

## **Analisis Preferensi Konsumen Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Jember Jawa Timur**

### ***Analysis of Consumer Preferences for Broiler Chicken Meat at the Jember Regency Traditional Market East Java***

**Sofika Rohmatuz Zahro**

Universitas Jember, Jember, Jawa Timur

Email: sofikarohmatuzzahro@gmail.com

(Diterima 31-01-2024; Disetujui 04-04-2024)

#### **ABSTRAK**

Daging ayam broiler atau yang lebih dikenal dengan sebutan ayam potong, mudah dijumpai di pasar tradisional dan pasar modern di Kabupaten Jember. Konsumen melihat suatu produk sebagai sekumpulan atribut yang akan menentukan suatu preferensi. Preferensi seseorang dapat terbentuk melalui pola perilaku seseorang yang didasari oleh beberapa alasan yaitu, pengalaman yang diperoleh sebelumnya serta kepercayaan turun temurun. Keberadaan masyarakat yang masih tetap memilih pasar tradisional di tengah maraknya pasar modern menjadi suatu fenomena sosial. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui atribut daging ayam broiler apa saja yang menjadi preferensi konsumen dan atribut yang paling dipertimbangkan oleh konsumen. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Metode analisis yang digunakan ialah analisis *Chi Square* dan analisis Multiatribut *Fishbein*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua atribut yang diamati dalam penelitian ini yaitu warna daging, aroma daging, bagian daging, dan bentuk potongan berbeda nyata dalam taraf kepercayaan 95% artinya terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut (warna, aroma, bagian dan bentuk potongan) yang ada pada daging ayam broiler. Daging ayam broiler yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah daging ayam broiler dengan atribut yang menjadi pilihan diantaranya warna putih kekuningan, aroma tidak amis, bagian daging paha ayam, serta bentuk potongan genap. Atribut yang paling dipertimbangkan sampai dengan yang kurang dipertimbangkan adalah warna, aroma, bagian daging, bentuk potongan.

Kata kunci: Atribut, Daging Ayam, Konsumen, Preferensi, Sikap

#### **ABSTRACT**

*Broiler chicken meat or usually known as broiler chicken, is easy to find in traditional markets and modern markets in Jember Regency. Consumers see a product as a collection of attributes that will determine a preference. A person's preferences can be formed through a person's behavior patterns which are based on several reasons, namely, previous experience and hereditary beliefs. The existence of people who still choose traditional markets amidst the rise of modern markets has become a social phenomenon. The aim of the research is to find out what attributes of broiler chicken meat are consumer preferences and what attributes are most considered by consumers. The research method used is descriptive. The data collection methods in this research are primary and secondary data. The analytical methods used are Chi Square analysis and Fishbein Multiattribute analysis. The results of the research show that all the attributes observed in this study, namely meat color, meat aroma, meat parts and cut shape, are significantly different within the 95% confidence level, meaning that there are differences in consumer preferences for the existing attributes (color, aroma, part and shape of the cut) on broiler chicken meat. Broiler chicken meat which is the consumer preference in traditional markets in Jember Regency is broiler chicken meat with attributes of choice including yellowish white color, non-fishy aroma, chicken thigh meat, and even cut shape. The attributes that are most considered and those that are least considered are color, aroma, part of the meat, shape of cut.*

*Keywords: Attribute, Chicken meat, Consumer Preference, Attitude*

#### **PENDAHULUAN**

Pangan merupakan sektor kebutuhan pokok masyarakat di setiap negara. Potensi pasar dari sektor pangan semakin meningkat baik yang berasal dari pasar lokal, regional, ataupun ekspor. Peningkatan tersebut seiring dengan meningkatnya pertumbuhan penduduk dan nilai ekonomi masyarakat yang meningkat (Rusdiana dan Maesya, 2017). Seiring perkembangan teknologi informasi, peningkatan

pendapatan serta kesadaran akan hidup sehat, masyarakat dalam kegiatan pemenuhan kebutuhan pangan tidak terbatas pada pemenuhan kebutuhan karbohidrat dalam bentuk konsumsi beras, jagung, atau umbi-umbian, tetapi juga pemenuhan kebutuhan pangan yang mengandung protein tinggi baik protein nabati atau protein hewani (Hamidah dkk., 2017).

Pemilihan jenis ayam yang dikonsumsi tidak lepas dari karakteristik cita rasa dan harga yang menjadi pertimbangan tersendiri oleh masyarakat dalam membeli daging ayam di pasar. Salah satu jenis daging ayam yang sangat digemari masyarakat adalah jenis ayam ras pedaging (*broiler chicken*) (Burhanudin, 2011). Daging ayam broiler berasal dari hasil persilangan beberapa bangsa ayam yang menghasilkan suatu ras khusus yang memiliki produktivitas daging tinggi. Karakteristik ekonomis daging ayam broiler antara lain ketersediaannya yang melimpah karena umur panen ayam yang relatif pendek, daging seratnya lunak, harganya relatif terjangkau dibandingkan daging sapi atau kambing serta kandungan gizi yang tinggi terdiri dari protein dan asam amino esensial, lemak esensial, dan vitamin serta mineral yang baik bagi pertumbuhan manusia. Ketersediaannya yang melimpah dapat ditemui diberbagai pasar tradisional maupun pasar modern (Sangadji dkk., 2019).

Daging ayam broiler atau yang lebih dikenal dengan sebutan ayam potong, mudah dijumpai di pasar tradisional dan pasar modern di Kabupaten Jember. Masing-masing jenis pasar memiliki keunggulan masing-masing. Inovasi penjualan daging ayam dengan penggunaan *packaging* di pasar modern menjadi keunggulan penjualan daging ayam broiler dibandingkan dengan di pasar tradisional. Daging yang beredar di pasar tradisional setiap hari tentunya memiliki kualitas yang sangat bervariasi. Beragamnya kondisi ternak, cara pemeliharaan dan umur potong dari ternak tersebut menyebabkan kualitas dari daging yang dihasilkan menjadi beragam, dengan beragam kondisi tersebut, masyarakat harus teliti dalam memilih daging yang akan dikonsumsi. Hal ini berbeda dengan kualitas daging ayam yang dijual di pasar modern. Pasar modern selalu mempertahankan kualitas daging dimulai dari kesehatan hewan sebelum pemotongan, peralatan pemotongan dan tempat meletakkan daging yang steril serta suhu penyimpanan daging selalu dikontrol dengan baik agar daging ayam yang dijual memenuhi kriteria aman (*safety*), sehat (*sound*), utuh (*wholesomeness*) dan halal, baik dari proses produksi hingga ke konsumen (*from farm to table*) (Triogi, 2018).

Fenomena yang terjadi di lapang menunjukkan sebagian besar masyarakat atau konsumen di Kabupaten Jember masih membeli daging ayam broiler di pasar tradisional. Namun demikian, seiring berjalannya waktu semakin banyak toko yang menjual kebutuhan pangan daging dan sayur segar secara lebih sistematis dengan teknologi modern menandakan berkembangnya minat masyarakat membeli daging ayam broiler di pasar modern yang berada di Kabupaten Jember. Berbagai kelebihan yang diberikan oleh pasar modern dibandingkan dengan tradisional cenderung membuat konsumen lebih memilih pasar modern dibandingkan pasar tradisional. Perubahan preferensi masyarakat, ketersediaan waktu luang, kemajuan teknologi, biaya transportasi, urbanisasi dan globalisasi turut memberikan pengaruh jumlah pengguna pasar tradisional. Perkembangan pasar modern yang ramai dalam kurun beberapa tahun terakhir seperti minimarket, supermarket, *hypermarket* perlahan menggeser peran pasar tradisional serta pada sebagian masyarakat terutama masyarakat perkotaan yang sudah memenuhi kebutuhan rumah tangganya di pasar modern (Olisa, 2022).

Kualitas daging ayam di pasar tradisional tidak jarang beragam pada tiap penjual. Tidak jarang daging yang dijual mudah mengalami kerusakan seperti perubahan pada warna daging, tekstur daging, serta aroma daging. Kondisi kualitas fisik daging ayam broiler di pasar tradisional yang dapat dilihat langsung oleh konsumen beragam, ada yang terlihat masih segar ada pula yang terlihat sudah layu atau kurang segar dari segi warna, tekstur, dan aroma. Animo masyarakat terhadap daging ayam broiler ini menjadi pemacu para penjual daging ayam untuk mendapatkan/menyediakan daging ayam lebih banyak, namun, cara-cara yang digunakan tentu saja tidak semuanya baik, terdapat beberapa pedagang ayam yang kurang memperhatikan aspek ASUH dalam menyajikan produk dagangannya dimana hal tersebut akan merugikan pembeli sebagai konsumen (Wibowo dkk., 2021).

Setiap konsumen memiliki kepentingan masing-masing saat memutuskan membeli daging ayam. Konsumen melihat suatu produk sebagai sekumpulan atribut yang akan menentukan suatu preferensi. Menurut Kotler dan Armstrong (2017) dalam Orlando dan Harjati (2022) atribut dari suatu produk merupakan unsur-unsur pada produk yang dipandang penting oleh konsumen dan dijadikan dasar pengambilan keputusan, meliputi merek, kemasan, jaminan, pelayanan, dan lain sebagainya. Sikap atau perilaku konsumen merupakan penilaian terhadap atribut produk daging ayam. Pemahaman terhadap atribut yang menjadi pilihan konsumen akan memudahkan bagi produsen dalam memberikan perhatian lebih pada atribut tersebut, sehingga dapat membentuk sikap positif

konsumen terhadap daging ayam yang dijual. Konsumen mendasarkan harapannya pada informasi yang mereka terima dan memperhatikan serta mempertimbangkan ciri fisik (atribut) produk sebelum membeli. Jika produk sesuai dengan harapan maka konsumen akan merasa puas, begitupun sebaliknya (Simarmata dkk., 2019). Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, tujuan penelitian ini adalah: 1). Mengetahui atribut daging ayam ras pedaging yang menjadi preferensi/kesukaan konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember. 2). Mengetahui atribut daging ayam ras pedaging yang paling dipertimbangkan di pasar tradisional Kabupaten Jember.

## METODE PENELITIAN

Penentuan daerah penelitian adalah dengan menggunakan metode purposif (*purposive method*). Daerah yang dijadikan sebagai tempat penelitian adalah pasar tradisional yang ada di Kabupaten Jember yaitu Pasar Tanjung, Pasar Kalisat, dan Pasar Tanggul. Pasar Tanjung merupakan pasar terbesar di Kabupaten Jember yang terletak di tengah kota dengan jumlah penjual terbanyak, disusul Pasar Kalisat dengan urutan kedua. Sedangkan Pasar Tanggul juga termasuk pasar kelas I di Kabupaten Jember (Yasin, 2018). Pemilihan ketiga lokasi pasar tersebut dikarenakan untuk melihat bagaimana preferensi konsumen daging ayam broiler di daerah jember kota dan pedesaan sehingga diharapkan dapat mewakili preferensi konsumen daging ayam broiler diseluruh wilayah Kabupaten Jember. Waktu penelitian dilaksanakan dari bulan Oktober sampai dengan Desember 2023.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode dalam rangka menyajikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah dari suatu subjek atau objek penelitian serta berfokus pada penjelasan sistematis tentang fakta yang diperoleh saat penelitian dilakukan (Abdullah, 2015). Metode pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *accidental sampling* yang dapat definisikan metode sampel dengan melakukan pengumpulan data melalui siapa saja yang ditemuinya di lokasi penelitian dimana sampel yang dipilih dirasa sesuai atau cocok sebagai sumber data (Jasmalinda, 2021). Jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 60 responden, yang dibagi menjadi 20 responden tiap lokasi pasar tradisional. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan teknik wawancara kuisioner, observasi, dan dokumentasi.

Metode analisis data untuk mengetahui preferensi konsumen yaitu menggunakan analisis *Chi Square*. Pada analisis ini, atribut-atribut daging ayam broiler dibagi menjadi beberapa kategori. Berikut tabel dan uraian kategori atribut daging ayam broiler:

- a. Atribut warna: kemerahan atau merah muda, putih kekuningan, putih pucat
- b. Atribut aroma: tidak amis, cukup amis, sangat amis
- c. Atribut bagian daging: paha ayam, dada ayam, sayap ayam
- d. Atribut bentuk potongan: karkas utuh, potong dua (*halves*), potong genap (4,8, 10, dst.)

### Analisis *Chi Square*

Analisis ini digunakan untuk mengetahui perbedaan signifikan antara atribut warna, aroma, bagian daging, dan bentuk potongan daging ayam. Menurut (Budiwanto, 2017) analisis Chi Square dinyatakan dalam rumus:

$$X^2 = \frac{\sum_{i=1}^k (f_o - f_i)^2}{f_e}$$

Keterangan:

$X^2$  = *chi square*

$f_o$  = frekuensi hasil pengamatan pada penelitian

$f_i$  = frekuensi yang diharapkan pada penelitian

$i \dots k$  = kategori atribut dalam variabel

Dimana:

$$f_e = \frac{R_i \times F_i}{\sum R_i}$$

Keterangan:

$R_i$  = Jumlah baris ke - I

$C_i$  = Jumlah kolom ke – I

$\sum R_i$  = Jumlah pengamatan

Pengujian pada tingkat kepercayaan 95% dengan kriteria pengujian:

Nilai  $Sig \leq$  nilai  $\alpha$  (0,05) maka  $H_a$  diterima, ini berarti terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut (warna, aroma, bagian daging, dan bentuk potongan) pada daging ayam broiler.

Nilai  $Sig >$  nilai  $\alpha$  (0,05) maka  $H_a$  ditolak, ini berarti tidak terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut (warna, aroma, bagian daging, dan bentuk potongan) pada daging ayam broiler.

Untuk mengetahui atribut daging ayam broiler yang paling dipertimbangkan digunakan analisis multiatribut Fishbein dengan rumus sebagai berikut:

$$A_o = \sum_{i=1}^n b_i \cdot e_i$$

Keterangan:

$A_o$  = sikap konsumen terhadap daging ayam broiler

$b_i$  = tingkat kepercayaan konsumen bahwa daging ayam broiler memiliki atribut tertentu (atribut ke – i)

$e_i$  = dimensi evaluatif (evaluasi) konsumen terhadap atribut ke-i yang dimiliki daging ayam broiler

$n$  = jumlah atribut yang dimiliki daging ayam broiler

Penentuan standart penilaian (*scoring*) dengan menggunakan skala Likert. Skala Likert berhubungan dengan pernyataan sikap seseorang terhadap daging ayam broiler, yaitu: 5 (sangat baik), 4 (baik), 3(cukup), 2(tidak baik), 1(sangat tidak baik).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Preferensi Konsumen Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Jember

Preferensi responden terhadap atribut daging ayam broiler merupakan pilihan suka atau tidak suka oleh seorang terhadap produk daging ayam broiler yang dikonsumsi (Simamarta, 2019). Pilihan tersebut berbeda-beda antara responden saat dengan responden yang lain. Preferensi responden terhadap daging ayam broiler di beberapa pasar tradisional di Kabupaten Jember dapat dianalisis menggunakan analisis *Chi Square*. Preferensi konsumen tersebut dapat diketahui dari frekuensi konsumen yang memilih atribut-atribut daging ayam broiler yang diteliti adalah warna, aroma, bagian daging dan bentuk potongan. Dari analisis Chi Square dapat diketahui bahwa preferensi konsumen terhadap daging ayam broiler di Kabupaten Jember menunjukkan hasil pada tabel 1.

**Tabel 1. Hasil Analisis Preferensi Chi-Square Atribut Daging Ayam Broiler**

Atribut	X <sup>2</sup> hitung	Df	X <sup>2</sup> tabel	Asymp. Sig	Keterangan
Warna Daging	15,000	1	3,841459	0,000	Berbeda nyata
Aroma Daging	21,600	1	3,841459	0,000	Berbeda nyata
Bagian Daging	18,900	2	5,991465	0,000	Berbeda nyata
Bentuk Potongan	47,500	2	5,991465	0,000	Berbeda nyata

Sumber: Analisis Data Primer (2023)

Tabel 1 menunjukkan bahwa semua atribut yang diamati dalam penelitian ini yaitu warna daging, aroma daging, bagian daging, dan bentuk potongan berbeda nyata dalam taraf kepercayaan 95% yang berarti bahwa nilai  $Sig \leq$  nilai  $\alpha$  (0,05) maka  $H_a$  terima, karena dari keempat atribut yang diamati, nilai  $Sig \leq$  nilai  $\alpha$  (0,05). Selain itu, dilihat pada nilai X<sup>2</sup>hitung lebih besar dari nilai X<sup>2</sup>tabel dimana artinya terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut (warna, aroma, bagian dan bentuk potongan) yang ada pada daging ayam broiler di pasar tradisional Kabupaten Jember. Setiap konsumen daging ayam broiler di pasar tradisional di Kabupaten Jember memiliki kepentingan tersendiri sehingga dalam membuat keputusan pembelian daging ayam broiler atribut produk yang diperhatikan akan berbeda tiap individu (Firmansyah, 2018).

Preferensi responden terhadap produk daging ayam broiler di pasar tradisional Kabupaten Jember dapat diketahui dengan melihat kategori atau kriteria atribut yang dipilih oleh responden, seperti yang disajikan di tabel 2.

**Tabel 2. Atribut Preferensi Konsumen Daging Ayam di Pasar Tradisional Kabupaten Jember**

Atribut	Kategori Atribut Daging Ayam Broiler	Jumlah (Orang)	(%)	Keterangan
Warna	- Kemerahan atau merah muda	15	25	Putih
	-Putih Kekuningan	45	75	Kekuningan
	-Putih Pucat	0	0	
Aroma	-Tidak Amis	48	80	Tidak Amis
	-Cukup Amis	12	20	
	-Sangat Amis	0	0	
Bagian daging	-Paha Ayam	32	53,3	Paha Ayam
	-Dada Ayam	23	38,3	
	-Sayap Ayam	5	8,3	
Bentuk Potongan	-Karkas	5	8,3	Potong Genap
	-Potong Dua ( <i>Halves</i> )	10	16,7	
	-Potong Genap (4, 8, 12, dsb)	45	75	

Sumber: Analisis Data Primer (2023)

Tabel 2. menunjukkan bahwa atribut yang disukai oleh konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah daging broiler yang mempunyai warna daging putih kekuningan mengkilat, hal ini sesuai dengan Simarmata (2019) bahwa warna daging ayam yang baik adalah warna putih sampai kekuningan. Tjandra (2010) dalam (Irawan et al., 2021) menjelaskan bahwa ciri daging ayam yang baik salah satunya berwarna putih kekuningan (tidak gelap, tidak pucat, tidak kebiruan, tidak terlalu merah). Atribut aroma daging ayam yang disukai oleh konsumen adalah tidak amis, atribut bagian daging yang disukai konsumen adalah paha ayam, serta potongan daging ayam yang disukai adalah potong genap. Menurut Jannah (2020), konsumen lebih suka memilih daging dengan warna yang cerah kekuningan dengan aroma segar-khas daging karena mengindikasikan bawa daging tersebut berasal dari ayam yang sehat serta melalui pemotongan yang benar dan terjaga kebersihannya.

Berikut ini atribut produk daging ayam broiler yang disukai oleh konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember, yaitu:

### 1. Warna Daging

Atribut warna daging ayam yang disukai oleh konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah daging ayam putih kekuningan. Hal ini sesuai dengan penelitian Pratama dkk. (2015) yang menjelaskan bahwa atribut yang disukai konsumen yaitu karkas yang berwarna putih kekuningan. Daging yang sehat jika ditekan menggunakan jari memiliki tekstur yang kenyal (padat). Hal ini dikarenakan adanya jaringan ikat yang tersusun oleh lemak. Daging ayam yang layak dikonsumsi memiliki warna daging putih-kekuningan cerah (tidak pucat dan tidak kebiruan) (Wibowo dkk., 2021).

Responden yang memilih atribut warna daging ayam putih kekuningan berjumlah 45 orang dan yang memilih warna daging kemerahan atau merah muda sebanyak 15 orang. Responden sebagian besar menganggap bahwa warna daging ayam putih kekuningan merupakan daging yang bersih dan disembelih dengan benar. Daging ayam yang berwarna putih kekuningan juga dianggap masih hangat dan baru disembelih yang artinya daging masih segar bukan daging sisa kemarin. Lubis dkk., (2020) menyatakan bahwa cara penyembelihan memengaruhi warna kulit dan daging ayam dimana penyembelihan yang benar akan menghasilkan warna daging yang cerah putih kekuningan yang dipengaruhi oleh pigmen dan glikogen otot daging ayam.

### 2. Aroma

Atribut aroma daging ayam yang disukai oleh konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah tidak amis. Daging dengan aroma/bau yang segar dan tidak amis lebih banyak dipilih konsumen dengan anggapan bahwa daging tersebut berasal dari ayam sehat dan belum mengalami pengawetan maupun penambahan bahan kimia berbahaya. Aroma daging ayam broiler penting diperhatikan karena terkait dengan kesegaran dan kesehatan daging (Nuryani dkk., 2017). Konsumen memilih daging dengan aroma yang segar, karena aroma menunjukkan bahwa daging tersebut bukan daging ayam mati kemarin (tiren) serta melalui proses pemotongan yang benar sehingga aman, tidak

tercemar kotoran, zat-zat berbahaya, dan layak untuk dikonsumsi oleh konsumen (Ismanto dkk., 2018).

Responden yang memilih atribut aroma tidak amis sebanyak 48 orang responden dan yang memilih cukup amis sebanyak 12 orang. Bau daging ayam yang dianggap baik dan segar adalah yang tidak berbau amis dan tidak berbau busuk, sedangkan responden yang memilih aroma cukup amis menganggap bahwa aroma daging yang tidak berbau justru dicurigai mengandung zat pengawet yang dapat berbahaya bagi kesehatan tubuh manusia. Penjual daging ayam di pasar tradisional jika dagangannya tidak habis biasanya mengawetkan daging ayamnya menggunakan zat tambahan pengawet. Adapun bau daging mengandung zat pengawet memiliki bau seperti mencium obat-obatan dan juga pada memiliki perbedaan aroma khas dengan daging ayam normal pada umumnya (Zamaliq dkk., 2020).

### 3. Bagian Daging

Atribut bagian daging ayam yang disukai oleh konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah bagian paha. Pemilihan bagian daging ayam oleh konsumen didasarkan kebutuhan dan keinginan konsumen dalam mengkonsumsi daging ayam broiler. Persentase bagian-bagian karkas ayam yaitu lemak abdominal 4,3%, sayap 9,6%, dada 34,2%, sedangkan paha 29,6% dari bobot karkas. Daging paha ayam terdiri dari paha bagian atas dan paha bagian bawah. Bagian dada dan paha merupakan potongan komersil karkas yang paling banyak mengandung daging (Kurniawan dkk., 2013).

Responden yang memilih bagian daging paha ayam sebanyak 32 orang, memilih dada ayam sebanyak 23 orang, serta yang memilih bagian sayap ayam sebanyak 5 orang. Responden yang memilih bagian paha ayam alasannya karena paha selain mengandung daging, juga mengandung lemak sehingga dirasa lebih enak dan gurih ketika diolah untuk dikonsumsi. Menurut Susanty dkk. (2021) kandungan lemak pada daging paha broiler yang dijual di pasar tradisional 3,15 gr/100gr dan daging dada asal pasar tradisional 1,8 gr/100 gr. Lemak dalam daging ayam broiler dikategorikan dalam konsentrasi yang cukup tinggi dan, lemak pada bagian paha dari ayam broiler asal pasar tradisional menjadi yang paling tinggi diantara lemak dalam daging. Bagian paha ayam menjadi bagian yang paling banyak dicari oleh konsumen karena bentuknya yang praktis dan dirasa pas untuk olahan konsumsi sehari-hari maupun untuk dijual kembali (BPD, 2024).

### 4. Bentuk Potongan

Atribut bentuk potongan daging ayam yang disukai oleh konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah potongan genap. Potongan daging ayam pada penelitian ini dibagi menjadi tiga kategori, yaitu potongan karkas utuh, potongan belah dua, dan potongan genap. Karkas sendiri merupakan bagian utama dari produk peternakan yang dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi manusia. Karkas adalah bagian ternak yang telah disembelih, bersih dari seluruh bulu, kaki, kepala sampai leher dan isi bagian dalam atau yang sering disebut jeroan. Karkas juga didefinisikan bagian yang terdiri atas daging, tulang, kulit, dan lemak (Anwar dkk., 2019).

Pada kondisi di lapang, penjual daging ayam broiler menjual daging ayam secara utuh atau karkas utuh lalu ketika konsumen melakukan pembelian daging dipotong sesuai dengan keinginan dan kebutuhan. Responden yang memilih potongan bentuk karkas utuh sebanyak 5 orang dari total responden 60 orang dengan alasan lebih suka dipotong sendiri sehingga bisa dipotong sesuai dengan keinginannya. Responden yang memilih potong dua sebanyak 10 orang, alasannya karena potongan belah dua lebih bisa disesuaikan dengan tujuan pengolahannya yakni dipisahkan daging dari tulangnya seperti diolah sebagai isian kue, *topping* masakan, dan olahan makanan pendamping ASI. Bentuk potongan paling banyak dipilih yaitu potongan genap sebanyak 45 orang, hal ini dikarenakan mayoritas responden melakukan pembelian daging ayam digunakan untuk konsumsi pribadi dan keluarga serta tujuan khusus seperti hajatan dan *catering* sehingga potongan genap dirasa memudahkan proses pengolahan. Bentuk potongan genap dapat dilakukan dengan membagi karkas ayam menjadi beberapa bagian yang lebih kecil. Pedagang ayam akan membagi ayam menjadi beberapa potongan genap, biasanya berupa kelipatan dua seperti potongan enam, sepuluh, hingga dua belas.

### Sikap, Keyakinan dan Evaluasi Terhadap Atribut Daging Ayam Broiler

Sikap responden daging ayam broiler merupakan ungkapan perasaan responden tentang produk daging ayam broiler apakah disukai atau tidak, senang atau tidak senang. Sikap responden daging ayam broiler bisa menggambarkan kepercayaan responden terhadap berbagai atribut dari daging ayam broiler tersebut. Salah satu model pendekatan sikap terhadap multiatribut adalah model Fishbein. Dari analisis multiatribut Fishbein diketahui besarnya indeks sikap konsumen sehingga dapat diketahui bahwa atribut yang dipertimbangkan oleh konsumen. Kepercayaan responden adalah pengetahuan responden mengenai daging ayam broiler, atribut dan manfaatnya. Berikut ini Tabel 3 yang menunjukkan evaluasi dan keyakinan responden daging ayam broiler di pasar tradisional Kabupaten Jember.

**Tabel 3. Sikap Konsumen Terhadap Atribut Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Jember**

Atribut	Keyakinan (bi)	Evaluasi Kepentingan (ei)	Sikap Konsumen (Ao)	Peringkat
Warna	4,5	4,5	20,25	I
Aroma	4,3	4,4	18,92	II
Bagian	4,3	4,1	17,63	III
Potongan	4,2	3,9	16,38	IV

Sumber: Analisis Data Primer (2023)

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa nilai indeks sikap konsumen terhadap atribut yang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian daging ayam broiler berturut-turut dari yang paling tinggi sampai yang paling terendah adalah warna, aroma, bagian, serta bentuk potongan. Dapat dikatakan, bahwa atribut warna merupakan atribut yang paling dominan dipertimbangkan oleh konsumen dalam keputusan pembelian daging ayam broiler di pasar tradisional Kabupaten Jember. Atribut yang paling utama dipertimbangkan oleh konsumen saat pembelian daging ayam broiler di Kabupaten Jember adalah warna daging. Warna daging adalah atribut yang dapat dinilai langsung oleh indra penglihatan. Warna daging ayam yang baik menurut konsumen yaitu warna daging putih kekuningan, hal itu dikarenakan warna tersebut dinilai baik dan menunjukkan bahwa daging ayam yang dijual daging hangat/segar. Pada kondisi di lapang sering terdapat perbedaan kualitas warna daging ayam di pasar tradisional, tak jarang pada waktu yang sama daging ayam broiler antar pedagang berbeda, ada yang masih terlihat segar, kenyal dan berwarna putih kekuningan, dan ada pula yang sudah mulai kemerahan dan terlihat berair. Warna daging yang mulai kemerahan dan berair tersebut pada sebagian besar konsumen kurang diminati karena dinilai kurang segar atau ayam sisa hari kemarin. Kondisi tersebut dapat dipengaruhi oleh cara pemotongan dan penyimpanan. Kualitas daging juga dipengaruhi oleh pengeluaran darah pada waktu hewan dipotong dan kontaminasi sesudah hewan dipotong (Wibowo dkk., 2021).

Atribut urutan kedua yang dipertimbangkan oleh konsumen daging ayam broiler di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah aroma daging. Aroma yang paling disukai yaitu daging yang tidak amis. Aroma daging ayam dianggap menjadi hal yang penting dalam menentukan kualitas daging ayam. Menurut Wibowo, dkk. (2021) daging yang berkualitas tidak memberikan bau yang menyengat seperti berbau amis atau berbau busuk). Namun demikian, beberapa konsumen daging ayam broiler juga beranggapan bahwa jika daging ayam yang tidak berbau dikhawatirkan sudah mengalami pengawetan dengan zat kimia, sehingga konsumen lebih menyukai aroma daging yang sedikit amis khas bau daging ayam. Konsumen memilih daging dengan aroma yang segar, karena aroma menunjukkan bahwa daging tersebut bukan daging ayam mati kemarin (tiren) serta melalui proses pemotongan yang benar sehingga aman, tidak tercemar kotoran, zat-zat berbahaya, dan layak untuk dikonsumsi oleh konsumen (Ismanto dkk., 2018).

Atribut ketiga yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli daging ayam broiler adalah bagian daging. Bagian daging yang paling disukai adalah paha ayam dikarenakan dinilai pas ukurannya, sangat mudah diolah dan cocok untuk banyak jenis olahan masakan. Konsumen saat membeli daging ayam sebagian untuk konsumsi pribadi. Pemilihan bagian paha ayam sebagian besar konsumen karena paha merupakan bagian karkas ayam yang selain banyak dagingnya juga terdapat bagian lemak sehingga dirasa teksturnya tidak terlalu padat dan mudah untuk dikonsumsi. Beberapa konsumen membeli daging ayam untuk diolah mejadi pelengkap kue, acara hajatan, atau dijual kembali. Untuk acara hajatan tak jarang konsumen memesan khusus bagian paha ayam sehingga

penting bagi penjual untuk senantiasa selalu menyediakan bagian paha ayam. Atribut terakhir yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli daging ayam broiler adalah bentuk potongan dimana bentuk potongan paling banyak disukai adalah potong genap. Bentuk potongan genap (4, 6, 8, 10, dst.) dirasa memudahkan konsumen untuk mengolah daging ayam karena bentuknya relatif lebih kecil. Pemotongan dilakukan pada ayam karkas utuh lalu dibagi menjadi potongan genap sesuai permintaan. Atribut bentuk potongan menjadi tidak terlalu dipertimbangkan oleh konsumen karena sebagian besar responden tidak terlalu memperhatikan bagaimana bentuk potongan yang disajikan asalkan bentuk potongannya relatif kecil sesuai porsi konsumsi sehari-hari.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa daging ayam broiler yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah daging ayam broiler dengan atribut yang menjadi pilihan diantaranya warna putih kekuningan, aroma tidak amis, bagian daging paha ayam, serta bentuk potongan genap. Atribut daging ayam broiler yang paling dipertimbangkan dalam keputusan pembelian daging ayam di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah atribut warna daging dengan nilai rata-rata sikap adalah 20,25. Atribut yang kurang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian daging ayam di pasar tradisional Kabupaten Jember adalah atribut bentuk potongan dengan nilai rata-rata sikap 16,38. Urutan atribut dari yang paling dipertimbangkan sampai dengan yang kurang dipertimbangkan adalah warna, aroma, bagian daging, bentuk potongan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif* (1st ed.). Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- Anwar, P., Jiyanto, M. A. Santi. 2019. Presentase Karkas, Bagian Karkas, dan Lemak Abdominal Broiler dengan Suplementasi Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) di Dalam Ransum. *Ternak Tropika*, 20(2): 172-178.
- BPD Food. 2024. *Bagian Potongan Ayam Karkas Paling Populer*. Diakses dari <https://bpdfood.co.id/bagian-potongan-ayam-karkas-paling-populer/>
- Budiwanto, S. 2017. *Metode Statistika Untuk Mengolah Data Keolahragaan*. Malang: Universitas Malang.
- Burhanudin, A. (2011). *Analisis Perilaku Konsumen pada Pembelian Daging Ayam Ras (Broiler Chicken) Di Pasar Traditional dan Pasar Modern Kota Jember* (Skripsi, Universitas Jember, Jawa Timur, Indonesia). Diakses dari <https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/27017/Skripsi.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Firmansyah, A. (2018). *Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran)* (1st ed.). Sleman: Deepublish.
- Hamidah, S., Sartono, A., & Kusuma, H. S. (2017). Perbedaan Pola Konsumsi Bahan Makanan Sumber Protein di Daerah Pantai, Dataran Rendah dan Dataran Tinggi. *Unimus*, 1(1), 21–27.
- Irawan, D. W. P., Indraswati, D., & Prihastini, L. (2021). *Kajian Aspek Fisik Serta Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Sehat Dan Daging Ayam Gelondongan* (B. E. Narto, Ed.; 1st Ed.). Sumatera Barat: Insan Cendekia Mandiri.
- Ismanto, A., T. Julianda, Mursidah. 2018. Analisis Sikap dan Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Produk Karkas Ayam Pedaging Segar di Pasar Tradisional Kota Samarinda. *Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 8(1): 71-82.
- Jannah, D. R. 2022. Preferensi Konsumen Terhadap Karkas Ayam Broiler Segar dan Beku di Kecamatan Tenggarong. *Peternakan Lingkungan Tropis*, 5(1): 28-35.
- Jasmalinda. (2021). Pengaruh Citra Merek Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Motor Yamaha Di Kabupaten Padang Pariaman. *Jurusan Inovasi Penelitian*, 1(10), 2199–2205.
- Kurniawan, M., M. Matoetina, E. Setijawati. 2013. Pengaruh Rasio Larutan Pencuci Pada Bagian Dada dan Paha Ayam Terhadap Karakteristik Surim Based Product Ayam Broiler. *Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1): 55-62.

- Nuryani, S. R. H., T. R. Ferasyi, dan M. Abrar. 2017. Pengaruh tingkat cemaran bakteri escherichia coli terhadap nilai organoleptik pada daging paha Ayam Broiler (*Gallus gallus domesticus*). *JIMVET* 01 (4): 610-619.
- Lubis, Y. M., Irfan, A. D. Haq. 2020. Pengaruh Cara Penembelian Halal dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air dan Kualitas Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Teknologi Industri dan Pertanian Indonesia*, 12(1): 36-39.
- Olisa, V. (2022). *Analisis Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Ayam Broiler di Pasar Syariah Ulul Albab Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Provinsi Riau*. (Skripsi, Universitas Islam Riau, Pekanbaru, Riau, Indonesia) Diakses dari <https://repository.uir.ac.id/18711/1/174210396.pdf>
- Orlando, J. & Harjati, L. (2022). Pengaruh Atribut Produk Dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Di Rumah Makan Aa Raffi Fried Chicken Sindangbarang Bogor. In *Journal of Accounting & Management Innovation*, 6(1): 49-66.
- Pratama, I. G. W., Sukanata, I. W., & Parimartha, I. K. W. (2015). Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Peternakan Tropika*, 3(3), 549–560.
- Rusdiana, S., & Maesya, A. (2017). Pertumbuhan Ekonomi Dan Kebutuhan Pangan Di Indonesia. *Agriekonomika*, 6(1): 12-25.
- Sangadji, I., Juriyanto, & Rijal, M. (2019). Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Biology Sains And Education*, 8(1): 47–58.
- Simarmata, L., Osak, R. E. M. F., Endoh, E. K. M., & Oroh, F. N. S. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kota Manado (Studi Kasus “Pasar Pinasungkulan Karombasan”). *Zootec*, 39(2), 194–202.
- Susanty, A., D. Adji., dan M. Tafsin. 2021. Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Sain Veteriner*, 39(3): 224-232.
- Triogi. (2018). *Perbandingan Kualitas Fisik Dan Kimia Daging Ayam Broiler Yang Dijual Di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Di Kota Pekanbaru. Komparasi Kualitas Daging Ayam Di Pasar Tradisional Dan Modern*. (Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru, Riau, Indonesia). Diakses dari <http://repository.uin-suska.ac.id/15645/>
- Wibowo, C.H., S. B. Wahjuningsih, A. R. Sari. 2021. Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-Ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. *Tematik*, 3(1): 91-98.
- Zamaliq, F. Utamingrum, E. Setiawan. 2020. Sistem Klasifikasi Kualitas Daging Ayam Menggunakan Metode K-Nearest Neighbors Berbasis Arduino. *Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 4(5): 1455-1461.