

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PEMBELIAN TAHU KUNING DI DESA LUBUK BANJAR KECAMATAN LUBUK RAJA KABUPATEN OGAN KOMERING ULU

ANALYSIS OF FACTORS INFLUENCING THE PURCHASE OF YELLOW TOFU IN LUBUK BANJAR VILLAGE, LUBUK RAJA DISTRICT, OGAN KOMERING ULU REGENCY

IKBAR ROFIFUL AFFAN*, ENDANG LASTINAWATI², PUTRI AYU OGARI³

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Baturaja

^{2,3}Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Baturaja

Jln Ki Ratu Penghulu Karang Sari Baturaja Kabupaten OKU, Sumatera Selatan

*E-mail: ikbarrofif02@gmail.com

ABSTRAK

Kajian ini memiliki arahan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja Kabupaten Ogan Komering Ulu. Metode penelitian ini dilakukan dengan metode kuantitatif dimana penelitian menggunakan analisis regresi linear berganda. Data diperoleh dengan teknik pengambilan sampel objek yang dilakukan secara kebetulan bertemu pada saat pengumpulan data dan sesuai untuk diteliti. Hasil penelitian ini yaitu Faktor-faktor yang berpengaruh signifikan dalam keputusan konsumen terhadap pembelian tahu kuning yaitu variabel harga (X1), variabel ukuran (X2), variabel kualitas (D1), dan variabel rasa (D2)

Kata kunci: keputusan pembelian, konsumen, tahu kuning

ABSTRACT

This study has directions to determine the factors that influence the purchase of yellow tofu in Lubuk Banjar Village, Lubuk Raja District, Ogan Komering Ulu District. This research method was carried out using quantitative methods where the research used multiple linear regression analysis. The data were obtained by means of object sampling techniques which coincidentally met at the time of data collection and were suitable for research. The results of this study are factors that have a significant influence on consumer decisions on purchasing yellow tofu, namely price variables (X1), size variables (X2), quality variables (D1), and taste variables (D2).

Keywords: purchase decision, consumers, yellow tofu

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki sumber daya alam berupa lahan yang relatif luas dan subur dengan iklim, suhu dan kelembaban yang cocok untuk kebutuhan pertumbuhan tanaman pangan pokok, maka hampir seluruh tanaman pangan pokok tersebut (biji-bijian, umbi-umbian dan kacang-kacangan

asli Indonesia) dapat tumbuh relatif baik.

Salah satu jenis tanaman pangan yang dibutuhkan oleh sebagian besar penduduk Indonesia adalah tanaman kedelai (Andarwulan, 2018).

Kedelai adalah komoditas tanaman terpenting ketiga setelah padi dan jagung. Kedelai berperan sebagai sumber protein nabati yang sangat penting dalam rangka

peningkatan gizi masyarakat karena aman bagi kesehatan dan murah harganya. Kedelai dapat diolah sebagai bahan industri olahan pangan seperti tahu, tempe, kecap, susu kedelai, tauco, dan lain-lain. Kedelai memiliki manfaat besar dalam menekan risiko kanker payudara dan kanker lainnya. Salah satu karakteristik sifat protein kedelai adalah rendahnya kandungan *mentionin*. Meskipun demikian penggunaannya dianggap cukup, apalagi ketika kedelai digunakan sebagai sumber protein diet (Wahyudin *et al.*, 2017).

Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi sumber utama protein dan minyak nabati utama dunia. Kedelai merupakan tanaman pangan utama strategis terpenting setelah padi dan jagung. Begitu besarnya kontribusi kedelai dalam hal penyediaan bahan pangan bergizi bagi manusia sehingga kedelai biasa dijuluki sebagai *Gold from the Soil* atau sebagai *World's Miracle* mengingat kualitas asam amino proteinnya yang tinggi, seimbang dan lengkap (Abdillah, 2015).

Menurut Sarwono dan Saragih (2001), tahu mengandung zat gizi yang tinggi dan berdasarkan kandungan zat gizi pada tahu tersebut menunjukkan bahwa industri tahu mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan. Adapun

komposisi zat gizi dalam 100 g tahu segar disajikan pada tabel berikut ini.

Tabel 1. Komposisi Nilai Gizi Pada 100g Tahu Segar.

No	Komposisi	Jumlah
1.	Energi (Kalori)	6
2.	Air (g)	86,7
3.	Protein (g)	7,9
4.	Lemak (g)	4,1
5.	Karbohidrat (g)	0,4
6.	Kalsium (mg)	150
7.	Besi (mg)	0,2
8.	Vitamin B1 (mg)	0,04
9.	Vitamin B2 (mg)	0,02

Sumber: Sarwono dan Saragih, 2001.

Tahu merupakan salah satu produk makanan yang sudah sangat populer di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakat Indonesia terbiasa mengkonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya relatif murah. Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B kompleks. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah (Muslimin, 2010).

Industri tahu merupakan industri kecil yang mampu menyerap sejumlah besar tenaga kerja baik yang terkait

langsung dalam proses produksi maupun yang terkait dengan perdagangan bahan yang merupakan masukan maupun produk hasil olahannya. Prospek industri tahu sangat baik di mana pertumbuhan permintaan tahu diperkirakan mencapai 4 persen per tahun (Solahudin, 1998).

Industri tahu memiliki peranan yang cukup besar di dalam usaha pemerataan kesempatan kerja, kesempatan berusaha dan meningkatkan pendapatan. Industri tahu pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga, sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut bahan baku yaitu kedelai, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan. Pendapatan para pengrajin tahu sangat tergantung dari penjualan dan biaya yang dikeluarkan.

Industri tahu adalah jenis usaha yang umumnya merupakan industri kecil dan menengah (UKM) dengan investasi tidak terlalu besar dengan jumlah tenaga kerja yang relatif sedikit. Namun Industri tahu telah banyak menjadi sumber pendapatan dan memenuhi kebutuhan produk pangan bergizi tinggi dengan harga yang terjangkau bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Seiring dengan penambahan jumlah penduduk nasional yang terus

meningkat, menunjukkan bahwa potensi pasar produk tahu akan semakin besar dan merupakan peluang untuk mengembangkan agribisnis tahu (Ambarwati, 1994).

Usaha pembuatan tahu di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja merupakan industri skala rumah tangga yang pada awal pendiriannya terdorong motivasi untuk berusaha sendiri. Sebagian besar tenaga kerja dalam usaha ini berasal dari dalam keluarga. Walaupun skalanya masih kecil dan bersifat tradisional, tetapi usaha pembuatan tahu dapat dijadikan sumber pendapatan bagi masyarakat dan dapat bertahan diantara usaha lain yang lebih besar dan di dalam gejolak harga kedelai yang cenderung tinggi.

Industri tahu di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja mempunyai berbagai jenis macam tahu yaitu, tahu kuning, tahu putih dan tahu pong. Dalam memahami perilaku konsumen tentu tidak mudah karena mempunyai sifat, perspektif, keinginan dan kebutuhan yang berbeda-beda. Demikian juga dengan konsumen tahu kuning yang terdapat di Desa Lubuk Banjar. Konsumen tahu kuning memiliki pandangan yang berbeda terhadap atribut (Harga, Ukuran, Kualitas dan Rasa). tahu kuning yang dianggap makanan pokok, sehingga pada akhirnya dapat

mempengaruhi perilaku konsumen dalam melakukan keputusan pembelian.. Dengan demikian, setelah mengetahui penjabaran latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti penelitian yang mengenai Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk Raja Kabupaten. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2023 mulai pada awal persiapan untuk pengumpulan data hingga tahap penyusunan laporan. Jenis laporan ini bersifat kuantitatif. Metode pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *Accidental Sampling*, dimana sampel yang digunakan yaitu 50 responden dengan 50 sampel untuk tahu kuning. Teknik dalam pengumpulan data yaitu menggunakan data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari sumber utama yaitu konsumen pembeli tahu kuning di Desa Lubuk Banjar melalui teknik wawancara pada sampel, kuesioner serta observasi langsung dan rancangan analisis data yaitu menggunakan analisis linear berganda.

Analisis linear berganda digunakan untuk mengetahui seberapa pengaruh variable bebas (*Independent*) terdapat variabel terikat (*Dependent*). Adapun metode persamaan umum dari regresi linear berganda adalah sebagai berikut :

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3D_1 + b_4D_2 + e$$

Keterangan:

$b_1, b_2,$ dan b_3 : koefisiensi

Y = Pembelian Tahu Kuning (kg/potong)

A = Konstanta

B = Koefisien Variabel Regresi

X_1 = Harga Tahu Kuning (Rp/potong)

X_2 = Ukuran (Cm)

D1 = Kualitas Produk 0 = Baik

1 = Tidak Baik

D2 = Rasa 0 = Gurih

1 = Tidak Gurih

E = Error

Untuk menguji hipotesis diterima atau ditolak digunakan uji T (uji parsial) dan uji F (uji simultan). Adapun penjelasannya sebagai berikut :

1. Uji T (uji parsial)

Uji T yang digunakan untuk mengetahui pengaruh secara signifikan secara signifikan antara variabel bebas terhadap variabel terikat. Dengan uji satu pihak kanan dengan tingkat kepercayaan sebesar 95 % , dengan rumus sebagai berikut :

$$Thitung = \frac{bi}{se (bi)}$$

Dimana:

T_i = t-hitung

b_i = Koefisien regresi variabel ke – 1

s_{b_i} = Standar error masing-masing variabel ke – 1

Jika t hitung \leq t *table* berarti H1 ditolak, dan Jika t hitung \geq t *table* berarti H1 diterima.

2. Uji F (uji f parsial)

Adapun rumus yang di gunakan pada uji F adalah :

$$F_{hitung} = \frac{R^2/K}{(1-R^2)/(n-k-1)}$$

Keterangan :

R^2 = Koefisien determinan

n = jumlah data

k = jumlah variabel independent

Kriteria yang digunakan adalah sebagai berikut :

-H0 diterima jika nilai $T_{hitung} \geq F_{tabel}$ atau nilai sig $< \alpha$

-H0 ditolak jika nilai $T_{hitung} \leq F_{tabel}$ atau nilai sig $> \alpha$

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah perangkat lunak SPSS

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian tahu kuning di Desa

Hasil regresi Faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar Kecamatan Lubuk

Raja Kabupaten OKU, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Regresi Linear Berganda

Variabel	Koefisien	T hitung	Signifikan	Keterangan
(Constant)	8,560	11,870	0,000	A
X1	-1,169	-24,761	0,000	A
X2	5,763	9,043	0,000	A
D1	3,691	3,775	0,000	A
D2	3,049	4,533	0,000	A

F hitung = 178,493
R² = 0,941 atau 94,1%

Sumber : Data primer, 2023

Hasil uji statistik regresi dalam olahan data dengan analisis linear berganda, di dapat Untuk hasil penelitian dengan menggunakan analisis regresi linear berganda menunjukan koefisien determinasi R² sebesar 0,941. Hal ini menunjukan bahwa tingkat kepercayaan sebesar 94,1% yang mana variabel y yaitu pembelian tahu kuning dipengaruhi oleh variabel harga (X1), ukuran (X2), kualitas (X3), dan rasa (X4). Sedangkan sisanya sebesar 1% dapat dijelaskan oleh variabel lain.

Adapaun hasil regresi pada pengaruh dari masing-masing variabel independen terhadap pembelian tahu kuning dapat di interpretasikan sebagai berikut:

1. Harga (X1)

Hasil uji regresi linear berganda menunjukkan bahwa nilai harga tahu kuning negatif sebesar -1,169. Ini berarti bahwa jika harga tahu kuning naik 1 Rp/potong, maka akan menurunkan pembelian tahu kuning sebesar 1,169 kg/potong. Setelah dilakukan uji t, diperoleh nilai signifikan yang lebih kecil dari $\alpha = 0,01$. Artinya harga tahu kuning berpengaruh nyata dengan signifikan 0,000 terhadap pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar.

2. Ukuran (X2)

Hasil uji regresi linear berganda menunjukkan bahwa nilai koefisien regresi ukuran tahu kuning positif sebesar 5,763. Hal ini berarti bahwa jika ukuran tahu kuning naik 1 cm, maka akan menaikkan pembelian tahu kuning sebesar 5,763 kg/potong. Setelah dilakukan uji t, diperoleh nilai signifikan yang lebih kecil dari $\alpha = 0,01$. Artinya ukuran tahu kuning berpengaruh nyata dengan 0,000 terhadap pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar.

3. Kualitas (D1)

Hasil uji regresi linear berganda menunjukkan bahwa nilai koefisien regresi kualitas tahu kuning sebesar 3,691. Hal ini berarti bahwa setiap penambahan 1% kualitas tahu kuning, maka akan

menaikkan pembelian tahu kuning sebesar 3,691 kg/potong. Setelah dilakukan uji t, diperoleh nilai signifikan yang lebih kecil dari $\alpha = 0,01$. Artinya kualitas tahu kuning berpengaruh nyata dengan 0,000 terhadap pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar.

4. Rasa (D2)

Hasil uji regresi linear berganda menunjukkan bahwa nilai koefisien regresi rasa tahu kuning sebesar 3,049. Hal ini berarti bahwa setiap penambahan 1% rasa tahu kuning, maka akan menaikkan pembelian tahu kuning sebesar 3,049 kg/potong. Setelah dilakukan uji t, diperoleh nilai signifikan yang lebih kecil dari $\alpha = 0,01$. Artinya rasa tahu kuning berpengaruh nyata dengan signifikan 0,000 terhadap pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pembelian tahu kuning di Desa Lubuk Banjar memiliki pengaruh terhadap harga, ukuran, kualitas, dan rasa. Dengan hasil linear berganda yaitu koefisien determinasi R^2 sebesar 0,941. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat kepercayaan sebesar 94,1% .

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat diberikan saran kepada pengusaha tahu kuning di Desa Lubuk Banjar agar meningkatkan keterampilan dalam pembuatan berbagai jenis produk tahu dan olahannya sehingga dapat dihasilkan produk tahu yang lebih bervariasi, dan pengusaha tahu agar tetap menjaga kebersihan dan kualitas tahu yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. L. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(2), 66–72.
- Wahyudin, A. Wicaksono. F.Y., & Irwan. A. W. (2017). Respons tanaman kedelai (*Glycine max*) varietas wilis akibat pemberian berbagai dosis pupuk N, P, K, dan pupuk guano pada tanah inceptisol jatinangor. *Jurnal Kultivasi*. 16(02), 333-339.
- Abdillah, R. (2015). Proyeksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*. 8(1), 9–23.
- Muslimin, L. & M, Anshar. (2010). *Pengolahan dan Pemanfaatan kedelai dan Ajaran Keterampilan berbasis teknologi Tepat Guna Jakarta : Direktorat jendral Pendidikan non Formal dan Informal*.
- Solahudin, S. (1998). *Visi Pembangunan Pertanian*. IPB Press. Bogor.
- Sarwono, B dan Saragih, Y.P. (2001). *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ambarwati, S. R. R. (1994). *Beberapa Aspek Ekonomi pada Industri Tahu dan Tempe, Studi Kasus Industri Tahu dan Tempe di Kecamatan Parung Kabupaten Bogor*. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.