

**POLA KONSUMSI IKAN SEGAR OLEH KONSUMEN RUMAH
TANGGA DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

(Skripsi)

Oleh

M. Ryan Afif Marifza Syarif



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2019**

ABSTRACT

FRESH FISH CONSUMPTION PATTERN BY HOUSEHOLD CONSUMER IN BANDAR LAMPUNG CITY

By

M. Ryan Afif Marifza Syarif

This research aimed to determine the sum of fresh fish consumption by household each day, fresh fish consumption pattern by household consumer, and factors influencing fresh fish consumption in Bandar Lampung City. This research used survey method involving 54 respondents were chosen by random sampling, consisted of 20 in Sukarame Village, 19 in Beringin Raya Village, and 15 in Panjang Utara Village. The study shows that daily average fresh fish consumption is 26,61 grams protein per household per day. Fresh fish consumption pattern includes : a) mostly fresh catfish; b) the frequency of fresh fish consumption is between 12-17 times each month; c) the purchase of fresh fish consumption is between 4,1-6,0 Kg each month; and 4) place to buy the fresh fish is traditional market. Factors that influencing fresh fish consumption are price of fresh fish and low economy degree.

Keywords : consumption pattern, factors, fresh fish consumption

ABSTRAK

POLA KONSUMSI IKAN SEGAR OLEH KONSUMEN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDAR LAMPUNG

Oleh

M. Ryan Afif Marifza Syarif

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah konsumsi ikan segar per kapita per hari, pola konsumsi ikan segar oleh konsumen rumah tangga, dan faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan segar di Kota Bandar Lampung. Penelitian ini menggunakan metode survey dengan melibatkan 54 responden yang dipilih secara acak, terdiri 20 responden di Kelurahan Sukarame, 19 responden di Kelurahan Beringin Raya, dan 15 responden di Kelurahan Panjang Utara. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi ikan segar konsumen di Bandar Lampung adalah 26,61 gram protein per kapita per hari. Pola konsumsi ikan segar di Bandar Lampung terdiri dari : a) jenis ikan segar yang dikonsumsi adalah dominan ikan lele; b) frekuensi ikan segar yang dominan adalah antara 12-17 kali per bulan; c) jumlah pembelian ikan segar yang dominan adalah antara 4,1-6,0 kg per bulan; dan d) tempat pembelian ikan segar oleh konsumen di Bandar Lampung adalah pasar tradisional. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan segar di Bandar Lampung adalah harga ikan segar dan tingkat ekonomi bawah.

Kata kunci: faktor-faktor, konsumsi ikan segar, pola konsumsi

**POLA KONSUMSI IKAN SEGAR OLEH KONSUMEN RUMAH
TANGGA DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

OLEH
M RYAN AFIF MARIFZA SYARIF

Skripsi

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

pada

**Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2019**

Judul : **POLA KONSUMSI IKAN SEGAR OLEH
KONSUMEN RUMAH TANGGA DI KOTA
BANDAR LAMPUNG**

Nama : *M Ryan Afif Marifza Syarif*

NPM : 1414131108

Program Studi : Agribisnis

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian



[Signature]
Dr. Ir. Dwi Haryono, M. S.
NIP 19611225 198703 1 005

[Signature]
Ir. Suriaty Situmorang, M. Si.
NIP 19620816 198703 2 002

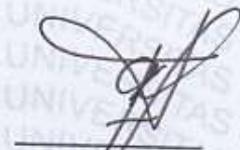
2. Ketua Jurusan Agribisnis

[Signature]
Dr. Teguh Endaryanto, S.P. M.Si.
NIP 19691003 199403 1 004

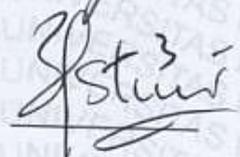
MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

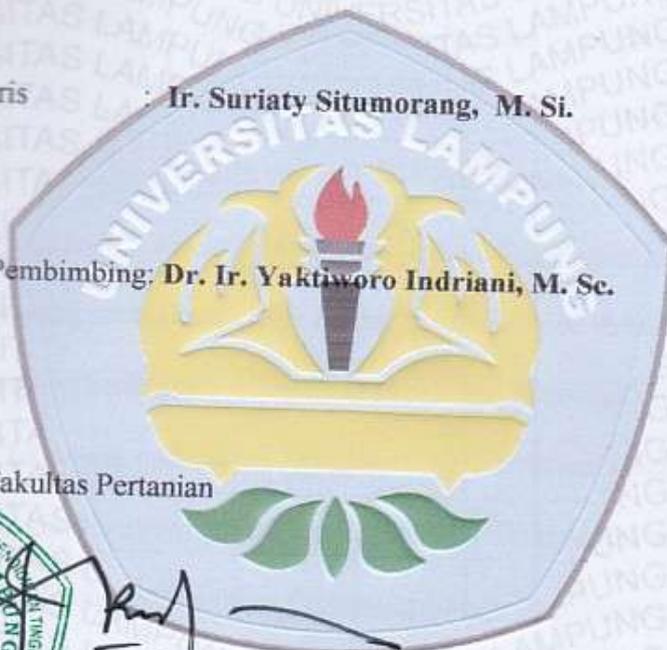
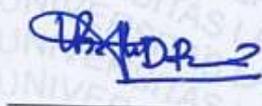
Ketua : **Dr. Ir. Dwi Haryono, M. S.**



Sekretaris : **Ir. Suriaty Situmorang, M. Si.**



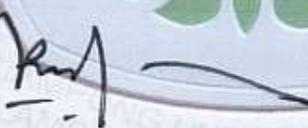
Penguji
Bukan Pembimbing: **Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M. Sc.**



2. Dekan Fakultas Pertanian



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



Tanggal Lulus Ujian Skripsi : **09 Oktober 2019**

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Bandar Lampung pada tanggal 09 September 1996 dari pasangan Bapak Jamal Muhammad Nasir dan Ibu Aznimawati. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara. Penulis memiliki kakak perempuan bernama Nadia Kintana Bella dan adik laki-laki bernama M. Farrel Ariq Marifza

Syarif. Penulis menyelesaikan pendidikan Taman Kanak-Kanak di TK Pertiwi Bandar Lampung pada tahun 2002, tingkat Sekolah Dasar di SDAI-Azhar 1 Bandar Lampung pada tahun 2008, tingkat Sekolah Menengah Pertama di SMPN 22 Bandar Lampung pada tahun 2011 dan tingkat Sekolah Menengah Atas di SMAN 4 Bandar Lampung pada tahun 2014. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa di Universitas Lampung, Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis pada tahun 2014, kemudian pada tahun 2016 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis pada Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.

Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Segala Mider Kecamatan Pubian Kabupaten Lampung Tengah selama 40 hari pada bulan Januari hingga Februari 2017. Selanjutnya, pada bulan Juli 2017 penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di PT. Hindoli (*A Cargill Company*) Kecamatan Sungai Lilin Kabupaten Musi Banyuasin Provinsi Sumatera

Selatan.Selamamasaperkuliahpenulis berperan
aktifdalamorganisasikemahasiswaan,yaitumenjadiKetua
UmumHimpunanMahasiswaJurusan
Agribisnis(Himaseperta)UniversitasLampungperiode
2017/2018.PenulisjugapernahmenjadianggotaaktifUKM Basket Unila
periode2015/2016.

SANWACANA

Puji syukur penulis panjatkan bagi Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pola Konsumsi Ikan Segar Oleh Konsumen Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung”**. Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak akan terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan, bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan segala ketulusan hati penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa,
M.Si., sebagai Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S.P.M.Si., selaku Ketua Jurusan Agribisnis, atas arahan, bantuan, semangat dan nasihat yang telah diberikan.
3. Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S., sebagai Dosen Pembimbing Pertama, atas ketulusan hati, bimbingan, arahan, motivasi dan ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada penulis dari awal hingga akhir perkuliahan selama proses penyelesaian skripsi.
4. Ir. Suriaty Situmorang, M.Si.,
sebagai Dosen Pembimbing Kedua, yang telah memberikan ketulusan hati dan

kesabaran, bimbingan, arahan, motivasi, perhatian, nasihat, saran dan ilmu yang bermanfaat kepadapenulisselama proses penyelesaian skripsi.

5. Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc., selaku Dosen Pembahas, atas ketulusannya memberikan masukan, arahan, motivasi, bimbingan, nasihat, saran dan ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan untuk penyempurnaan skripsi ini.
6. Indah Listiana, S.P., M.Si., selaku Sekretaris Jurusan Agribisnis, atas arahan, bantuan, motivasi dan nasihat yang telah diberikan.
7. Ir. Adia Nugraha, M.S., selaku Dosen Pembimbing Akademik, atas motivasi, arahan dan nasihatnya.
8. Seluruh Dosen dan Karyawan di Jurusan Agribisnis (Mba Ayi, Mba Iin, Mas Boim, dan Mas Bukhari), atas semua bantuan yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
9. Kedua orang tua tercinta : Ayahanda Jamal Muhammad Nasir dan Ibunda tersayang Aznimawati, serta kakak tercinta Nadia Kintana Bella dan adik tercinta M. Farrel Ariq Marifza Syarif, yang selalunya memberikan doa dan restu serta kasih sayang yang tak pernah terputus hingga tercapainya gelar Sarjana Pertanian ini.
10. Seluruh jajaran pemerintah Kelurahan Sukarame, Kelurahan Beringin Raya, dan Kelurahan Panjang Utara, terimakasih atas informasi, bantuan dan masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
11. Himpunan Mahasiswa Jurusan Agribisnis (Himaseperta) Unila beserta jajaran pengurus, terima kasih sudah berkenan menjadi keluarga dan wadah pengembangan diri.

12. Teman-teman Agribisnis 2014 dan rekan-rekan seperjuangan : Dolar, Fajar, Roylando, Andrius, Shofyan, Fikih, Aji, Paung, atas saran, nasihat, bantuan, dukungandansemangatberjuanguntukpenulis, serta Dehas, bang Imam, bang Satria, dan Gatya yang telah bersedia meminjamkan laptop selama penyusunan skripsi ini.
13. Atu Kiyai 2013, 2012, 2011, 2010, dan adik-adik jurusan Agribisnis, terimakasihatasnasihat, kebersamaan, dan bantuan yang diberikan kepada penulis selama ini.
14. Ota, terimakasih atas nasihat, semangat, dan waktu yang telah diberikan kepada penulis selama ini.
15. Almamatertercintadansemuapihakyangtidakdapatpenulissebutkansatu persatuyangtelahmembantupenulisdalampenyusunanaskripsiini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, dengan segala kekurangan yang ada, penulis berharap semoga skripsi ini tetap bermanfaat bagi kita semua. Mohon maaf atas segala kesalahan dan kekhilafan selama proses penulisan skripsi ini. Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan.

Bandar Lampung, Oktober 2019

Penulis,

M. Ryan Afif Marifza Syarif

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
I.PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	9
II.TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Ikan.....	10
B. Teori Konsumsi	11
C. Pola Konsumsi Pangan	15
D. Perilaku Konsumen	16
E. Regresi	17
F. Tinjauan Penelitian Terdahulu	18
G. Kerangka Pemikiran	24
III. METODE PENELITIAN	26
A. Konsep Dasar dan Definisi Operasional	26
B. Lokasi, Waktu, dan Responden Penelitian	29
C. Jenis Data dan Metode Pengambilan Data	34
D. Metode Analisis Data	34
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	37
A. Gambaran Umum Kota Bandar Lampung.....	37
B. Kelurahan Panjang Utara Kecamatan Panjang	38

C. Kelurahan Beringin Raya Kecamatan Kemiling.....	39
D. Kelurahan Sukarame Kecamatan Sukarame.....	40
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Karakteristik Umum Responden.....	42
B. Jumlah Konsumsi Ikan Segar.....	46
C. Pola Konsumsi Ikan Segar.....	47
D. Faktor – faktor yang Mempengaruhi Jumlah Konsumsi Ikan Segar di Bandar Lampung.....	51
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	69
Tabel 17 s/d 22.....	69-93

DAFTAR TABEL

1. Persentase pengeluaran rata-rata per kapita per bulan menurut kelompok bahan makanan berprotein di Indonesia tahun 2015.....	3
2. Presentase pengeluaran rata-rata per kapita per bulan menurut kelompok bahan makanan berprotein di Indonesia tahun 2015.....	4
3. Rata-rata pengeluaran untuk protein hewani per kapita per bulan menurut kelompok makanan dan daerah tempat tinggal di Provinsi Lampung, tahun 2016 (Rupiah).....	5
4. Tingkat produksi perikanan berdasarkan kabupaten/kota di Provinsi Lampung, 2015-2016.....	6
5. Rata-rata konsumsi protein hewani per kapita per hari menurut kelompok makanan di Kota Bandar Lampung, tahun 2016.....	7
6. Penelitian terdahulu.....	20
7. Sebaran jumlah populasi penelitian konsumsi ikan segar di Bandar Lampung, tahun 2019.....	32
8. Luas wilayah masing-masing kecamatan di Bandar Lampung, tahun 2017.....	38
9. Sebaran karakteristik responden konsumen ikan segar di Bandar Lampung berdasarkan, tahun 2019.....	43
10. Sebaran konsumen ikan segar di Bandar Lampung berdasarkan jumlah konsumsi per bulan per kapita, tahun 2019.....	46
11. Sebaran konsumen ikan segar berdasarkan jenis ikan yang dikonsumsi, tahun 2019.....	48
12. Frekuensi konsumsi ikan segar oleh responden di Bandar Lampung per bulan, tahun 2019.....	49
13. Sebaran konsumen ikan segar di Bandar Lampung berdasarkan jumlah pembelian ikan segar, tahun 2019.....	50

14. Sebaran konsumen ikan segar di Bandar Lampung berdasarkan tempat pembelian ikan segar	51
15. Hasil regresi linier berganda terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan segar di Bandar Lampung, tahun 2019.....	54
16. Hasil regresi linier berganda faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan segar di Bandar Lampung, tahun 2019.....	57
17. Identitas responden konsumen ikan segar di Bandar Lampung.....	69
18. Pola konsumsi ikan segar di Bandar Lampung.....	72
19. Harga ikan segar.....	79
20. Harga telur ayam.....	85
21. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan segar.....	88
22. Hasil regresi linier berganda faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan segar.....	91

DAFTAR GAMBAR

1. Kurva indiferen.....	14
2. Kerangka pemikiran “Pola konsumsi ikan segar oleh konsumen rumahtangga di Kota Bandar Lampung”, tahun 2018.....	25
3. Sebaran penduduk berdasarkan tahapan kesejahteraan per kecamatan di Kota Bandar Lampung, tahun 2014.....	31
4. Grafik histogram regresi linier berganda.....	56
5. Diagram scatterplot regresi linier berganda.....	56
6. Grafik persamaan dummy tingkat ekonomi.....	59

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pola konsumsi suatu masyarakat menjadi salah satu indikator untuk tingkat kesejahteraan masyarakat tersebut, terutama bidang perekonomian yang mengakibatkan perbedaan pola konsumsi antar masyarakat secara umum dan tingkat rumahtangga secara khusus. Badan Pusat Statistik (2007)

mendefinisikan pola konsumsi rumahtangga sebagai proporsi pengeluaran rumahtangga yang dialokasikan untuk kebutuhan pangan dan non-pangan.

Selama ini berkembang pengertian bahwa besar kecilnya proporsi pengeluaran untuk konsumsi makanan terhadap seluruh pengeluaran rumahtangga dapat memberikan gambaran kesejahteraan rumahtangga tersebut. Dalam Sumarwan (2015) dinyatakan bahwa semakin kecil pengeluaran untuk konsumsi pangan dari barang non-pangan, maka semakin sejahtera rumahtangga tersebut.

Sebaliknya, semakin besar pengeluaran untuk konsumsi pangan dari barang non-pangan, maka semakin tidak sejahtera rumahtangga tersebut.

Pengeluaran masyarakat Indonesia pada tahun 2016 untuk bahan makanan (51,61%) lebih besar dibandingkan dengan bukan bahan makanan (48,39%) (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2017). Berdasarkan data tersebut, maka dapat dinyatakan bahwa tingkat kesejahteraan masyarakat Indonesia

relatif rendah. Hal ini menggambarkan kondisi pendapatan masyarakat yang terbatas. Rumahtangga akan mementingkan konsumsi pangan, sehingga pada kelompok masyarakat dengan pendapatan rendah, sebagian besar pendapatan digunakan untuk memenuhi kebutuhan makanan.

Salah satu kebutuhan pangan masyarakat adalah protein. Protein dapat diperoleh dari beberapa kelompok komoditas, yaitu: padi-padian, ikan, daging, telur dan susu, serta kacang-kacangan. Sumber makanan yang mengandung zat gizi protein dikenal sebagai sumber protein nabati dan sumber protein hewani. Kacang-kacangan dan beras merupakan sumber protein nabati, sedangkan daging, ikan, dan telur merupakan sumber protein hewani. Protein diperlukan oleh tubuh sebagai pembentuk jaringan baru dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tubuh sepanjang hidup serta memperbaiki jaringan yang rusak (Indriani, 2015). Berdasarkan manfaat-manfaat protein tersebut, masyarakat perlu mengonsumsi beragam jenis makanan yang mengandung protein.

Banyaknya jenis makanan mengandung protein yang dikonsumsi masyarakat ada kaitannya dengan pengeluaran masyarakat itu sendiri untuk membeli makanan yang mengandung protein. Persentase pengeluaran rata-rata perkapita sebulan menurut kelompok bahan makanan berprotein di Indonesia tahun 2015 disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Presentase pengeluaran rata-rata per kapita per bulan menurut kelompok bahan makanan berprotein di Indonesia, tahun 2015

No	Kelompok bahan pangan	Presentase pengeluaran (%)
1	Padi-padian	43,56
2	Ikan	20,86
3	Daging	11,75
4	Telur dan susu	17,32
5	Kacang-kacangan	6,51
Total		100,00

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2017

Tabel 1 menunjukkan bahwa presentase pengeluaran untuk konsumsi bahan makanan berprotein sangat beragam. Presentase pengeluaran untuk konsumsi ikan merupakan pengeluaran yang paling besar bila dibandingkan dengan sumber protein hewani yang lainnya, yaitu daging, telur dan susu, sedangkan presentase pengeluaran untuk daging merupakan pengeluaran yang paling kecil diantara sumber protein hewani yang lainnya. Tabel 1 juga menggambarkan bahwa pengeluaran untuk konsumsi ikan adalah yang terbesar untuk sumber protein hewani, sehingga dapat dikatakan ikan merupakan pilihan utama dalam konsumsi protein hewani bagi masyarakat Indonesia.

Rata-rata konsumsi protein Provinsi Lampung dari tahun 2014-2016 berada pada urutan ketujuh terbawah di Indonesia setelah Provinsi Papua, Maluku Utara, Nusa Tenggara Timur, Maluku, Papua Barat dan Kalimantan Utara. Rata-rata konsumsi protein Provinsi Lampung adalah terendah bila dibandingkan dengan provinsi lainnya yang ada di Pulau Sumatera, seperti disajikan pada Tabel 2 (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2017)

Tabel 2. Rata-rata konsumsi protein per kapita per hari di Pulau Sumatera, tahun 2014-2016

Provinsi	Protein (gram)		
	2014	2015	2016
Aceh	51,76	54,08	55,12
Sumatera Utara	54,98	54,66	54,93
Sumatera Barat	51,44	53,68	56,71
Riau	53,43	54,71	54,84
Jambi	48,14	51,31	51,89
Sumatera Selatan	53,43	55,35	54,67
Bengkulu	52,30	54,32	54,84
Lampung	46,97	50,35	51,15
Kepulauan Bangka			
Belitung	55,22	60,39	59,13
Kepulauan Riau	59,28	62,59	64,55

Sumber : Badan Pusat Statistik Indonesia, 2017

Tabel 2 menunjukkan bahwaselama tiga tahun berurut-turut, konsumsi protein terbesar di Pulau Sumatera adalah oleh masyarakat Kepulauan Riau, sedangkan yang terkecil di Sumatera adalah masyarakat Provinsi Lampung.

Tabel 2 juga menunjukkan bahwa jumlah konsumsi protein masyarakat Provinsi Lampung cenderung mengalami kenaikan selama tiga tahun berturut-turut.

Masyarakat Provinsi Lampung memiliki gaya hidup yang berkaitan dengan pembentukan kebiasaan makanan dan pola konsumsi. Dalam Suhardjo (1989) dinyatakan bahwa gaya hidup yang berkaitan dengan pembentukan kebiasaan makanan dan pola konsumsi adalah : (1) pendapatan, (2) pendidikan, (3) lingkungan hidup perkotaan atau perdesaan, (4) susunan keluarga, (5) pekerjaan, (6) suku bangsa, (7) kepercayaan dan agama, (8) pengetahuan

tentang kesehatan, (9) pengetahuan akan gizi, (10) produksi pangan, (11) sistem distribusi, dan (12) sosial politik. Untuk masyarakat Provinsi Lampung terjadi perbedaan konsumsi makanan yang mengandung protein oleh masyarakat desa dan kota. Perbedaan konsumsi tersebut disebabkan oleh jumlah pengeluaran masyarakat desa dan kota yang berbeda juga. Rata-rata pengeluaran untuk sumber protein hewani per kapita per bulan menurut kelompok makanan dan daerah tempat tinggal di Provinsi Lampung tahun 2016 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata pengeluaran untuk protein hewani per kapita per bulan menurut kelompok makanan dan daerah tempat tinggal di Provinsi Lampung, tahun 2016 (Rupiah)

Kelompok Makanan	Kota	Desa	Kota dan Desa
Ikan	35.335	26.677	28.953
Daging	16.599	15.336	15.581
Telur dan susu	33.515	23.468	26.109

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2017

Tabel 3 menunjukkan bahwa jumlah pengeluaran masyarakat kota untuk semua kelompok makanan yang mengandung protein hewani lebih besar dibandingkan dengan masyarakat desa. Pengeluaran untuk konsumsi ikan adalah yang paling besar diantara sumber protein hewani lainnya. Tingginya pengeluaran untuk konsumsi ikan juga disebabkan oleh meningkatnya produksi ikan di Provinsi Lampung. Tingkat produksi perikanan berdasarkan kabupaten/kota di Provinsi Lampung tahun 2015-2016 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Tingkat produksi perikanan berdasarkan kabupaten/kota di Provinsi Lampung, 2015-2016

Wilayah kabupaten/kota	Produksi perikanan (Ton)	
	2015	2016
Lampung Barat	173	353
Tanggamus	1.557	18.984
Lampung Selatan	38.703	24.291
Lampung Timur	42.088	41.383
Lampung Tengah	3.475	1.653
Lampung Utara	1.930	1.828
Way Kanan	578	231
Tulang Bawang	12.651	19.391
Pesawaran	8.141	14.207
Pringsewu	84	59
Mesuji	838	1.242
Tulang Bawang Barat	336	356
Pesisir Barat	12.005	11.940
Bandar Lampung	22.269	31.320
Metro	0	0
Provinsi Lampung	144.835	167.241

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2017

Tabel 4 menunjukkan bahwa cenderung terjadi peningkatan produksi perikanan di Provinsi Lampung dari tahun 2015 ke tahun 2016. Pada tahun 2016, Kota Bandar Lampung menjadi wilayah yang paling besar dalam peningkatan produksi perikanan setelah Kabupaten Lampung Timur. Tabel 4 juga menunjukkan bahwa di tahun 2016 terjadi peningkatan produksi perikanan Kota Bandar Lampung yang cukup tinggi, yaitu sebanyak 9.051 ton atau 40,6 % dari jumlah produksi sebelumnya.

Bandar Lampung merupakan pusat perekonomian yang didukung oleh berbagai fasilitas umum, yaitu keadaan pasar yang ramai, infrastruktur yang memadai, dukungan fasilitas transportasi yang lengkap dan lembaga penunjang ekonomi

yang lengkap. Sebagai ibu kota provinsi, Bandar Lampung memiliki jumlah penduduk yang cukup tinggi. Jumlah penduduk Bandar Lampung pada tahun 2015 adalah 979.287 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2017). Peningkatan jumlah penduduk yang terjadi setiap tahun akan berdampak pada peningkatan konsumsi masyarakat, termasuk konsumsi pada ikan. Jumlah konsumsi ikan masyarakat Kota Bandar Lampung tahun 2016 dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata konsumsi protein hewani per kapita per hari menurut kelompok makanan di Kota Bandar Lampung, tahun 2016

Kelompok makanan	Protein (gram)
Ikan	7,21
Daging	3,96
Telur dan Susu	4,64
Total	16,71

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2017

Tabel 5 menunjukkan bahwa konsumsi ikan masyarakat Kota Bandar Lampung merupakan yang paling banyak, yaitu 7,21 gram/kapita/hari, atau sebesar 43% dari total konsumsi makanan protein hewani. Meskipun tingkat konsumsi ikan masyarakat di Kota Bandar Lampung cukup tinggi dibandingkan dengan makanan protein hewani yang lainnya, namun konsumsi tersebut belum cukup untuk memenuhi standar konsumsi ikan yang telah ditetapkan oleh Organisasi Pangan dan Pertanian Dunia (FAO), yaitu 26 kilogram/kapita/tahun atau 71 gram/kapita/hari (Merdeka, 2007). Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi ikan masyarakat di Kota Bandar Lampung baru mencapai 10,15% dari konsumsi ikan yang ideal. Rendahnya konsumsi ikan masyarakat Kota Bandar Lampung tentu tidak sesuai dengan Instruksi

Presiden No.1 Tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (Germas) yang dimaksudkan dalam rangka perbaikan pola makan masyarakat untuk meningkatkan gizi masyarakat dengan mengkonsumsi ikan (Departemen Kesehatan, 2017).

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Berapa besar konsumsi protein ikan segar per kapita/hari di Bandar Lampung?
2. Bagaimana pola konsumsi ikan masyarakat di Kota Bandar Lampung?
3. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan di Kota Bandar Lampung?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Jumlah konsumsi protein ikan segar perkapita/hari di Bandar Lampung
2. Pola konsumsi ikan oleh masyarakat di Kota Bandar Lampung, dan
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikam di Kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan berguna bagi :

1. masyarakat, sebagai bahan pertimbangan dalam mengkonsumsi ikan,
2. pemerintah, sebagai bahan informasi untuk kebijakan yang harus dilakukan dalam meningkatkan konsumsi ikan, dan
3. peneliti lain, sebagai referensi untuk melakukan penelitian dengan tema yang sejenis.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Ikan

Ikan merupakan sumber bahan makanan hewani yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh. Disamping itu, nilai biologis ikan mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit, sehingga mudah dicerna. Hal yang paling penting dari ikan adalah harganya yang jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Selain itu, ikan juga dapat digunakan sebagai bahan obat-obatan, pakan ternak, dan lainnya. Kandungan kimia, ukuran ikan, dan nilai gizi yang terdapat pada ikan tergantung pada jenis, umur, tingkat kematangan, dan kondisi tempat hidupnya. Kelebihan produk perikanan dibanding dengan produk hewani lainnya adalah (Adawyah, 2006) :

1. Kandungan protein yang cukup tinggi, dimana sejumlah 20% tubuh ikan tersusun oleh asam-asam amino yang berpola mendekati pola kebutuhan asam amino dalam tubuh manusia.
2. Daging ikan mudah dicerna oleh tubuh karena mengandung sedikit tendon pengikat (tendon).
3. Daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh dengan kadar kolesterol sangat rendah yang dibutuhkan oleh tubuh manusia.

4. Daging ikan mengandung sejumlah mineral, seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, F, Ar, Cu dan Y, serta vitamin A dan D dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan manusia. Selain memiliki kelebihan, ikan juga memiliki beberapa kekurangan, adalah (Adawyah, 2006):

1. Kandungan air yang tinggi, yaitu sejumlah 80%, membuat pH tubuh ikan yang mendekati netral, dan daging ikan yang sangat mudah dicerna oleh enzim autolisis, yang menyebabkan daging sangat lunak, sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk.
2. Kandungan asam lemak tak jenuh mengakibatkan daging ikan mudah mengalami proses oksidasi, sehingga menyebabkan bau tengik

B. Teori Konsumsi

Konsumsi merupakan kegiatan menggunakan barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan hidup. Barang dan jasa yang digunakan dalam proses produksi tidak termasuk konsumsi, karena barang dan jasa tersebut tidak digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia, tetapi digunakan untuk memproduksi barang lain (James, 2001). Konsumsi secara umum diartikan sebagai penggunaan barang-barang dan jasa yang secara langsung akan memenuhi kebutuhan manusia (Todaro, 2002).

Pemenuhan kebutuhan manusia yang dilakukan oleh konsumen menggambarkan bagaimana tingkah laku konsumen dalam mengonsumsi barang dan jasa. Teori Perilaku Konsumen atau sering disebut Teori Konsumen atau Teori Konsumsi menggunakan beberapa pendekatan untuk menjelaskan tingkah laku konsumen, yaitu (Haryono dkk, 2011) : (1) Teori

Utility (kegunaan),(2) Teori Preferensi, dan(3) Teori Kurva Indiferen (*Indifference Curve*).Terdapat asumsi yang digunakan untuk menjelaskan tingkah laku konsumen, yaitu :

- (1) konsumen akan selalu bertujuan untuk memaksimumkan kepuasannya,
- (2) konsumen selalu bertindak rasional, dengan dibatasi oleh tingkat harga dan sumberdaya yang dimiliki, dan
- (3) konsumen dianggap memiliki pengetahuan yang sempurna tentang beberapa hal, yaitu :
 - a. beberapa jenis barang dan jasa yang tersedia di pasar.
 - b. tingkat harga barang dan jasa yang berlaku di pasar.
 - c. kapasitas teknis dari setiap barang dan jasa tersebut.
 - d. tingkat pendapatan yang akan diperoleh pada periode waktu tertentu.

1. Teori Utility (Teori Kegunaan)

Kebutuhan konsumen yang terpenuhi akan menimbulkan kepuasan,sehingga para ekonom menyatakan bahwa konsumsi barang dan jasmenghasilkan kepuasan yang sering disebut sebagai guna atau utility. Konsepkegunaan pertama kali diungkapkan oleh seorang filosofi Inggris bernamaJeremy Bentham pada tahun 1823 (Haryono, dkk., 2011).Menurut Jeremy, memaksimumkankegunaan adalah sesuatu yang sesuai dengan prinsip psikologi, yaitutorang akan menghindari kesedihan dan mencari kesenangan. Terdapatnilai kegunaan total dan kegunaan marjinal dalam Teori Kegunaan. Nilaikegunaan total adalah jumlah seluruh kepuasan yang diperoleh konsumendari mengonsumsi sejumlah barang tertentu, sedangkan nilai

kegunaanmarginal adalah penambahan atau pengurangan kegunaan akibatpenambahan suatu unit barang yang dikonsumsi.

2. Teori Preferensi

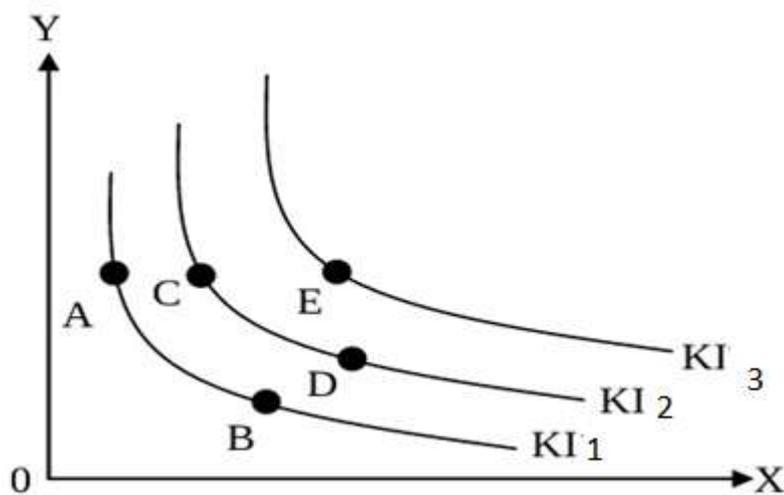
Teori preferensi menggambarkan perbandingan berbagai tingkatkonsumsi, serta mengurutkan berbagai alternatif tingkat konsumsi dariurutan teratas sampai dengan terbawah. Beberapa ketentuan dalam TeoriPreferensi adalah (Haryono, dkk., 2011):

- a. Fungsi preferensi menetapkan *rank order* (derajat penting) untuksetiap tingkat konsumsi yang mungkin tercapai.
- b. Untuk setiap konsumsi A dan B, ada beberapa kemungkinanhubungan, yaitu :
 - (1) Barang A lebih disukai daripada barang B, dalam bentuk notasisiditulis sebagai $A \succ B$.
 - (2) Barang B lebih disukai daripada barang A, dalam bentuk notasisiditulis sebagai $B \succ A$.
 - (3) Barang A dan B sama-sama disukai, ditulis dalam bentuk notasisabagai $A \sim B$. Konsumen indifereen antara kedua alternatif tingkatkonsumsi tersebut (tidak menunjukkan suatu preferensi).
- c. Tingkat konsumsi yang lebih besar memiliki tingkat preferensi yanglebih besar bila dibandingkan dengan tingkat konsumsi yang lebihkecil. .Suatu tingkat konsumsi akan lebih besar bila dibandingkandengan tingkat konsumsi lain apabila mencakup satu atau lebih unityang lebih banyak.

3. Teori Kurva Indiferen (*Indifference Curve*)

Kurva Indiferen (KI) adalah kurva yang menghubungkan titik-titik kombinasi antara dua barang yang bersifat substitusi yang memberikan kepuasan yang sama. Kurva indiferen dapat memperlihatkan kombinasi jumlah barang X dan Y dengan tingkat kepuasan yang sama bagi konsumen yang bersangkutan.

Secara grafis, KI digambarkan seperti Gambar 1.



Gambar 1. Kurva Indiferen

Gambar 1 menunjukkan bahwa semua titik pada KI menunjukkan titik kombinasi jumlah barang X dan Y dengan tingkat kepuasan yang sama bagi konsumen. KI₃ lebih tinggi daripada KI₁ dan KI₂. Titik A dan B terletak pada KI₁, berarti kombinasi barang X dan Y untuk kedua titik tersebut mempunyai tingkat kepuasan yang sama (begitu juga dengan titik C dan D pada KI₂). Titik C dan D mempunyai tingkat kepuasan yang lebih besar daripada titik A dan B. Titik E mempunyai tingkat kepuasan tertinggi bagi konsumen jika dibandingkan dengan titik A, B, C, dan D (Putong,

2007). KI tidak bergantung pada harga barang dan penghasilan konsumen, melainkan hanya ditentukan oleh selera (preferensi) konsumen. KI seorang konsumen dengan KI konsumen yang lain terhadap barang yang sama akan berbeda, karena selera konsumen yang satu dengan yang lain tidak sama (Haryono, dkk, 2011).

C. Pola Konsumsi Pangan

Sediaoetomo (1996) menyatakan bahwa pola konsumsi pangan merupakan banyaknya atau jumlah bahan pangan, secara tunggal maupun beragam, yang dikonsumsi seseorang atau sekelompok orang yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis, dan sosiologis. Pola konsumsi pangan yang dinilai secara kualitatif secara garis besar meliputi jenis, jumlah, dan frekuensi yang dimakan. Pangan dalam aspek kebutuhan hidup seseorang menjadi penting dalam mempertahankan hidup, dan pangan menjadi kebutuhan pokok yang wajib untuk dipenuhi. Berbeda dengan kebutuhan hidup lainnya, kebutuhan pangan harus terpenuhi secara cukup, yaitu terpenuhi sesuai kebutuhan dan anjuran, sebab apabila tidak sesuai, baik kelebihan ataupun kekurangan, akan menimbulkan masalah gizi.

Harper, dkk. (1985) mengemukakan bahwa pola pangan adalah cara seseorang untuk memilih dan memakan makanan sebagai reaksi dari pengaruh fisiologis, psikologis, sosial dan budaya. Pola pangan disebut juga sebagai pola makan atau kebiasaan makan. Jenis-jenis pangan yang dikonsumsi oleh penduduk pada suatu daerah biasanya tidak jauh dari jenis-jenis pangan yang dapat diproduksi atau ditanam di daerah tersebut. Pangan yang

dikonsumsi secara teratur oleh suatu kelompok penduduk dalam jumlah yang cukup banyak untuk menyediakan bagian terbesar dari konsumsi energi total yang dihasilkan oleh makanan disebut sebagai pangan pokok. Pola konsumsi pangan adalah susunan beragam pangan dan hasil olahannya yang dimakandengan berpola dan bersiklus oleh orang dan dicerminkan dalam jumlah, jenis, dan sumber bahan makanan.

D. Perilaku Konsumen

Perilaku konsumen adalah semua kegiatan, tindakan, serta proses psikologis yang mendorong tindakan tersebut pada saat sebelum membeli, ketika membeli, menggunakan, menghabiskan produk dan jasa, setelah mengonsumsi dan mengevaluasi (Sumarwan, 2011). Menurut Mowen dan Minor (2002), perilaku konsumen didefinisikan sebagai studi tentang unit pembelian (*buying units*) dan proses pertukaran yang melibatkan perolehan, konsumsi, dan pembuangan barang dan jasa, pengalaman, serta ide-ide, sedangkan Setiadi (2003) menyatakan bahwa perilaku konsumen adalah dinamis. Hal tersebut berarti bahwa perilaku seorang konsumen, grup konsumen, ataupun masyarakat luas, selalu berubah dan bergerak sepanjang waktu.

Perilaku konsumen dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu perbedaan individu dan faktor lingkungan. Perbedaan individu terdiri dari kebutuhan dan motivasi, kepribadian, konsep diri, pengolahan informasi dan persepsi, proses belajar, pengetahuan, sikap, dan agama. Faktor lingkungan terdiri dari

budaya, demografi dan sosial ekonomi, keluarga dan rumahtangga, kelompok acuan, situasi konsumen, dan teknologi (Sumarwan, 2011).

E. Regresi

Regresi linier berganda digunakan untuk mendapatkan model terbaik.

Oleh karena itu harus terbebas dari masalah regresi, sehingga diperlukan uji normalitas, multikolinieritas, dan uji heteroskedastisitas.

1. Uji Normalitas

Model regresi berganda harus mengasumsikan populasi gangguan μ terdistribusi normal. Model regresi yang baik adalah distribusi normal atau mendekati normal (Ghozali, 2009). Cara mendeteksi normalitas adalah dengan melihat grafik sebaran peluang normal (*normal probability*). Grafik sebaran peluang normal dapat dilihat melalui penyebaran data atau titik pada sumbu diagonal. Uji normalitas lebih baik menggunakan *scatterplot* grafik sebaran normal karena lebih jelas. Dasar pengambilan keputusan grafik normal probability plot adalah (Santoso, 2000) :

- a. Jika data menyebar di sekitar garis diagonal dan mengikuti arah garis diagonal, maka model regresi memenuhi asumsi normalitas, dan
- b. Jika data menyebar jauh dari garis diagonal atau tidak mengikuti arah garis diagonal, maka model regresi tidak memenuhi asumsi normalitas.

2. Uji Multikolinieritas

Uji multikolinieritas digunakan untuk mengetahui korelasi antar-variabel bebas. Analisis regresi adalah prediksi atau peramalan, sehingga multikolinieritas bukanlah masalah serius, karena semakin tinggi nilai R^2 , maka semakin tinggi atau baik prediksinya. Jika tujuan analisis regresi adalah prediksi estimasi terhadap parameter, maka multikolinieritas menjadi masalah serius, karena akan menghasilkan *standard error* yang besar, sehingga estimasi parameter tidak akurat (Ghozali, 2009). Suatu model regresi dikatakan bebas dari multikolinieritas, jika memiliki nilai VIF (*Variance Inflation Factor*) antara angka 1 sampai dengan < 10 dan memiliki nilai toleransi mendekati 1.

3. Uji Heteroskedastisitas

Uji heteroskedastis bertujuan untuk menguji ketidaksamaan varian dan residual dari suatu pengamatan ke pengamatan lain. Jika varian residual dari suatu pengamatan ke pengamatan lain sama, maka terjadi homoskedastis. Ada tidaknya heteroskedastisitas dapat diketahui dengan menggunakan uji *White* dari model persamaan regresi. Uji *White* dilakukan dengan cara menggunakan *software views* dan melihat nilai probabilitasnya. Nilai *probability chi square* yang lebih besar dari 5% (0,05) mengindikasikan bahwa tidak terdapat gejala heteroskedastis (Santoso, 2000).

F. Tinjauan Penelitian Terdahulu

Tinjauan penelitian terdahulu digunakan sebagai referensi untuk menyusun penelitian ini. Penelitian terdahulu juga digunakan sebagai pembanding

penelitian ini. Semua penelitian terdahulu yang ditinjau menggunakan teori perilaku konsumen. Berdasarkan uraian tentang kajian penelitian terdahulu dapat dinyatakan bahwa penelitian ini memiliki persamaan dengan penelitian terdahulu, yaitu penelitian ini juga menganalisis pola konsumsi yang dilakukan oleh rumahtangga. Penelitian sebelumnya meneliti tentang pola konsumsi daging, yaitu daging sapi dan daging secara umum, namun penelitian ini menganalisis tentang pola konsumsi ikan secara umum. Ikan yang termasuk dalam penelitian ini adalah ikan laut dan ikan tawar, baik yang ditangkap maupun yang dibudidayakan. Beberapa penelitian terdahulu disajikan dalam bagian ini sebagai referensi dan pembanding bagi peneliti. Kajian tersebut disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Penelitian terdahulu

No	Peneliti (Tahun)	Judul	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	Badoa, dkk (2016)	Pengaruh Pendapatan Terhadap Konsumsi Daging dan Telur di Kecamatan Siau Barat Kabupaten Kepulauan Tagulandang Biara	Analisis regresi sederhana	(1) Hasil penelitian yang diperoleh adalah daging yang dikonsumsi responden adalah daging ayam dan daging babi, sedangkan telur yang dikonsumsi responden adalah telur ayam ras. (2) Pendapatan berpengaruh nyata terhadap konsumsi daging ayam, daging babi, dan telur dengan nilai thitung masing-masing adalah 4,201; 2,757; dan 1,346.
2	Parulian, dkk (2014)	Pola Konsumsi Daging Sapi oleh Rumahtangga di Bandar Lampung	Metode deskriptif kualitatif dan kuantitatif	(1) Rata-rata konsumsi daging sapi oleh rumahtangga di Kota Bandar Lampung pada periode Juli-September adalah 0,5-3 kg per 3 bulan, jenis potongan daging sapi yang paling banyak dikonsumsi adalah paha depan daging dengan jumlah 43,61 kg/ 3 bulan, frekuensi konsumsi daging sapi adalah 1-3 kali per 3 bulan. (2) Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi oleh rumahtangga di Kota Bandar Lampung adalah ayam ras, ayam kampung, pendidikan, harga, pendapatan, dan tempat pembelian. Elastisitas silang daging sapi terhadap daging ayamras dan ayan kampung bersifat subsitusi. Elastisitas pendapatan daging sapi bernilai positif , yaitu 0,993 untuk pasar tradisional dan 1,352 pada supermarket,

				oleh karena itu daging sapi bersifat barang normal.
3	Firmansyah dan Farhan (2014)	Analisis Pola Konsumsi Daging Sapi pada Masyarakat Pesisir di Kabupaten TanjungJabung Timur	Analisis jalur	<p>(1) Konsumsi daging masyarakat pesisir di Kabupaten Tanjung Jabung Timur adalah daging ayam dan daging sapi. Selain itu, masyarakat Kabupaten Jabung Timur juga mengonsumsi ikan laut, ikan teri, udang basah, ikan air tawar dan ikan asin.</p> <p>(2) Konsumsi daging sapi masyarakat pesisir rata-rata adalah 8,03 gr/kapita/hari. Jumlah konsumsi terbanyak adalah ikan laut sebesar 36,66 gr/kapita/hari, kemudian konsumsi ikan air tawar yaitu 24,51 gr/kapita/hari, konsumsi udang yaitu 14,51gr/kapita/hari, konsumsi ikan teri yaitu 6,81 gr/kapita/hari dan konsumsi ikan asin yaitu 5,40 gr/kapita/hari. Kebiasaan, selera, pendapatan perkapita dan ketersediaan daging sapi secara simultan nyata berpengaruh terhadap konsumsi daging sapi, namun secara parsial hanya pendapatan per kapita yang nyata berpengaruh.</p>
4	Herlinae dan Yemima (2014)	Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler pada Rumah tangga di Perumahan Bereng Kalingu I di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya	Regresi linier berganda	<p>(1) Dari 50 responden di Perumahan BerengKalingu I Kelurahan Kereng Bangkirai, sebanyak 31 responden mengonsumsi daging ayam broiler terendah, yaitu antara 1 s/d 5 kg perbulan, sedangkan 19 responden mengonsumsi daging ayam broiler lebihdari 5 kg per bulan.</p>

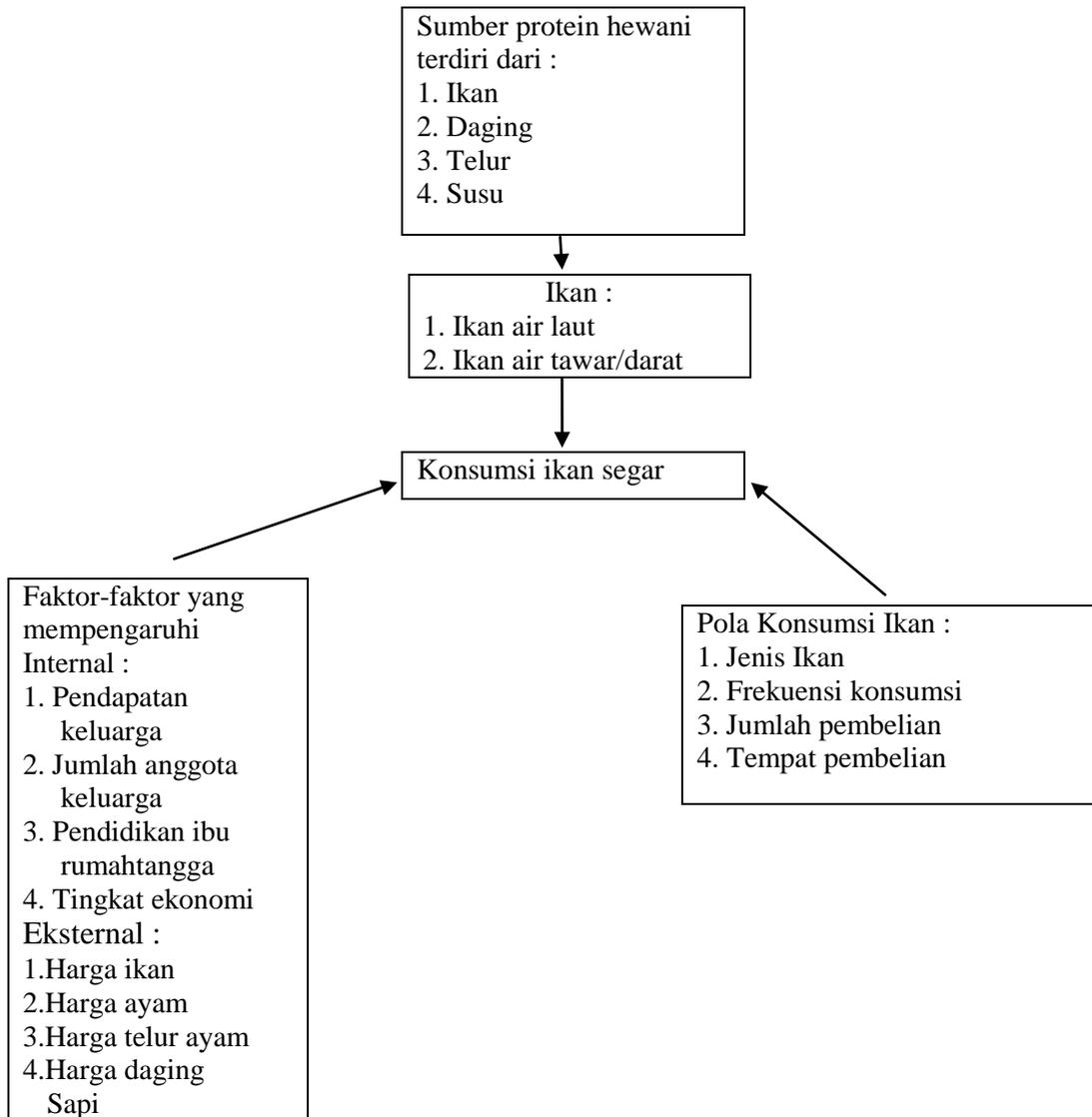
				(2) Variabel pendidikan, pendapatan dan jumlah anggotakeluarga tidak mempengaruhi jumlah konsumsi daging ayam broiler di Perumahan Bereng Kalingu I di Kelurahan Kereng Bangkirai KotaPalangka Raya.
5	Tadete, dkk (2016)	Pengaruh Pendapatan Masyarakat terhadap Konsumsi Daging Sapi di Desa Kotabunan Kecamatan Kotabunan Kabupaten Bolang Mangondow Timur	Analisis regresi sederhana	(1) Konsumsi daging sapi di Desa Kotabunan Kecamatan Kotabunan Kabupaten Bolang Mangondow Timur adalah 4,43kg/kapita/tahun dan pendapatan berpengaruh nyata terhadap konsumsi daging sapi masyarakat.
6	Burhanuddin, dkk (2002)	Analisis Preferensi dan Pola Konsumsi Daging Kerbau pada Konsumen Rumahtangga di Kabupaten Pandeglang	Uji statistik korelasi rank spearman	(1) Tingkat kesukaan masyarakat terhadap daging kerbau di Kabupaten Pandeglang dalam mengonsumsi daging kerbau sangat dipengaruhi oleh adat istiadat, tingkat pendidikan, umur, penentu konsumsi rumahtangga, dan jumlah anggota keluarga. (2) Jumlah permintaan daging kerbau di Kabupaten Pandeglang dipengaruhi oleh tingkat pendapatan rumahtangga, dan tidak dipengaruhi oleh harga daging kerbau, harga daging ayam maupun jumlah anggota keluarga.
7	Pramono (2001)	Perilaku Konsumen dalam Memilih Daging Sapi di Perumahan Bumi Indra Prasta Bogor	Analisis regresi linier berganda	(1) Konsumen menyukai daging sapi segar bagian has dalam dan lokasi pembelian dipasar tradisional. (2) Faktor pendidikan dan pekerjaan tidak nyata berpengaruh dalam keputusan pilihan bentuk

				daging, bagian daging, dan cara memilih lokasi pembelian, namun ada hubungan yang signifikan antara faktor pendidikan dengan cara memilih daging.
8	Sayuti dan Effendi (2004)	Pola Konsumsi Pangan Sumber Protein Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Andalas	Analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif	(1) Konsumsi lauk hewani yang paling sering dikonsumsi mahasiswa yang pertama adalah ikan segar, kedua adalah telur ayam, dan ketiga adalah ikan kering. Jumlah yang dimakan untuk satu kali makan adalah satu potong. (2) Nilai gizi, harga, suka, dan kemudahan dalam penyajian adalah faktor yang mempengaruhi konsumsi protein hewani mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

G. Kerangka Pemikiran

Ikan merupakan sumber bahan pangan hewani, mengandung unsur gizi yang cukup tinggi berupa protein dan energi. Ikan juga dapat digunakan sebagai bahan obat-obatan, pakan ternak, dan lainnya. Kandungan kimia, ukuran ikan, dan nilai gizi yang terdapat pada ikan tergantung pada jenis, umur, tingkat kematangan, dan kondisi tempat hidupnya. Tingginya kandungan gizi yang terdapat pada ikan menjadi alasan bagi masyarakat untuk mengonsumsi ikan.

Penelitian ini menganalisis konsumsi rumah tangga terhadap ikan, mulai dari jenis, jumlah, frekuensi, dan tempat pembelian. Selain pola konsumsi, penelitian ini juga menganalisis konsumsi ikan segar yang dipengaruhi oleh berbagai faktor, yang terdiri dari faktor internal dan eksternal. Faktor eksternal adalah harga ikan dan harga barang lain yang merupakan barang substitusi atau komplementer dari barang tersebut. Faktor eksternal ini merupakan atribut-atribut yang akan dianalisis untuk mengetahui preferensi dan tanggapan konsumen terhadap ikan yang dikonsumsi. Faktor internal terdiri dari tingkat pendapatan, jumlah anggota keluarga, tingkat pendidikan ibu rumah tangga, dan tingkat ekonomi. Faktor ini diduga mempengaruhi keputusan mengonsumsi dari lini internal di dalam rumah tangga. Besar kecilnya pembelian akan dipengaruhi oleh daya beli konsumen. Kemampuan membeli merupakan indikator tingkat sosial ekonomi seseorang yang diukur dari besarnya pengeluaran yang erat hubungannya dengan pendapatan. Kerangka pemikiran yang diuraikan disusun melalui paradigma penelitian seperti Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka pemikiran “Pola konsumsi ikan segar oleh konsumen rumahtangga di Kota Bandar Lampung”, tahun 2019

III. METODE PENELITIAN

A. Konsep Dasar dan Definisi Operasional

Konsumen rumahtangga adalah responden yang mengonsumsi ikan segar yang tinggal di daerah lokasi penelitian. Responden diwakili oleh ibu rumahtangga sebagai pengambil keputusan untuk membeli ikan segar guna memenuhi kebutuhan dirinya sendiri dan anggota keluarga. Responden dalam penelitian ini adalah ibu rumahtangga yang berperan dalam mengatur konsumsi di dalam keluarga.

Konsumsi ikan adalah sejumlah ikan segar atau olahannya yang diperoleh dari membeli di suatu tempat, diberi oleh seseorang atau lembaga, atau memperolehnya dari budidaya ikan milik sendiri, untuk memenuhi kebutuhan pangan. Konsumsi ikan yang dihitung merupakan sejumlah ikan segar yang dikonsumsi oleh responden pada lokasi penelitian.

Perilaku pemenuhan kebutuhan protein hewani berkaitan dengan tingkat kepentingan ibu rumahtangga terhadap atribut yang ada pada bahan makanan sumber protein hewani. Ada lima kategori tingkat kepentingan yang digunakan, yaitu sangat tidak penting, tidak penting, cukup penting, penting, dan sangat penting.

Atribut pada bahan makanan sumber protein hewani merupakan kategori yang menjadi alasan responden mengonsumsi bahan makanan tersebut.

Atribut yang diteliti adalah harga makanan, sumber protein, kesegarannya, dan kemudahan memperolehnya.

Harga makanan sumber protein adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk 100 gram protein yang terkandung dalam setiap persentase protein pada makanan sumber protein. Perhitungan harga makanan sumber protein menggunakan harga pembelian selama sebulan terakhir, dan dihitung dalam satuan Rupiah/100 gram protein (Rp/100 gram protein).

Kesegaran adalah kondisi ukuran makanan sumber protein dalam keadaan baik atau tidak. Kesegaran menunjukkan kualitas dari makanan sumber protein.

Kemudahan memperoleh adalah ukuran jarak yang ditempuh, sarana dan prasarana yang dapat mendukung dalam proses pembelian makanan sumber protein.

Pola konsumsi ikan adalah cara ibu rumah tangga memilih ikan untuk keluarga dan memakannya. Pola konsumsi ikan yang diteliti adalah kebiasaan dalam memilih jenis ikan segar beserta alasannya, jumlah ikan, dan frekuensi konsumsi ikan. Pola konsumsi ikan digambarkan berdasarkan jenis ikan, frekuensi konsumsi, jumlah pembelian, dan tempat pembelian.

Jenis ikan adalah penggolongan ikan yang dikonsumsi berdasarkan lingkungan hidupnya, yaitu jenis ikan air laut dan ikan air tawar.

Jumlah konsumsi ikan adalah berat ikan yang dibeli dan diukur dalam satuan gram protein.

Frekuensi membeli adalah intensitas membeli ikan oleh ibu rumah tangga (responden) selama satu bulan terakhir, diukur dengan kali frekuensi membeli/bulan.

Harga ikan (X1) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase protein yang terkandung pada ikan. Ikan dalam penelitian ini meliputi ikan air laut dan ikan air tawar. Perhitungan harga ikan menggunakan harga pembelian selama sebulan terakhir, dan dihitung dalam satuan Rupiah/100 gram protein.

Harga daging ayam ras (X2) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase protein yang terkandung pada ayam ras. Perhitungan harga daging ayam ras menggunakan harga pembelian selama sebulan terakhir, dan dihitung dalam satuan Rupiah/100 gram protein.

Harga telur ayam (X3) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase protein yang terkandung pada telur ayam. Perhitungan harga telur ayam menggunakan harga pembelian selama sebulan terakhir, dan dihitung dalam satuan Rupiah/gram protein.

Harga daging sapi (X4) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase protein yang terkandung pada daging sapi. Perhitungan harga daging sapi menggunakan harga pembelian selama sebulan terakhir, dan dihitung dalam satuan Rupiah/100 gram protein.

Pendapatan keluarga (X5) adalah penghasilan rata-rata per bulan yang didapatkan oleh suatu rumahtangga (responden), dan dihitung dalam satuan Rupiah/bulan (Rp/bulan).

Jumlah anggota keluarga (X6) adalah banyaknya anggota dalam rumahtangga yang gemar mengonsumsi ikan yang tinggal satu atap dalam kurun waktu satu bulan terakhir. Jumlah anggota keluarga diukur dalam satuan jiwa.

Pendidikan ibu rumahtangga (X7) adalah lama sekolah yang ditempuh oleh ibu rumahtangga dan diukur sampai jenjang sekolah yang terakhir, dan dihitung dalam satuan tahun.

Tingkat ekonomi (D) adalah klasifikasi responden berdasarkan tingkat ekonomi. Tingkat ekonomi dibagi tiga, yaitu tingkat ekonomi atas, tingkat ekonomi menengah, dan tingkat ekonomi bawah. Tingkat ekonomi dibagi menjadi dua *dummy* yaitu :

1. D = 1 tingkat ekonomi bawah, D = 0 tingkat ekonomi lainnya
2. D = 1 tingkat ekonomi menengah, D = 0 tingkat ekonomi lainnya

B. Lokasi, Waktu, dan Responden Penelitian

Lokasi penelitian dipilih secara *sampling* bertahap, yaitu lokasi kabupaten/kota, kecamatan, kelurahan dan menentukan jumlah sampel penelitian. Lokasi penelitian adalah di Kota Bandar Lampung. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa Kota Bandar Lampung adalah ibu kota provinsi dan merupakan pusat kegiatan bisnis dan aktivitas ekonomi di Lampung, serta memiliki jumlah penduduk cukup besar,

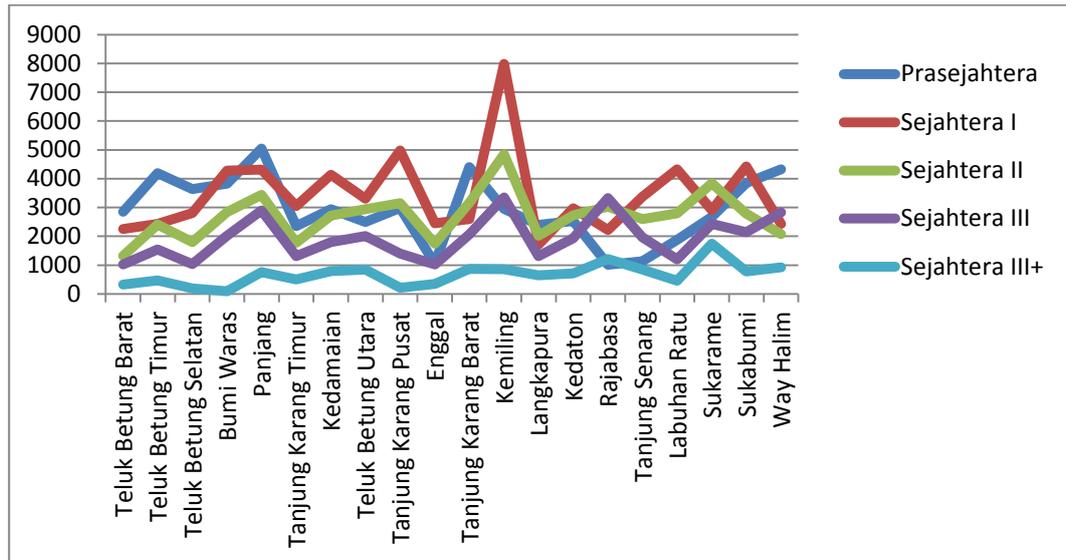
yaitu sebanyak 979.287 jiwa (Badan Pusat Statistik Lampung, 2017). Selain itu, keadaan ekonomi dan gaya hidup masyarakat di Kota Bandar Lampung lebih beragam dibandingkan kabupaten atau kota lainnya. Oleh karena itu, Kota Bandar Lampung merupakan konsumen potensial untuk konsumsi ikan. Lokasi penelitian selanjutnya dibagi menjadi tiga wilayah berdasarkan kelas ekonomi, yaitu kelas bawah, menengah, dan atas.

Rumah tangga kelas bawah diwakili oleh kecamatan yang memiliki jumlah rumah tangga terbanyak yang berada pada kelompok prasejahtera.

Rumah tangga kelas menengah diwakili oleh kecamatan yang memiliki jumlah rumah tangga terbanyak yang berada pada kelompok sejahtera II.

Rumah tangga kelas atas diwakili oleh kecamatan yang memiliki jumlah rumah tangga terbanyak yang berada pada kelompok sejahtera III+.

Banyaknya keluarga sejahtera per kecamatan menurut tahapannya di Kota Bandar Lampung dapat dilihat pada Gambar 3. Pada Gambar 3 disajikan data hubungan antara 20 kecamatan di Kota Bandar Lampung dengan jumlah rumah tangga.



Gambar 3. Sebaran penduduk berdasarkan tahapan keajahteraan per kecamatan di Kota Bandar Lampung, tahun 2014

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2015

Berdasarkan Gambar 3 dapat diketahui bahwa Kecamatan Panjang memiliki jumlah rumah tangga terbanyak pada kelompok keluarga prasejahtera, sehingga mewakili rumah tangga kelas bawah. Kecamatan Kemiling memiliki jumlah rumah tangga terbanyak pada kelompok keluarga sejahtera II, sehingga mewakili rumah tangga kelas menengah. Kecamatan Sukarame memiliki jumlah rumah tangga terbanyak pada kelompok keluarga sejahtera III+, sehingga mewakili rumah tangga kelas atas.

Lokasi kelurahan dipilih berdasarkan pertimbangan jumlah rumah tangga terbanyak pada kecamatan yang terpilih. Kecamatan Panjang (mewakili rumah tangga kelas bawah) memiliki 8 kelurahan dengan Kelurahan Panjang Utara yang memiliki jumlah rumah tangga terbanyak. Kecamatan Kemiling (mewakili rumah tangga kelas menengah) memiliki 9 kelurahan

dengan Kelurahan Beringin Raya memiliki jumlah rumah tangga terbanyak. Kecamatan Sukarame (mewakili rumahtangga kelas atas) memiliki 6 kelurahan dengan Kelurahan Sukarame memiliki jumlah rumah tangga terbanyak. Berdasarkan sampel kelurahan yang terpilih, maka populasi pada penelitian ini adalah Kelurahan Panjang Utara, Kelurahan Beringin Raya, dan Kelurahan Sukarame. Sebaran jumlah populasi secara rinci dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Sebaran jumlah populasi penelitian konsumsi ikan segar di Bandar Lampung, tahun 2019

No	Kelurahan	Populasi (orang)
1	Sukarame	3.885
2	Beringin Raya	3.654
3	Panjang Utara	3.025
Total		10.564

Sumber : Kecamatan Panjang, Kecamatan Kemiling, dan Kecamatan Sukarame, tahun 2015

Berdasarkan Tabel 7 diketahui bahwa jumlah populasi 3 kelurahan terpilih dalam penelitian ini adalah 10.564 rumah tangga. Penentuan jumlah sampel didasarkan pada rumus Isaac dan Michael (1995) dalam Sugiarto, dkk. (2001), yaitu :

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

Keterangan :

n = jumlah sampel

N = jumlah populasi

S² = variasi sampel (5%)

Z = tingkat kepercayaan (90% = 1,645)

d = derajat penyimpangan (5%)

Jumlah sampel yang diperoleh dari persamaan (1) adalah :

$$n = \frac{10.564 (1.645^2)(0,05)}{10.564(0,05^2)+(1.645^2)(0,05)}$$

$$n = 53,85$$

$$n = 54$$

Rincian jumlah sampel untuk masing-masing wilayah (n_1) dihitung secara proposional dengan rumus (Nasir, 1988) :

$$n_i = \frac{N_i}{N} n \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan :

- n_i = jumlah sampel menurut stratum
- n = jumlah sampel seluruhnya
- N_i = jumlah populasi menurut stratum
- N = jumlah populasi seluruhnya

Berdasarkan persamaan (2), maka jumlah sampel per kelurahan terdiri dari :

$$\text{Kelurahan Sukarame} : (3.885/10.564) \times 54 = 20 \text{ rumah tangga}$$

$$\text{Kelurahan Beringin Raya} : (3.654/10.564) \times 54 = 19 \text{ rumah tangga}$$

$$\text{Kelurahan Panjang Utara} : (3.025/10.564) \times 54 = 15 \text{ rumah tangga}$$

Responden pada penelitian ini ditentukan dengan sengaja berdasarkan rekomendasi aparat di lokasi penelitian, seperti Lurah dan Ketua RT.

Responden dipilih dengan menentukan 2 sampai 5 rumah tangga di setiap RT pada masing-masing kelurahan. Pengambilan data penelitian ini dilakukan pada bulan Maret 2019.

C. Jenis Data dan Metode Pengambilan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari proses wawancara kepada sampel yang menjadi responden. Alat bantu yang digunakan untuk mendapatkan data primer adalah kuesioner. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari beberapa sumber yang terkait dengan penelitian. Data sekunder yang digunakan adalah data kependudukan, data konsumsi protein hewani, dan data produksi ikan dari Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, Bandar Lampung dan Dinas Pertanian, serta sumber-sumber lain yang berhubungan dengan tujuan penelitian.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik wawancara, observasi, dan pencatatan. Teknik wawancara adalah pengumpulan data dengan cara melakukan interaksi dan komunikasi dengan responden dan menggunakan alat bantu berupa kuesioner. Observasi adalah pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung objek yang diteliti. Pencatatan adalah pengumpulan data dengan cara mencatat data yang sudah ada di instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian.

D. Metode Analisis Data

Metode analisis data digunakan untuk menjawab tujuan pada penelitian ini. Metode analisis kuantitatif digunakan untuk menentukan jumlah konsumsi ikan segar per kapita per hari oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Metode analisis deskriptif digunakan untuk menganalisis pola konsumsi

ikan segar dan analisis regresi linear berganda untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan segar di Kota Bandar Lampung.

1. Jumlah Konsumsi Ikan Segar

Jumlah konsumsi ikan segar ditentukan dengan analisis kuantitatif, yaitu menghitung konsumsi seluruh jenis ikan yang dikonsumsi oleh rumah tangga selama satu bulan. Perhitungan dilanjutkan dengan menentukan rata-rata konsumsi ikan segar per kapita per hari.

2. Analisis Pola Konsumsi Ikan

Analisis pola konsumsi ikan dilakukan secara deskriptif dengan cara mendeskripsikan pola konsumsi rumah tangga, yang meliputi jenis ikan yang dibeli oleh rumah tangga, baik yang berasal dari jenis ikan air laut, maupun yang berasal dari jenis ikan air tawar, jumlah ikan yang dibeli, frekuensi pembelian (konsumsi), dan tempat pembelian ikan.

3. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Ikan

Jumlah konsumsi suatu komoditi menggambarkan jumlah permintaan terhadap komoditi tersebut. Menurut Nopirin (1994), faktor yang berpengaruh terhadap permintaan adalah harga komoditi itu sendiri, pendapatan, selera, perkiraan (ekspektasi), jumlah konsumen, dan harga barang lain. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan pada penelitian ini menggunakan regresi linier berganda, dan secara matematis dirumuskan dengan persamaan :

$$Y = b_0 + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + b_5X_5 + b_6X_6 + b_7X_7 + b_8D_1 + b_9D_2 + e \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan :

Y = konsumsi ikan (gram protein)

b0 = intersep

b1- b9 = koefisien regresi

X1 = harga ikan segar (Rp/gram protein)

X2 = harga daging ayam ras (Rp/gram protein)

X3 = harga telur ayam (Rp/ gram protein)

X4 = harga daging sapi (Rp/ gram protein)

X5 = pendapatan keluarga(Rp/bulan)

X6 = jumlah anggota keluarga (orang)

X7 = pendidikan ibu rumah tangga (tahun)

D1 = $D_1=1$ tingkat ekonomi bawah, $D_1=0$ tingkat ekonomi lainnya

D2 = $D_2=1$ tingkat ekonomi menengah, $D_2=0$ tingkat ekonomi lainnya

e = kesalahan acak

Model yang digunakan dalam persamaan linier berganda ini

adalah *Ordinary Least Square* (OLS). Program (*software*) yang digunakan

untuk mencari model terbaik dari persamaan linier berganda pada

penelitian ini adalah SPSS (*statistical product and service solution*). Model

yang terbaik dipilih dari koefisien determinasi yang telah disesuaikan

(*adjusted R²*), pengujian variabel bebas secara simultan (Fhitung),

dan pengujian variabel bebas secara parsial (thitung), serta kesesuaian

tanda dan besar parameter regresi (Ghozali, 2009). Selain itu, model yang

digunakan yang tepat adalah model yang sudah diuji masalah regresinya,

yaitu uji Multikolinieritas dan Heteroskedastis.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Gambaran Umum Kota Bandar Lampung

Kota Bandar Lampung merupakan Ibu Kota Propinsi Lampung.

Oleh karena itu, selain merupakan pusat kegiatan pemerintahan, sosial, politik, pendidikan dan kebudayaan,

kota ini juga merupakan pusat kegiatan perekonomian daerah Lampung. Kota

Bandar Lampung terletak di wilayah yang strategis karena merupakan daerah transit kegiatan perekonomian antara Pulau Sumatera dan Pulau Jawa,

sehingga menguntungkan bagi pertumbuhan dan pengembangan Kota Bandar Lampung sebagai pusat perdagangan, industri dan pariwisata (BPS, 2018).

Secara geografis Kota Bandar Lampung terletak pada koordinat $5^{\circ}20'$ - $5^{\circ}30'$

Lintang Selatan dan $105^{\circ}28'$ - $105^{\circ}37'$ Bujur Timur, dengan batas-

batas wilayah, yaitu disebelah Utara

berbatasan dengan Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan, sebelah

Selatan berbatasan dengan Teluk Lampung, sebelah Barat

berbatasan dengan Kecamatan Gedung Tataan dan Padang Cermin Pesawaran,

dan sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Tanjung Bintang Kabupaten

Lampung Selatan (BPS, 2018).

Kota Bandar Lampung memiliki luas wilayah 197,22 km² yang terdiri dari 20 kecamatan dan 126 kelurahan, dengan luas wilayah masing-masing kecamatan seperti disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Bandar Lampung berdasarkan Luas wilayah tahun 2017

No	Nama kecamatan	Luas wilayah (km ²)
1	TelukBetung Barat	11,02
2	TelukBetung Timur	14,83
3	TelukBetung Selatan	3,79
4	BumiWaras	3,75
5	Panjang	15,75
6	TanjungKarang Timur	2,03
7	Kedamaian	8,21
8	TelukBetung Utara	4,33
9	TanjungKarang Pusat	4,05
10	Enggal	3,49
11	TanjungKarang Barat	14,99
12	Kemiling	24,24
13	Langkapura	6,12
14	Kedaton	4,79
15	Rajabasa	13,53
16	TanjungSenang	10,63
17	LabuhanRatu	7,97
18	Sukarame	14,75
19	Sukabumi	23,60
20	Way Halim	5,53
Bandar Lampung		197,22

Sumber :Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung, 2018

1. Kelurahan Panjang Utara Kecamatan Panjang

Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2012, tentang Penataan dan Pembentukan Kelurahan dan Kecamatan, letak geografis dan wilayah administratif Kecamatan Panjang memiliki batas-batas di:

- a. sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Sukabumi,
- b. sebelah Selatan berbatasan dengan Teluk Lampung,
- c. sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Lampung Selatan, dan
- d. sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Bumi Waras.

Wilayah Kecamatan Panjang dibagi menjadi 8 (delapan) kelurahan, yaitu Kelurahan Srengsem, Kelurahan Karang Maritim, Kelurahan Panjang Utara, Kelurahan Panjang Selatan, Kelurahan Pidada, Kelurahan Way Lunik, Kelurahan Ketapang, dan Kelurahan Ketapang Kuala. Pusat pemerintahan Kecamatan Panjang berada di Kelurahan Karang Maritim.

2. Kecamatan Kemiling

Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2012, tentang Penataan dan Pembentukan Kelurahan dan Kecamatan, letak geografis dan wilayah administratif Kecamatan Kemiling memiliki batas-batas di:

- a. sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Rajabasa,
- b. sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Teluk Betung Barat,
- c.
 - sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Langkapur dan Kecamatan Tanjung Karang Barat, dan
- d. sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Pesawaran.

Kecamatan Kemiling adalah salah satu kecamatan dalam wilayah Kota Bandar Lampung.

Kecamatan Kemiling merupakan kecamatan pemekaran dari kecamatan induk, yaitu Kecamatan Tanjung Karang Barat, berdasarkan Peraturan Daerah Nomor. 4 Tahun 2001 Tanggal 3 Oktober 2001 tentang Pembangunan, Penghapusan dan Pemekaran Kecamatan dan Kelurahan dalam Kota Bandar Lampung. Tahun 2012, berdasarkan Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2012, tentang Penataan dan Pembentukan Kelurahan dan Kecamatan, wilayah Kecamatan Kemiling dibagi menjadi sembilan kelurahan, yaitu Kelurahan Sumber Rejo, Kelurahan Sumber Rejo Sejahtera, Kelurahan Kemiling Permai, Kelurahan Kemiling Raya, Kelurahan Beringin Raya, Kelurahan Beringin Jaya, Kelurahan Pinang Jaya, Kelurahan Sumber Agung, dan Kelurahan Kedaung. Pusat pemerintahan Kecamatan Kemiling berada di Kelurahan Beringin Jaya.

3. Kecamatan Sukarame

Kecamatan Sukarame merupakan wilayah Kota Bandar Lampung yang terletak di ujung Timur Kota Bandar Lampung. Letak geografis dan wilayah administratif Kecamatan Sukarame memiliki batas-batas di:

- a. sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Lampung Selatan,
- b. sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Sukabumi,

- c. sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Lampung Selatan, dan
- d. sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Way Halim dan Kecamatan Kedamaian.

Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2012, tentang Penataan dan Pembentukan Kelurahan dan Kecamatan, wilayah Kecamatan Sukarame dibagi menjadi enam kelurahan, yaitu Kelurahan Sukarame, Kelurahan Sukarame Baru, Kelurahan Way Dadi, Kelurahan Way Dadi Baru, Kelurahan Korpri Jaya, dan Kelurahan Korpri Raya. Pusat pemerintahan Kecamatan Sukarame berada di Kelurahan Sukarame.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka, dapat disimpulkan bahwa :

1. Rata-rata jumlah (besar) konsumsi ikan segar di Bandar Lampung masih di bawah anjuran konsumsi pada ikan, yaitu 26,61 gram protein/hari atau 798,36 gram/bulan.
2. Pola konsumsi ikan segar di Bandar Lampung adalah :
 - a. jenis ikan segar yang dikonsumsi adalah dominan ikan lele,
 - b. frekuensi konsumsi ikan segar yang dominan adalah 12-17 kali per bulan,
 - c. jumlah pembelian ikan segar yang dominan adalah 4,1-6,0 kg/ bulan, dan
 - d. tempat pembelian ikan segar yang dominan oleh konsumen di Bandar Lampung adalah pasar tradisional.
3. Faktor- faktor yang nyata mempengaruhi konsumsi ikan segar di Bandar Lampung adalah harga ikan segar dan tingkat ekonomi bawah.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini berdasarkan hasil dan pembahasan adalah :

1. Konsumsi ikan segar di Bandar Lampung masih di bawah anjuran FAO (71 gram/kapita/hari), yaitu 26,61 gram protein/kapita/hari. Oleh karena itu, disarankan masyarakat Kota Bandar Lampung perlu meningkatkan konsumsi ikan segar sehingga tercapai standar FAO.
2. Bagi pemerintah, disarankan untuk membuat sosialisasi dan pendampingan bagi masyarakat di Bandar Lampung untuk meningkatkan minat dalam mengonsumsi ikan segar, agar masyarakat mampu mencapai standar konsumsi protein yang ditetapkan FAO.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian tentang pola konsumsi ikan segar di Bandar Lampung pada masing-masing kelas ekonomi atau tingkat kesejahteraan penduduk, sehingga hasil analisis yang didapat lebih spesifik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2006. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung. 2017. *Bandar Lampung Dalam Angka 2015-2016*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2007. *Pola Konsumsi Sebagai Proporsi Pengeluaran Rumah tangga*. Badan Pusat Statistik.
- _____. 2017. *Pengeluaran Masyarakat Indonesia Untuk Makanan dan Bukan Makanan Tahun 2016*. Badan Pusat Statistik.
- _____. 2017. *Presentase Pengeluaran Per Kapita Untuk Bahan Makanan Berprotein Tahun 2015*. Badan Pusat Statistik.
- _____. 2017. *Rata-Rata Konsumsi Protein Berdasarkan Provinsi di Indonesia Tahun 2014-2016*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung. 2018. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Lampung. 2017. *Rata-Rata Pengeluaran Untuk Konsumsi Protein Menurut Kota dan Desa di Lampung Tahun 2016*. Badan Pusat Statistik
- _____. 2017. *Rata-Rata Tingkat Produksi Perikanan Kabupaten/Kota di Provinsi Lampung Tahun 2015- 2016*. Badan Pusat Statistik
- Badoa I. V., A. H. S. Salendu, F. H. Elly, dan P. O. V. Waleleng. 2016. Pengaruh Pendapatan Terhadap Konsumsi Daging dan Telur di Kecamatan Siau Barat Kabupaten Kepulauan Tagulandang Biaro. *Zootek*, 3 (1) : 61-68.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=376726&val=1004&title=pengaruh%20pendapatan%20terhadap%20konsumsi%20daging%20dan%20telur%20di%20kecamatan%20siau%20barat%20kabupaten%20kepulauan%20siau%20tagulandang%20biaro>. Diakses pada tanggal 2 Desember 2017.

- Burhanuddin, S. Mashitoh, dan J. Atmakusuma. 2002. Analisis Preferensi dan Pola Konsumsi Daging Kerbau pada Konsumen Rumahtangga di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Med. Pet*, 25 (1) : 1-6.
<http://burhan.staff.ipb.ac.id/files/2012/02/analisis-preferensi-dan-polakonsumsi-daging-kerbau.pdf>. Diakses pada tanggal 2 Desember 2017.
- Firmansyah dan M. Farhan. 2014. Analisis Pola Konsumsi Daging Sapi pada Masyarakat Pesisir di Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*, 17 (2) : 62-69. *Online-journal.unja.ac.id/index.php/jiip/article/download/2306/1642*. Diakses pada tanggal 2 Desember 2017.
- Ghozali, I. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Universitas Diponegoro Press. Semarang.
- Harper, L. J., B. J. Deaton, dan J. A. Driskel. 1985. *Pangan, Gizi, dan Pertanian*. Diterjemahkan oleh Suhardjo. UI Press. Jakarta.
- Haryono, D., F.E. Prasmatiwi, D.A.H. Lestari. 2011. *Teori Ekonomi Mikro. Buku Ajar*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Herlinae dan Yemima. 2014. Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler pada Rumah Tangga di Perumahan Bereng Kalingu I di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 3 (2) : 15-19.
<http://unkripjournal.com/index.php/JIHT/search/titles?searchPage=3>. Diakses pada tanggal 2 Desember 2017.
- Indriani, Y. 2014. *Gizi dan Pangan (Buku Ajar)*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Indriani, Y. 2015. *Gizi dan Pangan*. Aura Publisher. Bandar Lampung.
- James, M. 2001. *Pembangunan Ekonomi di Dunia Ketiga*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Makan Ikan Untuk Generasi Sehat*.
<http://www.depkes.go.id/article/view/17051500001/ayo-makan-ikan-untuk-generasi-sehat-dan-cerdas.html>. Diakses pada tanggal 3 Desember 2017
- Khomsan, A. 2003. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Merdeka.com. 2007. Konsumsi Ikan Standar FAO.
<https://www.merdeka.com/uang/konsumsi-ikan-di-indonesia-masih-di-bawah-standar-fao-be9hjoy.html>. Diakses pada tanggal 3 Desember 2017

- Mowen J.C., dan M. Minor. 2002. *Perilaku Konsumen*. Erlangga. Jakarta.
- Nasir, M. 1988. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Nopirin. 1994. *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Makro dan Mikro, Edisi Pertama. BPFE. Yogyakarta.
- Parulian, J., D. A. H. Lestari, dan R. Adawiyah. 2014. Pola Konsumsi Daging Sapi oleh Rumahtangga di Bandar Lampung. *JIA*, 2 (4) : 1-8.
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/991/896>. Diakses pada tanggal 2 Desember 2017.
- Pramono, A. 2001. Perilaku Konsumen dalam Memilih Daging Sapi di Perumahan Bumi Indra Prasta Bogor. Skripsi. 75. Diakses pada tanggal 2 Desember 2017.
- Purba, R. Parulian. 2004. Analisis Perubahan Pola Konsumsi Daging Di Indonesia : Tingkat Partisipasi Dan Tingkat Konsumsi Daging Menurun Saat Krisis Dan Kembali Meningkatkan Pasca Krisis. *Jurnal Institut Pertanian Bogor*. IPB. 10 hal
- Putong, Iskandar. 2007. *Ekonomi Mikro dan Makro*. Mitra Wacana. Jakarta.
- Santoso, S. 2000. *Latihan SPSS Statistik Parametrik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sayuti, K. dan Effendi. 2004. Pola Konsumsi Pangan Sumber Protein Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Andalas. *Stigma*, 11 (2) : 237-243.
<http://www.distrodoc.com/317863-pola-konsumsi-pangan-sumber-proteinmahasiswa-fakultas>. Diakses pada tanggal 2 Desember 2017.
- Sediaoetama, A. D. 1996. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta
- Setiadi, N. J. 2003. *Perilaku Konsumen*. Kencana. Jakarta.
- Sugiarto D., Siagian LT, Sunaryanto dan Oetomo DS. 2001. *Teknik Sampling*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB Press. Bogor
- Sumarwan, U. 2011. *Perilaku Konsumen, Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Tadete M. A., F.H. Elly, L.S. Kalangi, dan R. Hadju. 2016. Pengaruh Pendapatan Masyarakat terhadap Konsumsi Daging Sapi di Desa Kotabunan Kecamatan

Kotabunan Kabupaten Bolang Mangondow Timur. *Zootek*, 36 (2) : 363-371.
<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/viewFile/12538/12110>. Diakses pada tanggal 2 Desember 2017.

Todaro, M. P. 2002. *Pembangunan Ekonomi di Dunia Ke Tiga, edisi ketujuh*. Erlangga. Jakarta.