

**SIKAP DAN POLA KONSUMSI SAYURAN RUMAH TANGGA  
DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

**(Skripsi)**

**Oleh**

**Nabila Tiara**



**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
2023**

## **ABSTRACT**

### **ATTITUDES AND PATTERNS OF HOUSEHOLD VEGETABLE CONSUMPTION IN THE CITY OF BANDAR LAMPUNG**

**By**

**Nabila Tiara**

This research aims to analyze the attitudes, consumption patterns, factors influencing the amount of vegetable consumption, and the contribution of household vegetable consumption in Bandar Lampung City. Data was collected in June 2021. The respondents in this study were 60 housewives. Data analysis included multiattribute Fishbein attitude analysis, descriptive analysis, and multiple regression analysis. The result showed that households in Bandar Lampung have a very positive attitude towards vegetables, with an Ao value of 104.66. The vegetable consumption patterns of households in Bandar Lampung include an average consumption of 0.5 kg/week for mustard greens, 0.41 kg/week for water spinach, and 0.43 kg/week for spinach. The majority of respondents consume spinach and water spinach twice a week, while mustard greens are consumed once a week. The main reason for consuming mustard greens, water spinach, and spinach is preference. Housewives acquire vegetables by purchasing them directly from traditional markets or modern markets. Factors influencing the consumption patterns of mustard greens are family income, the number of family members, and the price of mustard greens and water spinach. Factors influencing the consumption patterns of water spinach are family income, the number of family members, and the price of water spinach and beef. Factors influencing the consumption patterns of spinach are family income, the number of family members, and the price of water spinach and spinach. The contribution of macronutrients from vegetables to the recommended nutritional intake in households in Bandar Lampung, such as energy, protein, fat, and carbohydrates, is 3.65%, 13.01%, 1.58%, and 4.22%. The contribution of micronutrients from vegetables to the recommended nutritional intake in households in Bandar Lampung, such as calcium, phosphorus, Vitamin B, Vitamin A, Vitamin C, and iron, is 49.05%, 17.61%, 25.54%, 429.89%, 270.28%, and 74.19%.

Keyword: consumer attitudes, multiattribute fishbein, vegetable consumption patterns

## **ABSTRAK**

### **SIKAP DAN POLA KONSUMSI SAYURAN RUMAH TANGGA DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

**Oleh**

**Nabila Tiara**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sikap, pola konsumsi, faktor yang mempengaruhi jumlah konsumsi sayur, dan kontribusi konsumsi sayur rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Data penelitian dikumpulkan pada bulan Juni 2021. Responden dalam penelitian ini adalah 60 orang ibu rumah tangga. Analisis data menggunakan analisis sikap multiatribut Fishbein, analisis deskriptif, analisis regresi berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap rumah tangga di Kota Bandar Lampung terhadap sayuran sangat positif dengan nilai Ao sebesar 104,66. Pola konsumsi sayur rumah tangga di Kota Bandar Lampung meliputi rata-rata konsumsi sawi, kangkung, dan bayam masing-masing sebesar 0,5 kg/minggu, 0,41 kg/minggu, dan 0,43 kg/minggu. Frekuensi konsumsi bayam dan kangkung mayoritas dua kali seminggu, sedangkan konsumsi sawi satu kali seminggu. Alasan konsumen mengkonsumsi sawi, kangkung, dan bayam adalah kesukaan. Ibu rumah tangga memperoleh sayuran dengan cara membelinya langsung di pasar tradisional atau pasar modern. Faktor yang mempengaruhi pola konsumsi sawi, yaitu pendapatan keluarga, jumlah anggota keluarga, harga sawi, dan harga kangkung. Faktor yang memengaruhi pola konsumsi kangkung, yaitu pendapatan keluarga, jumlah anggota keluarga, harga kangkung, dan harga daging sapi. Faktor yang mempengaruhi pola konsumsi bayam, yaitu pendapatan keluarga, jumlah anggota keluarga, harga kangkung, dan harga bayam. Kontribusi zat gizi makro yang berasal dari sayuran terhadap kecukupan gizi yang dianjurkan pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung seperti energi, protein, lemak, dan karbohidrat berturut-turut sebesar 3,65 persen, 13,01 persen, 1,58 persen, dan 4,22 persen. Kontribusi zat gizi mikro yang berasal dari sayuran terhadap kecukupan gizi yang dianjurkan pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung seperti kalsium, fosfor, Vit. B, Vit. A, Vit. C, dan zat besi berturut-turut sebesar 49,05 persen, 17,61 persen, 25,54 persen, 429,89 persen, 270,28 persen, dan 74,19 persen.

Kata kunci: multiatribut fishbein, pola konsumsi sayuran, sikap konsumen

**SIKAP DAN POLA KONSUMSI SAYURAN RUMAH TANGGA  
DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

Oleh

**NABILA TIARA**

Skripsi

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

Pada

Jurusan Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2023**

Judul Skripsi : **POLA KONSUMSI DAN KETAHANAN PANGAN  
RUMAH TANGGA NELAYAN DI DESA WAY  
MULI KECAMATAN RAJABASA KABUPATEN  
LAMPUNG SELATAN**


Nama Mahasiswa : **Nefi Agustina**

Nomor Pokok Mahasiswa : **1614131014**

Jurusan : **Agribisnis**

Fakultas : **Pertanian**



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

  
**Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc.**  
NIP 19610622 198503 2 004

**Ketua Jurusan Agribisnis**


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

**MENGESAHKAN**

**1. Tim Penguji**

**Ketua**

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



**Sekretaris**

**: Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc.**



**Penguji**

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



**2. Dekan Fakultas Pertanian**



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

**NIP. 19611020 198603 1 002**



**Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 30 Mei 2023**

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama : Neli Agustina
2. NPM : 1614131014
3. Program Studi : Agribisnis
4. Jurusan : Agribisnis
5. Alamat : Jl. Prof. Dr. Ir. Sumantri Brojonegoro No.1, Gedong  
Meneng, Kec. Rajabasa, Kota 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 diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan di sebut dalam daftar pustaka.

Bandar Lampung, 30 Mei 2023  
Mahasiswa Yang Bersangkutan



Neli Agustina  
NPM. 1614131014

## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Bandar Lampung pada tanggal 12 Juli 1998, sebagai anak kedua dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Edison Hadjar dan Ibu Yuri Agustina Primasari. Pendidikan Taman Kanak-kanak (TK) diselesaikan di TK Tunas Mekar Indonesia Bandar Lampung pada tahun 2004, Pendidikan Sekolah Dasar (SD) di Tunas Mekar Indonesia Bandar Lampung pada tahun 2010, Pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 4 Bandar Lampung pada tahun 2013, dan Pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Bandar Lampung pada tahun 2016. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada tahun 2016 melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Penulis mengikuti kegiatan Praktik Pengenalan Pertanian (*Homestay*) selama 7 hari di Desa Cintamulya Kecamatan Candipuro di Kabupaten Lampung Selatan. Pada tahun 2017 melaksanakan kegiatan Praktik Umum (PU) pada 2019 selama 30 hari efektif kerja di P4S Budi Rahayu, Kecamatan Lembang, Kabupaten Jawa Barat. Penulis juga melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Air Bakoman, Kecamatan Pulau Panggung, Kabupaten Tanggamus selama 40 hari pada bulan Januari hingga Februari 2020. Sebagai mahasiswa di Universitas Lampung penulis juga aktif dalam organisasi kemahasiswaan, yaitu menjadi anggota pada Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) Universitas Lampung.



## SANWACANA

*Bismillahirrohmanirrohim*

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Sholawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Rasulullah Muhammad SAW, yang telah memberikan teladan bagi setiap umatnya. Dalam penyelesaian skripsi yang berjudul **“Sikap dan Pola Konsumsi Sayuran Oleh Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung”** banyak pihak yang telah memberikan doa, bantuan, nasihat, motivasi dan saran yang membangun dalam penyelesaian skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung, yang telah membantu dalam kelancaran proses perkuliahan di Fakultas Pertanian.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si., selaku Ketua Jurusan Agribisnis, atas arahan, bantuan dan nasihat yang telah diberikan.
3. Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Pertama, yang telah memberikan ilmu, bimbingan, saran, pengarahan, motivasi, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Ir. Eka Kasymir, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Kedua sekaligus Pembimbing Akademik yang telah memberikan ilmu, bimbingan, saran, pengarahan, motivasi, dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

5. Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S., selaku Dosen Penguji Skripsi ini, yang telah memberikan ilmu, bimbingan, saran, pengarahan dan masukan untuk perbaikan skripsi.
6. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis menjadi mahasiswa Agribisnis, serta staf/karyawan (Mbak Iin, Mas Boim dan Mas Bukhairi) yang telah memberikan bantuan dan kerjasamanya selama ini.
7. Orangtuaku tercinta, Edison Hadjar dan Yuri Agustina Primasari, kakak kakakku tersayang Rizki Arrizal, dan Mangifera Marsya, yang selalu memberikan doa, motivasi, semangat dan kasih sayang tanpa pernah putus.
8. Sahabat gelembung, Ismi, Zakiyah, Ghalika, dan Siti atas bantuan, doa, semangat, canda tawa, yang telah diberikan kepada penulis dari awal perkuliahan sampai dengan sekarang.
9. Sahabat nabung *guys*, Amel, Allisya, dan Chika atas bantuan, doa, semangat, canda tawa, yang telah diberikan kepada penulis dari awal perkuliahan sampai dengan sekarang.
10. Sahabat istri idaman, Diba, Ashilah, Jihan, Shebie, Flavia, dan Rizka atas semangat, canda, tawa, yang telah diberikan kepada penulis dari SMA sampai dengan sekarang.
11. Sahabatku Alda, Nicky, Fara, dan Razka yang saling memberikan hiburan, motivasi di kehidupan sehari-hari. Semoga kita bisa menjadi manusia yang bermanfaat bagi orang-orang sekitar.
12. Sahabatku Deo, Galis, dan Taqia yang sudah saling memberikan support dan semangat sedari SMA sampai dengan sekarang.
13. Teman teman agribisnis Anna, Olsya, Muthia, Wan, Maya, Indri, Rika, Sulthan, Rizky, Dilla, Vita, Renny, Ray, Neli, Ikah, Endah, dan lain lain yang telah memberikan kebersamaan, kekompakan dan kebahagiaan selama kuliah. Semoga cita-cita kita semua dapat tercapai.
14. Atu dan Iyay Agribisnis 2013, 2014 dan 2015, teman-teman Agribisnis 2016 dan adik-adik 2017, 2018, dan 2019, yang telah memberikan semangat, doa, arahan, ilmu dan saran kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

15. Almamater tercinta serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan Bapak/Ibu, dan saudara-saudari sekalian. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, namun penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Bandar Lampung, 22 Mei 2023

*Nabila Jiara*

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xvi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b> .....	7
A. Tinjauan Pustaka .....	7
1. Sayuran.....	7
2. Sayuran Sawi.....	8
3. Sayuran Kangkung .....	9
4. Sayuran Bayam .....	10
5. Teori Perilaku Konsumen.....	11
6. Sikap Konsumen .....	12
7. Model Sikap Multiatribut Fishbein .....	12
8. Pola Konsumsi.....	14
9. Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi .....	16
10. Kecukupan Gizi.....	17
11. Penelitian Terdahulu .....	19
B. Kerangka Pemikiran.....	22
C. Hipotesis.....	24
<b>III. METODE PENELITIAN</b> .....	25
A. Metode Penelitian.....	25
B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional .....	25

C. Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Penelitian.....	29
D. Jenis dan Sumber Data .....	30
1. Uji Validitas .....	30
2. Uji Reliabilitas.....	31
E. Metode Analisis Data .....	32
1. Model Multiatribut <i>Fishbein</i> .....	32
2. Analisis Deskriptif.....	33
3. Analisis Regresi Linier Berganda .....	34
4. Kontribusi Kecukupan Gizi.....	37
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
A. Gambaran Umum Daerah Penelitian .....	38
B. Karakteristik Responden .....	41
C. Sikap Rumah Tangga Terhadap Pembelian Sayuran di Kota Bandar Lampung .....	43
D. Pola Konsumsi Sayuran Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung .....	47
E. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pola Konsumsi Sayuran pada Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung .....	50
1. Uji Asumsi Klasik .....	51
2. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pola Konsumsi Sayur Sawi.....	53
3. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pola Konsumsi Sayur Kangkung 56	
4. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pola Konsumsi Sayur Bayam .....	60
F. Kontribusi Konsumsi Sayuran terhadap Kecukupan Gizi pada Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung.....	64
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>69</b>
A. Kesimpulan .....	69
B. Saran.....	70
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Produksi tanaman sayuran di Kota Bandar Lampung Tahun 2011-2015 (ton).....	2
2. Rata-rata pengeluaran per kapita sebulan menurut kelompok makanan tahun 2015.....	4
3. Ringkasan penelitian terdahulu.....	20
4. Hasil uji validitas kuesioner sikap konsumen terhadap sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	31
5. Hasil uji reliabilitas kuesioner sikap konsumen terhadap sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	31
6. Ketentuan tingkat kepentingan atribut (ei) sayur di Kota Bandar Lampung.....	33
7. Ketentuan tingkat kepercayaan atribut (bi) sayur di Kota Bandar Lampung.....	33
8. Sebaran kecamatan dan luas wilayah administrasi Kota Bandar Lampung berdasarkan kecamatan, 2021.....	40
9. Sebaran responden berdasarkan kelompok umur dan pendidikan terakhir....	41
10. Sebaran responden berdasarkan pekerjaan, pendapatan rumah tangga, dan jumlah anggota keluarga.....	42
11. Sebaran penilaian responden terhadap kepentingan atribut sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	43
12. Sebaran penilaian responden terhadap kepercayaan atribut sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	44
13. Analisis sikap multiatribut Fishbein pada pembelian sayuran rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	45
14. Kategori penilaian sikap konsumen secara keseluruhan terhadap sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	46

15. Jumlah konsumsi sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung .....	47
16. Sebaran alasan mengonsumsi sayuran sawi, kangkung, dan bayam pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung .....	48
17. Pemberian skor pada frekuensi konsumsi sayuran .....	49
18. Frekuensi konsumsi sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung .....	50
19. Hasil uji normalitas Jarque-Bera pada model regresi .....	51
20. Hasil uji multikolinearitas pada model regresi .....	52
21. Hasil uji heteroskedastisitas pada model regresi.....	52
22. Hasil analisis regresi berganda faktor-faktor yang memengaruhi pola konsumsi sayur sawi pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung .....	53
23. Hasil analisis regresi berganda faktor-faktor yang memengaruhi pola konsumsi sayur kangkung pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	57
24. Hasil analisis regresi berganda faktor-faktor yang memengaruhi pola konsumsi sayur bayam pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	61
25. Sebaran rata-rata konsumsi dan kontribusi gizi makro berasal dari sayuran per hari pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	65
26. Sebaran rata-rata konsumsi dan kontribusi gizi mikro berasal dari sayuran per hari pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.....	67
27. Identitas responden ayah dan ibu .....	79
28. Identitas responden anak.....	85
29. Perhitungan AKG individu .....	89
30. Nilai AKG keluarga .....	97
31. Pola konsumsi sawi, kangkung, dan bayam.....	100
32. Perhitungan konsumsi zat gizi individu .....	105
33. Konsumsi zat gizi.....	112
34. Tingkat kecukupan gizi .....	115
35. Data uji validitas dan reliabilitas tingkat kepentingan atribut sayuran .....	118
36. Data uji validitas dan realibilitas tingkat kepercayaan atribut sayuran.....	119
37. Hasil uji validitas tingkat kepentingan atribut sayuran.....	120
38. Hasil uji realibilitas tingkat kepentingan atribut sayuran.....	120

39. Hasil uji validitas tingkat kepercayaan atribut sayuran .....	121
40. Hasil uji realibilitas tingkat kepercayaan atribut sayuran .....	121
41. Penilaian kepentingan responden terhadap atribut sayuran .....	122
42. Penilaian kepercayaan konsumen terhadap atribut sayuran.....	125
43. Hasil analisis skor tingkat kepentingan multiatribut Fishbein pada produk sayuran.....	128
44. Hasil analisis skor tingkat kepercayaan multiatribut Fishbein pada produk sayuran.....	128
45. Hasil analisis sikap multiatribut Fishbein pada produk sayuran.....	128
46. Data analisis regresi berganda.....	129
47. Hasil transformasi data regresi menjadi bentuk log.....	135
48. Hasil uji normalitas data model regresi pola konsumsi sawi .....	137
49. Hasil uji multikolinearitas model regresi pola konsumsi sawi .....	137
50. Hasil uji heteroskedastisitas model regresi pola konsumsi sawi.....	138
51. Hasil uji regresi pola konsumsi sawi yang telah disembuhkan dari masalah heteroskedastisitas dengan menggunakan koefisien robust .....	139
52. Hasil uji normalitas model regresi pola konsumsi kangkung .....	140
53. Hasil uji multikolinearitas model regresi pola konsumsi kangkung .....	140
54. Hasil uji heteroskedastisitas model regresi pola konsumsi kangkung .....	141
55. Hasil uji regresi pola konsumsi kangkung .....	142
56. Hasil uji normalitas model regresi pola konsumsi bayam .....	142
57. Hasil uji multikolinearitas model regresi pola konsumsi bayam .....	143
58. Hasil uji heteroskedastisitas model regresi pola konsumsi bayam .....	144
59. Hasil uji regresi pola konsumsi bayam .....	145



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka pemikiran pola konsumsi sayuran pada rumah tangga di Bandar Lampung.....	23
2. Peta wilayah Kota Bandar Lampung .....	39

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pola konsumsi suatu masyarakat menjadi salah satu indikator untuk tingkat kesejahteraan masyarakat tersebut, terutama bidang perekonomian yang mengakibatkan perbedaan pola konsumsi antar masyarakat secara umum dan tingkat rumah tangga secara khusus. Badan Pusat Statistik (BPS) (2018) mendefinisikan pola konsumsi rumah tangga sebagai proporsi pengeluaran rumah tangga yang dialokasikan untuk kebutuhan pangan dan non pangan. Selama ini berkembang pengertian bahwa besar kecilnya proporsi pengeluaran untuk konsumsi makanan terhadap seluruh pengeluaran rumah tangga dapat memberikan gambaran kesejahteraan rumah tangga tersebut. Sumarwan (2015) menyatakan bahwa semakin lebih kecil pengeluaran untuk konsumsi pangan dari barang nonpangan maka semakin sejahtera rumah tangga tersebut. Sebaliknya, semakin lebih besar pengeluaran untuk konsumsi pangan dari barang nonpangan maka semakin tidak sejahtera rumah tangga tersebut.

Pengeluaran masyarakat Indonesia pada tahun 2016 untuk bahan makanan (51,61%) lebih besar dibandingkan dengan bukan bahan makanan (48,39%) maka dapat dinyatakan bahwa tingkat kesejahteraan masyarakat Indonesia relatif rendah yang menggambarkan kondisi pendapatan masyarakat yang terbatas (Badan Pusat Statistik, 2018). Rumah tangga lebih mementingkan konsumsi pangan, sehingga pada kelompok masyarakat dengan pendapatan rendah, sebagian besar pendapatan digunakan untuk memenuhi kebutuhan makanan. Sektor pertanian terdiri dari tanaman pangan, tanaman perkebunan, tanaman hortikultura, peternakan, dan perikanan. Sub sektor hortikultura memegang peranan penting dan strategis khususnya buah-buahan dan sayuran.

Komoditas hortikultura ini memegang bagian terpenting dari keseimbangan pangan, sehingga harus tersedia setiap saat dalam jumlah yang cukup, mutu yang baik, aman konsumsi, harga yang terjangkau, serta dapat diakses oleh seluruh lapisan masyarakat (Direktorat Jendral Hortikultura, 2012). Pengembangan dan peningkatan tanaman hortikultura selaras dengan tujuan pembangunan pertanian di Indonesia, yaitu untuk meningkatkan pendapatan taraf hidup petani secara lebih merata. Pemenuhan produk-produk sayuran dilaksanakan dengan cara peningkatan produksi sehingga gizi masyarakat terpenuhi.

Tanaman sayuran merupakan salah satu tanaman potensial dari subsektor hortikultura karena dibutuhkan oleh setiap masyarakat untuk dapat dikonsumsi sehari-hari. Sayur merupakan jenis bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kandungan gizi yang terdapat di sayuran meliputi karbohidrat, protein, lemak, mineral, serat, vitamin dan kandungan lainnya (Departemen Kesehatan, 2017). Sayuran yang memiliki gizi tinggi adalah sayuran berwarna. Jenis sayuran yang dikonsumsi oleh penduduk pada suatu daerah biasanya tidak jauh dari jenis-jenis sayuran yang dapat diproduksi atau ditanam di daerah tersebut. Produksi tanaman sayuran di Bandar Lampung dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi tanaman sayuran di Kota Bandar Lampung Tahun 2011-2015 (ton)

Jenis Sayuran	Tahun				
	2011	2012	2013	2014	2015
Buncis	877	765	693	281	188
Kacang Panjang	1.128	1.111	1.106	1.204	389
Kangkung	2.412	2.342	2.265	941	5.283
Bayam	2.515	2.186	1 095	989	4.752
Terong	1.028	1.092	1.071	518	640
Ketimun	1.243	1.142	1.175	547	264
Sawi	3.766	3.074	3.150	2.985	12.312
Cabe	520	215	141	131	411
Tomat	1.043	1.064	605	156	308

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2018

Tabel 1 menunjukkan bahwa mayoritas petani di Bandar Lampung memproduksi sayuran hijau seperti buncis, kacang panjang, kangkung, bayam, ketimun, dan

sawi. Produksi sayuran tertinggi pada tahun 2015 adalah sayuran sawi (12,312 ton), kangkung (5.382 ton), dan bayam (4.752 ton). Menurut Winarno (2012), sayuran hijau pada umumnya kaya sumber gizi yang penting bagi manusia. Pengikutsertaan sayuran hijau dalam makanan sehari-hari dapat meningkatkan mutu gizi keseluruhan meskipun banyak variasi dalam komposisi kimianya. Sayuran bila dikonsumsi setiap hari mampu memelihara kesehatan tubuh. Pola konsumsi makanan yang sehat juga dapat memperkecil resiko tubuh mendapatkan serangan berbagai penyakit seperti hipertensi, jantung koroner, diabetes militus dan kanker.

Pola konsumsi sayuran dipengaruhi oleh banyak faktor, di antaranya yang terpenting adalah ketersediaan sayuran. Jenis dan jumlah sayuran dalam pola makanan di suatu daerah tertentu, biasanya berkembang dari sayuran setempat atau dari sayuran yang telah ditanam dan apabila sayuran tersedia secara berkelanjutan, maka dapat membentuk kebiasaan makan. Ketersediaan pangan yang cukup paling tidak menjadi jaminan untuk tercapai pula kecukupan konsumsinya. Konsumsi sayuran antar rumah tangga tergantung dari tinggi dan rendahnya pendapatan. Semakin tinggi pendapatan masing-masing rumah tangga biasanya konsumsi semakin meningkat, tetapi seberapa besarnya peningkatan pendapatan rumah tangga tidak selalu sama dengan peningkatan konsumsi (Winarno, 2012).

Rata-rata pengeluaran per kapita sebulan untuk jenis sayur-sayuran di Kota Bandar Lampung sebesar Rp3.588 kapita per bulan, sedangkan Kota Metro sebesar Rp28.353 kapita berbulan yang artinya pengeluaran konsumsi sayuran di Kota Bandar Lampung lebih rendah. Rendahnya pengeluaran konsumsi sayuran di Kota Bandar Lampung dipengaruhi oleh pola konsumsi sayuran yang rendah yang bisa disebabkan karena masyarakat Kota Bandar Lampung lebih memilih mengonsumsi jenis makanan lain. Rata-rata pengeluaran per kapita sebulan menurut kelompok makanan tahun 2015 di Kota Bandar Lampung dan Metro dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata pengeluaran per kapita sebulan menurut kelompok makanan tahun 2015

Kelompok Makanan	Rata-rata pengeluaran (Rp/kapita/bulan)	
	Bandar Lampung	Metro
Padi-padian	38.297	57.759
Umbi-umbian	4.670	1.500
Ikan/Udang/Cumi/Kerang	17.527	28.510
Daging	36.261	18.271
Telur dan Susu	22.940	34.536
<b>Sayur-sayuran</b>	<b>3.588</b>	<b>28.353</b>
Kacang-kacangan	7.774	13.004
Buah-buahan	15.997	20.251
Minyak dan Lemak	11.472	13.617
Bahan Minuman	5.271	12.127
Bumbu-bumbuan	1.458	7.452
Konsumsi Lainnya	9.873	8.297
Makanan dan Minuman Jadi	17.415	97.327
Tembakau dan Sirih/Rokok	84.226	56.638

Sumber: Badan Pusat Statistika, 2018

Perilaku konsumen merupakan perilaku yang ditunjukkan oleh konsumen dalam mencari, menukar, menggunakan, menilai, mengatur barang atau jasa yang dianggap mampu memuaskan kebutuhan mereka (Nugroho, 2003). Konsumen ketika memutuskan membeli suatu barang atau produk, tentu selalu memikirkan terlebih dahulu barang yang dibeli, mulai dari harga, kualitas, fungsi atau kegunaan barang tersebut. Perilaku setiap konsumen dapat berbeda-beda dalam membeli dan mengonsumsi sayuran karena terdapat berbagai hal yang mempengaruhi. Pengaruh dapat berasal dari diri konsumen itu sendiri maupun pengaruh dari luar.

Pola konsumsi yang dilakukan oleh konsumen terhadap suatu produk tidak terlepas dari berbagai faktor penting yang mempengaruhi keputusannya yang disebut dengan sikap konsumen. Sikap konsumen adalah faktor penting yang mempengaruhi keputusan konsumen. Sikap ini sangat terkait dengan konsep kepercayaan dan perilaku konsumen (Sumarwan, 2015). Sikap merupakan ungkapan perasaan konsumen tentang suatu objek apakah disukai atau tidak, dan sikap juga bisa menggambarkan kepercayaan konsumen terhadap berbagai atribut

dan manfaat dari objek tersebut. Perilaku seorang konsumen merupakan gambaran dari sikapnya.

Menurut hasil penelitian Nahraeni, Rahayu, dan Yusdiarti (2016), atribut yang mempengaruhi sikap konsumen terhadap konsumsi sayuran adalah rasa, harga, ketersediaan, kemudahan mengolah, jenis olahan, warna, ukuran dan daya simpan. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, atribut yang digunakan pada penelitian ini meliputi rasa, harga, warna, kemudahan mengolah, dan daya simpan. Pola konsumsi pangan masyarakat berpengaruh terhadap status gizi masyarakat serta tingkat kecukupan energi dan implikasinya terhadap kemampuan melakukan aktivitas sehari-hari. Berdasarkan rendahnya rata-rata pengeluaran per kapita sebulan konsumsi sayur di Kota Bandar Lampung maka perlu dilakukan penelitian mengenai “Sikap dan Pola Konsumsi Konsumen Rumah Tangga Terhadap Sayuran di Kota Bandar Lampung” untuk melihat apakah pola konsumsi konsumen terhadap sayuran sudah terpenuhi atau belum terpenuhi.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka perumusan masalah yang dapat disusun dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana sikap rumah tangga terhadap sayuran di Kota Bandar Lampung?
2. Bagaimana pola konsumsi rumah tangga terhadap sayuran di Bandar Lampung?
3. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah sawi, kangkung dan bayam pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung?
4. Bagaimana kontribusi konsumsi sayuran terhadap kecukupan gizi rumah tangga di Kota Bandar Lampung?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini memiliki tujuan, yaitu:

1. Menganalisis sikap rumah tangga terhadap sayuran di Kota Bandar Lampung.
2. Menganalisis pola konsumsi sayuran rumah tangga di Kota Bandar Lampung.

3. Menganalisis faktor–faktor yang mempengaruhi pola konsumsi sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.
4. Mengetahui kontribusi konsumsi sayuran terhadap kecukupan gizi rumah tangga di Kota Bandar Lampung.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi pihak-pihak terkait, yaitu bagi:

1. Bagi masyarakat, sebagai pertimbangan dalam melakukan konsumsi sayuran pada rumah tangga di Bandar Lampung.
2. Pemerintah Kota Bandar Lampung, sebagai pertimbangan dalam pembuatan kebijakan terkait dengan konsumsi sayuran rumah tangga di Bandar Lampung.
3. Bagi peneliti lain, diharapkan menambah wawasan dan referensi tentang konsumsi sayuran di Kota Bandar Lampung.

## II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN

### A. Tinjauan Pustaka

#### 1. Sayuran

Sayuran merupakan bahan pangan asal tumbuhan yang mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah. Sayuran dikonsumsi dengan cara yang berbeda-beda, baik sebagai bagian dari menu utama maupun sebagai makanan sampingan. Sayuran sangat bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung kadar air tinggi, nutrisi, pembentuk sifat basa, vitamin, mineral, dan serat pangan (Supriati dan Herlina, 2014). Tanaman sayuran adalah tanaman budidaya yang terdiri dari tanaman sayuran buah, tanaman sayuran daun dan tanaman sayuran umbi (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2012). Sayur-sayuran dapat dibedakan atas: daun (kangkung, katuk, sawi, bayam, selada air), bunga (kembang turi, brokoli, kembang kol), buah (terong, cabe, paprika, labu, ketimun, tomat), biji muda (kapri muda, jagung muda, kacang panjang, buncis, semi/*baby corn*), batang muda (asparagus, rebung, jamur), akar (bit, lobak, wortel, rhadis), serta sayuran umbi (kentang, bawang bombay, bawang merah).

Sayur-sayuran berdasarkan warnanya dapat dibedakan atas, hijau tua (bayam, kangkung, katuk, kelor, daun singkong, daun pepaya), hijau muda (selada, seledri, *lettuce*), dan yang hampir tidak berwarna (kol, sawi putih). Warna hijau tersebut disebabkan oleh pigmen hijau yang disebut klorofil. Klorofil, yang terdiri dari klorofil a dan klorofil b ini, tersimpan di dalam kloroplas. Sayur-sayuran daun yang berwarna hijau tua, lebih banyak mengandung klorofil a, sebaliknya yang berwarna hijau muda lebih banyak mengandung klorofil b. Di dalam kloroplas juga terdapat pigmen lain, yaitu karoten. Semakin hijau warna daun, maka



kandungan karotennya semakin tinggi. Karoten dan vitamin C yang terdapat dalam sayur berperan penting sebagai antioksidan untuk mengatasi serangan radikal bebas yang dapat menyebabkan terjadinya kanker. Sayur juga mengandung serat pangan yang tinggi untuk mencegah sembelit, diabetes mellitus, kanker kolon, tekanan darah tinggi, dan lain-lain (Astawan, 2008).

Permasalahan utama dalam budidaya sayuran yaitu serangan hama dan penyakit tanaman yang dapat menurunkan kualitas dan kuantitas produksi. Oleh karena itu, petani menggunakan pestisida untuk mengatasi serangan hama dan penyakit tanaman tersebut. Penggunaan pestisida yang tidak sesuai dengan aturan menyebabkan sayuran menjadi tercemar oleh pestisida tersebut. Akibatnya banyak sayuran yang beredar di pasaran mengandung residu pestisida yang melebihi Batas Maksimum Residu (BMR).

## 2. Sayuran Sawi

Tanaman sawi merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya vitamin dan nutrisi sehingga banyak dikonsumsi sebagai sayuran penyeimbang gizi makanan.

Menurut Haryanto (2003) bahwa taksonomi untuk tanaman sawi adalah:

<i>Divisi</i>	: <i>Spermatophyta</i>
<i>Subdivisi</i>	: <i>Angiospermae</i>
<i>Kelas</i>	: <i>Dicotyledonae</i>
<i>Ordo</i>	: <i>Rhoeadales</i>
<i>Famili</i>	: <i>Cruciferae</i>
<i>Genus</i>	: <i>Brassica L.</i>
<i>Spesies</i>	: <i>Brassica juncea (L.)</i>

Sawi termasuk *famili Brassicaceae*, daunnya panjang, halus, tidak berbulu, dan tidak berkrup. Tumbuh baik di tempat yang berhawa panas maupun berhawa dingin, sehingga dapat diusahakan dari dataran rendah sampai dataran tinggi, tapi lebih baik di dataran tinggi. Daerah penanaman yang cocok adalah mulai dari ketinggian 500-1.200 meter di atas permukaan laut. Namun biasanya dibudidayakan di daerah ketinggian 100-500 m dpl, dengan kondisi tanah gembur, banyak mengandung humus, subur dan drainasenya baik (Edi dan Bobihoe, 2010).

Menurut Rukmana (2002) bahwa batang tanaman sawi pendek dan beruas-ruas sehingga hampir tidak kelihatan. Batang ini berfungsi sebagai alat pembentuk dan penopang daun. Sawi berdaun lonjong, halus, tidak berbulu, dan tidak berkrop (Sunarjono, 2004). Tanaman sawi umumnya berbunga dan berbiji secara alami. Struktur bunga sawi tersusun dalam tangkai bunga (inflorescentia) yang tumbuh memanjang (tinggi) dan bercabang banyak. Tiap kuntum bunga sawi terdiri atas empat helai daun kelopak, empat helai daun mahkota bunga berwarna kuning cerah, empat helai benang sari dan satu buah putik yang berongga.

### 3. Sayuran Kangkung

Kangkung merupakan salah satu anggota *famili Convolvulaceae*. Menurut Pracaya (2009) tanaman kangkung dapat digolongkan sebagai tanaman sayur. Kangkung terdiri atas 3 jenis yaitu kangkung air (*Ipomoea aquatica* F.), kangkung darat (*Ipomoea reptans* P.), dan kangkung hutan (*Ipomoea crassiculatus* R.).

Adapun taksonomi tanaman kangkung darat adalah sebagai berikut:

*Kingdom* : *Plantae*  
*Divisi* : *Spermatophyta*  
*Sub Divisi* : *Angiospermae*  
*Kelas* : *Dicotyledonae*  
*Ordo* : *Solanales*  
*Famili* : *Convolvulaceae*  
*Genus* : *Ipomoea*  
*Species* : *Ipomoea reptans* P.

Menurut Purwono (2008) tanaman kangkung merupakan jenis tanaman sayuran yang memiliki akar, batang, daun bunga, buah dan biji. Kangkung memiliki perakaran tunggang dengan banyak akar samping. Akar tunggang tumbuh dari batangnya yang berongga dan berbuku-buku. Daun kangkung berbentuk daun tunggal dengan ujung runcing maupun tumpul mirip dengan bentuk jantung hati, warnanya hijau kelam atau berwarna hijau keputih-putihan dengan semburat ungu dibagian tengah.

Menurut Edi dan Bobihoe (2010) kandungan gizi dan manfaat kangkung sama seperti sayuran pada umumnya kangkung mengandung serat yang tinggi. Seratus gram kangkung darat mengandung 458 gram kalium dan 49 gram natrium. Kedua zat ini merupakan persenyawaan garam bromida yang bekerja sebagai obat tidur karena sifatnya yang menekan susunan saraf pusat. Kangkung mengandung zat sedatif dimana dapat menurunkan ketegangan dan menginduksi ketenangan. Zat sedatif dalam kangkung ini lebih banyak kandungannya pada kangkung darat daripada kangkung air. Senyawa ipomea dalam kangkung juga mengandung senyawa *lysergic acid*, yaitu *morning glory seed* yang berkhasiat sebagai halusinogenik.

#### 4. Sayuran Bayam

Bayam (*Amaranthus spp.*) merupakan tumbuhan yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran hijau. Tumbuhan ini berasal dari Amerika tropik namun sekarang tersebar ke seluruh dunia. Tumbuhan ini dikenal sebagai sayuran sumber zat besi yang penting. Klasifikasi ilmiah dari bayam yaitu:

*Kingdom* : *Plantae*  
*Divisi* : *Magnoliophyta*  
*Kelas* : *Magnoliopsida*  
*Ordo* : *Carryophillales*  
*Famili* : *Amaranthaceae*  
*Genus* : *Amaranthus L.*  
*Spesies* : *A. hybridus, A. tricolor, A. blitum, A. Spinusus*

Bayam relatif tahan terhadap pencahayaan langsung karena merupakan tumbuhan C4. Batang berair dan kurang berkayu. Daun bertangkai, berbentuk bulat telur, lemas, berwarna hijau, merah, atau hijau keputihan. Bunga tersusun majemuk tipe tukul yang rapat, bagian bawah duduk di ketiak, bagian atas berkumpul menjadi karangan bunga di ujung tangkai dan ketiak percabangan. Bijinya berwarna hitam, kecil dan keras. Rukmana (2002) menambahkan bayam termasuk tanaman setahun atau lebih yang berbentuk perdu (terna) dan tingginya dapat mencapai  $\pm 1\frac{1}{2}$  meter. Sistem perakarannya menyebar dangkal pada kedalam antara 20-40 cm,

dan memiliki akar tunggang karena kelas *Dicotyledonae* (tanaman berbiji keping dua).

## 5. Teori Perilaku Konsumen

Engel (1994) mendefinisikan perilaku konsumen sebagai tindakan-tindakan yang secara langsung mempengaruhi seseorang dalam usaha mendapatkan, mengkonsumsi, dan menghabiskan produk atau jasa, termasuk proses keputusan sebelum dan sesudah tindakan itu dilakukan. Tindakan membeli dilihat dari pilihan konsumen terhadap merek, jumlah produk, tempat, dan frekuensi pembelian. Perilaku konsumen dipengaruhi beberapa faktor berikut:

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

Menurut Umar (2005) secara garis besar keputusan konsumen dalam membeli cukup beragam, maka jenis-jenis konsumsi dapat digolongkan menjadi pembelian penting, konsum rutin, konsumsi karena terpaksa dan konsumsi grup, yaitu:

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

## **6. Sikap Konsumen**

Sikap adalah tanggapan perasaan konsumen yang bisa berupa perasaan suka atau tidak suka terhadap objek tertentu (Sangadji dan Sopiah, 2013). Setiap orang mempunyai kecenderungan untuk bersikap dengan cara yang menyenangkan atau tidak menyenangkan terhadap suatu objek tertentu. Sikap merupakan salah satu konsep yang paling penting yang digunakan perusahaan untuk memahami konsumen. Perusahaan sangat berkepentingan pada sikap konsumen terhadap produknya, karena sikap yang positif menghasilkan pembelian, bukan saja dari konsumen yang bersangkutan tetapi rekomendasi kepada teman-teman maupun keluarganya juga membuahakan pembelian yang menguntungkan perusahaan. Sikap negatif terhadap produk menghasilkan penolakan dan dapat mempengaruhi orang lain. Sikap adalah kecenderungan yang dipelajari dalam berperilaku dengan cara menyenangkan atau tidak menyenangkan terhadap suatu objek tertentu (Schiffman dan Kanuk, 2008).

## **7. Model Sikap Multiatribut Fishbein**

Model sikap Multiatribut Fishbein menjelaskan bahwa sikap konsumen terhadap suatu objek (produk atau merek) sangat ditentukan oleh sikap konsumen terhadap atribut-atribut yang dievaluasi. Model tersebut disebut dengan multiatribut karena evaluasi konsumen terhadap objek berdasarkan kepada evaluasinya terhadap banyak atribut yang dimiliki oleh objek tersebut. Kriteria evaluasi yang paling mencolok dapat diketahui dengan menentukan atribut yang menduduki peringkat tertinggi. Saliensi biasanya diartikan sebagai kepentingan, yaitu konsumen diminta untuk menilai kepentingan dari berbagai kriteria evaluasi (Sumarwan, 2015).

Model multiatribut Fishbein dipopulerkan oleh Martin Fishbein, yang mengidentifikasi bagaimana konsumen mengkombinasikan keyakinan mereka mengenai atribut-atribut produk sehingga membentuk sikap mereka terhadap berbagai merek alternatif. Apabila konsumen memiliki sikap yang mendukung terhadap suatu merek, maka merek tersebut yang akan dipilih dan dibelinya. Model sikap Multiatribut Fishbein menggambarkan bahwa sikap konsumen

terhadap suatu produk atau merek sebuah produk ditentukan oleh dua hal, yaitu (1) kepercayaan terhadap atribut yang dimiliki produk atau merek (komponen  $b_i$ ), dan (2) evaluasi pentingnya atribut dari produk tersebut (komponen  $e_i$ ) (Sumarwan, 2015).

Secara sistematis rumus model sikap multiatribut Fishbein menurut Engel *et al.*, (1994) diformulasikan:

$$A_0 = \sum_{i=1}^n b_i e_i \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

$A_0$  = Sikap terhadap suatu objek

$b_i$  = Kekuatan kepercayaan bahwa objek tersebut memiliki atribut I

$e_i$  = Evaluasi terhadap atribut I

$n$  = Jumlah atribut yang dimiliki objek

Model ini secara singkat menyatakan bahwa sikap seorang konsumen terhadap suatu objek yang ditentukan oleh sikapnya terhadap berbagai atribut yang dimiliki oleh objek tersebut. Komponen  $e_i$  mengukur evaluasi kepentingan atribut-atribut yang dimiliki oleh objek tersebut. Konsumen belum memperhatikan merek dari suatu produk ketika mengevaluasi tingkat kepentingan atribut tersebut, sedangkan  $b_i$  mengukur kepercayaan konsumen terhadap atribut yang dimiliki oleh masing-masing merek. Konsumen harus memperhatikan merek dari suatu produk ketika mengevaluasi atribut yang dimiliki oleh masing-masing merek tersebut. Model Fishbein mengemukakan tiga konsep utama, yaitu atribut, kepercayaan dan evaluasi atribut.

Atribut adalah karakteristik dari objek sikap ( $A_0$ ). *Salient belief* adalah kepercayaan konsumen bahwa produk memiliki berbagai atribut, sering disebut sebagai *attribute-object beliefs*. Pada penelitian sikap harus mengidentifikasi berbagai atribut yang dipertimbangkan konsumen ketika mengevaluasi suatu objek sikap. Kepercayaan adalah kekuatan kepercayaan bahwa suatu produk memiliki atribut tertentu. Konsumen mengungkapkan kepercayaan terhadap berbagai atribut yang dimiliki suatu merek dan produk yang dievaluasinya,

langkah ini digambarkan oleh bi yang mengukur kepercayaan konsumen terhadap atribut yang dimiliki masing-masing merek. Konsumen harus memperhatikan merek dari suatu produk ketika mengevaluasi atribut yang dimiliki oleh masing-masing merek tersebut. Kepercayaan tersebut sering disebut sebagai *object-attribute linkages*, yaitu kepercayaan konsumen tentang kemungkinan adanya hubungan antara sebuah objek dengan atributnya yang relevan.

Evaluasi atribut adalah evaluasi baik atau buruknya suatu atribut, yaitu menggambarkan pentingnya suatu atribut bagi konsumen. Konsumen mengidentifikasi atribut-atribut atau karakteristik yang dimiliki oleh objek yang dievaluasi. Konsumen menganggap atribut produk memiliki tingkat kepentingan yang berbeda. Kemudian, konsumen mengevaluasi kepentingan atribut tersebut. Komponen ei mengukur evaluasi kepentingan atribut-atribut yang dimiliki oleh objek tersebut. Konsumen belum memperhatikan merek dari suatu produk ketika mengevaluasi tingkat kepentingan atribut tersebut. Nilai ei mengukur seberapa senang persepsi merek diukur dalam skala ganjil bipolar dan dimulai dari “sangat tidak penting” (1) sampai “sangat penting” (5) .

## **8. Pola Konsumsi**

Pangan adalah bahan-bahan yang dimakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan, kerja, dan penggantian jaringan tubuh yang rusak. Pangan dikenal sebagai pangan pokok yang dimakan secara teratur oleh suatu kelompok penduduk dalam jumlah cukup besar untuk menyediakan bagian terbesar dari konsumsi energi total yang dihasilkan oleh makanan. Jenis-jenis pangan yang dikonsumsi penduduk pada suatu daerah biasanya tidak jauh dari jenis-jenis pangan yang dapat diproduksi atau ditanaman di daerah tersebut (Indriani, 2014). Pola konsumsi pangan adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang umum dikonsumsi pada jangka waktu tertentu (Badan Ketahanan Pangan, 2016).

Pola pangan adalah suatu kegiatan mengkonsumsi pangan yang dilakukan sebagai bentuk respon dari pengaruh fisiologis, psikologis, sosial dan budaya. Pola konsumsi pangan adalah susunan beragam pangan dan hasil olahannya yang

dimakan dengan berpola dan bersiklus oleh orang dan dicerminkan dalam jumlah, jenis, dan sumber bahan makanan (Harper, dkk., 1986). Konsumsi pangan merupakan banyaknya atau jumlah pangan, secara tunggal maupun beragam, yang dikonsumsi seseorang atau sekelompok orang yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis dan sosiologis. Tujuan fisiologis adalah upaya untuk memenuhi keinginan makan atau untuk memperoleh zat-zat gizi yang diperlukan tubuh. Tujuan psikologis adalah untuk memenuhi kepuasan emosional atau selera, sedangkan tujuan sosiologis adalah untuk memelihara hubungan manusia dalam keluarga dan masyarakat (Sediaoetama, 1996).

Konsumsi produk atau penggunaan produk dapat diketahui melalui tiga hal, yaitu frekuensi konsumsi, jumlah konsumsi, dan tujuan konsumsi. Frekuensi konsumsi menggambarkan seberapa sering suatu produk dipakai atau dikonsumsi. Jumlah konsumsi menggambarkan kuantitas produk yang digunakan konsumen. Jumlah konsumsi menjadi salah satu indikator besarnya permintaan pasar bagi produknya. Tujuan konsumsi yaitu menggambarkan situasi pemakaian oleh konsumen (Sumarwan, 2004). Menurut Indriani (2014), pola konsumsi yang dipengaruhi oleh dua faktor:

a. Faktor dari luar (ekstrinsik)

1) Ketersediaan pangan

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

2) Pola sosial dan budaya

Budaya membentuk cara makan seseorang dalam hal antara lain: (1) apa yang digunakan sebagai makan; (2) dalam keadaan bagaimana makanan disajikan; (3) siapa yang menyiapkan makanan, siapa yang menyajikan dan prioritas anggota tertentu dalam pola pembagian pangan; (4) hubungan antara besarnya keluarga dan umur anggota keluarga dengan pola pangan dan status gizi; (5) larangan keagamaan yang berhubungan dengan konsumsi pangan;



- (6) kapan seorang boleh atau tidak memakannya;
- (7) apa saja yang dianggap tabu.

b. Faktor dari dalam (intrinsik)

Konsumen dalam memilih berbagai pangan untuk dikonsumsi, apabila memungkinkan secara pribadi seseorang memilih pangan yang sudah dikenal dan disukai. Perkembangan mental dan pengetahuan seseorang yang di pengaruhi sosial dan budaya, mencoba memilih diluar dari apa yang sudah dibentuk didalam budaya keluarga seperti warna, bentuk, dan komposisi pangan. Reaksi indra perasa terhadap makanan sangat berbeda dari tiap-tiap orang. Faktor dari dalam juga mencakup pengetahuan gizi dan status kesehatan yang didapat dan dipahami, dengan taraf pengetahuan gizi yang baik mempengaruhi keputusan dalam mengkonsumsi sebuah bahan pangan.

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

## **9. Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi**

Faktor-faktor yang memengaruhi pola konsumsi konsumen berbeda tergantung konsumennya. Faktor-faktor itu antara lain:

a. Tingkat pengetahuan

Tingkat pengetahuan memegang peranan penting dalam pola konsumsi masyarakat. Jika tingkat pengetahuan gizi seseorang tinggi, maka semakin

tinggi pula peranan penanganan anak-anak dalam keluarga tentang pemilihan bahan makanan.

b. Ketersediaan pangan

Ketersediaan pangan adalah kondisi tersedianya pangan yang mencakup makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan/ tanaman, ternak, ikan serta turunannya bagi penduduk di suatu wilayah tertentu. Bila produksi pertanian suatu wilayah rendah dapat menyebabkan pendapatan seorang petani berkurang, kemiskinan dan kurangnya pangan yang tersedia untuk dimakan, ini dapat menyebabkan timbulnya kelaparan dan kurang gizi.

c. Sosial ekonomi

Keadaan ekonomi dalam keluarga memegang peranan paling penting dan sangat mempengaruhi pola konsumsi keluarga. Seperti contoh, keluarga dari golongan miskin, sebagian besar menggunakan pendapatannya untuk memenuhi kebutuhan makanan sehingga dapat mempengaruhi status gizi dari masyarakat tersebut.

d. Sosial budaya

Faktor budaya masyarakat di suatu wilayah peranan yang kuat berpengaruh terhadap sikap pemilihan bahan makanan yang dikonsumsi. Faktor sosial budaya ini berkembang di masyarakat sesuai dengan kondisi lingkungan, agama, adat, dan istiadat.

## 10. Kecukupan Gizi

a. Pengertian Gizi

Gizi adalah suatu proses organisme menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses digesti, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ, serta menghasilkan energi. Kata gizi merupakan kata yang relatif baru dikenal sekitar tahun 1857. Kata gizi berasal dari Bahasa Arab *ghidza* yang berarti makanan, sedangkan dalam Bahasa Inggris makanan, pangan, bahan makanan disebut dengan *food* (Susilowati dan Kuspriyanto, 2016).

*World Health Organization (WHO)* mengartikan ilmu gizi sebagai ilmu yang mempelajari proses yang terjadi pada organisme hidup. Proses tersebut mencakup pengambilan dan pengolahan zat padat dan cair dari makanan yang diperlukan untuk memelihara kehidupan, pertumbuhan, berfungsinya organ tubuh dan menghasilkan energi. Zat gizi (nutrien) adalah ikatan kimia yang diperlukan tubuh untuk melakukan fungsinya, yaitu menghasilkan energi, membangun dan memelihara jaringan, serta mengatur proses-proses kehidupan. Makanan setelah dikonsumsi mengalami proses pencernaan. Bahan makanan diuraikan menjadi zat gizi atau nutrien. Zat tersebut selanjutnya diserap melalui dinding usus dan masuk ke dalam cairan tubuh.

b. Angka Kecukupan Gizi (AKG)

Angka Kecukupan Gizi (AKG) merupakan suatu kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktivitas tubuh untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. AKG merupakan kecukupan pada tingkat konsumsi sedangkan pada tingkat produksi dan penyediaan perlu diperhitungkan kehilangan dan penggunaan lainnya dari tingkat produksi sampai tingkat konsumsi. AKG ditulis dalam bentuk tabel. Pada kolom pertama, tertulis kelompok umur dan jenis kelamin mulai dari bayi hingga usia lanjut serta tambahan energi dan zat gizi untuk ibu hamil dan ibu menyusui (Susilowati dan Kuspriyanto, 2016).

Pada kolom berikutnya tertulis BB (kg) dan TB (cm) yang merupakan rata-rata BB dan TB pada kelompok umur tersebut. Pada kolom keempat dan seterusnya berisi kecukupan energi dan zat gizi sehari untuk kelompok umur dan jenis kelamin tertentu. Zat gizi yang dicantumkan terdiri dari zat gizi makro yaitu karbohidrat, protein, lemak, serat dan air, serta vitamin dan mineral. Manfaat AKG adalah pertama sebagai acuan dalam menilai kecukupan gizi; kedua sebagai acuan dalam menyusun makanan sehari-hari termasuk perencanaan makanan di institusi; ketiga sebagai acuan perhitungan dalam perencanaan penyediaan pangan tingkat regional maupun nasional; keempat sebagai acuan pendidikan gizi serta

sebagai acuan label pangan yang mencantumkan informasi nilai gizi (Susilowati dan Kuspriyanto, 2016).

c. Rata-rata kecukupan gizi sehari pada orang dewasa

Kebutuhan gizi pada usia dewasa berubah sesuai kelompok usia tersebut. Peranan gizi pada usia dewasa adalah untuk pencegahan penyakit dan meningkatkan kualitas hidup yang lebih sehat. Makanan merupakan salah satu kesenangan dalam kehidupan, pemilihan makanan secara bijak di masa usia ini dapat menunjang kemampuan seseorang dalam menjaga kesehatan fisik, emosional, mental dan mencegah penyakit. Tujuan utama kesehatan dan gizi usia dewasa adalah meningkatkan kesehatan secara menyeluruh, mencegah penyakit dan memperlambat proses menua (Susilowati dan Kuspriyanto, 2016).

Pengevaluasian perencanaan konsumsi dan ketersediaan pangan dalam rangka pemenuhan kebutuhan penduduk rata-rata secara makro nasional dan berbagai kebutuhan lainnya, dalam AKG ditetapkan estimasi rata-rata angka kecukupan energi dan rata-rata angka kecukupan protein bagi masyarakat Indonesia. Rata-rata angka kecukupan energi bagi masyarakat Indonesia sebesar 2.100 kilo kalori per orang per hari pada tingkat konsumsi. Rata-rata angka kecukupan protein bagi masyarakat Indonesia sebesar 57 gram/orang/hari pada tingkat konsumsi. Dalam sehari jumlah kalori tersebut dibagi menjadi makan pagi sekitar 20 persen, makan siang dan makan malam 30 persen dan sisanya adalah *snack* sebesar 10 persen (Departemen Kesehatan, 2015).

## 11. Penelitian Terdahulu

Kajian penelitian terdahulu berfungsi sebagai sumber informasi dan referensi tentang penelitian yang dilakukan. Penelitian mengenai pola konsumsi sayuran kangkung dan bayam belum diteliti. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dan analisis regresi linier berganda sama seperti penelitian-penelitian sebelumnya yang sejenis. Perbedaannya terletak pada tujuan, komoditas, dan variabel yang digunakan pada penelitian ini. Tabel ringkasan penelitian terdahulu disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 3. Ringkasan penelitian terdahulu

No	Judul, Peneliti, Tahun	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	Analisis sikap konsumen dalam membeli sayuran segar di pasar modern Bumi Serpong Damai (BSD) (Andilla, 2011))	Analisis deskriptif dan multiatribut Fishbein	Konsumen dalam membeli sayuran konsumen akan melihat atribut tekstur sayuran sebagai atribut yang sangat penting dilanjutkan dengan atribut lain seperti kebersihan sayuran, kecerahan sayuran, kesegaran sayuran, harga sayuran. Sedangkan berdasarkan atribut pasar di Pasar Modern BSD, konsumen menilai atribut keragaman produk yang ada di pasar tersebut sebagai atribut yang sangat penting dilanjutkan dengan lay out pasar, kedekatan lokasi, sarana parkir, kebersihan tempat, toilet dan keramahan pedagang.
2	Perilaku konsumen terhadap pembelian sayuran di pasar tradisional melati Kota Medan Kecamatan Medan Tuntungan (Sadewo, 2021)	Analisis multiatribut Fishbein dan analisis regresi berganda	Pengukuran sikap konsumen terhadap atribut yang terdapat dalam sayuran diperoleh hasil bahwasayan sebagai berikut: rasa dengan nilai 4,04, harga (3,92 ), daya tahan (4,09) dan kesegaran (4,07) yang artinya dimana setiap atribut terdapat dalam sayuran mempengaruhi sikap konsumen dalam melakukan pembelian Dari hasil uji serempak diperoleh nilai f-hitung sebesar 2.160,055, dengan nilai taraf kepercayaan 95% maka diperoleh nilai f-tabel sebesar 3,24. Variabel variabel harga sayuran, tingkat pendapatan dan jumlah anggota keluarga berpengaruh terhadap jumlah pembelian sayuran.
3	Analisis sikap konsumen pasar swalayan terhadap sayuran organik (Astuti, Masyhuri, dan Mulyo, 2019)	Analisis multiatribut Fishbein dan analisis regresi linier berganda	Hasil penelitian menunjukkan atribut yang paling penting oleh responden adalah atribut kualitas dibandingkan harga. Hasil analisis regresi menunjukkan bahwa nilai adjusted R2 sebesar 0,409, ini menunjukkan adanya kontribusi hubungan umur, pendidikan dan pendapatan terhadap sikap konsumen s
4	Sikap dan pengambilan keputusan pembelian sayuran organik oleh konsumen di Kota Bandar Lampung (Anggiasari, Indriani, dan Endaryanto, 2016)	Analisis multiatribut Fishbein dan analisis <i>semmingly unrelataed regression</i>	Sikap konsumen (Ao) memberi nilai tertinggi terhadap kebersihan. Tahapan pengambilan keputusan pembelian oleh konsumen sayuran organik melalui pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan pembelian, dan perilaku pasca pembelian. Faktor-faktor yang berpengaruh positif terhadap pembelian sayuran organik adalah kesegaran sedangkan yang berpengaruh negatif adalah rasio harga sayuran organik terhadap pendapatan, kebersihan dan keutuhan daun.
5	Analisis keputusan konsumen dalam pembelian sayuran organik di Lampung (Hardiyanti, Saty, dan Unteawati, 2022)	Analisis deskriptif dan multiatribut Fishbein	Alasan konsumen mengonsumsi sayuran organik karena sayuran organik lebih bervariasi serta manfaat dan kualitas yang terkandung dalam sayuran organik. Konsumen menyatakan puas terhadap sayuran organik dan akan mencari sayuran organik ke <i>supermarket</i> lain, apabila <i>supermarket</i> yang dikunjungi tidak tersedia sayuran organik. Sikap konsumen (Ao) terhadap sayuran organik adalah positif dengan skor total 90,90. Atributkeragaman sayuran organiktidak mempengaruhi konsumen dalam pembelian sayuran organik.

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul, Peneliti, Tahun	Metode Analisis	Hasil Penelitian
6	Pola konsumsi rumah tangga terhadap sayuran pasca covid-19 di Kota Batu (Hongu, Sumarno, dan Sadiyah, 2022)	Analisis <i>linear Approximate Almost Ideal Demand Systemd</i> (LA/AIDS)	Berdasarkan hasil penelitian, elastisitas pendapatan menunjukkan bahwa komoditas sawi, kol, dan terong termasuk dalam kategori inferior karena setiap peningkatan pendapatan sebesar 1%, permintaan terhadap komoditas sawi akan meningkat sebesar 1.0297009%, komoditas kol sebesar 1.0625697%, dan komoditas terong sebesar 1.4415742%. Komoditas bayam bersifat tidak elastis dengan nilai sebesar 0.6216271% dan merupakan barang normal karena komoditas ini merupakan kebutuhan sehari-hari yang dapat dikonsumsi oleh semua orang dan harganya relatif murah dibandingkan dengan komoditas sayuran lainnya.
7	Hubungan faktor sosial ekonomi dengan konsumsi sayur-sayuran di Kecamatan Amuntai Tengah Kabupaten Hulu Sungai Utara (Heni, 2012)	Analisis regresi berganda	Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi sayuran oleh rumah tangga di Kecamatan Amuntai Tengah adalah 8,57 kg/bulan dengan pengeluaran sebesar Rp57.706,30 atau 5,95% dari total pendapatan keluarga. Dari analisis korelasi dan uji t, terdapat hubungan signifikan antara tingkat konsumsi sayuran dengan pendapatan keluarga, harga, dan tingkat pendidikan formal ibu rumah tangga. Faktor usia ibu rumah tangga, jumlah anggota keluarga, dan daerah asal ibu rumah tangga tidak memiliki hubungan signifikan terhadap konsumsi sayuran.
8	Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi sayur dan buah pada remaja putri SMPN 3 Surakarta (Ramadhani dan Hidayati, 2017)	Analisis regresi linier berganda	Analisis menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi sayuran dan buah-buahan pada remaja perempuan di SMPN 3 Surakarta masih rendah, dengan rata-rata 270,3 gram per hari. Kesimpulannya adalah terdapat pengaruh dari preferensi terhadap konsumsi sayuran dan buah-buahan pada remaja perempuan di SMPN 3 Surakarta..
9	Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi sayuran rumah tangga pada kawasan rumah pangan lestari di Kota Samarinda dan Bontang (Widyawati dan Amin, 2020)	Analisis regresi berganda	Hasil analisis uji regresi berganda menunjukkan konsumsi sayuran dipengaruhi secara nyata oleh produksi dan pengeluaran pangannya. Program KRPL mampu menghemat pengeluaran pangan rumah tangga terutama untuk pembelian sayuran.
10	Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran pada rumah tangga di Kelurahan Kadia Kecamatan Kadia Kota Kendari (Muthiary, Fausayana, dan Yusria, 2019)	Analisis regresi berganda	Hasil analisis uji t menemukan bahwa hanya variabel harga sayuran dan harga daging ayam yang berpengaruh signifikan pada tingkat kepercayaan 90 persen terhadap permintaan sayuran.

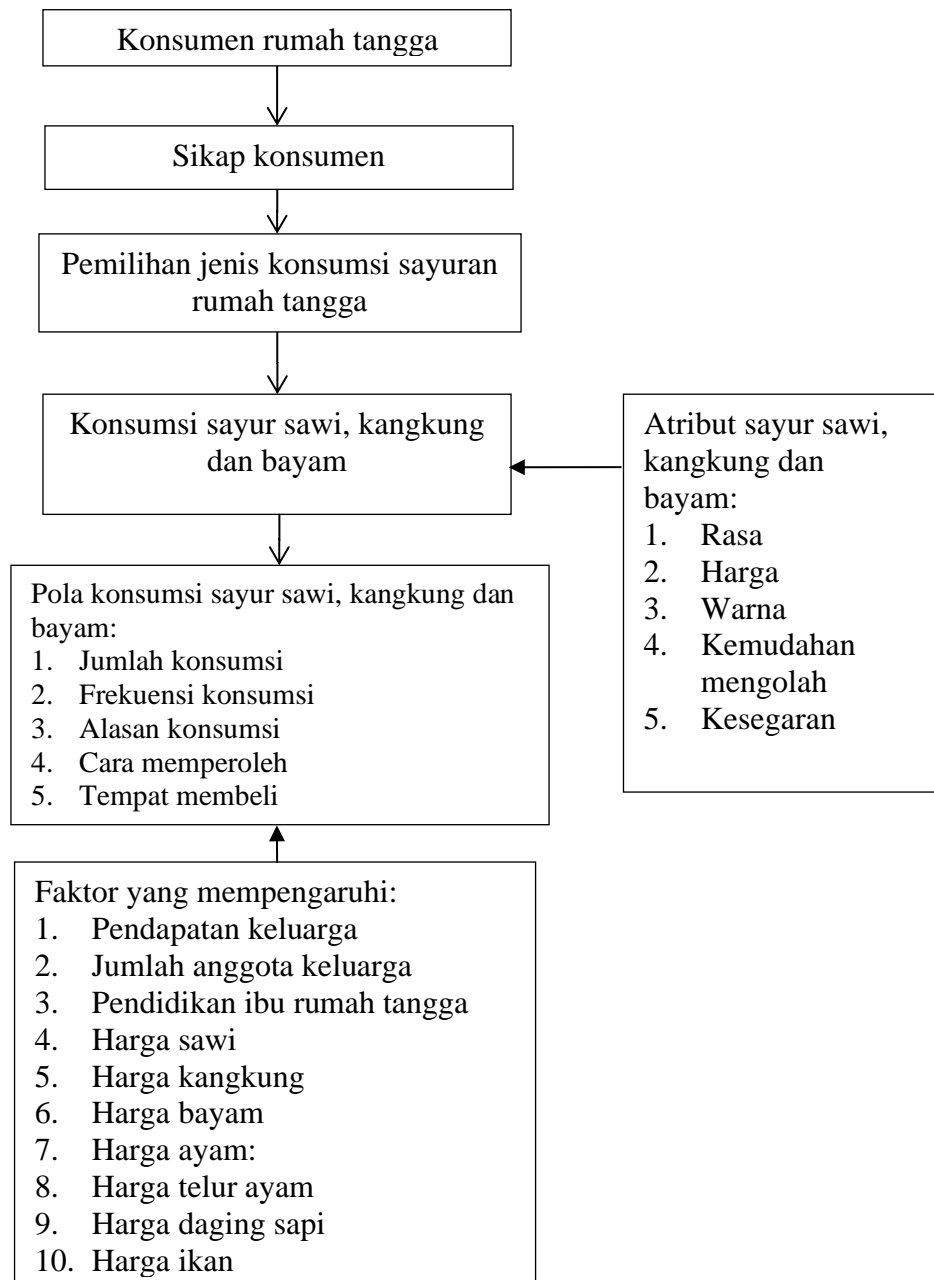
## **B. Kerangka Pemikiran**

Tanaman sayuran merupakan salah satu tanaman potensial dari subsektor hortikultura karena dibutuhkan oleh setiap masyarakat untuk dapat dikonsumsi sehari-hari. Sayuran merupakan bahan pangan yang mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah. Sayuran dikonsumsi dengan cara yang berbeda-beda, baik sebagai bagian dari menu utama maupun sebagai makanan sampingan. Sayuran sangat bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung kadar air tinggi, nutrisi, pembentuk sifat basa, vitamin, mineral, dan serat pangan (Supriati dan Herlina, 2014). Kandungan gizi yang terdapat di sayuran meliputi karbohidrat, protein, lemak, mineral, serat, vitamin dan kandungan lainnya (Departemen Kesehatan, 2017). Sayuran yang memiliki gizi tinggi adalah sayuran berwarna. Jenis sayuran yang dikonsumsi oleh penduduk pada suatu daerah biasanya tidak jauh dari jenis-jenis sayuran yang dapat diproduksi atau ditanam di daerah tersebut.

Pola konsumsi sayuran dipengaruhi oleh banyak faktor, di antaranya yang terpenting adalah ketersediaan sayuran. Jenis dan jumlah sayuran dalam pola makanan di suatu daerah tertentu, biasanya berkembang dari sayuran setempat atau dari sayuran yang telah ditanam dan apabila sayuran tersedia secara berkelanjutan, maka dapat membentuk kebiasaan makan. Ketersediaan pangan yang cukup paling tidak menjadi jaminan untuk tercapai pula kecukupan konsumsinya. Konsumsi sayuran antar rumah tangga tergantung dari tinggi dan rendahnya pendapatan. Penelitian ini menganalisis sikap konsumsi rumah tangga terhadap sayuran khususnya sawi, kangkung dan bayam dengan atribut rasa, harga, warna, kemudahan mengolah, dan kesegaran.

Penelitian ini juga menganalisis pola konsumsi rumah tangga terhadap sayuran sawi, kangkung dan bayam mulai dari jenis, jumlah, frekuensi, dan tempat pembelian dan berbagai faktor yaitu tingkat pendapatan, jumlah anggota keluarga dan tingkat pendidikan, harga sawi, kangkung dan bayam, harga barang lain yang merupakan barang substitusi atau komplementer (harga ayam, telur ayam, daging sapi, dan ikan). Besar kecilnya pembelian akan dipengaruhi oleh daya beli

konsumen. Kemampuan membeli merupakan indikator tingkat sosial ekonomi seseorang yang diukur dari besarnya pengeluaran erat hubungannya dengan pendapatan. Kerangka pemikiran yang diuraikan disusun melalui paradigma penelitian seperti Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka pemikiran pola konsumsi sayuran pada rumah tangga di Bandar Lampung.



### **C. Hipotesis**

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini, yaitu diduga harga ayam, harga telur ayam, daging sapi, dan harga ikan pendapatan rumah tangga, jumlah anggota rumah tangga berpengaruh positif terhadap konsumsi sayuran oleh rumah tangga. Selain itu, harga kangkung, harga sawi, harga bayam berpengaruh negatif terhadap konsumsi sayuran oleh rumah tangga.

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Menurut Sugiyono (2016) metode survey adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mendapatkan data yang terjadi pada masa lampau atau saat ini, tentang keyakinan, pendapat, karakteristik, perilaku hubungan variabel dan untuk menguji beberapa hipotesis tentang variabel sosiologi dan psikologis dari sampel yang diambil dari populasi tertentu, teknik pengumpulan data dengan pengamatan (wawancara atau kuesioner) yang tidak mendalam, dan hasil penelitian cenderung untuk di generalasikan.

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

Konsep dasar dan definisi operasional variabel dalam penelitian ini dijelaskan sebagai berikut:

Konsumen rumah tangga adalah responden yang mengonsumsi sayuran sawi, kangkung dan bayam yang tinggal di daerah lokasi penelitian.

Responden diwakili oleh ibu rumah tangga sebagai pengambil keputusan untuk membeli sawi, kangkung dan bayam guna memenuhi kebutuhan dirinya sendiri dan anggota keluarga. Responden dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang berperan dalam mengatur konsumsi di dalam keluarga.

Konsumsi sayuran sawi, kangkung dan bayam adalah sejumlah sayuran sawi, kangkung dan bayam atau olahannya yang diperoleh dari membeli di suatu tempat, diberi oleh seseorang atau lembaga, atau memperolehnya dari menanam sayur kangkung dan bayam. Konsumsi sayur sawi, kangkung dan bayam yang

dihitung merupakan sejumlah sayur sawi, kangkung dan bayam yang dikonsumsi oleh responden pada lokasi penelitian.

Perilaku pemenuhan kebutuhan vitamin dan mineral berkaitan dengan tingkat kepentingan ibu rumah tangga terhadap atribut yang ada pada bahan makanan sumber vitamin dan mineral. Ada lima kategori tingkatkepentingan yang digunakan, yaitu sangat tidak penting, tidak penting, cukuppenting, penting, dan sangat penting.

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

Frekuensi membeli adalah intensitas membeli sayuran sawi, kangkung dan bayam oleh ibu rumah tangga (responden) selama satu minggu terakhir, diukur dengan kali frekuensi konsumsi/minggu.

Atribut sayur sawi, kangkung dan bayam adalah karakteristik yang melekat pada suatu produk. Atribut yang digunakan dalam penelitian ini adalah rasa, harga, warna, kemudahan mengolah dan kesegaran. Pada penelitian ini atribut sawi, kangkung dan bayam menjadi faktor untuk mengukur sikap rumah tangga terhadap sawi, kangkung dan bayam di Kota bandar Lampung

Rasa adalah sensasi yang diterima oleh indra pengecap dalam mengonsumsi sayur sawi, kangkung dan bayam. Pengukurannya menggunakan skala likert, yaitu 5 “sangat enak”, 4 “enak”, 3 “cukup”, 2 “kurang enak”, dan 1 “tidak enak”.

Harga adalah nilai tukar yang bisa disamakan dengan uang atau barang lain. Pengukurannya menggunakan skala likert, yaitu 5 “sangat murah”, 4 “murah”, 3 “cukup”, 2 “mahal”, dan 1 “sangat mahal”.

Warna adalah kesan yang didapatkan konsumen saat melihat sayuran sawi, kangkung dan bayam. Pengukurannya menggunakan skala likert, yaitu 5 “sangat menarik”, 4 “menarik”, 3 “cukup menarik”, 2 “tidak menarik”, dan 1 “sangat tidak menarik”.

Kemudahan mengolah adalah cara untuk mengolah sayuran sawi, kangkung dan bayam mulai dari sangat mudah sampai sangat sulit. Pengukurannya menggunakan skala likert, yaitu 5 “sangat mudah”, 4 “mudah”, 3 “cukup”, 2 “sulit”, dan 1 “sangat sulit”.

Kesegaran diartikan sebagai pernyataan segar dari produk makanan yang dihubungkan dengan tekstur, rasa, dan aroma dari suatu produk makanan akan tetap aman untuk dikonsumsi atau tidak. Pengukurannya menggunakan skala likert, yaitu 5 “sangat segar”, 4 “segar”, 3 “cukup segar”, 2 “kurang segar”, dan 1 “sangat kurang segar”.

Tingkat kepentingan adalah nilai penting atau tidak pentingnya atribut yang terdapat pada sawi, kangkung dan bayam memiliki penilaian bahwa atribut sawi, kangkung dan bayam memiliki tingkat kepentingan yang berbeda. Kepentingan diukur menggunakan skala likert 1 sampai 5 dimana nilai tertinggi diberi skor 5 yang berarti sangat penting dan nilai terendah diberi skor 1 yang berarti tidak penting.

Tingkat kepercayaan adalah besaran kepercayaan konsumen bahwa beberapa atribut tersebut berhubungan dengan sawi, kangkung dan bayam. Kepercayaan diukur menggunakan skala likert 1 sampai 5 dimana nilai tertinggi diberi skor 5 dan nilai terendah diberi skor 1.

Pendapatan keluarga ( $X_1$ ) adalah penghasilan rata-rata per bulan yang didapatkan oleh suatu rumah tangga (responden), dan dihitung dalam satuan rupiah/bulan (Rp/bulan).

Jumlah anggota keluarga ( $X_2$ ) adalah banyaknya anggota dalam rumah tangga yang gemar mengonsumsi sayuran sawi, kangkung dan bayam yang tinggal satu atap dalam kurun waktu satu minggu terakhir. Jumlah anggota keluarga diukur dalam satuan jiwa.

Pendidikan ibu rumah tangga ( $D_1$ ) adalah lama sekolah yang ditempuh oleh ibu rumah tangga dan diukur sampai jenjang sekolah yang terakhir. Nilai  $D=1$  jika pendidikan di atas SLTA, dan  $D=0$  jika di bawah SLTA.

Harga sayuran sawi ( $X_3$ ) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase vitamin dan mineral yang terkandung pada sayuran sawi. Perhitungan harga sayuran sawi dan kangkung menggunakan harga pembelian selama seminggu terakhir, dan dihitung dalam satuan (Rp/kg).

Harga sayuran kangkung ( $X_4$ ) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase vitamin dan mineral yang terkandung pada sayuran kangkung. Perhitungan harga sayuran kangkung menggunakan harga pembelian selama seminggu terakhir, dan dihitung dalam satuan (Rp/kg).

Harga sayuran bayam ( $X_5$ ) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase vitamin dan mineral yang terkandung pada sayuran bayam. Perhitungan harga sayuran bayam menggunakan harga pembelian selama seminggu terakhir, dan dihitung dalam satuan (Rp/kg).

Harga ayam ( $X_6$ ) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase protein yang terkandung pada ayam. Perhitungan harga ayam menggunakan harga pembelian selama seminggu terakhir, dan dihitung dalam satuan (Rp/kg).

Harga telur ayam ( $X_7$ ) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase protein yang terkandung pada telur ayam. Perhitungan harga

telur ayam menggunakan harga pembelian selama seminggu terakhir, dan dihitung dalam satuan (Rp/kg).

Harga daging sapi ( $X_8$ ) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase protein yang terkandung pada daging sapi. Perhitungan harga daging sapi menggunakan harga pembelian selama seminggu terakhir, dan dihitung dalam satuan (Rp/kg).

Harga ikan ( $X_9$ ) adalah besaran nilai tukar uang yang berlaku di pasar untuk setiap persentase protein yang terkandung pada ikan. Perhitungan harga ikan menggunakan harga pembelian selama seminggu terakhir, dan dihitung dalam satuan (Rp/kg).

### **C. Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Penelitian**

Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan Kota Bandar Lampung merupakan ibu kota Provinsi Lampung dan pusat perekonomian serta pusat pemerintahan Provinsi Lampung. Masyarakat Bandar Lampung memiliki banyak perbedaan karakteristik sosial, budaya, dan ekonomi, sehingga dianggap dapat mewakili masyarakat yang ada di Provinsi Lampung. Populasi merupakan keseluruhan subjek yang diteliti dengan karakteristik yang dapat dikatakan sama sehingga dapat digeneralisasikan hasil penelitian yang dilakukan terhadap populasi tersebut (Sugiyono, 2016). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh orang yang membeli dan mengonsumsi sayuran sawi, kangkung dan bayam. Populasi pada penelitian ini tidak diketahui jumlahnya dan tidak memiliki kerangka sampling sehingga pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel *accidental* sampling (Sasmaya, 2019).

Teknik pengambilan sampel yang dilakukan adalah *non-probability* sampling yaitu *accidental* sampling, yaitu teknik pengambilan sampel secara kebetulan kepada konsumen rumah tangga yang ditemui secara kebetulan dan bersedia diwawancarai dengan panduan kuesioner. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini didasari pada teori penentuan sampel menurut Maholtra (2005),

dimana jumlah sampel diperoleh sekurang-kurangnya 4 sampai 5 kali jumlah variabel yang ada.

Jumlah variabel yang dianalisis pada penelitian ini adalah 10 variabel.

Berdasarkan teknik pengambilan sampel tersebut jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini cukup 40 orang, namun yang diteliti sebanyak 60 orang karena diharapkan semakin banyak sampel dapat merepresentasikan rumah tangga yang mengonsumsi sayur sawi, kangkung dan bayam dengan kriteria sampel (konsumen) sudah pernah membeli/mengonsumsi sawi, kangkung dan bayam selama satu minggu terakhir dan bersedia diwawancarai secara langsung menggunakan kuesioner. Pengumpulan data penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2021.

#### **D. Jenis dan Sumber Data**

Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dengan wawancara langsung terhadap responden menggunakan kuesioner. Kuesioner adalah suatu daftar yang berisikan rangkaian pertanyaan mengenai permasalahan atau bidang yang diteliti (Achmadi dan Narbuko, 2005). Data sekunder adalah data yang diperoleh dari literature, instansi atau lembaga yang mendukung penelitian dan pustaka. Kuesioner yang digunakan pada penelitian ini diuji validitas dan reliabilitasnya. Uji validitas dilakukan untuk mengetahui apakah atribut sayur sawi, kangkung dan bayam yang ada pada kuisisioner sudah tepat dan dapat digunakan dalam penelitian, dilakukan pada 30 kuisisioner (responden).

##### **1. Uji Validitas**

Validitas menurut Sugiyono (2016) menunjukkan derajat ketepatan antara data yang sesungguhnya terjadi pada objek dengan data yang dikumpulkan oleh peneliti. Uji validitas penelitian ini menggunakan *product moment pearson correlation*. Dalam uji validitas *product moment pearson* ini dasar ukurannya, yaitu jika  $r_{hitung} > r_{tabel}$  (*degree of freedom*), maka instrumen dianggap valid dan jika  $r_{hitung} < r_{tabel}$  (*degree of freedom*), maka instrumen dianggap tidak valid

(drop). Pengujian dilakukan dengan bantuan *software SPSS 26.0 for windows*. Jumlah konsumen dalam uji validitas ini berjumlah 30 konsumen, sehingga didapatkan  $r_{tabel} = 0,361$  dengan  $\alpha = 0,05$ . Tabel 4 menunjukkan bahwa semua atribut memiliki nilai  $r_{hitung} > r_{tabel}$ , sehingga seluruh kuesioner dianggap valid.

Tabel 4. Hasil uji validitas kuesioner sikap konsumen terhadap sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung

Atribut	rhitung		rtabel	Keterangan
	Kepentingan	Kepercayaan		
Rasa	0,688	0,690	0,361	Valid
Harga	0,673	0,614	0,361	Valid
Warna	0,732	0,639	0,361	Valid
Kemudahan mengolah	0,390	0,553	0,361	Valid
Kesegaran	0,654	0,640	0,361	Valid

## 2. Uji Reliabilitas

Menurut Sugiyono (2016) reliabilitas adalah sejauh mana hasil pengukuran dengan menggunakan objek yang sama, akan menghasilkan data yang sama. Metode yang digunakan dalam pengujian alat ukur pada penelitian ini adalah metode *Alpha Cronbach* ( $\alpha$ ) yang terdapat dalam *software SPSS 26.0 for windows*. Penentuan instrumen reliabel atau tidak reliabel, dengan ketentuan:

- Jika nilai *Alpha Cronbach*  $> 0,60$  maka item variabel tersebut dinyatakan reliabel.
- Jika nilai *Alpha Cronbach*  $< 0,60$  maka item variabel tersebut dinyatakan tidak reliabel.

Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai *alpha cronbach*  $> 0,60$ , sehingga kuesioner reliabel atau dapat dipercaya.

Tabel 5. Hasil uji reliabilitas kuesioner sikap konsumen terhadap sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung

No	Keterangan	<i>Alpha Cronbach</i>	Keterangan
1	Kepentingan	0,614	Realibel
2	Kepercayaan	0,612	Realibel



## E. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kuantitatif adalah analisis yang bertujuan untuk mengidentifikasi, mentabulasikan data, dan kemudian dijabarkan atau dijelaskan secara deskriptif.

### 1. Model Multiatribut *Fishbein*

Model sikap multiatribut menjelaskan bahwa sikap konsumen terhadap suatu objek sangat ditentukan oleh sikap konsumen terhadap atribut-atribut yang dievaluasi (Sumarwan, 2015). Model multiatribut menekankan adanya *saliency of attributes*. *Saliency* artinya tingkat kepentingan yang diberikan konsumen terhadap suatu produk yang ditentukan oleh dua hal, yaitu (1) kepercayaan terhadap atribut yang dimiliki produk (komponen  $b_i$ ) dan (2) evaluasi pentingnya atribut dari produk tersebut (komponen  $e_i$ ). Rumus dalam Analisis Multiatribut *Fishbein* ini dapat dijelaskan dengan rumus menurut Engel, *et al* (1994), yaitu sebagai berikut.

$$A_o = \sum_{i=1}^n e_i \cdot b_i \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

$A_o$  = sikap keseluruhan konsumen terhadap sayuran sawi dan kangkung  
 $b_i$  = kekuatan kepercayaan terhadap atribut sayuran sawi dan kangkung  
 $e_i$  = evaluasi terhadap atribut sayuran sawi dan kangkung  
 $n$  = atribut yang relevan

Variabel  $A_o$  merupakan sikap konsumen terhadap produk yang diperoleh dari hasil perkalian setiap skor evaluasi ( $e_i$ ) dengan skor kepercayaan ( $b_i$ ) konsumen terhadap atribut sayuran sawi, kangkung dan bayam. Komponen ( $e_i$ ) adalah evaluasi kepentingan atribut-atribut yang terdapat pada sawi, kangkung dan bayam yang diukur dengan skor (5), (4), (3), (2), (1). Skor (5) sangat penting, (4) penting, (3) cukup penting, (2) tidak penting dan (1) sangat tidak penting. Skor pengukuran pada tingkat kepentingan atribut-atribut sayuran dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Ketentuan tingkat kepentingan atribut (ei) sayur di Kota Bandar Lampung

Atribut	Nilai Kepentingan				
	5	4	3	2	1
Rasa	Sangat penting				Sangat tidak penting
Harga	Sangat penting				Sangat tidak penting
Warna	Sangat penting				Sangat tidak penting
Kemudahan Mengolah	Sangat Penting				Sangat tidak penting
Kesegaran	Sangat penting				Sangat tidak penting

Komponen bi adalah tingkat kepercayaan konsumen terhadap atribut-atribut sayuran sawi, kangkung dan bayam. Skor pengukuran terhadap kepercayaan (bi) sama dengan pengukuran skor evaluasi ei, yaitu (5), (4), (3), (2), (1). Skor pengukuran pada atribut-atribut produk dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 7. Ketentuan tingkat kepercayaan atribut (bi) sayur di Kota Bandar Lampung

Atribut	5	4	3	2	1
Rasa	Sangat Enak	Enak	Cukup Enak	Tidak Enak	Sangat Tidak Enak
Harga	Sangat Murah	Murah	Cukup Murah	Mahal	Sangat Mahal
Warna	Sangat Menarik	Menarik	Cukup Menarik	Tidak Menarik	Sangat Tidak Menarik
Kemudahan Mengolah	Sangat Mudah	Mudah	Cukup Mudah	Sulit	Sangat Sulit
Kesegaran	Sangat Lama	Lama	Cukup Lama	Cepat	Sangat Cepat

## 2. Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul tanpa maksud untuk menarik kesimpulan (Sugiyono, 2016). Tujuan ke dua yaitu mengetahui pola konsumsi rumah tangga terhadap sayuran di Kota Bandar Lampung. Hal yang dianalisis adalah jumlah konsumsi, frekuensi konsumsi, jenis konsumsi. Jumlah dan frekuensi konsumsi sayuran sawi, kangkung dan bayam ditentukan dengan menggunakan metode *recall* (menanyakan ulang) kepada responden mengenai sayuran sawi, kangkung dan bayam yang dikonsumsi selama satu minggu.

### 3. Analisis Regresi Linier Berganda

Analisis regresi linier berganda digunakan untuk menjawab tujuan ketiga, yaitu faktor–faktor yang mempengaruhi pola konsumsi sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Regresi linier berganda merupakan persamaan ekonometrika yang menggambarkan hubungan antara variabel tak bebas dengan variabel bebas. Parameternya diestimasi dengan menggunakan program Eviews 9.0. Fungsi yang digunakan untuk mencari faktor yang mempengaruhi konsumsi sawi dan kangkung secara matematisnya dirumuskan sebagai berikut:

$$Y = b_0 \cdot X_1^{b_1} \cdot X_2^{b_2} \cdot X_3^{b_3} \cdot X_4^{b_4} \cdot X_5^{b_5} \cdot X_6^{b_6} \cdot X_7^{b_7} \cdot X_8^{b_8} \cdot X_9^{b_9} \cdot D_1^{b_{10}} \cdot e_t \dots \dots \dots (3)$$

Supaya persamaan regresi (3) bisa di estimasi, maka persamaan regresi berganda ditransformasi ke bentuk logaritma berganda yaitu sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Log} Y = & b + \text{Log} b_1 X_1 + \text{Log} b_2 X_2 + \text{Log} b_3 X_3 + \text{Log} b_4 X_4 + \text{Log} b_5 X_5 + \text{Log} b_6 X_6 + \text{Log} b_7 X_7 + \\ & \text{Log} b_8 X_8 + \text{Log} b_9 X_9 + b_{10} D_1 + e_t \dots \dots \dots (4) \end{aligned}$$

Keterangan:

- $Y_1$  = Jumlah konsumsi sawi (kg)
- $Y_2$  = Jumlah konsumsi kangkung (kg)
- $Y_3$  = Jumlah konsumsi bayam (kg)
- $X_1$  = Pendapatan keluarga (Rp/bulan)
- $X_2$  = Jumlah anggota keluarga (orang)
- $X_3$  = Harga sawi (Rp/kg)
- $X_4$  = Harga kangkung (Rp/kg)
- $X_5$  = Harga bayam (Rp/kg)
- $X_6$  = Harga ayam (Rp/kg)
- $X_7$  = Harga telur ayam (Rp/kg)
- $X_8$  = Harga daging sapi (Rp/kg)
- $X_9$  = Harga ikan (Rp/kg)
- $D_1$  = Tingkat pendidikan
  - $D = 1$  jika tingkat pendidikan SLTA ke atas
  - $D = 0$  jika tingkat pendidikan SLTA ke bawah
- $b_0$  = Intersep
- $b_1$ - $b_{10}$  = Koefisien variabel bebas
- $e$  = Error

Penggunaan model regresi logaritma berganda digunakan karena adanya perbedaan satuan dan besaran variabel bebas dalam persamaan yang

menyebabkan perasamaan regresi harus dibuat dengan model logaritma linear (log). Transformasi dengan menggunakan logaritma linear dilakukan untuk memperbaiki model persamaan yang dimiliki, dalam hal ini penggunaan model ini dilakukan untuk menghindari adanya permasalahan pelanggaran asumsi klasik normalitas, heteroskedastisitas, dan multikolinearitas. Transformasi logaritma akan membuat hubungan yang tidak linear dapat digunakan dalam model linear. Transformasi data menjadi bentuk logaritma juga bisa membuat data yang tadinya berdistribusi tidak normal menjadi data yang berdistribusi normal.

Tahapan pertama untuk melakukan analisis regresi adalah dengan melakukan uji asumsi klasik yang bertujuan untuk mengetahui kondisi data yang dipergunakan dalam penelitian agar diperoleh model analisis yang tepat. Penelitian ini menggunakan tiga pengujian asumsi klasik yaitu uji multikolinearitas, heteroskedastisitas, dan normalitas. Uji asumsi klasik dilakukan dengan menggunakan bantuan *software* statistik, yaitu Eviews 9.0. Secara rinci hasil uji asumsi klasik yaitu sebagai berikut:

a. Uji Normalitas

Uji normalitas bertujuan untuk mengetahui apakah dalam model regresi, variabel terikat, variabel bebas atau keduanya mempunyai distribusi yang normal atau tidak. Model regresi yang baik adalah memiliki distribusi data yang normal atau mendekati normal. Pengujian normalitas dalam penelitian ini dilakukan dengan menerapkan metode uji Jarque-Bera dengan melihat nilai profitabilitasnya. Apabila distribusi data normal maka nilai profitabilitasnya  $> \alpha = 5\%$ . Sedangkan jika nilai profitabilitas  $< \alpha = 5\%$  maka data tidak terdistribusi secara normal (Ghozali, 2006).

b. Uji Multikolinieritas

Pengujian multikolinieritas bertujuan untuk mengetahui apakah dalam model regresi ditemukan adanya korelasi antar variabel bebas. Dalam model regresi yang baik seharusnya tidak terjadi korelasi antara variabel bebas (Ghozali, 2006). Pengujian multikolinieritas pada penelitian ini dilakukan dengan melihat nilai dari *Variance Inflation Factor* (VIF) dapat mengidentifikasi ada tidaknya masalah multikolinieritas. Apabila nilai  $VIF < 10$ , maka model

regresi yang digunakan pada penelitian ini dianggap tidak memiliki masalah multikolinieritas.

c. Uji Heteroskedastisitas

Menurut Ghozali (2006) uji heteroskedastisitas menguji apakah dalam sebuah model regresi terjadi ketidaksamaan varians dari suatu residual pengamatan ke pengamatan yang lain. Jika varians dari residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain tetap maka disebut homoskedastisitas, namun jika berbeda disebut dengan heteroskedastisitas. Model regresi yang baik adalah homoskedastisitas atau tidak terjadi heteroskedastisitas. Salah satu cara untuk mendeteksi heteroskedastisitas adalah dengan uji white. Pengambilan keputusan heteroskedastisitas yaitu ketika besarnya nilai *prob. chi-square* dari  $Obs * R\text{-squared} > 0,05$ , maka dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi gangguan asumsi heteroskedastisitas, sehingga dapat disimpulkan bahwa model regresi yang digunakan sudah tepat.

Ketepatan fungsi regresi sampel dalam menaksir nilai aktual dapat dinilai dengan *goodness of fit*nya. Secara statistik setidaknya ini dapat diukur dari nilai koefisien determinasi ( $R^2$ ), nilai statistik F dan nilai statistik t. Perhitungan statistik disebut signifikan secara statistik apabila nilai uji statistiknya berada dalam daerah kritis (daerah di mana  $H_0$  ditolak), sebaliknya disebut tidak signifikan bila nilai uji statistiknya berada dalam daerah dimana  $H_0$  diterima (Ghozali, 2006).

a. Koefisien Determinasi ( $R^2$ )

Koefisien determinasi bertujuan untuk mengukur seberapa jauh kemampuan model dalam menerangkan variasi variabel dependen. Nilai koefisien determinasi adalah  $0 < R^2 < 1$ . Apabila nilai koefisien determinasi mendekati angka 1, maka model regresi dianggap semakin baik karena variabel independen yang dipakai dalam penelitian ini mampu menjelaskan variabel dependennya.

b. Uji Kelayakan Model (Uji F)

Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui apakah semua variabel bebas (independen) secara bersama-sama dapat berpengaruh terhadap variabel terikat (dependen). Penelitian ini dilakukan dengan melihat pada *anova* yang membandingkan *mean square* dari *regression* dan *mean square* dari residual

sehingga didapat hasil yang dinamakan F hitung. Sebagai dasar pengambilan keputusan dapat digunakan kriteria pengujian:

- 1) Apabila tingkat signifikansi < (0,05), maka variabel independen secara bersama-sama berpengaruh terhadap variabel dependen.
- 2) Apabila tingkat signifikansi > (0,05), maka variabel independen secara bersama-sama tidak berpengaruh terhadap variabel dependen.

c. Uji Parsial (Uji t)

Uji statistik t pada dasarnya menunjukkan seberapa jauh pengaruh suatu variabel independen secara individual dalam menerangkan variasi variabel dependen (Ghozali, 2006). Penelitian ini dilakukan dengan melihat pada *coefficients* yang membandingkan *unstandardized coefficients* B dan *standard error of estimate* sehingga didapat hasil yang dinamakan t hitung sebagai dasar pengambilan keputusan dapat digunakan kriteria pengujian sebagai berikut:

- 1) Apabila t hitung > t tabel dan tingkat signifikansi < (0,05), maka variabel independen secara individual berpengaruh terhadap variabel dependen.
- 2) Apabila t hitung < t tabel dan apabila tingkat signifikansi > (0,05), maka variabel independen secara individual tidak berpengaruh terhadap variabel dependen.

#### 4. Kontribusi Kecukupan Gizi

Tingkat konsumsi gizi (TKG) dihitung dengan membandingkan nilai antara konsumsi gizi dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan, dalam satuan persen (%).

$$\text{TKG} = \frac{\text{Jumlah konsumsi pangan harian}}{\text{Angka kecukupan gizi}} \times 100\% \dots \dots \dots (5)$$

AKG yang dianjurkan sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian ini, yaitu:

1. Sikap rumah tangga di Kota Bandar Lampung terhadap sayuran sangat positif dengan nilai Ao sebesar 104,66.
2. Pola konsumsi sayuran rumah tangga di Kota Bandar Lampung, meliputi rata-rata jumlah konsumsi sawi, kangkung, dan bayam berturut-turut sebesar 0,5 kg/minggu, 0,41 kg/minggu, dan 0,43 kg/minggu. Mayoritas frekuensi konsumsi sayur bayam dan kangkung sebanyak 2 kali seminggu, sedangkan konsumsi sayur sawi sebanyak 1 kali seminggu. Alasan konsumen mengonsumsi sayuran sawi, kangkung, dan bayam yaitu kesukaan (preferensi). Ibu rumah tangga memperoleh sayuran dengan cara membelinya secara langsung di pasar tradisional ataupun pasar modern.
3. Faktor yang mempengaruhi pola konsumsi sawi, yaitu pendapatan keluarga, jumlah anggota keluarga, harga sawi, dan harga kangkung. Faktor yang mempengaruhi pola konsumsi kangkung, yaitu pendapatan keluarga, jumlah anggota keluarga, harga kangkung, dan harga daging sapi. Faktor yang mempengaruhi pola konsumsi bayam, yaitu pendapatan keluarga, jumlah anggota keluarga, harga kangkung, dan harga bayam.
4. Kontribusi zat gizi makro yang berasal dari sayuran terhadap kecukupan gizi yang dianjurkan pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung seperti energi, protein, lemak, dan karbohidrat berturut-turut sebesar 3,65 persen, 13,01 persen, 1,58 persen, dan 4,22 persen. Kontribusi zat gizi mikro yang berasal dari sayuran terhadap kecukupan gizi yang dianjurkan pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung seperti kalsium, fosfor, Vit. B, Vit. A, Vit. C, dan zat

besi berturut-turut sebesar 49,05 persen, 17,61 persen, 25,54 persen, 429,89 persen, 270,28 persen, dan 74,19 persen.

## **B. Saran**

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian, yaitu:

1. Bagi masyarakat Kota Bandar Lampung diharapkan menambah variasi konsumsi sayuran hijau untuk hidup yang lebih sehat. Masyarakat juga harus menerapkan konsumsi bahan pangan yang bervariasi sesuai dengan kaidah gizi seimbang guna memenuhi asupan gizi harian.
2. Bagi Pemerintah Kota Bandar Lampung dapat memberikan kebijakan terkait dengan harga produk-produk pertanian, terutama dalam hal ini produk sayuran karena harga sayur dapat memengaruhi pola konsumsi sayuran di Kota Bandar Lampung.
3. Bagi peneliti lain bisa meneliti mengenai dampak pandemi Covid-19 terhadap pola konsumsi sayuran pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung.



## DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, A., Narbuko, C. 2005. *Metodologi Penelitian*. Bumi. Aksara. Jakarta.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., dan Muhaimin, M. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2): 28-32. <https://jurnal.usk.ac.id/index.php/TIPI/article/view/2063>. [15 Februari 2023].
- Aisyah. 2012. Pengetahuan, sikap, dan tindakan konsumsi makanan berserat pada siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 5(1): 44-52. <https://ijsa.stats.id/index.php/ijsa/article/view/186>. [15 Februari 2023].
- Andilla, Y. 2011. Analisis sikap konsumen dalam membeli sayuran segar di pasar modern Bumi Serpong Damai (BSD) Tangerang Selatan. *Skripsi*. UIN Jakarta. Jakarta.
- Anggiasari, N. M., Indriani, Y., dan Endaryanto, T. 2016. Sikap dan pengambilan keputusan pembelian sayuran organik oleh konsumen di Kota Bandar Lampung. *Journal of Agribusiness Science*, 4 (4): 391-397. <http://repository.lppm.unila.ac.id/19070/1/Jurnal%20TE-10.pdf>. [15 Februari 2023].
- Aramico, B., dan Siketang, N. W. 2017. Hubungan asupan gizi, aktivitas fisik, menstruasi dan anemia dengan status gizi pada siswi Madrasah Aliyah Negeri (MAN) Simpang Kiri Kota Subulussalam. *SEL Jurnal Penelitian Kesehatan*, 4(1): 21-30. <http://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/sel/article/view/1444>. [15 Februari 2023].
- Arbie, F. 2015. Pengetahuan gizi berhubungan dengan konsumsi sayur dan buah pada remaja. *Journal Health and Nutrition*, 1(2): 23-31. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1295283>. [15 Februari 2023].
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Tempe: Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Dian Rakyat. Bogor.

- Astuti, E. P., Masyhuri, M., dan Mulyo, J. H. 2019. Analisis sikap konsumen pasar swalayan terhadap sayuran organik. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(1): 183-194. <http://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/166862>. [15 Februari 2023].
- Azrimaidaliza dan Purnakarya, I. 2011. Analisis pemilihan makanan pada remaja di Kota Padang, Sumatra Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 6(1): 23-34. <http://jurnalkesmas.ui.ac.id>. [15 Februari 2023].
- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional. 2016. *Batasan dan Pengertian MDK*. <http://aplikasi.bkkbn.go.id/mdk/BatasanMDK.aspx>. [10 April 2017].
- Badan Ketahanan Pangan Daerah Lampung. 2014. *Konsumsi Pangan Penduduk Provinsi Lampung Tahun 2013*. <http://bkpd.lampungprov.go.id/>. [20 November 2016].
- Badan Ketahanan Pangan Daerah Lampung. 2016. *Harga Eceran Pangan Tahun 2016*. <http://bkpd.lampungprov.go.id/>. [20 November 2016].
- Badan Ketahanan Pangan. 2016. *Statistik Ketahanan Pangan Indonesia 2014*. <http://bkp.pertanian.go.id/berita-341-statistik-ketahanan-pangan-tahun-2014.html>. [20 November 2016].
- Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung. 2016. *Statistik Kesejahteraan Rakyat Kota Bandar Lampung 2013*. Badan Pusat Statistik. Kota Bandar Lampung.
- Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung. 2018. *Kota Bandar Lampung dalam Angka 2018*. Badan Pusat Statistik. Kota Bandar Lampung.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2017. *Pola Konsumsi Penduduk Provinsi Lampung 2016*. Badan Pusat Statistik. Kota Bandar Lampung.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2017. *Statistik Harga Konsumen Kota Bandar Lampung 2016*. Badan Pusat Statistik. Kota Bandar Lampung.
- Boediono, D. R. 1982. *Ekonomi Mikro Edisi Kedua*. BPFE. Yogyakarta.
- Dadang, A. 2010. *Pembuatan Tahu dan Nilai Gizi Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Daniel, M. 2001. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 2015. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.

- Dinas Koperasi dan UMKM. 2016. *Daftar UMK Pengrajin Tempe Tahu di Kota Bandar Lampung*. Dinas Koperasi dan UMKM. Bandar Lampung.
- Diniyyah, S. R., dan Nindya, T. S. 2017. Asupan energi, protein dan lemak dengan kejadian gizi kurang pada balita usia 24-59 bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*, 1(4), 341-350. <https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/download/7139/4390>. [15 Februari 2023].
- Edi, S., dan J. Bobihoe. 2010. *Budidaya Tanaman Sayuran*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jambi.
- Engel, J.F. 1994. *Pengertian Perilaku Konsumen dalam Buku Perilaku Konsumen*. Penerbit Binarupa Aksara. Jakarta.
- Fatsecret.co.id. 2023. *Kandungan Gizi per 100 gram Bayam*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/bayam>. [15 Februari 2023].
- Fatsecret.co.id. 2023. *Kandungan Gizi per 100 gram Kangkung*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kangkung>. [15 Februari 2023].
- Fatsecret.co.id. 2023. *Kandungan Gizi per 100 gram Sawi*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/sawi>. [15 Februari 2023].
- Ghozali, I. 2006. *Ekonometrika: Teori, Konsep dan Aplikasi dengan SPSS 17*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ginting, E. 2010. *Petunjuk Teknis, Produk Olahan Kedelai (Materi Pelatihan Agribisnis Bagi KMPH)*. Balai Penelitian Kacang Kacangan dan Umbi Umbian. Malang.
- Gujarati, D. N. 2006. *Dasar-Dasar Ekonometrika Edisi Ketiga Jilid 2*. Erlangga. Jakarta.
- Hardiyanti, F., Saty, F. M., dan Unteawati, B. 2022. Analisis keputusan konsumen dalam pembelian sayuran organik di Lampung. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 6(1): 209-217. <https://jepa.ub.ac.id/index.php/jepa/article/view/934>. [15 Februari 2023].
- Harper, L.J, Suhardjo, Brady. J. D., dan Judy, A.D. 1986. *Pangan dan Gizi Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Heni, H. 2012. Hubungan faktor sosial ekonomi dengan konsumsi sayur-sayuran di Kecamatan Amuntai Tengah Kabupaten Hulu Sungai Utara. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 2(1): 26-31. <https://rawasains.stiperamuntai.ac.id/rs/index.php/rs/article/view/12>. [15 Februari 2023].
- Hongu, A. M., Sumarno, S., dan Sadiyah, A. A. 2022. Pola konsumsi rumah tangga terhadap sayuran pasca covid-19 di Kota Batu. *Eqien-Jurnal*

- Ekonomi dan Bisnis*, 11(1): 792-800.  
<https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/803>.  
[15 Februari 2023].
- Husein, U. 2005. *Riset pemasaran dan Perilaku Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Indriani, Y. 2014. *Gizi dan Pangan*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Irawan, B. 2007. Fluktuasi harga, transmisi harga, dan marjin pemasaran sayuran dan buah. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 5(4): 358-373.  
<http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/4479>.  
[15 Februari 2023].
- Jayati, L.D., Madanijah, S., dan Khomsan, A. 2014. Pola konsumsi pangan, kebiasaan makan dan densitas gizi pada masyarakat Kaepuhan Ciptagelar Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*, 34(1): 1-8. <http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm/article/view/4006>.  
[15 Oktober 2017].
- Khomsan, A. 2003. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Lipsey, R.G., Courant, P.N., Purvis, D.D., dan Steiner, P.O. 1995. *Pengantar Mikroekonomi, Edisi Kesepuluh Jilid satu*. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Mankiw, N.G. 2003. *Teori Makro Ekonomi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Muthiary, M.F., Fausayana, I., dan Yusria, W. O. 2019. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan sayuran pada rumah tangga di Kelurahan Kadia Kecamatan Kadia Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 4(2), 41-44.  
<http://dx.doi.org/10.33772/jia.v4i2.6513>. [15 Februari 2023].
- Nahraeni, W., Rahayu, A., dan Yusdiarti, A. 2016. Preferensi konsumen terhadap sayuran indijenes. *Jurnal Agribisains*, 2(2): 231-234.  
<http://repository.unida.ac.id/id/eprint/1420>. [12 Juli 2022].
- Nurmahmudah, D. K., Aruben, R., dan Suyatno. 2015. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi makan buah dan sayur pada anak pra sekolah PAUD TK Sapta Prasetya Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(1): 244-255.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/11364>. [15 Februari 2023].
- Pracaya. 2009. *Hama dan Penyakit Tanaman*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Purwono. 2008. *Budidaya Delapan Jenis Tanaman Pangan*. Universitas Padjadjaran Press. Bandung.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Kedelai*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Buletin Konsumsi Pangan*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Rachman, H. P. 1994. Kajian sistem permintaan pangan di Indonesia. *Jurnal Agro Ekonomi*, 13(2): 72-89.  
<http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/322>.  
[15 Februari 2023].
- Rahmanta. 2015. Faktor–faktor yang mempengaruhi permintaan kedelai di Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*, 4(1): 1-12. <http://id.portalgaruda.org/index.php?=360860>.  
[30 November 2016].
- Ramadhani, D. T., dan Hidayati, L. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi sayur dan buah pada remaja putri SMPN 3 Surakarta. *Seminar Nasional Gizi 201*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.  
<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/handle/11617/8683>.  
[15 Februari 2023].
- Ratnasari, R., dan Sastri, R. 2018. Estimasi kebutuhan impor daging sapi untuk konsumsi rumah tangga di Indonesia menggunakan regresi robust. *Indonesian Journal of Statistics and Its Applications*, 2(2), 93-100.  
<https://ijsa.stats.id/index.php/ijsa/article/view/186>. [15 Februari 2023].
- Richard, J.D, Louis, J.G., dan Henry. 1984. *Soybeans Crop Production*, Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Rosyidi, S. 2001. *Pengantar Teori Ekonomi*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Rukmana, R. 2002. *Bertanam Petsai dan Sawi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. dan Yuyun Y. 2002. *Kedelai Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sadewo, M. K. 2021. Perilaku konsumen terhadap pembelian sayuran di pasar tradisional melati Kota Medan Kecamatan Medan Tuntungan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(3): 1-13.  
<http://jurnalmahasiswa.umsu.ac.id/index.php/jimtani/article/view/551>.  
[15 Februari 2023].
- Sangadji, E.M. dan Sopiah. 2013. *Perilaku Konsumen: Pendekatan Praktis*. Penerbit Andi. Yogyakarta.

- Santoso, S. 2004. *Kesehatan dan Gizi. Cetakan kedua*. PT. Asdi Mahasatya. Jakarta.
- Sarwono, B. 2005. *Membuat Aneka Tahu dan Tempe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sasmaya, I., Indriani, Y., dan Gultom, D. T. 2020. Perilaku konsumen dalam pembelian sayuran di pasar tradisional Kota Metro. *Journal of Agribusiness Science*, 7(3), 330-337.  
<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/3770>.  
[15 Februari 2023].
- Schiffman dan Kanuk. 2008. *Perilaku konsumen. Indeks*. Jakarta.
- Sediaoetama, A. D. 1996. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid I*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Shurtleff, William, dan Aiko, A. 2001. *The Book of Miso*. Ten Speed Press. Japan.
- Silitonga, J., dan Salman, S. 2014. Analisis permintaan konsumen terhadap sayuran organik di pasar modern Kota Pekanbaru. *Dinamika Pertanian*, 29(1), 79-86.  
<https://journal.uir.ac.id/index.php/dinamikapertanian/article/view/862>.  
[15 Februari 2023].
- Siregar, N. P., Adawiyah, R., dan Marlina, L. 2022. Analisis permintaan sayuran pada rumah makan “warteg” di Kota Bandar Lampung. *Journal of Food System and Agribusiness*, 6(1): 47-58.  
<http://repository.lppm.unila.ac.id/46487/1/2345-Article%20Text-8315-1-10-20220713.pdf>. [15 Februari 2023].
- Sugiarto, D., Siagian, L.T., Sunaryanto, dan D.S.Oetomo. 2001. *Teknik Sampling*. Gramedia. Jakarta.
- Sugiarto, H.T., Brastoro, dan Said, K. 2005. *Ekonomi Mikro*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian bisnis*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Suhardjo. 1989. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi, dan Pertanian*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Sukirno. 2011. *Mikro Ekonomi Teori Pengantar Edisi Ketiga*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Sumarwan, U. 2015. *Perilaku Konsumen, Teori Penerapannya dalam Pemasaran Edisi Kedua Cetakan Ketiga*. Ghalia Indonesia. Jakarta

- Sunarjono, H. 2004. *Bertanam Sawi dan Selada*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suparmoko, M. 1998. *Metode Penelitian Praktis*. BPPE. Yogyakarta.
- Suprpti. M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Supriati, Y dan E. Herlina. 2014. *15 Sayuran Organik dalam Pot*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilowati dan Kuspriyanto. 2016. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Bandung. Refika Aditama.
- Suyastiri, N.M. 2008. Diversifikasi konsumsi pangan pokok berbasis potensi lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan rumah tangga desa di Kecamatan Semin, Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 4(2): 51-60. <https://scholar.archive.org/work/c27xv3cjprgarnvje4rwiq632u/>. [12 Juli 2018].
- Syahroni, M. H. A., Astuti, N., Indrawati, V., dan Ismawati, R. 2021. Faktor-faktor yang mempengaruhi kebiasaan makan anak usia prasekolah. *Jurnal Tata Boga*, 10(1): 12–22. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/37802>. [15 Februari 2023].
- Syarief, R. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Widyawati, A.T., dan Amin, M. 2020. Faktor–faktor yang mempengaruhi konsumsi sayuran rumah tangga pada kawasan rumah pangan lestari di Kota Samarinda dan Bontang. *Informatika Pertanian*, 29(2): 63-72. <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/13438>. [15 Februari 2023].
- Winarno, B. 2012. *Kebijakan Publik Teori, Proses, dan Studi Kasus*. CAPS. Yogyakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2005. *Tempe, Makanan "Super" Asli Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.