

**ANALISIS PERMINTAAN SAYURAN OLEH RUMAH MAKAN
“WARTEG” DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

(Skripsi)

Oleh

NITA PASKALIA SIREGAR



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2022**

ABSTRACT

THE ANALYSIS OF VEGETABLE DEMAND BY “WARTEG” RESTAURANTS IN BANDAR LAMPUNG CITY

By

Nita Paskalia Siregar

The objectives of this research were to know demand pattern of vegetables (spinach water, cassava leaves, and eggplant) and the factors that affected the demand of vegetables by warteg restaurant in Bandar Lampung City. The research was conducted in the city of Bandar Lampung purposely. The sample that used in this study were 50 restaurant chosen by proportional random sampling method. Data were collected from December 2020 to February 2021, taken by interview techniques. The research data was analyzed by descriptive statistics analysis and regression analysis. The result obtained from this study was the vegetables demand by warteg restaurant at Bandar Lampung had purchase with the average amount 8,5 kg of spinach water per week, 7,9 kg of cassava leaves per week and 3 kg of eggplant per week. The average purchase frequency amount 3,58 time per week for spinach water, 3,08 time per week for cassava leaves and 1,26 time per week for eggplant. The types of vegetables menu is stir-fried spinach water, cassava curry vegetables, and eggplant sauce. The restaurant owner usually buy the vegetables at the traditional market. The factors that positively affected the demand of spinach water were the price of spinach water, the price of cassava leaves, the price of egg, restaurant income and the price of vegetables dishes. The factors that positively affected the demand of cassava leaves were the price of spinach water, the price of cassava leaves, the price of chicken meat, restaurant income and the price of vegetables dishes. The factors that positively affected the demand of eggplant were the price of spinach water, the price of eggplant, the price of tempe, number of restaurant menu, restaurant income and the price of vegetables dishes.

Keywords: demand pattern, vegetables, warteg restaurant.

ABSTRAK

ANALISIS PERMINTAAN SAYURAN OLEH RUMAH MAKAN “WARTEG” DI KOTA BANDAR LAMPUNG

Oleh

Nita Paskalia Siregar

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pola permintaan sayuran (kangkung, daun singkong, dan terong) dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*). Jumlah responden dalam penelitian ini adalah 50 rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung yang diambil dengan metode *proportional random sampling*. Pengambilan data dilakukan pada bulan Desember 2020 hingga Februari 2021 menggunakan teknik wawancara. Data dianalisis dengan menggunakan metode analisis deskriptif dan metode analisis regresi berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” sebesar 8,5 kg kangkung per minggu, 7,9 kg daun singkong per minggu dan 3 kg terong per minggu. Rata-rata frekuensi pembelian sayuran yaitu sebesar 3,58 kali per minggu untuk kangkung, 3,08 kali per minggu untuk daun singkong dan 1,26 kali per minggu untuk terong. Jenis olahan sayuran adalah sayur kangkung tumis, sayur daun singkong santan, dan sayur terong sambal. Pemilik rumah makan biasanya membeli sayuran di pasar tradisional. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap permintaan kangkung adalah harga kangkung, harga daun singkong, harga telur, pendapatan usaha dan harga output. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap permintaan daun singkong adalah harga kangkung, harga daun singkong, harga daging ayam, pendapatan usaha dan harga output. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap permintaan terong adalah harga kangkung, harga terong, harga tempe, jumlah jenis masakan pendapatan usaha dan harga output.

Kata kunci: pola permintaan, sayuran, rumah makan “warteg”

**ANALISIS PERMINTAAN SAYURAN OLEH RUMAH MAKAN
“WARTEG” DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

Oleh

NITA PASKALIA SIREGAR

Skripsi

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

Pada

**Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2022**

Judul Skripsi : **ANALISIS PERMINTAAN SAYURAN OLEH RUMAH MAKAN “WARTEG” DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

Nama Mahasiswa : **Nita Paskafia Siregar**

No. Pokok Mahasiswa : **1614131082**

Jurusan : **Agribisnis**

Fakultas : **Pertanian**



1. **Komisi Pembimbing**

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

Lina Marlina, S.P., M.Si.
NIP 19830323 200812 2 002

2. **Ketua Jurusan Agribisnis**

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

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

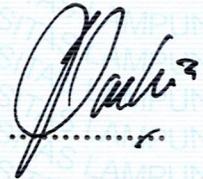
Ketua

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



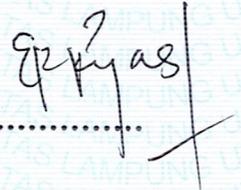
Sekretaris

: **Lina Marlina, S.P., M.Si.**



Penguji

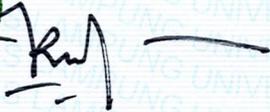
Bukan Pembimbing : **Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P.**



2. Dekan Fakultas Pertanian



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



Tanggal Lulus Ujian Skripsi : **25 Januari 2022**

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama : Nita Paskalia Siregar
2. NPM : 1614131082
3. Program Studi : Agribisnis
4. Jurusan : Agribisnis
5. Alamat : Jl. Bumi Manti 3 Gg. Sawah Baru 3 Kampung Baru Labuhan Ratu, Bandar Lampung

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya karya atau pendapat yang pernah di tulis atau di terbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan di sebut dalam daftar pustaka.

Bandar Lampung, 16 Maret 2022
Mahasiswa Yang Bersangkutan



Nita Paskalia Siregar
NPM. 1614131082

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Ketapang, Kabupaten Pontianak, Provinsi Kalimantan Barat pada tanggal 12 April 1998, sebagai anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Herbert Siregar dan Ibu Rinda Yulia Nababan, S.Pd. Penulis menempuh pendidikan Taman Kanak-Kanak (TK) Panti Budaya Kisaran, Kabupaten Asahan pada tahun 2003 hingga selesai pada tahun 2004. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SD Panti Budaya Kisaran pada tahun 2004, lulus pada tahun 2010. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Grace Garden School Kisaran, lulus pada tahun 2013, kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 2 Kisaran, lulus pada tahun 2016.

Penulis terdaftar sebagai mahasiswa regular Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada tahun 2016 melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN). Selama masa perkuliahan penulis pernah aktif dalam organisasi kemahasiswaan sebagai anggota Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (Himaseperta) Universitas Lampung di Bidang I yaitu Bidang Akademik dan Profesi pada periode tahun 2016.

Pada tahun 2017, penulis mengikuti kegiatan *homestay* (Praktik Pengenalan Pertanian) selama 7 hari di Dusun 3 Desa Cintamulya Kecamatan Candipuro Kabupaten Lampung Selatan. Pada tahun 2019, penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) selama 40 hari di Desa Batu Patah Kecamatan Kelumbayan Kabupaten Tanggamus. Pada tahun 2019, penulis juga melaksanakan Praktik Umum (PU) di P4S Mekar Tani Jaya Lembang Kabupaten Bandung, Jawa Barat.

SANWACANA

Puji Syukur atas kasih setia dan penyertaan Tuhan Yesus, atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Penulis menyadari banyak pihak yang telah memberikan bantuan, nasihat, dukungan, serta saran yang membangun dan memotivasi dalam penyelesaian skripsi yang berjudul “**Analisis Permintaan Sayuran Oleh Rumah Makan ‘Warteg’ di Kota Bandar Lampung**”. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Bapak Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si., selaku Ketua Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
3. Ibu Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Skripsi Pertama sekaligus sebagai Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, saran, nasihat, motivasi serta ilmu-ilmu yang bermanfaat selama penulis menjalani proses perkuliahan dan juga penyelesaian skripsi di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
4. Ibu Lina Marlina, S.P., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Skripsi Kedua yang juga telah memberikan bimbingan, saran, motivasi, solusi serta ilmu-ilmu yang bermanfaat selama proses penyelesaian skripsi.
5. Ibu Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P., selaku Dosen Pembahas Skripsi yang telah memberikan kritik, saran dan tambahan dalam proses penyelesaian skripsi.
6. Kedua orangtua tercinta, Bapak Herbert Siregar dan Ibu Rinda Yulia Nababan, serta adikku terkasih Susilawati Tarunas Siregar dan seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan doa, dukungan, motivasi, perhatian, kasih sayang yang tak pernah terhenti selama penulis hidup.

7. Seluruh dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama penulis menjadi mahasiswa di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
8. Karyawan-karyawati di Jurusan Agribisnis, Mba Iin, Mba Vanesa, Mba Tunjung, Mas Boim dan Mas Bukhori yang telah memberikan bantuan dan kerjasamanya selama ini.
9. Sahabat-sahabatku, Mey, Ruth, Nebio yang tiada hentinya memberikan semangat, dukungan dan hiburan serta menjadi tempat penulis berbagi cerita suka dan duka, semoga seterusnya kita dapat bertumbuh bersama.
10. Teman-teman “Duar”, Rika, Pulan, Puput, Desi, Ayas, Ragil, Neli dan Rina yang telah memberikan bantuan dan motivasi, serta selalu menemani penulis selama proses perkuliahan dan penyelesaian skripsi.
11. Keluarga besar Kost Gia, Bang Gian, Kak Ester, Jimmy, Melly, Angel, Mery dan lainnya, yang memberikan dukungan, bantuan, saran serta selalu menemani penulis dalam menjalani aktivitas di kost tercinta.
12. Rekan seperjuangan Agribisnis 2016, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu atas kerja sama, semangat serta dukungan kepada penulis dalam perkuliahan hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
13. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan yang terbaik atas segala bantuan dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, namun semoga skripsi yang sederhana ini bermanfaat bagi setiap orang yang membacanya.

Bandar Lampung, Januari 2022
Penulis,

Nita Paskalia Siregar

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian	8
II. TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Tinjauan Pustaka	9
1. Pangan.....	9
2. Sayuran	10
3. Rumah Makan	12
4. Rumah Makan (Warung Tegal)	13
5. Teori Produksi.....	15
6. Teori Permintaan Input oleh Produsen	17
7. Pola Permintaan Input.....	21
B. Ringkasan Penelitian Terdahulu.....	22
C. Kerangka Pemikiran	30
III. METODE PENELITIAN	33
A. Metode Penelitian	33
B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional.....	33
C. Lokasi, Waktu, dan Responden Penelitian.....	35
D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data.....	39
E. Metode Analisis Data	40
1. Uji Asumsi Klasik.....	42
2. Uji Statistik	43
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	45

A. Gambaran Umum Kota Bandar Lampung	45
B. Gambaran Umum Rumah Makan Warteg di Kota Bandar Lampung	48
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	51
A. Karakteristik Umum Sampel.....	51
B. Karakteristik Rumah Makan Warteg.....	53
C. Pola Permintaan Sayuran di Rumah Makan Warteg	60
D. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Sayuran di Rumah Makan Warteg	67
E. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Sayuran Oleh Rumah Makan “Warteg” di Kota Bandar Lampung	71
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	83
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN.....	91

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan mineral dan vitamin dari beberapa macam sayuran (per 100 gram).....	2
2. Konsumsi sayuran penduduk Provinsi Lampung tahun 2014-2018.....	3
3. Pengeluaran rata-rata per kapita sebulan (Rp) untuk makanan dan bukan makanan menurut kabupaten/kota di Provinsi Lampung tahun 2017.....	4
4. Jumlah rumah makan menurut kabupaten/kota di Provinsi Lampung tahun 2015-2017.....	5
5. Rumah makan di Kota Bandar Lampung tahun 2016.....	6
6. Kajian Penelitian terdahulu	23
7. Populasi dan sampel rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.....	39
8. Daftar nama ibu kota kecamatan dan jumlah kelurahan di Kota Bandar Lampung Tahun 2018.....	46
9. Jumlah penduduk dan kepadatannya menurut kecamatan di Kota Bandar Lampung tahun 2019.....	47
10. Jumlah akomodasi pariwisata yang ada di Kota Bandar Lampung tahun 2014 sampai tahun 2018.....	49
11. Sebaran rumah makan “warteg” berdasarkan tenaga kerja.....	56
12. Sebaran rumah makan "warteg" berdasarkan lokasi berjualan.....	59
13. Jumlah permintaan kangkung, daun singkong, dan terong oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung	60
14. Frekuensi permintaan kangkung, daun singkong dan terong oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.....	62

15. Tempat pembelian kangkung, daun singkong, dan terong oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung	66
16. Hasil uji multikolinieritas permintaan kangkung, daun singkong dan terong.....	72
17. Hasil uji heteroskedastis permintaan kangkung, daun singkong dan terong dengan menggunakan uji White.....	72
18. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan kangkung, daun singkong dan terong pada rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.	74
19. Identitas responden pengelola rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.	92
20. Pola permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.	95
21. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.	98
22. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan kangkung oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.	101
23. Hasil uji white heteroskedastisitas untuk permintaan kangkung.....	103
24. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daun singkong oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.	104
25. Hasil uji white heteroskedastisitas untuk permintaan daun singkong.	106
26. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan terong oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.	107
27. Hasil uji white heteroskedastisitas untuk permintaan terong.	109

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka pemikiran penelitian analisis permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg “ di Kota Bandar Lampung.....	32
2. Pencarian lokasi rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung menggunakan Google Map.	36
3. Penampakan lokasi beberapa rumah makan “warteg” pada peta Kota Bandar Lampung.	36
4. Sebaran responden pengelola rumah makan “warteg” menurut umur di Kota Bandar Lampung.	51
5. Sebaran responden pengelola rumah makan “warteg” menurut tingkat pendidikan formal di Kota Bandar Lampung.	52
6. Sebaran rumah makan “warteg” berdasarkan lama usaha berdiri.	53
7. Sebaran rumah makan “warteg” berdasarkan frekuensi berjualan dalam seminggu.	54
8. Sebaran rumah makan “warteg” berdasarkan lama aktivitas berjualan dalam sehari.	55
9. Sebaran rumah makan “warteg” berdasarkan jumlah pembeli.	57
10. Sebaran rumah makan “warteg” berdasarkan pendapatan usaha dalam sehari.	58

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian di Indonesia mempunyai peran yang sangat penting dalam perekonomian nasional termasuk dalam penyediaan bahan baku industri, sumber devisa dari kegiatan ekspor dan impor produk pertanian, penyediaan lapangan kerja dan sumber pendapatan masyarakat serta dalam penyediaan bahan baku pangan bagi masyarakat (Syahroni, 2016).

Pangan adalah salah satu kebutuhan mendasar dalam kehidupan manusia. Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 dalam Indriani (2015) menyatakan bahwa, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, perikanan, kehutanan, perairan, peternakan dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Sektor pertanian sebagai penghasil bahan baku pangan terdiri dari beberapa sub sektor, salah satunya adalah sub sektor hortikultura. Komoditas hortikultura cukup potensial dikembangkan di Indonesia karena memiliki keunggulan berupa nilai jual yang tinggi, keragaman jenis, ketersediaan sumberdaya lahan dan teknologi, serta potensi serapan pasar di dalam negeri dan internasional yang terus meningkat (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2013 dalam Nutfah, 2015).

Salah satu bahan pangan yang berasal dari sub sektor hortikultura dan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan zat gizi tubuh manusia adalah sayuran. Sayuran merupakan semua jenis tanaman atau bagian tanaman yang dapat diolah menjadi makanan. Beberapa jenis sayuran dapat dimakan begitu saja atau secara mentah sedangkan sebagian lainnya hanya dapat dikonsumsi setelah dimasak terlebih dahulu. Makanan ini mengandung banyak nutrisi penting untuk kesehatan tubuh (Saodah dan Malia, 2017).

Menurut Soekartawi (1987) dalam Heldawati (2016) menyatakan bahwa sayuran sangat diperlukan dalam memenuhi menu makanan seimbang, hal ini karena sayuran memiliki banyak kandungan vitamin dan mineral. Vitamin dan mineral yang terdapat pada sayuran diperlukan untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Vitamin yang dapat diperoleh dari mengkonsumsi sayuran antara lain provitamin A, vitamin C, K, E dan berbagai vitamin B kompleks sedangkan mineral yang terkandung dalam sayuran antara lain kalium, kalsium, zat besi, magnesium, seng, mangan, dan selenium. Kandungan vitamin dan mineral pada beberapa sayuran dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan mineral dan vitamin dari beberapa macam sayuran (per 100 gram).

Macam Sayuran	Kalsium (mg)	Besi (mg)	Fosfor (mg)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)
Bayam	166	3,5	76	0,04	41
Kangkung	67	2,3	54	0,07	17
Sawi	220	2,9	38	0,09	102
Daun singkong	166	1,3	99	0,04	103
Kacang panjang	60	0,6	64	0,70	46
Terong	15	0,4	37	0,04	5
Nangka muda	45	0,5	29	0,07	9
Wortel	45	1,0	74	0,04	18
Daun kol	200	3,2	92	0,03	3
Buncis	101	0,7	42	0,05	11
Taoge	166	0,8	74	0,09	5

Sumber : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020).

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat beberapa jenis sayuran beserta kandungan gizi di dalamnya yang diperlukan dalam tubuh manusia sehingga sayuran dijadikan sebagai salah satu menu makanan seimbang. Menu makanan seimbang adalah susunan beragam makanan yang mengandung semua zat gizi yang diperlukan oleh tubuh.

Mengingat begitu penting manfaat sayuran, maka sayuran menjadi salah satu komoditas pertanian yang digemari oleh masyarakat Indonesia termasuk Provinsi Lampung. Sayuran merupakan sumber pangan penting karena memiliki pengaruh yang besar terhadap gaya hidup masyarakat. Kondisi tubuh yang sehat sangat penting bagi manusia, sebab dengan kondisi yang sehat manusia dapat melakukan segala aktivitas dengan baik. Oleh sebab itu, mengonsumsi sayuran menjadi salah satu upaya untuk menjaga kesehatan. Konsumsi sayuran penduduk Provinsi Lampung dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Konsumsi sayuran penduduk Provinsi Lampung tahun 2014-2018.

Tahun	Konsumsi Sayuran			
	(kg/kap/ tahun)	(gram/kap/ hari)	(kkal/kap/ hari)	(gram protein/ kap/hari)
2014	63,1	172,9	66	4,1
2015	56,5	154,8	60	3,7
2016	54,2	148,5	44	2,7
2017	48,5	132,9	46	2,9
2018	61,2	167,7	53	3,2

Sumber : Badan Ketahanan Pangan Nasional (2019).

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa tingkat konsumsi sayuran penduduk Provinsi Lampung dari tahun 2014 hingga tahun 2018 mengalami fluktuasi. Pada tahun 2014 sampai tahun 2017 konsumsi sayuran di Provinsi Lampung terus mengalami penurunan sedangkan pada tahun 2018 jumlah konsumsi sayuran mengalami peningkatan yang cukup tinggi dari tahun sebelumnya yaitu sebesar 12,7 kg/kapita/tahun. Setiap kegiatan konsumsi yang dilakukan masyarakat tentunya akan menimbulkan pengeluaran. Pada Provinsi Lampung pengeluaran konsumsi masing-masing kabupaten/kota khususnya terhadap makanan memiliki jumlah yang berbeda. Untuk mengetahui rata-rata pengeluaran kabupaten/kota di Provinsi Lampung dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 3. Pengeluaran rata-rata per kapita sebulan (Rp) untuk makanan dan bukan makanan menurut kabupaten/kota di Provinsi Lampung tahun 2017.

Kabupaten/kota	Pengeluaran rata-rata per kapita sebulan		
	Makanan	Bukan makanan	Total
Lampung Barat	554.466	413.668	968.134
Tanggamus	392.708	321.664	714.373
Lampung Selatan	444.325	314.929	759.254
Lampung Timur	452.027	307.163	759.190
Lampung Tengah	451.888	341.924	793.812
Lampung Utara	434.663	314.412	749.075
Way Kanan	426.263	327.044	753.307
Tulang Bawang	472.818	379.776	852.594
Pesawaran	416.411	297.677	714.088
Pringsewu	376.829	310.142	686.971
Mesuji	475.262	359.227	834.489
Tulang Bawang Barat	379.449	323.371	702.820
Pesisir Barat	447.940	305.697	753.638
Bandar Lampung	645.081	697.599	1.342.680
Metro	585.643	740.305	1.325.948

Sumber : Badan Pusat Provinsi Lampung (2018).

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa Kota Bandar Lampung memiliki total pengeluaran terbesar dibandingkan kabupaten/kota lainnya di Provinsi Lampung. Pada pengeluaran untuk makanan Kota Bandar Lampung menempati urutan pertama dengan jumlah terbesar yaitu Rp645.081,00. Tingginya pengeluaran rata-rata makanan per kapita Kota Bandar Lampung dipengaruhi juga oleh tingginya pengeluaran untuk sayuran.

Pengeluaran rata-rata per kapita untuk sayur-sayuran di Kota Bandar Lampung sebesar Rp53.786 per kapita per bulan, di mana jumlah tersebut berada di atas rata-rata pengeluaran per kapita untuk sayuran Provinsi Lampung sebesar Rp52.038 per kapita bulan (BPS, 2018). Semakin tinggi jumlah pengeluaran terhadap sayuran mengartikan bahwa semakin banyak penggunaan komoditas sayuran oleh masyarakat di Kota Bandar Lampung. Penggunaan sayuran merupakan permintaan sayuran yang digunakan oleh masyarakat. Permintaan sayuran oleh masyarakat terdiri dari permintaan oleh konsumen rumah tangga dan permintaan oleh konsumen lembaga seperti rumah makan sebagai bahan produksi usahanya.

Bandar Lampung sebagai Ibu Kota Provinsi Lampung merupakan pusat berbagai aktivitas ekonomi dan kegiatan bisnis dengan taraf hidup yang lebih beragam dibandingkan kabupaten dan kota lainnya. Pesatnya pertumbuhan jumlah penduduk dan meningkatnya perekonomian di Bandar Lampung, membuat usaha rumah makan di Bandar Lampung dari waktu ke waktu semakin berkembang. Jumlah rumah makan di setiap kabupaten/kota di Provinsi Lampung dari tahun 2015 sampai tahun 2017 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah rumah makan menurut kabupaten/kota di Provinsi Lampung tahun 2015-2017.

Kabupaten/kota	2015	2016	2017
Lampung Barat	53	58	59
Tanggamus	91	95	97
Lampung Selatan	120	122	122
Lampung Timur	79	73	86
Lampung Tengah	236	250	264
Lampung Utara	49	52	48
Way Kanan	36	39	40
Tulang Bawang	35	39	42
Pesawaran	20	24	23
Pringsewu	76	78	78
Mesuji	44	46	41
Tulang Bawang Barat	59	62	64
Pesisir Barat	19	20	21
Bandar Lampung	252	268	286
Metro	131	134	138
Provinsi Lampung	1.300	1.360	1.409

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung (2018).

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa Kota Bandar Lampung mempunyai jumlah rumah makan terbanyak di Provinsi Lampung. Menurut Mufidah (2006) semakin padat aktivitas dan kegiatan di suatu wilayah menuntut masyarakat di dalamnya untuk bergaya hidup konsumsi yang serba cepat dan instan. Rumah makan berkembang pesat akibat dari perubahan gaya hidup, dimana gaya hidup saat ini menuntut individu untuk banyak melakukan kegiatan di luar rumah. Mengingat terbatasnya waktu untuk mengolah makanan sendiri, membuat beberapa masyarakat memilih membeli makanan di rumah makan, dengan keunggulan praktis, mudah, murah dan cita

rasa yang sesuai. Daftar beberapa rumah makan di Kota Bandar Lampung dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rumah makan di Kota Bandar Lampung tahun 2016.

Nama rumah makan	Alamat
Rm Batu Sangkar	Jl. Batu Sangkar
Rm Pt Lotus	Jl. Raden Intan No.73
Rm Ambali	Jl. Way Muli No. 2
Rm Minang Asli	Jl. P. Antasari No.46
Rm Dua Saudara	Jl. Pemuda No.6
Pempek Nori	Jl. Ikan Kakap No.46
Bakso Solo Baru	Jl. Ikan Tenggiri
Rm Sumatra	Jl. Pangkal Pinang No.42
Nasi Uduk Dedi	Jl. Pattimura no.55A
Ayam Penyet Hang Dihi	Jl. Teuku Umar No.38
Pecel Lele Hi Fuad	Jl. Gajah Mada No.47
Rosemary Steak	Jl. WR Monginsidi No.32
Rm Khuai Lok	Jl. Yos Sudarso No.37
Rm Sate Cak Umar	Jl. Gajah Mada No.68/54
Rm Budi Rahayu	Jl. WR Monginsidi No.26

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung (2017).

Rumah makan terdiri dari berbagai jenis, dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori yaitu rumah makan tradisional dan rumah makan modern. Rumah makan tradisional masih banyak dijumpai. Biasanya menu yang tersedia memiliki ciri khas yang berasal dari suatu daerah misalnya, masakan Aceh, masakan Padang, masakan Jawa, dan masakan lainnya (Zikri, Yoesoef dan Umar, 2018).

Pada penelitian ini rumah makan yang akan diteliti adalah jenis rumah makan tradisional jawa yang lebih dikenal dengan sebutan warung tegal (warteg). Rumah makan ini dipilih karena menggunakan sayuran sebagai salah satu bahan utama masakannya dan menjual berbagai menu olahan sayuran. Selain itu, pada penelitian terdahulu konsumen lembaga yang sering diteliti adalah restoran modern dan rumah makan Padang seperti penelitian Analisis Penggunaan Daging Sapi Pada Rumah Makan Padang di Kota Bandar Lampung oleh Erni Rohasti pada tahun 2017, sedangkan jenis rumah makan “warteg” sangat jarang diteliti.

Dari hasil survei yang dilakukan diketahui olahan sayuran yang paling banyak ditemui dan selalu ada di rumah makan “warteg” adalah olahan sayur kangkung, daun singkong dan terong, berdasarkan hal tersebut pada penelitian ini jenis sayuran yang akan diteliti adalah kangkung, daun singkong, dan terong. Menu makanan yang dijual di rumah makan “warteg” bervariasi, selain olahan sayuran rumah makan ini juga menjual berbagai menu lauk pauk seperti olahan tempe, tahu, telur, ikan, dan daging ayam.

Pemintaan rumah makan “warteg” terhadap sayuran merupakan salah satu contoh permintaan input oleh produsen. Permintaan input oleh produsen khususnya permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” akan membentuk pola permintaan yang meliputi jumlah pembelian sayuran, frekuensi pembelian sayuran, jenis olahan sayuran dan tempat memperoleh sayuran. Mengacu pada teori Derbentin (1986), faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” adalah harga input produksi (kangkung, daun singkong, dan terong), harga input produksi lainnya baik yang bersifat komplementer maupun substitusi (tempe, tahu, telur, ikan dan daging ayam), harga output produksi (olahan sayuran), jumlah pembeli, jumlah jenis masakan, pendapatan rumah makan dan harga output.

Penelitian ini dilakukan pada saat masih terjadinya pandemi covid-19, khususnya di Indonesia. Dengan demikian penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai bagaimana permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di saat terjadinya pandemi. Bila hal-hal tersebut dapat diketahui dengan jelas, maka akan dapat dilakukan langkah-langkah yang lebih baik dalam usaha memenuhi kebutuhan dan permintaan rumah makan terhadap sayuran. Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian mengenai Analisis Permintaan Sayuran pada Rumah Makan “Warteg” di Kota Bandar Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang sebelumnya, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini, yaitu :

1. Bagaimana pola permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung?
2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran oleh rumah makan “ warteg” di Kota Bandar Lampung?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menganalisis pola permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapat dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagi produsen sayuran, sebagai tambahan pengetahuan terkait permintaan sayuran oleh konsumen sehingga dapat mengevaluasi usaha serta menetapkan strategi pemasaran yang tepat.
2. Bagi pemerintah, sebagai informasi dan bahan pertimbangan dalam membuat kebijakan terutama mengenai konsumsi sayuran dan pengembangan agribisnis sayuran.
3. Bagi peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi atau literatur pada penelitian yang akan datang.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka

1. Pangan

Pangan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia. Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok yang dibutuhkan tubuh setiap hari dalam jumlah tertentu sebagai sumber energi dan zat gizi. Kekurangan atau kelebihan pangan dalam jangka waktu lama akan berakibat buruk terhadap kesehatan. Keadaan kesehatan seseorang tergantung dari tingkat konsumsi. Tingkat konsumsi ditentukan oleh kualitas serta kuantitas hidangan. Kualitas hidangan menunjukkan terpenuhinya semua zat gizi yang diperlukan tubuh sedangkan kuantitas menunjukkan jumlah masing-masing zat gizi terhadap kebutuhan tubuh. Jika susunan hidangan memenuhi kebutuhan tubuh baik secara kualitas maupun kuantitasnya, maka tubuh akan mendapatkan kondisi kesehatan gizi yang sebaik-baiknya (Saputri, Lestari, dan Susilo 2016).

Menurut Undang- Undang Republik Indonesia (2012), pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Menurut Saparinto dan Hidayati (2006) dalam Nursiah dan Haris (2018) berdasarkan cara perolehannya, pangan dapat dibedakan menjadi 3 jenis yaitu :

a. Pangan segar

Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan.

Pangan segar dapat dikonsumsi langsung ataupun tidak langsung.

b. Pangan olahan

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.

Contoh: teh manis, nasi, pisang goreng, dan sebagainya. Pangan olahan

bisa dibedakan lagi menjadi pangan olahan siap saji dan tidak siap saji,

yaitu: (1) Pangan olahan siap saji adalah makanan dan minuman yang

sudah diolah dan siap disajikan di tempat usaha atau di luar tempat

usaha atas dasar pesanan, (2) Pangan olahan tidak siap saji adalah

makanan atau minuman yang sudah mengalami proses pengolahan,

akan tetapi masih memerlukan tahapan pengolahan lanjutan untuk dapat

dimakan atau minuman, dan

c. Pangan olahan tertentu

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

kesehatan. Contoh: ekstrak tanaman stevia untuk penderita diabetes,

susu rendah lemak untuk orang yang menjalani diet rendah lemak dan

sebagainya

2. Sayuran

Sayuran merupakan semua jenis tanaman atau bagian tanaman yang bisa

diolah menjadi makanan. Beberapa jenis sayuran bisa dimakan begitu saja

atau secara mentah sedangkan sebagian lainnya hanya bisa dikonsumsi

setelah dimasak terlebih dahulu. Makanan ini mengandung banyak nutrisi

penting untuk kesehatan tubuh seperti karbohidrat, garam, mineral,

vitamin, lemak, protein, dan lain-lain. Sayuran termasuk kelompok barang

convenience yaitu sering dibeli oleh sejumlah konsumen dengan segera

dan dengan usaha minimum sehingga ketersediaan sayuran pun sangat

mudah diperoleh (Malia dan Saodah, 2017).

Sayuran-sayuran dan buah-buahan merupakan salah satu kelompok pangan dalam penggolongan FAO, yang dikenal dengan Desirable Dietary Pattern1 (Pola Pangan Harapan/PPH). Kelompok bahan pangan ini berfungsi sebagai sumber vitamin dan mineral, sehingga kekurangan konsumsinya berpengaruh negatif terhadap kondisi gizi. Oleh karena itu, konsumsi sayur-sayuran dan buah-buahan bersama-sama dengan kelompok pangan lainnya dapat berpengaruh terhadap kondisi kesehatan pada umumnya (Raharto, 2008)

Sayuran yang berwarna hijau biasanya kaya akan mineral besi serta vitamin A dan C. Semakin gelap warna hijau sayuran biasanya semakin tinggi kandungannya akan zat besi dan vitamin A. Menurut Rubatzky dan Yamaguchi (1998) dalam Heldawati (2016), dari sekian banyak jenis tanaman yang dijadikan sebagai bahan pangan, sayuran memiliki kelompok yang paling banyak dimanfaatkan karena pada sayur terdapat kandungan-kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Sayur sangat penting dalam menu makanan seimbang, hal ini karena sayuran adalah salah satu kelompok komoditas pangan yang banyak mengandung sumber vitamin dan mineral yang merupakan unsur penting untuk kesehatan manusia. Vitamin yang ada di sayuran antara lain provitamin A, vitamin C, K, E dan berbagai vitamin B kompleks, disamping itu juga kaya akan berbagai jenis mineral diantaranya kalium, kalsium, zat besi, magnesium, mangan, seng dan selenium. Vitamin dan mineral juga memegang peranan penting dalam hal fungsinya untuk kecerdasan (Soekartawi, 1987 dalam Heldawati, 2016).

Kurang mengonsumsi sayuran dapat mengakibatkan kekurangan salah satu atau lebih vitamin dan mineral penting yang terkandung di dalamnya. Hal ini akan berdampak pada kesehatan anak. Kekurangan sayur menyebabkan terganggunya kesehatan mata, munculnya gejala anemia seperti rasa letih, lesu, malas dan kurang konsentrasi akibat menurunnya kadar sel darah merah. (Rosidi dan Sulistyowati, 2012).

Menurut Winarti (2010), sayuran merupakan kelompok komoditas pangan yang pada umumnya sangat banyak dikonsumsi oleh masyarakat, baik sebagai sayuran mentah (lalapan) ataupun dengan cara dimasak terlebih dahulu. Sayuran diklasifikasikan sebagai tanaman hortikultura. Umur panen sayuran pada umumnya relatif pendek (kurang dari satu tahun) dan secara umum bukan merupakan tanaman musiman, artinya hampir semua jenis sayuran dapat dijumpai sepanjang tahun, tidak mengenal musim.

3. Rumah Makan

Menurut Febrianti (2017), rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba. Pada usaha rumah makan tidak dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan. Sedikit berbeda dari rumah makan, restoran adalah usaha penyajian jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.

Rumah makan di Indonesia pada umumnya disebut juga sebagai restoran. Restoran merupakan kata serapan yang berasal dari bahasa Perancis yang diadaptasi oleh bahasa Inggris yaitu restaurant yang berasal dari kata “restaurer” yang berarti “memulihkan” (Oktaviani, 2011)

Rumah makan atau restoran adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Meski pada umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga beberapa yang menyediakan layanan take-out dining dan delivery service sebagai salah satu bentuk pelayanan kepada konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya.

Sebagai contoh yaitu rumah makan chinese food, rumah makan Padang, rumah makan cepat saji (*fast food restaurant*) dan sebagainya (Wikipedia, 2019).

Febrianti (2017) menyatakan bahwa, perkembangan usaha rumah makan dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang serba praktis terhadap pemenuhan kebutuhan pangan pribadi maupun kelompok. Kebudayaan, kelompok acuan dan kecenderungan gaya hidup juga dapat menyebabkan masyarakat mengubah keadaan sesuai yang mereka inginkan dalam pemenuhan kebutuhannya. Hal ini berdampak pada perkembangan dunia bisnis dewasa ini semakin kreatif dan inovatif

4. Rumah Makan (Warung Tegal)

Rumah makan dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori yaitu rumah makan tradisional dan rumah makan modern. Rumah makan tradisional masih banyak dijumpai. Biasanya menu yang tersedia memiliki ciri khas yang berasal dari suatu daerah misalnya, masakan Aceh, masakan Padang, masakan Jawa, dan masakan lainnya. Sementara itu, rumah makan modern cenderung dipengaruhi oleh menu yang berasal dari luar Indonesia. Misalnya, KFC berasal dari California, Pizza Hut berasal dari Italia, Kebab yang berasal dari Turki, dan Canai Mamak dari negeri tetangga Malaysia (Zikri, Yoesoef, dan Umar, 2018).

Menurut Ayodya (2007) dalam Khamdevi dan Nasution (2014) menyatakan bahwa rumah makan atau restoran di Indonesia biasanya diasosiasikan sebagai tempat makan dengan usaha skala besar untuk pelanggan dari kalangan menengah ke atas, sedangkan tempat makan dengan usaha skala kecil untuk pelanggan dari kalangan kelas menengah ke bawah biasanya disebut warung makan atau kedai makan. Ciri khas warung makan adalah tempat makan dengan ruang dan perabot sederhana.

Warung Tegal (Warteg) adalah salah satu dari berbagai jenis warung makan dan rumah makan tradisional yang menyajikan makanan dan

pelayanan yang mencerminkan karakter masyarakat daerah Tegal. Sajian yang disuguhkan umumnya tidak spesifik, terdiri dari banyak ragam sayur dan lauk (Juanda, 2004).

Adapun hidangan yang disajikan di warteg bervariasi dan sederhana, terdiri dari menu sayur-sayuran seperti tumis kangkung, tumis kacang panjang, sayur sop, sayur asem, sayur lodeh, urab dan sebagainya, lauk pauk seperti olahan ayam, ikan, telur, tempe, tahu, jeroan ayam dan lainnya, serta makanan pelengkap seperti orek tempe, kentang balado, perkedel kentang, aneka gorengan, kerupuk dan sebagainya.

Terdapat banyak versi mengenai sejarah Warteg. Satu versi menyatakan bahwa warteg muncul ketika banyaknya proyek pembangunan infrastruktur di Jakarta tahun 1950-an dan 1960-an, di mana imigran asal Tegal di ibukota mulai menyediakan layanan kuliner di lokasi proyek berbentuk bedeng proyek. Versi lainnya berasal dari keterangan Koperasi Warung Tegal (KOWARTEG). Warteg ternyata sudah ada di sudut-sudut kota Tegal berupa warung-warung tenda seperti halnya warung tenda yang umumnya tersebar di wilayah Indonesia, terutama di Pulau Jawa, seperti Angkringan di Yogyakarta dan Wedangan di Solo. Warteg tertua berdiri tahun 1948 dengan ukuran 3x4 m² dan pertama kali melakukan terobosan penggunaan etalase kaca. Setelah itu, warteg berkembang menjadi lebih permanen seperti warteg yang kita lihat sekarang (Putra, 2012).

Pada awal kemunculannya, warteg hanya menyajikan makanan untuk kalangan masyarakat ekonomi kelas bawah terutama buruh kasar seperti kuli bangunan. Warteg dikenal dengan harga makanannya yang merakyat ditambah porsi makanan yang cukup banyak hal ini membuat warteg dapat dengan mudah diterima banyak kalangan. Oleh sebab itu, tak heran jika warteg di berbagai kota besar dapat berkembang dengan sangat pesat. Bahkan saat ini warteg dikatakan termasuk ke dalam bisnis dengan laba usaha yang tinggi dan menjanjikan (Wisesa, 2020).

5. Teori Produksi

Produksi adalah suatu proses dimana barang dan jasa yang disebut input diubah menjadi barang-barang dan jasa-jasa lain yang disebut output. Banyak jenis-jenis aktifitas yang terjadi di dalam proses produksi, yang meliputi perubahan bentuk, tempat dan waktu penggunaan hasil-hasil produksi. Masing-masing perubahan-perubahan ini menyangkut penggunaan input untuk menghasilkan output yang diinginkan (Partadiradja, 1979).

Menurut Boediono (2000) dalam Muin (2017), produksi adalah suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Kegiatan menambah daya guna suatu benda tanpa mengubah bentuknya dinamakan produksi jasa, sedangkan kegiatan menambah daya guna suatu benda dengan mengubah sifat dan bentuknya dinamakan produksi barang. Orang atau pihak yang melakukan aktivitas produksi disebut produsen.

Berdasarkan dari pengertian produksi tersebut, terdapat dua konsep mengenai kegiatan produksi antara lain sebagai berikut:

1. Kegiatan menghasilkan barang dan jasa.

Pengertian kegiatan produksi dalam menghasilkan barang dan jasa adalah menghasilkan barang dan jasa yang belum ada sehingga bertambah jumlahnya atau memperbesar ukurannya. Contohnya usaha pertanian, peternakan dan perikanan.

2. Kegiatan menambah nilai guna barang dan jasa

Pengertian kegiatan menambah nilai guna barang dan jasa adalah kegiatan yang menambah nilai guna barang dan jasa menjadi lebih tinggi. Contohnya adalah keripik yang terbuat dari singkong, kopi terbuat dari biji kopi dan tempe terbuat dari kedelai.

Iswandono (2004) menyatakan bahwa teori produksi sebagaimana teori konsumen merupakan teori pemilihan atas berbagai alternatif yang tersedia. Dalam hal ini adalah keputusan yang diambil seorang produsen untuk menentukan pemilihan atas alternatif tersebut. Produsen mencoba memaksimalkan produksi yang bisa dicapai dengan suatu kendala ongkos tertentu agar dapat dihasilkan keuntungan yang maksimum.

Pada proses produksi, dibutuhkan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal dalam segala bentuknya, serta kecakapan. Semua unsur itu disebut faktor-faktor produksi. Menurut Sukirno (2004), faktor produksi adalah benda-benda yang disediakan oleh alam atau diciptakan manusia yang dapat digunakan untuk memproduksi barang dan jasa. Faktor produksi dalam perekonomian akan menentukan sampai mana suatu negara dapat menghasilkan barang dan jasa. Jadi, semua unsur yang menopang usaha penciptaan nilai atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor-faktor produksi.

Faktor-faktor produksi disebut juga sebagai input, sedangkan produk yang dihasilkan merupakan output. Jadi faktor produksi merupakan fungsi yang menggambarkan suatu hubungan antara input dan output. Secara umum digambarkan bahwa faktor-faktor produksi melibatkan berbagai faktor yang menentukan suksesnya penetapan tingkat produksi. Suksesnya suatu pencapaian tingkat output tinggi, tidak hanya ditentukan oleh mutu atau kualitas faktor produksi tersebut.

Fungsi produksi adalah suatu persamaan yang menunjukkan jumlah maksimum output yang dihasilkan dengan kombinasi input tertentu. Fungsi produksi adalah suatu fungsi yang menunjukkan hubungan antara faktor-faktor produksi (input) dan hasil produksi atau jumlah produksi (output). Fungsi produksi menggambarkan persamaan matematis yang menghubungkan antar variabel terikat, dalam hal ini output (Q), dengan variabel bebas, yaitu input.

$$Q = f (K,L,R,T) \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

Q = Jumlah produksi yang dihasilkan oleh berbagai jenis faktor produksi tersebut, yaitu secara bersama digunakan untuk memproduksi barang yang sedang dianalisis sifat produksinya

K = Jumlah stok modal (kapital)

L = Jumlah tenaga kerja yang meliputi berbagai jenis tenaga kerja dan keahlian keusahawan

R = Sumber daya alam

T = Teknologi

Dalam ilmu ekonomi yang disebut dengan fungsi produksi adalah suatu fungsi yang menunjukkan hubungan antara hasil fisik (output) dengan faktor produksi (input), Moehar (2001). Secara matematika sederhana, fungsi produksi itu dapat dituliskan sebagai berikut:

$$Y = f(x_1, x_2, x_3, \dots, x_n) \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan :

Y = Hasil fisik (output)

$x_1 \dots x_n$ = Faktor-faktor produksi (input)

6. Teori Permintaan Input oleh Produsen

Menurut Boediono (2000), permintaan akan input muncul karena produsen berkeinginan melakukan proses produksi tertentu, keinginan tersebut timbul karena ada permintaan akan output hasil proses produksi tersebut. Maka permintaan akan input timbul karena adanya permintaan akan output. Hal tersebut yang menyebabkan permintaan akan input disebut sebagai *derived demand* atau permintaan turunan oleh Alfred Marshall. Permintaan akan output dianggap sebagai permintaan asli karena timbul langsung dari adanya kebutuhan manusia. Kegiatan ekonomi yang dilakukan antar pelaku ekonomi dalam suatu perekonomian, yaitu rumah tangga dan perusahaan melalui pasar input (faktor produksi) dan pasar output (produk barang dan jasa). Pasar output, bertindak sebagai penjual output adalah perusahaan dan sebagai pembeli output adalah rumah tangga.

Pada pasar input, yang bertindak sebagai penjual input adalah rumah tangga dan sebagai pembeli input adalah perusahaan.

Adapun hal utama yang harus diperhatikan dari permintaan input, adalah dua sifat khusus, yaitu:

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

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

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

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

Berdasarkan teori tersebut, permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung menggunakan dua macam input, yaitu input antara dan input primer. Input antara pada permintaan rumah makan “warteg” untuk menghasilkan menu masakan yang dijual yaitu berbagai jenis sayuran (kangkung, daun singkong, dan terong) yang digunakan untuk membuat olahan sayur, bahan baku lain yakni tempe, tahu, telur, ikan, daging ayam, dan bahan masakan lainnya. Bahan-bahan tersebut merupakan input antara karena merupakan output dari perusahaan lain. Input primer yang digunakan yaitu bangunan rumah makan sebagai tempat berjualan, tenaga kerja baik dalam maupun luar keluarga, modal dan keterampilan dalam wirausaha.

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

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

(1) Harga input

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

(2) Harga output

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

(3) Teknologi

Apabila terjadi kemajuan teknologi, maka akan terjadi peningkatan produktivitas.

(4) Struktur pasar

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

Mengacu kepada Boediono (2000) dan Debertin (1896), faktor yang mempengaruhi permintaan input sayuran oleh rumah makan “warteg” adalah harga input (harga sayuran), harga barang komplementer maupun substitusi yang dalam penelitian ini dipilih harga tempe, harga tahu, harga telur, harga ikan, dan harga daging ayam. Pemilihan variabel tersebut dikarenakan seluruh rumah makan “warteg” menggunakan bahan tersebut. Faktor lainnya yang diduga mempengaruhi permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” adalah jumlah pembeli, jumlah jenis masakan, pendapatan dan harga output.

Penelitian ini menggunakan analisis regresi untuk memperlihatkan variabel yang berpengaruh terhadap permintaan sayuran. Analisis regresi

dapat digunakan untuk penafsiran permintaan karena analisis statistik ini dapat menemukan derajat ketergantungan satu variabel terhadap satu variabel lainnya atau lebih. Regresi dapat digunakan untuk mencari nilai koefisien fungsi permintaan sebab nilai koefisien tersebut menunjukkan pengaruh dari variabel yang menentukan.

7. Pola Permintaan Input

Seorang produsen dalam menjual suatu produk kepada konsumen bertujuan untuk memperoleh keuntungan yang setinggi-tingginya sehingga harus memperhatikan pola permintaan bahan baku yang akan digunakan dalam sebuah proses produksi. Pola permintaan input oleh produsen tersebut dapat mengikuti teori mengenai pola konsumsi. Pola konsumsi adalah suatu susunan permintaan suatu produk yang menggambarkan jumlah yang dibeli, frekuensi pembelian, merek, cara penyajian, dan tempat untuk memperoleh bahan baku (Harper, Deaton, dan Driskel, 1986). Setiap rumah makan “warteg” memiliki kebutuhan sayuran yang berbeda-beda yang terlihat pada pola permintaan mereka akan sayuran. Pola permintaan pada rumah makan warteg tersebut di survei untuk mengetahui jumlah sayuran yang dikonsumsi, frekuensi pembelian sayuran, jenis olahan sayuran serta tempat memperoleh sayuran tersebut.

B. Ringkasan Penelitian Terdahulu

Penelitian analisis permintaan sudah banyak dilakukan oleh peneliti terdahulu dengan komoditas yang berbeda-beda, seperti analisis permintaan daging ayam, daging sapi, ikan, produk makanan, dan lainnya. Untuk analisis permintaan sayuran oleh konsumen rumah tangga juga cukup banyak ditemukan dan jenis sayuran juga berbeda beda namun penelitian analisis permintaan input sayuran (kangkung, daun singkong, dan terong) oleh konsumen lembaga yaitu rumah makan “warteg” belum pernah ditemukan.

Metode penelitian yang digunakan umumnya sama seperti pada penelitian terdahulu. Untuk mengetahui pola permintaan atau faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan menggunakan analisis regresi berganda. Perbedaan penelitian yang akan dilakukan penulis dengan penelitian terdahulu adalah jenis komoditas dan konsumen lembaga yang akan diteliti serta adanya tujuan mengetahui pola permintaan sayuran. Secara rinci dapat dilihat beberapa kajian penelitian terdahulu pada Tabel 6.

Tabel 6. Kajian Penelitian terdahulu

No.	Peneliti (tahun)	Judul penelitian	Metode analisis	Hasil penelitian
1.	Wahyuni, Yakin, dan Budastra (2015)	Analisis Permintaan Berbagai Jenis Sayuran Dataran Tinggi Pada Restoran Desa Senggigi.	Analisis deskriptif dan regresi linier berganda.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kisaran permintaan wortel dalam satu bulan antara 30-150 kg dengan jumlah permintaan sebesar 700 kg/bulan dengan rata-rata permintaan 70 kg/restoran. Kisaran permintaan kentang dalam satu bulan antara 45-900 kg dengan jumlah permintaan sebesar 1991 kg/bulan dengan rata-rata permintaan 199,1 kg/restoran. Kisaran permintaan kol dalam satu bulan antara 24-80 kg dengan jumlah permintaan 494 kg/bulan dengan rata-rata permintaan 49,4 kg/restoran. 2. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap permintaan wortel pada restoran di Desa Senggigi yaitu jumlah pengunjung. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap permintaan kentang pada restoran di Desa Senggigi yaitu harga barang komplementer wortel, jumlah pengunjung dan kualitas sayuran. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap permintaan kol pada restoran di Desa Senggigi yaitu harga kol itu sendiri, harga barang komplementer kentang dan jumlah pengunjung.

Tabel 6. Lanjutan

No.	Peneliti (tahun)	Judul penelitian	Metode analisis	Hasil penelitian
2.	Wirawan dan Nubatonis (2019).	Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Sayuran Daun Oleh Rumah Makan di Kecamatan Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara.	Analisis deskriptif, tabulasi data dan regresi linear berganda.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran daun secara signifikan adalah pengeluaran pembelian sayuran dan jumlah tamu. Pengeluaran pembelian sayuran dan jumlah tamu memiliki pengaruh yang positif. 2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor – faktor yang mempengaruhi jumlah permintaan sayur – sayuran (singkong, sawi, seledri) adalah pengeluaran pembelian sayur – sayuran sedangkan variabel independen lainnya pada penelitian ini tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap jumlah permintaan sayuran daun oleh rumah makan.
3.	Taufiq, Rosmilawati, dan Syarifuddin (2018).	Analisis Permintaan Sayuran Dataran Tinggi Pada Hotel Berbintang Di Kota Mataram.	Analisis deskriptif dan regresi linier berganda.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilihan sumber pembelian sayuran hotel berbintang 3 dan 4 memilih menggunakan supplier dan melakukan sistem pembayaran bulanan dengan kontrak sedangkan hotel berbintang 1 dan 2 memilih untuk membeli langsung ke pasar dan melakukan sistem pembayaran kontan. 2. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap permintaan wortel pada hotel berbintang di Kota Mataram yaitu jumlah pengunjung dan kualitas sayuran. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap permintaan kentang pada hotel

Tabel 6. Lanjutan

No.	Peneliti (tahun)	Judul penelitian	Metode analisis	Hasil penelitian
4.	Satriana, Sinaga dan Hastuti (2013).	Analisis Permintaan Cabai Merah Besar Usaha Restoran Di Jakarta Selatan.	Analisis deskriptif dan regresi linier berganda.	<p>berbintang di Kota Mataram yaitu jumlah pengunjung dan kualitas sayuran. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap permintaan kol pada hotel berbintang di Kota Mataram yaitu harga barang komplementer kentang, jumlah pengunjung dan kualitas sayuran.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Berdasarkan lokasi pembelian cabai merah besar diketahui bahwa Restoran Padang dan Restoran Sunda yang paling banyak melakukan pembelian di Pasar Induk Kramat Jati dengan alasan lebih murah dibanding pasar lain. Berdasarkan jenis pedagang yang dipilih dalam melakukan pembelian cabai merah besar diketahui bahwa Restoran Padang yang paling banyak melakukan pembelian di pedagang besar. 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan cabai merah besar pada usaha Restoran Padang yaitu harga jual rata-rata masakan, harga minyak goreng, dan rata-rata pendapatan restoran, pada Restoran Sunda yaitu harga gula pasir dan rata-rata pendapatan restoran, sedangkan pada Restoran Ayam yaitu harga cabai merah besar dan rata-rata pendapatan restoran.

Tabel 6. Lanjutan

No.	Peneliti (tahun)	Judul penelitian	Metode analisis	Hasil penelitian
5.	Syahputra, Sibuea, dan Nursamsi (2018).	Pola Konsumsi Cabai Merah Di Kota Sibolga. (Studi kasus : Rumah Makan di Kota Sibolga).	Analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berdasarkan lama berdiri usaha diketahui bahwa Rumah Makan Nasional merupakan jenis rumah makan yang paling lama berdiri. Berdasarkan lama aktivitas berjualan diketahui bahwa Rumah Makan Padang memiliki aktivitas berjualan paling lama. Berdasarkan jumlah kursi diketahui bahwa Rumah Makan Nasional yang memiliki jumlah kursi paling banyak. Berdasarkan jumlah tenaga kerja diketahui bahwa Rumah Makan Nasional memiliki rata-rata jumlah tenaga kerja paling banyak. 2. Dari keseluruhan sampel rumah makan, tidak semua rumah makan mengkonsumsi cabai merah segar dalam jumlah yang sama. Dari ke 32 sampel rumah makan maka di peroleh total kebutuhan cabai merah untuk keseluruhan sampel sebanyak 2.321 kg perbulannya dengan total pengeluaran sebesar Rp. 71.951.000 perbulan, dengan rata harga satu kilogram cabai merah segar Rp. 31.000 ribu perkilogram. Tidak semua rumah makan mengalami pengaruh terhadap kenaikan harga dasar cabai merah.

Tabel 6. Lanjutan

No.	Peneliti (tahun)	Judul penelitian	Metode analisis	Hasil penelitian
6.	Sumawidari, Darmawan, dan Astiti (2013).	Faktor-Faktor yang Menentukan Permintaan Buah Lokal pada Hotel Berbintang di Kota Despansar dan Kabupaten Bandung.	Analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ada sepuluh jenis buah yang bisa dipasarkan ke hotel-hotel berbintang yang ada di Kota Denpasar dan Kabupaten badung, yaitu semangka, melon, nenas, pepaya, pisang raja, salak, pisang kapok, pisang emas, apel merah, dan alpokat 2. Ada lima faktor yang menentukan permintaan buah lokal pada hotel berbintang yang ada di Kabupaten Badung, yaitu kualitas buah, harga, Kreteria hotel, ketersediaan, dan kebijakan pemerintah 3. Faktor dominan yang menentukan permintaan buah lokal pada hotel berbintang yang ada di Kota Denpasar dan Kabupaten Badung adalah kualitas buah.
7.	Savira dan Prihtanti (2014).	Analisa Permintaan Sayuran Hidroponik Di PT. Hidroponik Agrofarm Bandungan.	Analisis deskriptif dan regresi linier berganda.	Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diketahui bahwa variabel pendapatan keluarga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan sayuran hidroponik, sedangkan variabel umur, jumlah anggota keluarga, lama pendidikan, atribut produk, gaya hidup, jenis 180 sayuran hidroponik dan jenis kelamin tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan sayuran hidroponik di PT. Hidroponik Agrofarm Bandungan.

Tabel 6. Lanjutan

No.	Peneliti (tahun)	Judul penelitian	Metode analisis	Hasil penelitian
8.	Sanjaya, Hastuti, dan Awami (2017).	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Terhadap Konsumsi Cabai Rawit Di Kabupaten Semarang.	Analisis deskriptif, tabulasi data, dan regresi linier berganda.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cabai yang paling disukai atau menjadi pilihan konsumen di Kabupaten Semarang adalah cabai rawit dengan jumlah 37 orang atau 74% dari total responden. 2. Cabai pengganti cabai rawit adalah cabai keriting yang mencapai 88% dari jumlah responden yang terlibat dalam penelitian ini. 3. Besarnya pengaruh lima variabel terhadap konsumsi cabai rawit ditunjukkan dengan R Square = 0,719 yang berarti konsumsi cabai rawit dipengaruhi oleh usia, harga, pendapatan, tingkat kesukaan dan jumlah anggota keluarga sebesar 71,9 persen dan sisanya sebesar 28,1 persen dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model.
9.	Heldawati (2016).	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Sayur-Sayuran Di Kabupaten Hulu Sungai Utara Provinsi Kalimantan Selatan.	Analisis deskriptif, tabulasi sederhana, dan regresi linier berganda.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Banyaknya konsumsi sayur-sayuran rumah tangga di wilayah perdesaan dan perkotaan dapat dikatakan rendah, karena jumlah konsumsi sayur-sayuran lebih kecil dari standar gizi yang dianjurkan pemerintah yaitu 250 gram/kapita/hari. 2. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap konsumsi sayur-sayuran rumah tangga di Kabupaten Hulu Sungai Utara adalah ukuran keluarga, pengetahuan gizi ibu rumah tangga, preferensi terhadap sayur-sayuran dan kondisi

Tabel 6. Lanjutan

No.	Peneliti (tahun)	Judul penelitian	Metode analisis	Hasil penelitian
10.	Nurul, Fausayana dan Yusria (2019).	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemintaan Sayuran Pada Rumah Tangga di Kelurahan Kadia Kecamatan Kadia Kota Kendari.	Analisis deskriptif dan regresi linier berganda.	geografis (desa/kota), sedangkan pendapatan rumah tangga tidak berpengaruh secara nyata terhadap konsumsi sayur-sayuran. 1. Permintaan sayuran pada rumah tangga di Kelurahan Kadia Kecamatan Kadia Kota Kendari rata-rata mengkonsumsi sayuran 7,94 kg dengan rata-rata frekuensi konsumsi sayuran 16,65 kali dalam sebulan. 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran pada rumah tangga di Kelurahan Kadia adalah harga sayuran, harga tempe/tahu, harga telur, harga daging ayam, harga ikan, jumlah anggota keluarga, dan pendapatan keluarga. Hasil analisis uji t didapat bahwa hanya variabel harga sayuran dan variabel harga daging ayam yang signifikan pada tingkat kepercayaan 90%.

C. Kerangka Pemikiran

Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok yang dikonsumsi oleh manusia setiap hari dalam jumlah tertentu. Konsumsi pangan yang cukup merupakan faktor utama untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi bagi tubuh. Salah satu bahan pangan penting yang berasal dari sub sektor hortikultura yang memiliki berbagai kandungan zat gizi yang berguna bagi kesehatan tubuh manusia adalah sayuran.

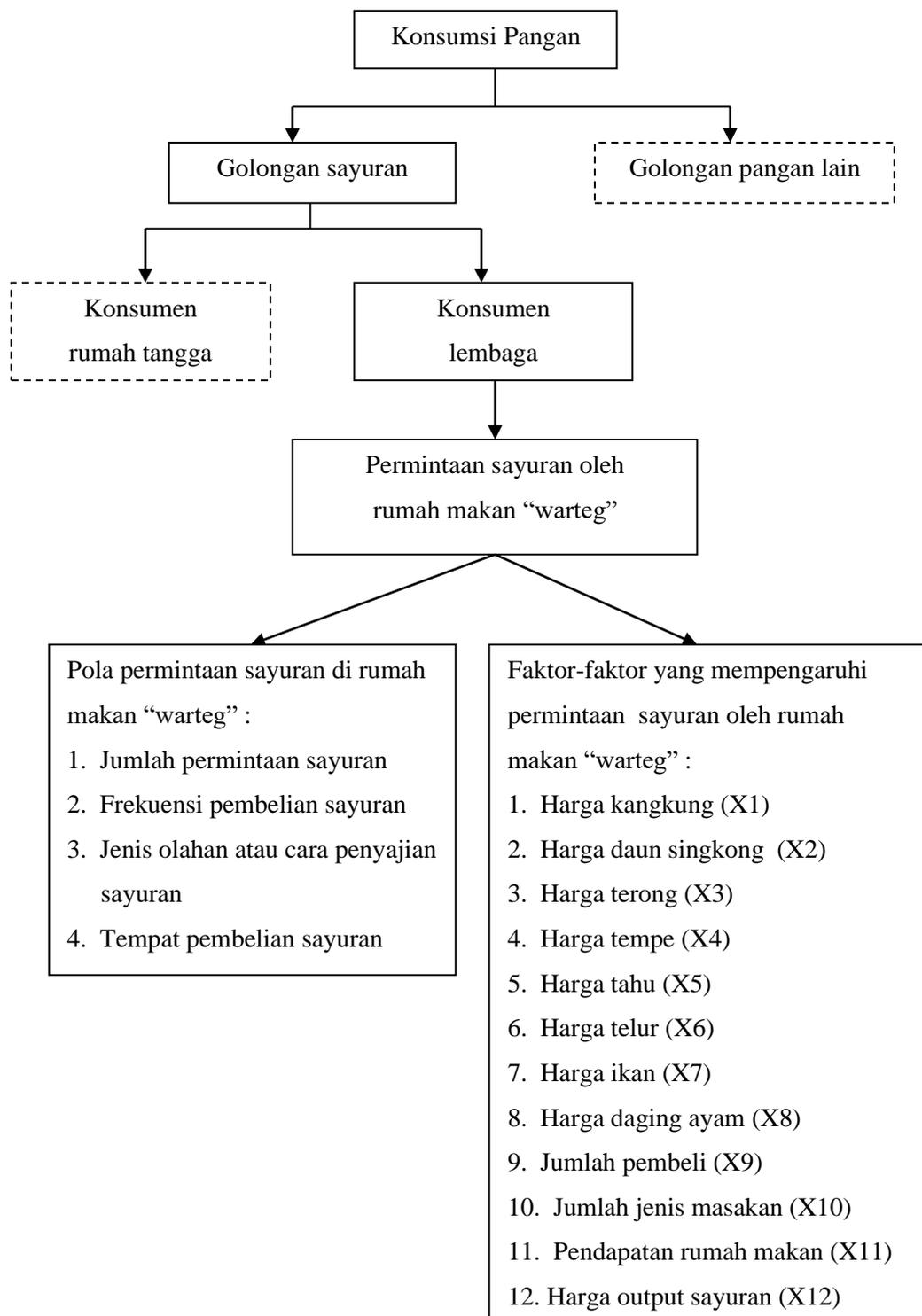
Sayuran merupakan semua jenis tanaman atau bagian tanaman yang dapat diolah menjadi makanan. Beberapa jenis sayuran dapat dimakan begitu saja atau secara mentah sedangkan sebagian lainnya hanya dapat dikonsumsi setelah dimasak terlebih dahulu. Makanan ini mengandung banyak nutrisi penting untuk kesehatan tubuh (Saodah dan Malia, 2017). Permintaan sayuran tidak hanya dilakukan oleh konsumen rumah tangga tetapi juga oleh konsumen lembaga. Konsumen lembaga yaitu konsumen yang meliputi perusahaan, organisasi bisnis, yayasan, lembaga sosial, dan lembaga lainnya yang membeli produk, peralatan, dan jasa-jasa lainnya untuk menjalankan seluruh kegiatan organisasinya. Seperti toko sayuran, supermarket, industri pengolahan sayuran, hotel, catering serta rumah makan.

Kota Bandar Lampung merupakan pusat berbagai aktivitas ekonomi dan kegiatan bisnis di Provinsi Lampung. Pesatnya pertumbuhan jumlah penduduk dan meningkatnya perekonomian di Bandar Lampung, membuat usaha rumah makan di Bandar Lampung dari waktu ke waktu semakin berkembang. Meningkatnya jumlah rumah makan yang mengolah sayuran terutama rumah makan “warteg” diduga akan mempengaruhi jumlah permintaan sayuran di Kota Bandar Lampung. Pada penelitian ini konsumen lembaga yang akan diteliti adalah rumah makan “warteg”.

Penggunaan sayuran sebagai bahan menu makanan yang dijual di rumah makan “warteg” ini akan membentuk pola permintaan input oleh rumah makan “warteg” yang meliputi jumlah sayuran, frekuensi pembelian sayuran, jenis olahan sayuran dan tempat biasa memperoleh sayuran. Pola permintaan

ini mengikuti teori mengenai pola konsumsi menurut Harper, Deaton dan Driskel (1986) yaitu susunan beragam pangan dan hasil olahannya yang bisa di makan oleh seseorang yang dicerminkan dalam jumlah, jenis, frekuensi, dan sumber bahan makanan.

Debertin (1986), mengatakan bahwa pada umumnya permintaan input produksi dipengaruhi oleh harga output atau harga output yang diproduksi, harga input produksi, harga input produksi lainnya baik yang bersifat substitusi maupun komplementer, dan teknologi yang digunakan untuk mengubah input menjadi output. Mengacu pada teori Boediono (2000) dan Debertin (1896), faktor yang mempengaruhi permintaan input sayuran oleh rumah makan “warteg” adalah harga input (harga kangkung, daun singkong dan terong), harga barang komplementer maupun substitusi yang dalam penelitian ini dipilih harga tempe, harga tahu, harga telur, harga ikan, dan harga daging ayam. Pemilihan variabel tersebut dikarenakan seluruh mah makan “warteg” menggunakan bahan tersebut. Faktor lainnya yang diduga mempengaruhi permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” adalah jumlah pembeli, jumlah jenis masakan, pendapatan dan harga output. Berdasarkan teori yang telah diuraikan, kerangka pemikiran operasional pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan:

----- : tidak diteliti

———— : diteliti

Gambar 1. Kerangka pemikiran penelitian analisis permintaan sayuran oleh rumah makan "warteg" di Kota Bandar Lampung.

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode survei adalah kegiatan mengumpulkan informasi dengan cara yang terorganisir dan mengikuti metode ilmiah tentang karakteristik dari semua atau sebagian populasi dengan menggunakan konsep, metode dan prosedur yang sudah baku dan menggabungkan informasi tersebut ke dalam suatu bentuk ringkasan yang berguna (Asra, Irawan dan Purwoto, 2015). Selanjutnya Kriyantono (2009) menyebutkan bahwa metode survei merupakan metode penelitian yang menggunakan kuesioner sebagai instrumen pengumpulan data. Tujuan dari metode ini adalah untuk memperoleh informasi tentang sejumlah responden yang dianggap mewakili populasi tertentu.

B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional

Konsep dasar dan batasan operasional merupakan pengertian yang digunakan untuk memperoleh dan menganalisis data yang berhubungan dengan penelitian.

Konsep dasar dan batasan operasional dalam penelitian ini adalah :

Sayuran merupakan salah satu tanaman hortikultura di mana tunas, daun, buah, dan akar tanaman yang lunak dapat dimakan sebagai makanan utama maupun pelengkap yang mengandung vitamin, mineral dan serat. Pada penelitian ini diambil tiga jenis sayuran yang paling banyak dikonsumsi masyarakat yaitu kangkung, daun singkong dan terong.

Warteg adalah rumah makan tradisional Jawa yang menyediakan berbagai menu makanan dengan harga terjangkau dan menggunakan sayuran sebagai salah satu bahan utama masakannya.

Pola permintaan sayuran adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran mengenai cara rumah makan “warteg” memilih sayuran dan menggunakannya yang dicerminkan dari jumlah pembelian, frekuensi pembelian, jenis sayuran, dan tempat pembelian sayuran.

Jumlah pembelian sayuran adalah banyaknya sayuran (kangkung, daun singkong, dan terong) yang digunakan oleh rumah makan “warteg” untuk berjualan dalam satuan waktu tertentu (minggu) dinyatakan dalam kilogram (kg). Jumlah pembelian sayuran juga disebut dengan jumlah permintaan sayuran. Istilah pembelian dan permintaan digunakan secara bergantian.

Frekuensi pembelian sayuran adalah jumlah kegiatan rumah makan “warteg” dalam membeli sayuran. Frekuensi dalam penelitian ini dinyatakan dalam berapa kali membeli sayuran per minggu.

Tempat pembelian sayuran merupakan lokasi dimana pihak rumah makan “warteg” dapat membeli sayuran, yang dalam penelitian ini tempat pembelian terdiri dari pasar dan pemasok sayuran.

Jenis olahan sayuran adalah cara penyajian bahan baku sayuran menjadi berbagai olahan masakan yang disajikan oleh rumah makan “warteg”.

Harga sayuran adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku untuk satu kilogram sayuran (kangkung, daun singkong dan terong) yang diperoleh dari penjual. Harga sayuran dihitung dalam rupiah/kilogram (Rp/kg).

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

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

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

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

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

Jumlah pembeli adalah banyaknya konsumen yang melakukan pembelian olahan sayuran dalam satu hari.

Jumlah jenis masakan adalah banyaknya macam menu masakan yang dijual oleh rumah makan “warteg”.

Pendapatan rumah makan adalah jumlah uang yang diterima oleh pihak pengelola rumah makan “warteg” dari hasil usahanya dalam satu hari. Pendapatan rumah makan diukur dalam rupiah per hari (Rp/hari).

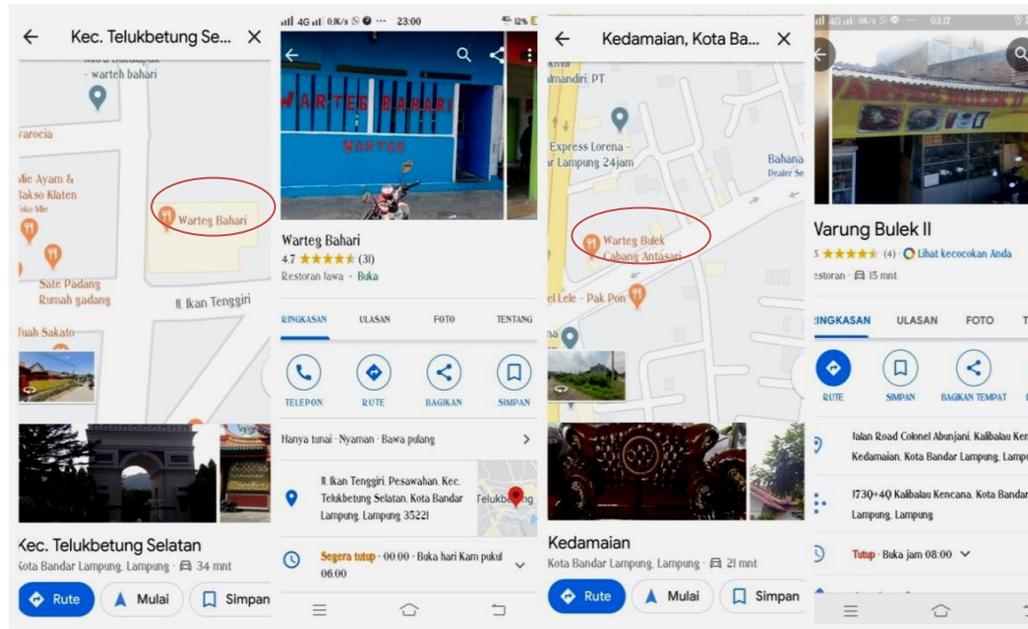
Harga output sayuran adalah jumlah uang yang dikeluarkan oleh konsumen akhir untuk membeli olahan sayuran dalam satu porsi (Rp/porsi).

C. Lokasi, Waktu, dan Responden Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Bandar Lampung yang dipilih secara sengaja (*purposive*), sebagai pertimbangan Kota Bandar Lampung memiliki jumlah rumah makan terbanyak diantara kabupaten/kota di Provinsi Lampung. Selain itu Kota Bandar Lampung sebagai ibu kota Provinsi merupakan pusat kegiatan bisnis dan aktivitas ekonomi serta memiliki keadaan ekonomi dan taraf hidup yang lebih beragam dibandingkan kabupaten/kota lain di Provinsi Lampung. Waktu pengumpulan data dilakukan pada bulan Desember 2020 – Februari 2021. Penelitian ini dilakukan pada saat masih terjadinya pandemi covid-19 yang terjadi mulai sejak awal tahun 2020.

Populasi dari penelitian ini adalah seluruh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung. Data jumlah rumah makan “warteg” di Bandar Lampung tidak tersedia, oleh karena itu dilakukan observasi awal untuk menghitung jumlah populasi. Observasi populasi dilakukan menggunakan Google Map

dengan cara menelusuri jalan pada setiap kecamatan di Kota Bandar Lampung untuk mencari lokasi rumah makan “warteg” seperti yang dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Gambar 2. Pencarian lokasi rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung menggunakan Google Map.



Gambar 3. Penampakan lokasi beberapa rumah makan “warteg” pada peta Kota Bandar Lampung.

Jumlah populasi dari hasil pendataan tersebut sebesar 147 rumah makan “warteg”, dari populasi tersebut selanjutnya dipilih sampel penelitian.

Penentuan jumlah sampel mengacu pada teori Sugiarto (2003), yaitu:

$$n = \frac{NZ^2S^2}{Nd^2 + Z^2S^2} \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan :

- n = Jumlah sampel
- N = Jumlah populasi
- S² = Variasi sampel (5% = 0,05)
- Z = Distribusi Z (95% = 1,96)
- d = Simpangan baku (5% = 0,05)

Berdasarkan perhitungan dengan menggunakan rumus tersebut maka jumlah sampel adalah :

$$n = \frac{(147)(1,96)^2(0,05)}{(147)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,05)}$$

$$n = \frac{28,23}{0,56}$$

$$n = 50,41 \approx 50 \text{ rumah makan}$$

Berdasarkan perhitungan penentuan jumlah sampel yang dilakukan, diperoleh jumlah rumah makan “warteg” yang akan dijadikan sampel adalah sebanyak 50 rumah makan. Teknik *sampling* yang digunakan dalam penelitian adalah *proportional random sampling* yakni pengambilan sampel secara proporsi dilakukan dengan mengambil subyek dari setiap strata atau wilayah ditentukan seimbang dengan banyaknya subyek dalam masing-masing strata atau wilayah (Arikunto, 2006).

Pada penelitian ini sampel pada setiap kecamatan ditentukan berdasarkan jumlah populasi rumah makan “warteg” pada masing-masing kecamatan Kota Bandar Lampung dibagi dengan jumlah populasi keseluruhan rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung lalu hasilnya dikali dengan jumlah sampel keseluruhan. Kemudian pengambilan sampel dilakukan dengan cara pengundian. Perincian sampel rumah makan “warteg” pada setiap kecamatan

di Kota Bandar Lampung menggunakan rumus alokasi proporsional (Supranto, 1992) sebagai berikut:

$$n_i = \frac{N_i}{N_{total}} \times n_{total} \dots \dots \dots (4)$$

Keterangan :

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

Sebaran populasi dan rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung dapat dilihat pada Tabel 7. Pengumpulan data dari setiap sampel memerlukan responden sebagai pemberi informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Responden dalam penelitian ini adalah pihak pengelola rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.

Tabel 7. Populasi dan sampel rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung.

No.	Kecamatan	Jumlah Populasi	Jumlah Sampel
1.	Bumi Waras	4	1
2.	Enggal	5	2
3.	Kedamaian	11	4
4.	Kedaton	16	5
5.	Kemiling	13	4
6.	Labuhan Ratu	5	2
7.	Langkapura	3	1
8.	Panjang	8	3
9.	Rajabasa	9	3
10.	Sukabumi	4	1
11.	Sukarame	5	2
12.	Tanjung Senang	7	2
13.	Tanjung Karang Barat	8	3
14.	Tanjung Karang Pusat	11	4
15.	Tanjung Karang Timur	6	2
16.	Teluk Betung Barat	5	2
17.	Teluk Betung Selatan	7	2
18.	Teluk Betung Timur	9	3
19.	Teluk Betung Utara	5	2
20.	Way Halim	6	2
Total		147	50

D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data

Jenis dan metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah adalah:

(1) Data Primer.

Pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara atau *interview* dengan pihak pengelola rumah makan “warteg” sebagai responden dengan menggunakan kuesioner. Data yang dibutuhkan adalah deskripsi pihak pengelola rumah makan “warteg”, data mengenai pola permintaan rumah makan “warteg” akan sayuran, serta data mengenai faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi dalam permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg”. Selain itu dilakukan observasi atau pengamatan langsung ke setiap rumah makan “warteg” untuk mengamati penggunaan, serta melakukan pencatatan hasil wawancara atau hasil pengamatan yang telah dilakukan terhadap pihak pengelola rumah makan “warteg”.

(2) Data Sekunder.

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

E. Metode Analisis Data

Tujuan pertama yaitu mengetahui pola permintaan rumah makan “warteg” terhadap sayuran (kangkung, daun singkong, dan terong) adalah dengan menggunakan metode analisis deskriptif statistik berupa penjumlahan, rata-rata (*mean*), dan nilai yang sering muncul (*modus*). Pola permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” dideskripsikan berdasarkan jumlah sayuran, frekuensi pembelian, jenis olahan sayuran dan tempat pembelian sayuran oleh rumah makan “warteg”.

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” digunakan persamaan regresi linear berganda dengan metode *Ordinary Least Square (OLS) Regression* untuk menguji model pengaruh dan hubungan variabel independen lebih dari dua variabel terhadap variabel dependen. Analisis regresi berganda adalah teknik statistika yang dipergunakan untuk menganalisis pengaruh di antara suatu variabel dependen dan beberapa variabel independen (Gujarati, 2003).

Fungsi permintaan yang digunakan secara matematis dirumuskan :

Model Persamaan 1

$$\ln Y_{1t} = \ln b_0 + b_1 \ln X_1 + b_2 \ln X_2 + b_3 \ln X_3 + b_4 \ln X_4 + b_5 \ln X_5 + b_6 \ln X_6 + b_7 \ln X_7 + b_8 \ln X_8 + b_9 \ln X_9 + b_{10} \ln X_{10} + b_{11} \ln X_{11} + b_{12} \ln X_{12} + dD + u \dots \dots \dots (5)$$

Model Persamaan 2

$$\ln Y_{2t} = \ln b_0 + b_1 \ln X_1 + b_2 \ln X_2 + b_3 \ln X_3 + b_4 \ln X_4 + b_5 \ln X_5 + b_6 \ln X_6 + b_7 \ln X_7 + b_8 \ln X_8 + b_9 \ln X_9 + b_{10} \ln X_{10} + b_{11} \ln X_{11} + b_{12} \ln X_{12} + dD + u \dots \dots \dots (6)$$

Model Persamaan 3

$$\ln Y_{3t} = \ln b_0 + b_1 \ln X_1 + b_2 \ln X_2 + b_3 \ln X_3 + b_4 \ln X_4 + b_5 \ln X_5 + b_6 \ln X_6 + b_7 \ln X_7 + b_8 \ln X_8 + b_9 \ln X_9 + b_{10} \ln X_{10} + b_{11} \ln X_{11} + b_{12} \ln X_{12} + dD + u \dots \dots \dots (7)$$

Keterangan :

- Y_{1t} = jumlah rata-rata kangkung yang diminta (kg)
- Y_{2t} = jumlah rata-rata daun singkong yang diminta (kg)
- Y_{3t} = jumlah rata-rata terong yang diminta (kg)
- B_0 = intersep
- b_1 - b_{10} = parameter
- X_1 = harga kangkung (Rp/kg)
- X_2 = harga daun singkong (Rp/kg)
- X_3 = harga terong (Rp/kg)
- X_4 = harga tempe (Rp/kg)
- X_5 = harga tahu (Rp/kg)
- X_6 = harga telur (Rp/kg)
- X_7 = harga ikan (Rp/kg)
- X_8 = harga daging ayam (Rp/kg)
- X_9 = jumlah pembeli dalam sehari
- X_{10} = jumlah jenis masakan yang dijual
- X_{11} = pendapatan rumah makan (Rp/hari)
- X_{12} = harga output sayuran (Rp/porsi)
- U = kesalahan acak

Sayuran daun dalam penelitian ini yaitu kangkung dan daun singkong dibeli dalam satuan Rp/ikat, maka sebelum dilakukan analisis pola permintaan maupun faktor-faktor yang mempengaruhi terlebih dahulu satuan ini dikonversi menjadi Rp/kg. Dari hasil survei yang telah dilakukan, rata-rata berat dari satu ikat kangkung adalah 300 gram atau 0,3 kilogram sedangkan rata-rata berat dari satu ikat daun singkong adalah sebesar 417 gram atau 0,417 kilogram. Harga dari kangkung bervariasi mulai dari Rp1.200 – Rp2.500 per ikat dengan harga rata-rata sebesar Rp1800 per ikat, sedangkan harga dari daun singkong dimulai dari Rp1.500 – Rp2.500 per ikat dengan harga rata-rata Rp2000 per ikat. Sehingga untuk mendapatkan harga sayuran dengan satuan Rp/kg digunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Harga sayuran (kg)} = \frac{1 \text{ kg}}{\text{bobot sayuran (kg)}} \times \text{harga sayuran (ikat)} \dots \dots (8)$$

$$\begin{aligned} \text{Harga rata-rata kangkung (Rp/kg)} &= \frac{1 \text{ (kg)}}{0.3 \text{ (kg)}} \times \text{Rp1800} \\ &= \text{Rp6000 / kilogram} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga rata-rata daun singkong (Rp/kg)} &= \frac{1 \text{ (kg)}}{0.417 \text{ (kg)}} \times \text{Rp2000} \\ &= \text{Rp4796 / kilogram} \end{aligned}$$

Dari perhitungan yang dihasilkan didapatkan harga rata-rata kangkung per kilogram sebesar Rp6000 sedangkan harga rata-rata daun singkong per kilogram adalah sebesar Rp4796.

1. Uji Asumsi Klasik

Pengujian ini dimaksudkan untuk mengetahui apakah model yang diajukan dalam penelitian ini dinyatakan bebas atau lolos dari penyimpangan asumsi klasik. Pengujian penyimpangan asumsi klasik yang dilakukan adalah uji multikolinearitas dan uji heteroskedastisitas. Masing-masing pengujian penyimpangan asumsi klasik adalah sebagai berikut.

a) Uji multikolinearitas

Multikolinearitas muncul jika terdapat hubungan yang sempurna atau pasti di antara beberapa variabel atau semua variabel independen dalam model. Menurut Ghozali (2006), analisis regresi adalah prediksi atau peramalan, maka multikolinieritas bukanlah masalah serius oleh karena semakin tinggi nilai R² semakin tinggi atau baik prediksinya. Akan tetapi jika tujuan analisis regresi tidak hanya sekedar prediksi tetapi juga estimasi terhadap parameter, maka multikolinieritas menjadi masalah serius karena akan menghasilkan *standard error* yang besar sehingga estimasi parameter menjadi tidak akurat lagi. Pendeteksian terjadinya multikolinearitas dapat diketahui dengan melihat nilai *Variance Inflation Factor* (VIF) pada masing-masing variabel bebas. Jika nilai VIF relatif kecil, artinya persamaan regresi tidak mengalami multikolinearitas. Sebaliknya, jika nilai VIF relatif besar (lebih dari 10) artinya persamaan regresi mengalami multikolinearitas (Juanda, 2009).

b) 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. 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 $\text{Prob Obs}^* \text{R square} < 0,05$, maka ada heteroskedastis, sedangkan jika $\text{Prob Obs}^* \text{R square} > 0,05$, maka tidak ada heteroskedastis.

2. Uji Statistik

Justifikasi statistik merupakan uji *Goodness of Fit Model* menyangkut ketepatan fungsi regresi sampel dalam menaksir actual dengan melihat *goodness of fit* nya. Secara statistik diukur dari nilai statistik t, nilai uji statistik F, dan koefisien determinasi (Kuncoro, 2001).

a) Uji Signifikansi Parameter Individual (Uji Statistik t)

Uji statistik t dilakukan untuk menunjukkan signifikansi dari pengaruh variabel independent terhadap variabel dependent secara individual dan menganggap variabel bebas yang lain konstan. Hipotesis nol yang digunakan:

$H_0 : b_i = 0$, artinya variabel *independent* tidak berpengaruh nyata terhadap variabel *dependent*. Adapun hipotesis alternatifnya

$H_0 : b_i \neq 0$, artinya variabel *independent* berpengaruh nyata terhadap variabel *dependent*.

b) Uji Signifikansi Simultan (Uji Statistik F)

Uji statistik F pada dasarnya untuk menunjukkan apakah variabel - variabel independent yang dimasukkan dalam model secara bersama-sama atau simultan mempengaruhi variabel dependent. Hipotesis nol yang digunakan:

$H_0 : b_i = 0$, artinya seluruh variabel *independent* dalam model tidak berpengaruh nyata terhadap variabel *dependent*.

$H_0 : \text{salah satu } b_i \neq 0$, artinya seluruh variabel *independent* dalam model berpengaruh nyata terhadap variabel *dependent*.

c) Koefisien Determinasi (Uji R^2)

Uji R^2 digunakan untuk mengetahui ketepatan model yang digunakan dan dinyatakan dalam persen variabel *dependent* yang dijelaskan dengan variabel-variabel *independent* dalam model.

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 antar pulau Sumatera dan pulau Jawa, sehingga menguntungkan bagi pertumbuhan dan pengembangan kota Bandar Lampung sebagai pusat perdagangan, industri dan pariwisata.

Secara geografis Kota Bandar Lampung terletak pada 5°20' sampai dengan 5°30' lintang selatan dan 105°28' sampai dengan 105°37' bujur timur. Ibukota propinsi Lampung ini berada di Teluk Lampung yang terletak di ujung selatan Pulau Sumatera. Kota Bandar Lampung memiliki luas wilayah 197,22 Km² yang terdiri dari 20 kecamatan dan 126 kelurahan.

Secara administratif Kota Bandar Lampung dibatasi oleh:

1. Sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan.
2. Sebelah selatan berbatasan dengan Teluk Lampung.
3. Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Gedung Tataan dan Padang Cermin Kabupaten Pesawaran.
4. Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Tanjung Bintang Kabupaten Lampung Selatan.

Kota Bandar Lampung terletak pada ketinggian 0 sampai 700 meter di atas permukaan laut dengan topografi yang terdiri dari :

1. Daerah pantai yaitu sekitar Teluk Betung bagian selatan dan Panjang

2. Daerah perbukitan yaitu sekitar Teluk Betung bagian utara
3. Daerah dataran tinggi serta sedikit bergelombang terdapat di sekitar Tanjung Karang bagian barat yang dipengaruhi oleh Gunung Balau serta perbukitan Batu Serampok dibagian Timur Selatan.
4. Teluk Lampung dan pulau-pulau kecil bagian selatan.

Pada tahun 2012, melalui Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Kota Bandar Lampung Nomor 04 Tahun 2012, maka kembali dilakukan pemekaran kecamatan di Kota Bandar Lampung yang semula berjumlah 13 kecamatan menjadi 20 kecamatan dan pemekaran kelurahan yang semula berjumlah 98 kelurahan menjadi 126 kelurahan. Daftar kecamatan beserta jumlah kelurahan pada setiap kecamatan dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Daftar nama ibu kota kecamatan dan jumlah kelurahan di Kota Bandar Lampung Tahun 2018.

No.	Kecamatan	Ibu Kota	Jumlah kelurahan
1.	Teluk Betung Barat	Bakung	5
2.	Teluk Betung Timur	Sukamaju	6
3.	Teluk Betung Selatan	Gedung Pakuon	6
4.	Bumi Waras	Sukaraja	5
5.	Panjang	Karang Maritim	8
6.	Tanjung Karang Timur	Kota Baru	5
7.	Kedamaian	Kedamaian	7
8.	Teluk Betung Utara	Kupang Kota	6
9.	Tanjung Karang Pusat	Palapa	7
10.	Enggal	Enggal	6
11.	Tanjung Karang Barat	Gedong Air	7
12.	Kemiling	Beringin Jaya	9
13.	Langkapura	Langkapura	5
14.	Kedaton	Kedaton	7
15.	Rajabasa	Rajabasa Nunyai	7
16.	Tanjung Senang	Tanjung Senang	5
17.	Labuhan Ratu	Kampung Baru Raya	6
18.	Sukarame	Sukarame	6
19.	Sukabumi	Sukabumi	7
20.	Way Halim	Way Halim Permai	6
Total			126

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung (2018).

Dari Tabel 8 dapat diketahui nama ibu kota kecamatan beserta jumlah kelurahan di setiap kecamatan Kota Bandar Lampung, kecamatan yang memiliki jumlah kelurahan terbanyak di Kota Bandar Lampung adalah Kecamatan Kemiling dengan jumlah 9 kelurahan. Penduduk Kota Bandar Lampung bersifat heterogen yang terdiri dari berbagai etnis yang berbeda-beda. Jumlah penduduk setiap kecamatan di Kota Bandar Lampung juga beraneka ragam sesuai dengan besarnya luas wilayah setiap kecamatan dan pertumbuhan yang secara alami terjadi baik kelahiran maupun kematian serta perpindahan penduduk. Pada Tabel 9 menunjukkan jumlah penduduk dan kepadatannya menurut kecamatan di Kota Bandar Lampung pada tahun 2019.

Tabel 9. Jumlah penduduk dan kepadatannya menurut kecamatan di Kota Bandar Lampung tahun 2019.

No.	Kecamatan	Jumlah penduduk (jiwa)	Kepadatan penduduk (jiwa/km ²)
1.	Teluk Betung Barat	31.461	2.855
2.	Teluk Betung Timur	43.971	2.965
3.	Teluk Betung Selatan	41.550	10.963
4.	Bumi Waras	59.912	15.977
5.	Panjang	78.456	4.981
6.	Tanjung Karang Timur	39.183	19.302
7.	Kedamaian	55.533	6.764
8.	Teluk Betung Utara	53.423	12.338
9.	Tanjung Karang Pusat	53.982	13.329
10.	Enggal	29.655	8.497
11.	Tanjung Karang Barat	57.765	3.854
12.	Kemiling	69.303	2.859
13.	Langkapura	35.839	5.856
14.	Kedaton	51.795	10.813
15.	Rajabasa	50.710	3.748
16.	Tanjung Senang	48.333	4.547
17.	Labuhan Ratu	47.347	5.941
18.	Sukarame	60.101	4.075
19.	Sukabumi	60.554	2.566
20.	Way Halim	64.930	12.136
Kota Bandar Lampung		1.033.803	5.242
Jumlah penduduk laki-laki		520.078	
Jumlah penduduk perempuan		513.725	
Sex ratio		101	

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung (2019).

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel 9, penduduk Kota Bandar Lampung pada tahun 2019 berjumlah 1.033.803 jiwa dengan *sex ratio* sebesar 101. Jumlah penduduk laki-laki di Kota Bandar Lampung lebih banyak dibandingkan dengan jumlah penduduk perempuan. Jumlah penduduk terbesar berada di Kecamatan Panjang dengan jumlah penduduk sebanyak 78.456 jiwa, sedangkan kecamatan dengan jumlah penduduk terkecil adalah Kecamatan Enggal yaitu sebanyak 29.655 jiwa.

Kecamatan yang memiliki wilayah terluas yaitu Kecamatan Kemiling dengan luas wilayah sebesar 24,24 km², sedangkan kecamatan dengan wilayah terkecil adalah Kecamatan Tanjung Karang Timur sebesar 2,03 km². Kecamatan Tanjung Karang Timur merupakan kecamatan dengan kepadatan penduduk terbesar yaitu 19.302 jiwa/km², sedangkan kecamatan yang paling kecil kepadatan penduduknya adalah Kecamatan Sukabumi yaitu 2.566 jiwa/km².

Seiring dengan penambahan jumlah penduduk dan juga semakin padatnya mobilitas di suatu wilayah maka pengeluaran pangan pada wilayah tersebut juga akan semakin besar. Kota Bandar Lampung merupakan pusat perekonomian di Provinsi Lampung, menurut Badan Pusat Statistik 2018, Kota Bandar Lampung memiliki pengeluaran pangan rata-rata per kapita sebulan terbesar dibandingkan dengan kabupaten/kota lainnya di Provinsi Lampung. Pada pengeluaran untuk bahan makanan Kota Bandar Lampung menempati urutan pertama dengan jumlah terbesar yaitu Rp 645.081,00/kapita/bulan.

B. Gambaran Umum Rumah Makan Warteg di Kota Bandar Lampung

Bandar Lampung sebagai Ibu Kota Provinsi Lampung merupakan pusat berbagai aktivitas ekonomi dan kegiatan bisnis dengan taraf hidup yang lebih beragam dibandingkan dengan kabupaten dan kota lainnya. Pesatnya pertumbuhan jumlah penduduk dan meningkatnya perekonomian di Bandar Lampung juga membuat usaha rumah makan di Bandar Lampung dari waktu ke waktu semakin berkembang.

Rumah makan merupakan salah satu dari bentuk usaha akomodasi pariwisata di Kota Bandar Lampung. Usaha Akomodasi adalah usaha yang menggunakan

seluruh atau sebagian bangunan yang disediakan secara khusus, dan setiap orang dapat menginap, makan, serta memperoleh pelayanan dan fasilitas lainnya dengan pembayaran. Akomodasi pariwisata yang ada di Kota Bandar Lampung diantaranya adalah hotel bintang, hotel non bintang, pondok wisata, cafe, restoran dan rumah makan. Pertumbuhan akomodasi pariwisata yang ada di Kota Bandar Lampung dari tahun 2014 hingga tahun 2018 dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Jumlah akomodasi pariwisata yang ada di Kota Bandar Lampung tahun 2014 sampai tahun 2018.

Uraian	2014	2015	2016	2017	2018
Hotel berbintang	10	17	17	15	24
Hotel non bintang	59	48	48	51	62
Pondok wisata	7	17	17	7	37
Café	-	13	13	15	23
Restoran	20	-	31	56	92
Rumah makan	187	192	192	391	396

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung (2019).

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui bahwa rumah makan merupakan akomodasi pariwisata yang memiliki jumlah tertinggi di Kota Bandar Lampung apabila dibandingkan dengan akomodasi pariwisata lainnya seperti hotel, pondok wisata dan restoran.. Jumlah rumah makan ini selalu mengalami peningkatan setiap tahun. Peningkatan jumlah rumah makan beriringan dengan peningkatan jumlah penduduk di Kota Bandar Lampung.

Rumah makan di Kota Bandar Lampung terdiri dari berbagai jenis, perbedaan antar rumah makan ini pada umumnya terdapat pada menu makanan yang dijual. Ada rumah makan yang hanya menjual satu menu namun ada yang menjual berbagai menu, kemudian ada rumah makan yang menjual makanan khas wilayah tertentu seperti rumah makan Padang dan rumah makan khas Aceh, ada juga rumah makan yang hanya menjual menu tertentu contohnya rumah makan seafood dan sebagainya.

Pada penelitian ini rumah makan yang diteliti adalah rumah makan “warteg”. Rumah makan ini tersebar di seluruh kecamatan di Kota Bandar Lampung.

Warung Tegal atau dikenal dengan sebutan Warteg adalah salah satu jenis rumah makan yang dikenal luas oleh masyarakat Indonesia, terutama melekat di kalangan masyarakat kelas menengah ke bawah. Harga yang murah dan penyajian yang sederhana merupakan ciri khas dari rumah makan ini.

Pada beberapa rumah makan pengolahan makanan biasanya dilakukan setelah konsumen menentukan menu yang ditawarkan oleh rumah makan, namun pada rumah makan “warteg” makanan yang dijual telah diolah terlebih dahulu lalu kemudian disajikan secara prasmanan sehingga pembeli dapat melihat dan memilih berbagai menu makanan yang dihidangkan. Adapun menu makanan yang disajikan di rumah makan warung tegal bervariasi dan merupakan menu makanan rumahan yang sederhana, terdiri dari berbagai olahan sayuran seperti kangkung, daun singkong, terong, kacang panjang, dan lainnya, lauk pauk seperti tempe, tahu, telur, berbagai olahan ikan, berbagai olahan ayam, makanan pelengkap seperti gorengan dan sebagainya. Menu makanan yang dijual di rumah makan warteg biasanya juga lebih murah harganya dibandingkan dengan makanan yang dijual di rumah makan lain.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Pola permintaan sayuran oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung meliputi rata - rata jumlah pembelian kangkung sebanyak 8,5 kilogram, daun singkong sebanyak 7,9 kilogram, dan terong sebanyak 3 kilogram dalam seminggu. Rata –rata frekuensi pembelian kangkung sebesar 4 kali dalam seminggu, daun singkong 3 kali dalam seminggu dan terong 1 kali dalam seminggu. Untuk jenis olahan dari kangkung yang dijual di rumah makan “warteg” adalah sayur kangkung tumis, olahan daun singkong adalah sayur daun singkong santan, dan olahan terong adalah sayur terong sambal. Pengelola rumah makan “warteg” biasanya membeli kangkung, daun singkong dan terong di pasar tradisional terdekat dari lokasi rumah makan.
2. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap permintaan kangkung oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung adalah harga kangkung, harga daun singkong, harga telur, pendapatan usaha dan harga output. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap permintaan daun singkong oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung adalah harga kangkung, harga daun singkong, harga daging ayam, pendapatan usaha dan harga output. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap permintaan terong oleh rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung adalah harga kangkung, harga terong, harga tempe, jumlah jenis masakan, pendapatan usaha dan harga output.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dituliskan dalam pembahasan maka peneliti dapat memberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi pengelola rumah makan “warteg” agar memperhatikan variabel harga telur, daging ayam, dan tempe yang berpengaruh nyata terhadap permintaan sayuran. Ketiga variabel tersebut adalah barang yang bersifat komplementer dengan sayuran, maka pengelola rumah makan “warteg” perlu mengantisipasi apabila terjadi kenaikan harga telur, daging ayam dan tempe. Pengelola juga dapat menambah jenis olahan dari kangkung, daun singkong, dan terong agar adanya inovasi menu sehingga lebih meningkatkan minat konsumen melakukan pembelian olahan sayuran.
2. Bagi peneliti selanjutnya, dapat melakukan penelitian sejenis menggunakan model regresi yang lebih tepat yaitu model Seemingly Unrelated Regression (SUR) serta dapat juga melakukan penelitian analisis permintaan input sayuran oleh produsen yang berbeda seperti hotel ataupun restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2019. *Statistik Ketahanan Pangan 2014-2018*. http://bkp.pertanian.go.id/storage/app/media/uploaded-files/STATISTIK_KP2018.pdf. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung. 2014. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka 2014*. <https://bandarlampungkota.bps.go.id/publication/2015/01/02/af414fed869e67eba8cc345d/kota-bandar-lampung-dalam-angka-2014.html> Diakses pada 4 November 2019.
-
- _____. 2018. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka 2018*. <https://bandarlampungkota.bps.go.id/publication/2018/08/16/faf88dfb8e10769e3678fd9b/kota-bandar-lampung-dalam-angka-2018.html>. Diakses pada 4 November 2019.
-
- _____. 2019. *Kota Bandar Lampung Dalam Angka 2019*. <https://bandarlampungkota.bps.go.id/publication/2019/08/16/a146ef003be6ec309b0f12f/kota-bandar-lampung-dalam-angka-2019.html>. Diakses pada 4 November 2019.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2017. *Pola Konsumsi Penduduk Provinsi Lampung 2017*. <https://lampung.bps.go.id/publication/2018/04/25/ae27fa7cdef55bafc892baca/pola-konsumsi-penduduk-provinsi-lampung-2017.html>. Diakses pada 22 Januari 2020.
-
- _____. 2018. *Provinsi Lampung Dalam Angka 2018*. <https://lampung.bps.go.id/publication/2018/08/16/8a37f460958edf158a0314de/provinsi-lampung-dalam-angka-2018.html>. Diakses pada 22 Januari 2020.
-
- _____. 2019. *Provinsi Lampung Dalam Angka 2019*. <https://lampung.bps.go.id/publication/2019/08/16/801f3b93e755a417d7e80da5/provinsi-lampung-dalam-angka-2019.html>. Diakses pada 4 November 2019.

- Eliza. Sayamar, E., dan Kaswita, C. 2011. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian buah di Pasar Arengka (Pasar Tradisional dan Giant Hypermarket (Pasar Modern) di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. *Journal of Agricultural Economics (IJAE)*, Vol 2 (1): 15-34. <https://ijae.ejournal.unri.ac.id/index.php/IJAE/article/view/1501>. Diakses pada 4 November 2019.
- Febrianti. Waryono. dan Ferdian. 2017. Penerapan standar usaha rumah makan di kawasan objek wisata Pantai Gandoriah Pariaman. *Jurnal Manajemen Perhotelan FPP UNP*. <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/download/10653/7809>. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Ghazali, I. 2006. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*, Edisi Keempat. Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gultom, Y., Sayekti, W., dan Kasymir, E. Analisis permintaan tepung terigu Oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, Vol 5 (2): 156-163. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1653/1479>. Diakses pada 10 Juli 2020.
- Gustiara, I. 2013. Konsumsi sayur dan buah pada siswa SMA Negeri 1 Pekanbaru. *Jurnal Precure*, Vol 1 (1): 50-56. <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/precure/article/view/4544/2043>. Diakses pada 15 Maret 2021.
- Harper, L., Deaton, B., dan Driskel, J. 1986. *Pangan Gizi dan Pertanian*. Diterjemahkan oleh Suhardjo. UI Press. Jakarta.
- Heldawati. 2016. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi sayur-sayuran di Kabupaten Hulu Sungai Utara Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal Rawa Sains*, Vol. 6 (1): 400-405. <https://rawasains.stiperamuntai.ac.id/rs/index.php/rs/article/download/56/55>. Diakses pada 4 November 2019.
- Indriani, Y. 2015. *Buku Ajar: Gizi dan Pangan*. CV Anugrah Utama Raharja (AURA). Bandar Lampung.
- Isbah, U., Yani, R. 2016. Analisis peran sektor pertanian dalam perekonomian dan kesempatan kerja di Provinsi Riau. *Jurnal Sosial Ekonomi Pembangunan*, Vol 7 (19): 45-54. <https://ejournal.unri.ac.id/index.php/JSEP/article/download/4142/4000>. Diakses pada 4 November 2019.
- Iswandono. 2004. *Ekonomi Mikro*. UPP AMP. YKPN. Yogyakarta.
- Juanda, B. 2009. *Ekonometrika: Permodelan dan Pendugaan*. IPB Press. Bogor.
- Kartikasari, D., Zainul, A., dan Kadarisman, H. 2013. Pengaruh perilaku konsumen terhadap keputusan pembelian. *Jurnal Administrasi Bisnis*, Vol. 3 (2): 1-8. <http://administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jab/article/view/135>. Diakses pada 20 November 2019.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat*. <http://www.kesmas.kemkes.go.id/>. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Kementerian Pertanian. 2018. *Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Hortikultura Ta. 2017*. <http://sakup.pertanian.go.id/admin/data2/LAKIN%20HORTI%202017.pdf>. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Kuncoro, M. 2001. *Metode Kuantitatif :Teori dan Aplikasi untuk Bisnis dan Ekonomi*. UPP-AMP YKPN. Yogyakarta.
- Malia, R., Saodah, D. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam pembelian sayuran di Pasar Tradisional (studi kasus Pasar Muka Cianjur). *Journal Agrosience*, Vol 7 (1): 178-193. <https://jurnal.unsur.ac.id/agrosience/article/download/51/39>. Diakses pada 4 November 2019.
- Mantra, I. 2004. *Demografi Umum*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Moehar, D. 2001. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Mufidah, N. 2006. Pola konsumsi masyarakat perkotaan: studi deskriptif pemanfaatan foodcourt oleh keluarga. *Jurnal BioKultur*, Vol 1 (2): 157-178. <https://repository.unair.ac.id/14981/>. Diakses tanggal 4 November 2019.
- Muin, M. 2017. Pengaruh faktor produksi terhadap hasil produksi merica di Desa Era Baru Kecamatan Tellulimpoe Kabupaten Sinjai. *Jurnal Economix*, Vol 5 (1): 203-214. <https://ojs.unm.ac.id/economix/article/viewFile/5374/3114>. Diakses tanggal 5 Februari 2022.
- Noor, S., Ikasari, H. 2019. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian sayuran di pasar tradisional di Kota Semarang. *Jurnal Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Dian Nuswantoro*. <http://eprints.dinus.ac.id/8818/1/jurnal13607.pdf>. Diakses pada 4 November 2019.
- Nursiah, A., Haris, R. 2018. Perilaku Konsumsi Pangan. *UNM Environmental Journals*, Vol 1 (1): 72-76. <http://ojs.unm.ac.id/UEJ/article/view/8071>. Diakses pada 20 November 2019.
- Nurul, M., Fausayana, I., dan Yusria, W .2019. Faktor-faktor yang Mempengaruhi permintaan sayuran pada rumah tangga di Kelurahan Kadia Kecamatan Kadia Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*, Vol 4 (2) :41-44. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/JIA/article/view/6513>. Diakses pada 20 November 2019.

- Nutfah, Siti. 2015. Strategi pengembangan usahatani durian (*durio zibethinus murr*) di Kecamatan Sirenja Kabupaten Donggala. *Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako*, Vol 4 (3): 85-102. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JSTT/article/view/6954>. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Oktaviani, L. 2011. Analisis kepuasan dan loyalitas konsumen rumah makan Dapoer Iboe di Pandeglang Banten. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/64865/1/H11lok.pdf>. Diakses pada 4 November 2019.
- Partadiradja, A. 1979. *Pengantar Analisa Ekonomi Pertanian*. Mutiara. Jakarta.
- Putri, D., Sayekti, W., dan Rangga, K. 2019. Pengambilan keputusan dalam pemilihan sayuran dan pola konsumsi sayuran rumah tangga petani payuran di Desa Gisting Atas Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, Vol 7 (3): 420-427. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/3782/2783>. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Putriasih, N., Sayekti, W., dan Adawiyah, R. 2015. Pola permintaan dan loyalitas pedagang soto terhadap bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, Vol 3 (4): 426-431. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1093>. Diakses pada 10 Juli 2020.
- Rohasti, E., Sayekti, W., dan Ismono, R. 2017. Penggunaan daging sapi pada rumah makan padang di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, Vol 5 (3): 312-319. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1644/1470>. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Rosidi, A., Sulistyowati, E. 2017. Peran pendidikan dan pekerjaan ibu dalam konsumsi sayur anak prasekolah. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, Vol 1 (1): 1-8. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/566>. Diakses pada 20 November 2019.
- Sanjaya, A., Hastuti, D., dan Awami, S. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen terhadap konsumsi cabai rawit di Kabupaten Semarang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, Vol 13 (1): 11-22. <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/download/2147/2151>. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Saputri, R., Lestari, L., dan Susilo, J. 2016. Pola konsumsi pangan dan tingkat ketahanan pangan rumah tangga di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Vol 12 (3): 123-130. <https://journal.ugm.ac.id/jgki/article/view/23110>. Diakses pada 20 November 2019.

- Sari, R., Murniati, K., dan Sayekti, W. 2017. Analisis permintaan ikan lele (Clarias sp) oleh pedagang pecel lele di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, Vol 5 (2): 149-155. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1652>. Diakses Pada 22 Januari 2020.
- Satriana, K., Sinaga, B., dan Hastuti. 2013. Analisis permintaan cabai merah besar usaha restoran di Jakarta Selatan. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor.
- Savira, R dan Prihtanti, T. 2019. Analisa permintaan sayuran hidroponik di PT. Hidroponik Agrofarm Bandung. *Jurnal Agribisnis Kepulauan*, Vol 7 (2): 164-179. <https://ojs.unpatti.ac.id/index.php/agrilan/article/download/906/443>. Diakses pada 18 Agustus 2021.
- Soekartawi, 1988. *Prinsip Dasar Komunikasi Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Sugiarto. 2003. *Teknik Sampling*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Sukirno, S. 2004. *Makro Ekonomi Modern*. P.T.Rajawali Grafindo Persada. Jakarta.
- Sumawidari, I., Darmawan, D., dan Astiti, N. 2013. Faktor-faktor yang menentukan permintaan buah lokal pada hotel berbintang di Kota Despansar dan Kabupaten Bandung. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, Vol 1 (1): 1-14. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/agribisnis/article/view/7907/5988>. Diakses pada 18 Agustus 2021.
- Sunaryanto, F. 2007. Studi Mengenai Orientasi Tenaga Penjual Pada Pelanggan Yang Mempengaruhi Kinerja Tenaga Penjual. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Supranto, J. 1992. *Teknik Sampling Untuk Survei Eksperimen*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Syahputra, H., Sibuea, H., dan Nursamsi. 2018. Pola konsumsi cabai merah di Kota Sibolga. (Studi kasus : Rumah Makan di Kota Sibolga). *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Syahroni. 2016 Analisis peranan sektor pertanian dalam perekonomian Kabupaten Sarolangun. *e-Jurnal Perspektif Ekonomi dan Pembangunan Daerah*, Vol 5 (1): 36-44. <https://onlinejournal.unja.ac.id/pdpd/article/download/3955/2883/>. Diakses pada 22 Januari 2020.
- Taufiq, B., Rosmilawati., dan Syarifuddin. 2018. Analisis permintaan sayuran dataran tinggi pada hotel berbintang di Kota Mataram. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Mataram*. <https://123dok.com/document/q0244ely-jurnal-analisis-permintaan-sayuran-dataran-tinggi-hotel-berbintang.html>. Diakses pada 18 Agustus 2021.

Wahyuni, S., Yakin, A., dan Budastra, I. 2015. Analisis permintaan berbagai jenis sayuran dataran tinggi pada restoran Desa Senggigi. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Mataram*. http://eprints.unram.ac.id/4145/1/jurnal%20oleh%20sri%20wahyuni_%20c1g%20011139.pdf. Diakses pada 18 Agustus 2021.

Wikipedia. 2019. *Rumah makan*. https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah_makan. Diakses pada 22 Januari 2020.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Wirawan I., Nubatonis, A. 2019. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran daun oleh rumah makan di Kecamatan Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Agrimor*, Vol 4 (1) 1-3. <http://www.savana-cendana.id/index.php/AG/article/download/583/306>. Diakses pada 20 November 2019.

Zikri, A., Yoesoef, A., dan Umar, M. 2018. Eksistensi rumah makan tradisional terhadap masuknya rumah makan modern di Kota Banda Aceh (1980-2016). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Jurusan Pendidikan Sejarah*, Vol 3 (1): 83-89. <http://www.jim.unsyiah.ac.id/sejarah/article/download/6668/2666>. Diakses pada 22 Januari 2020.