertanyaan mengenai permasalahan atau bidang yang akan diteliti (Achmadi dan Narbuko, 2005). Data sekunder adalah data yang diperoleh dari literature, instansi atau lembaga yang mendukung penelitian dan pustaka.

D. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan metode kuantitatif. Metode deskriptif digunakan untuk menjawab tujuan pertama dan metode kuantitatif digunakan untuk menjawab tujuan kedua dalam penelitian ini.

1. Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul tanpa maksud untuk menarik kesimpulan (Sugiyono, 2004). Tujuan pertama penelitian ini dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif. Tujuan pertama dari penelitian ini adalah mengetahui pola konsumsi tahu dan tempe pada keluarga prasejahtera di Kelurahan Way Lunik, Kecamatan Panjang, Bandar Lampung. Hal yang dianalisis adalah jumlah konsumsi, frekuensi konsumsi, tujuan konsumsi, cara mengonsumsi dan cara memperoleh.

2. Analisis Regresi Linier Berganda

Analisis regresi linier berganda digunakan untuk menjawab tujuan kedua yaitu faktor – faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tahu dan tempe oleh keluarga prasejahtera di Kelurahan Way Lunik, Kecamatan Panjang, Bandar Lampung. Regresi linier berganda merupakan persamaan ekonometrika yang menggambarkan hubungan antara variabel tak bebas dengan variabel bebas. Parameternya diestimasi dengan menggunakan program SPSS 17. Fungsi yang digunakan untuk mencari faktor yang mempengaruhi konsumsi tahu secara matematisnya dirumuskan sebagai berikut :

$$Y = b_0 + b_1 X_1 + b_2 X_2 + b_3 X_3 + b_4 X_4 + b_5 X_5 + b_6 X_6 + b_7 X_7 + d_1 D_1 + u \dots (2)$$

Untuk menduga parameter model, maka persamaan tersebut ditransformasikan ke dalam bentuk logaritma natural (ln) sehingga diperoleh persamaan sebagai berikut :

$$\ln Y = \ln b_0 + b_1 \ln X_1 + b_2 \ln X_2 + b_3 \ln X_3 + b_4 \ln X_4 + b_5 \ln X_5 + b_6 \ln X_6 + b_7 \ln X_7 + d_1 D_1 + e^u \dots (3)$$

Keterangan :

- Y = Jumlah konsumsi tahu (kg)
- b_0 = Intersep
- b_1 - b_7 = Koefisien variable bebas
- X_1 = Harga tahu (Rp/kg)
- X_2 = Harga tempe (Rp/kg)
- X_3 = Harga ikan segar (Rp/kg)
- X_4 = Harga ikan asin (Rp/kg)
- X_5 = Harga telur ayam (Rp/kg)
- X_6 = Pendapatan keluarga (Rp/bulan)
- X_7 = Jumlah anggota keluarga (jiwa)
- D_1 = Tingkat pendidikan
 - D = 1 jika tingkat pendidikan SLTA ke atas
 - D = 0 jika tingkat pendidikan SLTA ke bawah

- u = Kesalahan acak (*error term*)
 e = Bilangan normal

Fungsi yang digunakan untuk mencari faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tempe secara matematisnya dirumuskan sebagai berikut :

$$Y = b_0 + b_1 X_1 + b_2 X_2 + b_3 X_3 + b_4 X_4 + b_5 X_5 + b_6 X_6 + b_7 X_7 + d_1 D_1 + u \dots (4)$$

Untuk menduga parameter model, maka persamaan tersebut ditransformasikan ke dalam bentuk logaritma natural (ln) sehingga diperoleh persamaan sebagai berikut :

$$\ln Y = \ln b_0 + b_1 \ln X_1 + b_2 \ln X_2 + b_3 \ln X_3 + b_4 \ln X_4 + b_5 \ln X_5 + b_6 \ln X_6 + b_7 \ln X_7 + d_1 D_1 + e^u \dots (5)$$

Keterangan :

- Y = Jumlah konsumsi tempe (kg)
 b₀ = Intersep
 b₁-b₇ = Koefisien variable bebas
 X₁ = Harga tempe (Rp/kg)
 X₂ = Harga tahu (Rp/kg)
 X₃ = Harga ikan segar (Rp/kg)
 X₄ = Harga ikan asin (Rp/kg)
 X₅ = Harga telur ayam (Rp/kg)
 X₆ = Pendapatan keluarga (Rp/bulan)
 X₇ = Jumlah anggota keluarga (jiwa)
 D₁ = Tingkat pendidikan
 D = 1 jika tingkat pendidikan minimal SLTA
 D = 0 jika tingkat pendidikan selain SLTA
 u = Kesalahan acak (*error term*)
 e = Bilangan normal

a. Uji Asumsi Klasik

Untuk menguji hasil perhitungan agar tidak menghasilkan persamaan yang bias, maka dilakukan uji asumsi klasik. Uji asumsi klasik tersebut meliputi uji

multikolinieritas dan heterokedastisitas (Ghozali, 2009). Kaidah pengujiannya adalah sebagai berikut.

1) Uji Multikolinieritas

Tujuan dilakukan uji multikolinieritas adalah untuk mengetahui apakah ada korelasi antar variabel bebas. Multikolinearitas disebabkan oleh banyak hal yaitu metode pengumpulan data yang digunakan, adanya *constraint* pada model atau populasi yang dijadikan sampel. Jika variabel-variabel independen saling berkorelasi (di atas 0,9) dan nilai R^2 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, 2009).

Multikolinieritas dapat diperbaiki dengan menghilangkan variabel yang berkorelasi tinggi. Dalam penelitian ini uji multikolinieritas dilakukan dengan bantuan program SPSS 17.

2) Uji Heteroskedastisitas

Heteroskedastisitas muncul apabila kesalahan atau residual dari model yang diamati tidak memiliki varians yang konstan dari satu observasi ke observasi lain, artinya setiap observasi mempunyai reliabilitas yang berbeda akibat perubahan dalam kondisi yang melatarbelakangi tidak terangkum dalam spesifikasi model. Masalah heteroskedastisitas umum terjadi pada data silang (*cross section*) dari pada data runtut waktu (*time series*). Pada data silang waktu (*cross section*), biasanya berhubungan dengan anggota populasi pada

satu waktu tertentu dan anggota populasi itu memiliki perbedaan ukuran. Pada data runtut waktu (*time series*) variabel cenderung urutan besaran yang sama selama periode waktu tertentu. Ada tidaknya gejala heteroskedastis dapat diketahui dengan melakukan Uji *White* dengan alat bantu Program Eviews. Jika nilai P value chi square $< 5\%$, maka terdapat gejala heteroskedastis atau dapat diketahui dengan kaidah jika Prob Obs* R square $< 0,05$, maka ada heteroskedastisitas, sedangkan jika Prob Obs* R square $> 0,05$, maka tidak ada heteroskedastisitas (Gujarati, 2006).

b. Uji *Goodness of Fit*

Untuk mengetahui pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat, maka dilakukan uji t dan uji F. Pengambilan keputusan dengan uji t dan uji F menggunakan taraf kepercayaan 90 % atau dengan menggunakan taraf nyata α 0,01 (Gujarati, 2006).

1) Analisis Koefisien Determinasi (R^2)

Koefisien determinan (R^2) bertujuan untuk mengetahui tingkat ketepatan paling baik dalam analisis regresi. Hal yang ditunjukkan oleh besarnya koefisien determinasi (R^2) antara 0 (nol) dan 1 (satu). Apabila koefisien determinasi semakin mendekati satu, maka dapat dikatakan bahwa variabel independent berpengaruh terhadap variabel dependen. Koefisien determinasi (R^2) nol variabel independen sama sekali tidak berpengaruh terhadap variabel dependen. Koefisien determinasi juga dipergunakan untuk mengetahui

presentase perubahan variabel terikat (Y) yang disebabkan oleh variabel bebas (X).

2) Uji F (*over all test*)

Untuk mengetahui pengaruh semua variabel bebas secara bersama-sama terhadap variabel terikat digunakan uji F. Hipotesis yang diuji adalah sebagai berikut.

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

H_a : salah satu $b_i \neq 0$, artinya ada pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat.

Persamaan yang digunakan dalam pengujian F hitung adalah

$$F \text{ hitung} = \frac{JKR (k-1)}{JKS (n-k)} \dots\dots\dots(6)$$

Keterangan :

- JKR = Jumlah kuadrat regresi
- JKS = Jumlah kuadrat sisa
- n = Jumlah data pengamatan
- k = Jumlah peubah

Kriteria dalam pengambilan keputusan, adalah :

Apabila $F \text{ Hitung} > F \text{ tabel}$, maka H_0 ditolak, artinya peubah bebas yang ada dalam model, secara bersama- sama berpengaruh terhadap jumlah konsumsi tahu dan tempe. Apabila $F \text{ Hitung} < F \text{ tabel}$, maka H_0 diterima, artinya peubah bebas yang ada dalam model, secara bersama- sama tidak berpengaruh terhadap jumlah konsumsi tahu dan tempe.

3) Uji terhadap penduga parameter (t-test)

Pengujian variabel bebas terhadap variabel terikat dilakukan untuk mengetahui apakah tiap-tiap variabel bebas berpengaruh terhadap variabel terikat yang dikenal dengan Uji-t. Kaidah pengujian uji t pada persamaan sebagai berikut.

$H_0 : b_i = 0$, artinya tidak ada pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat

$H_0 : b_i \neq 0$, artinya ada pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat

Persamaan yang digunakan dalam pengujian t hitung adalah :

$$T \text{ hitung} = \frac{b_i}{S_{b_i}} \dots\dots\dots(7)$$

Keterangan :

b_i = Parameter regresi ke -i

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

Kriteria pengambilan keputusannya adalah :

Apabila $t \text{ hitung} > t \text{ tabel}$, maka H_0 ditolak, yang berarti variabel bebas (X_i) berpengaruh terhadap jumlah konsumsi tahu dan tempe (Y).

Apabila $t \text{ hitung} < t \text{ tabel}$, maka H_0 diterima, yang berarti variabel bebas (X_i) tidak berpengaruh terhadap jumlah konsumsi tahu dan tempe (Y).

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan disimpulkan sebagai berikut :

1. Rata-rata jumlah konsumsi tahu keluarga prasejahtera di Kelurahan Way Lunik adalah sebesar 2.017,50 gram/minggu atau 288,21 gram/hari, sedangkan untuk tempe sebesar 1.296,50 gram/ minggu atau 185,21 gram/hari. Frekuensi konsumsi tahu dan tempe adalah sangat sering (lebih dari 1x/hari). Tujuan konsumsi tahu dan tempe adalah kesukaan dan kebiasaan dengan cara mengolah digoreng dan ditumis. Keluarga prasejahtera memperoleh tahu dan tempe dengan cara membeli sendiri.
2. Faktor- faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tahu adalah harga tahu, harga telur ayam, dan jumlah anggota keluarga, sedangkan faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi tempe adalah harga ikan asin, harga telur ayam, pendapatan keluarga dan jumlah anggota keluarga.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan adalah :

1. Masyarakat perlu untuk mempertahankan konsumsi tahu dan tempe karena konsumsi tahu dan tempe masyarakat sudah cukup tinggi.
2. Bagi peneliti lain, disarankan untuk melakukan penelitian pola konsumsi sejenis pada golongan masyarakat menengah dan atas.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, A., Narbuko, C. 2005. *Metodologi Penelitian*. Bumi. Aksara . Jakarta.
- Adiana, P.P. Erwin, N.L. Karmini. 2012. Pengaruh Pendapatan, Jumlah Anggota Keluarga, dan Pendidikan Terhadap Pola Konsumsi Rumah Tangga Miskin di Kecamatan Gianyar. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Udayana*, 1 (1) : 39-48. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/eep/article/view/1987>. Diakses 14 Oktober 2017.
- Apriani,R.,Yuliana, Kasmita. 2012. Pola Konsumsi Ikan pada Anak Balita di Nagari Taruang-Taruang Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 1 (1) : 1-15. <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/518>. Diakses 14 Oktober 2017.
- Apridar. 2008. Analisis Tentang Permintaan Tempe di Kota Lhokseumawe. *Jurnal Manajemen Akuntansi dan Bisnis*,6 (1) : 100-105 . <http://publishing-widyagama.ac.id/ejournal-v2/index.php/mabis/article/view/356/351>. Diakses 5 Januari 2017.
- Ariesman, L.S, F.E. Prasmatiwi., dan Y. Indriani. 2015. Permintaan dan Kepuasan Konsumen Rumah Tangga Dalam Mengonsumsi Kecap di Bandar Lampung. *JIA*, 3 (2) : 211-218. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1041/946>. Diakses 30 November 2016.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe : Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Dian Rakyat. Bogor.
- Badan Ketahanan Pangan Daerah Lampung. 2014. *Konsumsi Pangan Penduduk Provinsi Lampung Tahun 2013*. <http://bkpd.lampungprov.go.id/>. Diakses 20 November 2016.
- _____. 2016. *Harga Eceran Pangan Tahun 2016*. <http://bkpd.lampungprov.go.id/>. Diakses 20 November 2016.
- Badan Ketahanan Pangan. 2015. *Statistik Ketahanan Pangan Indonesia 2014*. <http://bkp.pertanian.go.id/berita-341-statistik-ketahanan-pangan-tahun-2014.html>. Diakses 20 November 2016.

- Badan Pusat Statistik. 2016. *Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Kedelai di Indonesia Tahun 2011 – 2015*. <https://www.bps.go.id/>. Diakses 19 November 2016.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2016. *Lampung dalam Angka Tahun 2016*. <https://www.bps.go.id/>. Diakses 5 November 2016.
- _____. 2017. *Pola Konsumsi Penduduk Provinsi Lampung 2016*. <https://lampung.bps.go.id/>. Diakses 8 Mei 2017.
- _____. 2017. *Statistik Harga Konsumen Kota Bandar Lampung 2016*. <https://lampung.bps.go.id/>. Diakses 30 Maret 2017.
- Badan Puser Statistik Kota Bandar Lampung. 2015. *Kota Bandar Lampung dalam Angka Tahun 2014*. <https://bandarlampungkota.bps.go.id>. Diakses 23 Maret 2017.
- _____. 2016. *Kota Bandar Lampung dalam Angka Tahun 2015*. <https://bandarlampungkota.bps.go.id>. Diakses 5 November 2016.
- _____. 2017. *Kota Bandar Lampung dalam Angka Tahun 2016*. <https://bandarlampungkota.bps.go.id>. Diakses 20 Juli 2017.
- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional. 2016. *Batasan dan Pengertian MDK*. <http://aplikasi.bkkbn.go.id/mdk/BatasanMDK.aspx>. Diakses 10 April 2017.
- Beritagar.id. 2017. *Survei : Jatim Paling Doyan Tahu dan Tempe*. <https://beritagar.id/artikel/infografik/survei-jatim-paling-doyan-tahu-dan-tempe>. Diakses 12 September 2018.
- Boediono, D. R. 1982. *Ekonomi Mikro Edisi Kedua*. BPFE. Yogyakarta.
- Dadang, A. 2010. *Pembuatan Tahu dan Nilai Gizi Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Daniel, M. 2001. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dinas Koperasi dan UMKM. 2016. *Daftar UMK Pengrajin Tempe Tahu di Kota Bandar Lampung*. Bandar Lampung.
- Departemen Kesehatan. 2015. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Ginting, E. 2010. *Petunjuk Teknis, Produk Olahan Kedelai (Materi Pelatihan Agribisnis Bagi KMPH)*. Balai Penelitian Kacang Kacangan dan Umbi Umbian. Malang.

- Ghozali, I. 2009. *Ekonometrika: Teori, Konsep dan Aplikasi dengan SPSS 17*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gujarati, D. N. 2006. *Dasar-Dasar Ekonometrika Edisi Ketiga Jilid 2*. Erlangga. Jakarta.
- Hanafi, F.I, E. Daris., S. Rochaeni. 2014. Analisis Faktor- Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tempe di Kelurahan Jurangmangu Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan. *Jurnal Agribisnis*, 8 (1) : 45-58. <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/agribusiness/article/view/5128>. Diakses 14 Oktober 2017.
- Harper, L.J, Suhardjo, Brady. J. D dan Judy.A. D. 1986. *Pangan dan Gizi Pertanian*. Diterjemahkan oleh Suharjo. UI Press. Jakarta.
- Hastang. 2011. Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Permintaan Telur Ayam Ras oleh Konsumen di Pasar Pa' Baeng-Baeng Makasar. *Jurnal Agribisnis*, 10 (3) : 1-13. [http:// repository. unhas.ac.id/ handle/ 123456789/498](http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/498). Diakses 10 Oktober 2017.
- Herlinae dan Yemimam. 2014. Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler pada Rumah Tangga di Peumahan Bareng Kalingu I di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya. *Jurnal ilmu Hewani Tropika*, 3 (2) : 15-19. <http://unkripjournal.com>. Diakses 14 Oktober 2017.
- Indriani, Y. 2014. *Gizi dan Pangan (Buku Ajar)*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Jayati,L.D, S. Madanijah, A. Khomsan. 2014. Pola Konsumsi Pangan, Kebiasaan Makan dan Densitas Gizi pada Masyarakat Kaepuhan Ciptagelar Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. Vol 34, No 1 2014. [http :// ejournal.litbang.depkes.go.id/ index.php /pgm/article /view/4006](http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm/article/view/4006). Diakses 15 Oktober 2017.
- Khomsan, A. 2003. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Koswara, S. 1995. *Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tempe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- _____. 2011. *Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lipsey, Richard, G., Courant, P.N., Purvis, D.D., dan Steiner, P.O. 1995. *Pengantar Mikroekonomi, Edisi Kesepuluh Jilid satu*. Binarupa Aksara. Jakarta.

- Mankiw, N.G. 2003. *Teori Makro Ekonomi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Parulian, J., D. A. H. Lestari., dan R. Adawiyah. 2014. Pola Konsumsi Daging Sapi Oleh Rumah Tangga di Bandar Lampung. *JIA*, 2 (4) : 364-371. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/991/896> Bandar Lampung. Diakses 29 November 2016.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Kedelai*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- _____. 2016. *Buletin Konsumsi Pangan*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Rahmanta. 2015. Faktor –faktor yang Mempengaruhi Permintaan Kedelai di Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*, 4 (1) : 1-12. <http://id.portalgaruda.org/index.php?ref=browse&mod=viewarticle&article=360860>. Diakses 30 November 2016.
- Richard J.D, JG Louis dan Henry. 1984. *Soybeans Crop Production, 5 th Edition*. Inc.Engelwood Cliffs. New Jersey.
- Rosyidi, S. 2001. *Pengantar Teori Ekonomi*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Rukmana, R. dan Yuyun Y.. 1996. *Kedelai Budidaya dan pasca panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, S. 2004. *Kesehatan dan Gizi. Cetakan kedua*. PT. Asdi Mahasatya. Jakarta.
- Sarwono, B. 2005. *Membuat Aneka Tahu dan Tempe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sediaoetama, A. D. 1996. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid I*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Shurtleff, William, dan Aiko A. 2001. *The Book of Miso*. Ten Speed Press. Japan.
- Sugiarto, D., Siagian, L.T., Sunaryanto dan D.S. Oetomo. 2003. *Teknik Sampling*. Gramedia. Jakarta.
- Sugiarto, H.T., Brastoro, dan Said, K . 2005. *Ekonomi Mikro*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sugiyono. 2004. *Metode Penelitian bisnis*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi, dan Pertanian*. Universitas Indonesia. Jakarta
- _____. 1989. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.

- Sukirno, S. 2003. *Pengantar Teori Ekonomi Mikro*. PT. Salemba Empat. Jakarta.
- Sukirno, S. 2006. *Mikro Ekonomi*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sumarwan, U. 2004. *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Ghalia Indonesia dengan MMA IPB. Jakarta.
- Suparmoko, M. 1998. *Metode Penelitian Praktis*. BPPE. Yogyakarta.
- Suprpti. M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarief, R. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2005. *Tempe, Makanan "Super" Asli Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.