

Preferensi Konsumen Pengolah Terhadap Daging Ayam Lokal (Survei di Gerai Makanan Kawasan Bandung Raya)

Processor Consumers Preferences towards Native Chicken Meat (Survey at Restaurant in Bandung Raya Area)

Amelia Nuralfiyani*¹, Sondi Kuswaryan², Linda Herlina²

¹Program Sarjana Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran
Jl. Raya Bandung Sumedang KM 21, Jatinangor Sumedang

²Departemen Sosial Ekonomi Pembangunan Peternakan,
Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran

Jl. Raya Bandung Sumedang KM 21, Jatinangor Sumedang

*Email: amelia20004@mail.unpad.ac.id

(Diterima 12-06-2024; Disetujui 17-07-2024)

ABSTRAK

Permintaan daging ayam lokal terus meningkat sejalan dengan pertumbuhan penduduk dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui preferensi konsumen yang didasari pada atribut yang melekat pada daging ayam lokal dan sikap konsumen terhadap daging ayam lokal. Lokasi penelitian dilaksanakan di gerai makanan yang menjual olahan daging ayam lokal di Kawasan Bandung Raya. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan penjual olahan daging ayam lokal sebanyak 35 orang (sebagai responden). Metode analisis yang digunakan adalah *Chocran Q Test* untuk mengetahui atribut apa saja yang dianggap sah, Analisis *Chi Square* untuk mengetahui preferensi dan Analisis *Multiatribut Fishben* untuk mengetahui sikap konsumen terhadap daging ayam lokal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa atribut yang sah yaitu warna daging, keempukan, kesegaran, kebersihan, aroma, bobot ayam, harga, dan lokasi pembelian. Daging ayam lokal yang disukai dan dipilih oleh konsumen adalah daging yang berwarna putih pucat agak kekuningan, beraroma khas daging ayam, bebas dari bulu tunas, tekstur yang agak alot dan berukuran sedang dengan harga kisaran Rp50.000 - Rp65.000/kilogram yang dibeli dari peternak ayam lokal. Penilaian sikap konsumen dalam pembelian daging ayam lokal menunjukkan bahwa konsumen bersikap "sangat positif" terhadap pembelian daging ayam lokal.

Kata kunci: Daging Ayam Lokal, Preferensi, dan Sikap Konsumen

ABSTRACT

Demand for local chicken meat continues to increase in line with population growth and changes in people's consumption patterns. This research was conducted to determine consumer preferences based on the attributes attached to local chicken meat and consumer attitudes towards local chicken meat. The research location was carried out at a food outlet that sells processed local chicken meat in the Greater Bandung area. Primary data was obtained from interviews with 35 local chicken meat sellers (as respondents). The analysis method used is the Chocran Q Test to determine what attributes are considered valid, Chi Square Analysis to determine preferences and Fishben Multiattribute Analysis to determine consumer attitudes towards local chicken meat. The results of the research show that the valid attributes are meat color, tenderness, freshness, cleanliness, aroma, chicken weight, price and location of purchase. The local chicken meat that consumers like and choose is meat that is pale white, slightly yellowish in color, has a distinctive chicken aroma, is free from shoot feathers, has a slightly tough texture and is medium in size with a price in the range of IDR 50,000 - IDR 65,000/kilogram purchased from local chicken farmer. An assessment of consumer attitudes towards purchasing local chicken meat shows that consumers have a "very positive" attitude towards purchasing local chicken meat.

Keywords: Local chicken meat, Preferences, and Consumer attitude

PENDAHULUAN

Permintaan daging ayam lokal terus meningkat sejalan dengan pertumbuhan penduduk dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Secara statistik membuktikan bahwa daging ayam lokal sangat

disukai dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), rata-rata konsumsi daging ayam lokal di Indonesia pada tahun 2022 sebesar 0,153 kilogram per kapita, angka tersebut meningkat 7,74% dibandingkan tahun 2021 (Badan Pusat Statistik, 2022). Meningkatnya konsumsi daging ayam lokal menandakan bahwa permintaan daging ayam lokal meningkat secara signifikan.

Meningkatnya konsumsi daging ayam lokal di kalangan masyarakat mendorong pengelola usaha makanan menjadikan ayam lokal sebagai fokus utama dalam menu mereka. Salah satunya di Kawasan Bandung Raya terdapat banyak gerai makanan yang menawarkan hidangan berbahan dasar daging ayam lokal. Pihak gerai makanan dalam menentukan keputusan pembelian memiliki pertimbangan khusus dalam memilih daging ayam lokal atau yang biasa disebut atribut.

Atribut merupakan karakteristik yang dijadikan pertimbangan oleh konsumen pengolah ketika memilih dan membeli sebuah produk. Faktor-faktor yang berdampak pada preferensi konsumen saat membuat keputusan membeli daging ayam melibatkan warna bulu, warna daging, umur, jenis kelamin, keempukan, ukuran, kesegaran (Ndenga et al., 2017). Harga, bagian karkas, dan cara penyembelihan menjadi pertimbangan lain saat konsumen membeli daging ayam (Kim et al., 2015). Warna bulu, bobot badan, dan warna kaki di Etiopia diidentifikasi sebagai salah satu atribut terpenting bagi ayam lokal (Muhkiambe Rutashobya, 2019). Perilaku konsumen dalam pembelian daging ayam potong atribut daging ayam yang dipertimbangkan seperti warna daging, tekstur, aroma dan bobot daging (Arafah dan Mujayin, 2020). Saat konsumen membeli daging ayam lokal, faktor-faktor seperti bagian karkas dan lokasi pembelian juga menjadi pertimbangan.

Preferensi konsumen dalam membeli ayam lokal dapat dipengaruhi oleh atribut yang melekat pada ayam lokal, konsumen berharap bisa mendapatkan daging ayam lokal yang sesuai dengan preferensi mereka. Preferensi akan memberikan gambaran bagaimana konsumen menentukan pilihan dalam membeli sebuah produk. Preferensi konsumen adalah suatu cara pemilihan antara suka atau tidaknya seseorang terhadap produk yang akan dikonsumsi. Preferensi adalah pilihan suka atau tidak suka seseorang terhadap suatu produk atau jasa yang dikonsumsi (Kotler, 1997). Preferensi konsumen mempunyai dua komponen yang sangat penting dalam mengambil keputusan yang sesuai dengan kemampuan konsumen, yaitu perilaku dan kejadian. Preferensi seseorang terhadap suatu produk sangatlah beragam dan sangat dipengaruhi oleh tingkat pemahaman dan keyakinan penggunaannya.

Sikap (*attitudes*) konsumen adalah faktor yang berpengaruh dalam keputusan konsumen karena konsep sikap yang berkaitan dengan konsep kepercayaan (*belief*) dan perilaku (*behavior*). Menurut Simamora, (2003) terdapat tiga komponen sikap, yaitu: (1) Komponen Kognitif (*cognitive component*), (2) Komponen Afektif (*affective component*), dan (3) Komponen Perilaku (*behavioral component*). Ketiga komponen tersebut berada dalam suatu hubungan yang konsisten.

Berdasarkan identifikasi sebelumnya, maka tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui atribut apa saja yang memengaruhi preferensi dan sikap konsumen pengolah terhadap pembelian daging ayam lokal.

METODE PENELITIAN

Subjek dalam penelitian ini yaitu konsumen pengolah daging ayam lokal yang menjual olahan daging ayam lokal. Objek dalam penelitian ini adalah preferensi konsumen terhadap daging ayam lokal. Metode yang digunakan adalah metode survei. Metode survei adalah metode yang menggunakan kuesioner sebagai alat penelitian baik pada populasi besar maupun kecil. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif, merupakan suatu analisis penelitian yang ditunjukkan untuk mendeskripsikan hal-hal yang ditanyakan dalam penelitian (Abubakar, 2021).

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Februari 2024 yang berlokasi di gerai makanan yang menjual olahan daging ayam lokal di Kawasan Bandung Raya. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *Purposive Sampling*. *Purposive Sampling* adalah metode *non-probability sampling* dimana peneliti memilih partisipan berdasarkan ketersediaan dan kesediaan mereka untuk berpartisipasi.

Data yang diambil merupakan data primer dan sekunder untuk kemudian diolah lebih lanjut. Data primer diperoleh melalui pengumpulan data secara langsung di lapangan, melalui observasi dan wawancara. Data sekunder diperoleh melalui analisis studi literatur yang berkaitan dengan preferensi konsumen terhadap daging ayam lokal, serta data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS).

Uji Atribut Cochran Q test digunakan untuk menentukan validitas atribut yang dipertimbangkan. Atribut yang valid selanjutnya diolah dan dianalisa menggunakan Analisis Chi Square dan Analisis Multiatribut Fishbein. Analisis Chi Square merupakan alat analisis statistik yang digunakan untuk mengetahui preferensi konsumen. Analisis Multiatribut Fishbein digunakan untuk menilai sikap konsumen terhadap objek yang dianalisis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Atribut Daging Ayam

Hasil pengujian validitas atribut dengan menggunakan uji Cochran, memperoleh hasil bahwa atribut-atribut pada daging ayam lokal yang telah sepakat untuk dipertimbangkan oleh konsumen pengolah dalam memilih daging ayam lokal. Atribut-atribut daging yang menjadi pertimbangan konsumen pengolah dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Atribut Daging Ayam Lokal yang Menjadi Pertimbangan Konsumen Pengolah

No	Atribut Daging	Hasil Validitas Atribut				Keterangan
		Jawaban "IYA"		Jawaban "TIDAK"		
		Orang	%	Orang	%	
1	Lokasi Pembelian	22	62,7	13	37,1	Valid
2	Keempukan	25	71,4	10	28,6	Valid
3	Warna Daging	32	91,4	3	8,6	Valid
4	Bobot Ayam	32	91,4	3	8,6	Valid
5	Harga	33	94,3	2	5,7	Valid
6	Kesegaran	34	97,1	1	2,9	Valid
7	Kebersihan	34	97,1	1	2,9	Valid
8	Aroma	34	97,1	1	2,9	Valid
9	Warna Bulu	3	8,6	32	91,4	Tidak Valid
10	Jenis Kelamin	6	17,1	29	82,9	Tidak Valid
11	Warna Kaki	7	20,0	28	80,0	Tidak Valid
12	Umur Ayam	10	28,6	25	71,4	Tidak Valid
13	Bagian Potong	21	60,0	14	40,0	Tidak Valid

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Atribut-atribut tersebut biasanya dipercaya dapat memengaruhi kualitas fisik daging ayam, sehingga beberapa orang mungkin memilih mempertimbangkan atribut-atribut tersebut. Atribut-atribut yang dipertimbangkan oleh konsumen pengolah adalah warna daging, keempukan, kesegaran, kebersihan, aroma, bobot ayam, harga dan lokasi pembelian. Penelitian yang dilakukan Ismanto dkk., (2018) atribut warna daging merupakan hal yang paling penting bagi para konsumen pengolah. Hal tersebut dikarenakan atribut ini dapat diamati secara langsung sehingga mudah bagi konsumen pengolah untuk mempertimbangkan keputusan pembelian dengan atribut ini. Keempukan daging ayam lokal menjadi salah satu faktor penting yang diperhatikan oleh konsumen karena daging ayam lokal terkenal lebih alot dari daging ayam broiler (Sukmawati et al., 2015).

Preferensi Konsumen

Atribut daging ayam lokal pada penelitian ini yang valid berjumlah 8 atribut, yaitu warna daging, keempukan, kesegaran, kebersihan, aroma daging, bobot ayam, harga dan lokasi pembelian. Berdasarkan hasil analisis Chi Square dapat diketahui bahwa preferensi konsumen pengolah terhadap atribut daging ayam lokal yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Analisis Chi Square

Atribut Daging Ayam Lokal	X^2_{hitung}	df	X^2_{tabel}	Keterangan
Warna daging	12,771	2	5.991	Berbeda nyata
Keempukan	12.743	1	3.841	Berbeda nyata
Kesegaran	58,514	2	5.991	Berbeda nyata
Kebersihan daging	12,600	1	3.841	Berbeda nyata
Aroma daging	4,829	1	3.841	Berbeda nyata
Bobot ayam	15.829	2	5.991	Berbeda nyata
Harga	126,000	1	3.841	Berbeda nyata
Lokasi pembelian	10,000	2	5.991	Berbeda nyata

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa atribut daging ayam lokal dalam penelitian berbeda nyata dalam taraf kepercayaan 5%, karena hasil dari X^2 hitung lebih besar daripada X^2 tabel. Hal tersebut dapat dikatakan bahwa terdapat perbedaan preferensi terhadap atribut yang ada di daging ayam lokal atau preferensi konsumen pengolah terhadap atribut daging ayam lokal berbeda. Perbedaan preferensi tersebut dapat dilihat berdasarkan kategori atribut yang paling banyak dipilih responden, seperti yang disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Preferensi Konsumen Pengolah terhadap Atribut daging ayam

Atribut	Kategori	Responden (orang)	Presentase (%)	Preferensi Konsumen
Warna daging	Putih agak kekuningan	6	17	Putih pucat agak kekuningan
	Putih pucat agak kekuningan	22	63	
	Sangat kuning	7	20	
Keempukan	Empuk	10	29	Agak alot
	Agak alot	21	60	
	Alot	4	11	
Kesegaran Daging	Daging baru dipotong	33	94	Daging baru dipotong
	Daging beku	1	3	
	Daging yang disimpan di suhu ruang	1	3	
Kebersihan	Tidak ada bercak kotoran	7	20	Bebas dari bulu tunas (<i>pin feather</i>)
	Bebas dari bulu tunas (<i>pin feather</i>)	27	77	
	Ada bulu tunas yang sedikit menyebar	0	0	
Aroma Daging	Amis	0	0	Aroma khas daging ayam
	Segar khas daging ayam	11	31	
	Aroma khas daging ayam	24	69	
Bobot	500-700 gram	12	34	700-900 gram
	700-900 gram	17	49	
	900-1200 gram	6	17	
Harga	Rp50.000-Rp65.000/kg	28	80	Rp50.000-Rp65.000/kg
	Rp65.000-Rp75.000/kg	7	20	
	Rp75.000-Rp75.000/kg	0	0	
Lokasi	Peternak ayam	5	14	<i>Supplier</i>
	Pasar tradisonal	10	29	
	<i>Supplier</i>	20	57	

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa konsumen pengolah di Kawasan Bandung Raya memiliki preferensi yang berbeda pada saat memilih daging ayam lokal. Daging ayam lokal yang disukai dan dipilih oleh konsumen adalah daging yang berwarna putih pucat agak kekuningan, beraroma khas daging ayam, bebas dari bulu tunas, tekstur yang agak alot dan berukuran sedang dengan harga kisaran Rp50.000-Rp65.000/kg yang dibeli dari peternak ayam lokal. Konsumen menilai karkas ayam yang terbaik adalah karkas yang memiliki warna kulit putih cerah kekuningan dan daging merah kekuningan mengkilat dikarenakan warna tersebut terlihat lebih segar dan sehat (Ismanto dkk., 2018). Keempukan yang dipilih oleh responden yaitu agak alot, karena daging ayam lokal memiliki keempukan yang khas dan lebih kenyal. Keempukan daging merupakan faktor penting bagi konsumen. Kebersihan yang dipilih yaitu bebas dari bulu tunas karena konsumen pengolah berpendapat bahwa daging ayam lokal yang bersih itu tidak ada bulu-bulu kecil, tidak kotor, dan tidak ada darah yang menetes. Hal tersebut sesuai dengan Badan Standarisasi Nasional (2009) yaitu kebersihan daging ayam dapat dilihat dari ada tidaknya bulu tunas pada karkas. Aroma daging ayam yang banyak disukai oleh responden yaitu yang memiliki aroma khas daging ayam. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Handayani dkk., (2020) bahwa, aroma daging yang lebih disukai oleh responden yaitu daging ayam yang memiliki aroma segar khas daging ayam dan tidak anyir atau berbau busuk

Bobot ayam merupakan atribut yang dipertimbangkan oleh konsumen pengolah karena mempunyai anggapan bahwa bobot yang lebih besar akan menghasilkan daging yang lebih banyak. Bobot ayam yang disukai oleh konsumen yaitu yang berukuran 700-900 gram. Hajrawati dkk., (2016)

menyatakan bobot daging yang paling disukai konsumen adalah yang berat, hal tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan Arafah & Mujayin, (2020) bahwa konsumen menyukai daging ayam yang memiliki bobot > 1 kilogram. Harga daging ayam lokal yang disukai konsumen yaitu berkisar antara Rp50.000-Rp65.000/kilogram. Alasan konsumen menyukai harga Rp50.000-Rp65.000 karena harga tersebut sesuai dengan kualitas daging ayam lokal, berbeda dengan daging ayam broiler yang cenderung memiliki harga fluktuasi, daging ayam lokal memiliki harga yang stabil. Lokasi pembelian yang dipilih atau disukai konsumen pengolah yaitu peternak ayam, alasan responden menyukai membeli daging ayam lokal dari peternak ayam secara langsung karena konsumen mempercayai bahwa ayam tersebut memiliki kualitas yang baik, harga terjangkau dan mudah didapatkan karena biasanya daging yang dibeli akan diantarkan langsung oleh peternak ke konsumen (Permana dkk., 2021).

Sikap Konsumen

Sikap konsumen pengolah terhadap atribut kebersihan adalah sikap paling tinggi sebesar 19,51 diikuti oleh atribut aroma (18,87), atribut kesegaran (17,84), atribut harga (16,91), atribut bobot (16,66), atribut keempukan (15,61), atribut lokasi (12,84) dan atribut warna (7,15). Atribut dengan nilai Ao yang lebih tinggi menunjukkan bahwa atribut tersebut dipertimbangkan konsumen dalam keputusan membeli daging ayam, daripada atribut dengan nilai Ao yang lebih rendah (Pratama et al., 2015).

Tabel 4. Sikap Konsumen terhadap Atribut Daging Ayam Lokal

Atribut	Evaluasi (ei)	Kepercayaan (bi)	skor sikap konsumen (Ao)	Keterangan
Kebersihan	4,09	4,77	19,51	Sangat Positif
Aroma	4,26	4,43	18,87	Positif
Kesegaran	4	4,46	17,84	Positif
Harga	3,97	4,26	16,91	Positif
Bobot	3,71	4,49	16,66	Positif
Keempukan	3,69	4,23	15,61	Positif
Lokasi	3,46	3,71	12,84	Negatif
Warna	1,74	4,11	7,15	Negatif
Total sikap			125,39	Sangat Positif

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan perhitungan nilai sikap keseluruhan konsumen pengolah memiliki sikap positif terhadap semua atribut dimana konsumen memperhatikan atribut sebagai bahan pertimbangan dalam keputusan pembelian daging ayam lokal. Variasi nilai sikap yang didapatkan karena adanya perbedaan penilaian konsumen terhadap evaluasi dan keyakinan terhadap atribut daging ayam.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

- (1) Atribut yang menjadi pertimbangan konsumen pengolah dalam membeli daging ayam lokal yaitu warna daging, keempukan, kebersihan, kesegaran, bobot ayam, harga dan lokasi pembelian.
- (2) Preferensi konsumen pengolah terhadap daging ayam lokal adalah daging yang berwarna putih pucat agak kekuningan, beraroma khas daging ayam, bebas dari bulu tunas, tekstur yang agak alot dan berukuran sedang dengan harga kisaran Rp50.000-Rp65.000/kg yang dibeli dari peternak ayam lokal.
- (3) Sikap konsumen keseluruhan terhadap daging ayam sangat positif, yang artinya konsumen menerima atribut-atribut pada daging ayam sebagai atribut yang dipertimbangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arafah, & Mujayin, Y. (2020). Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Daging Ayam Potong Di Pasar Tradisional Kabupaten Donggala (Studi Kasus Pasar Ganti). *Jurnal Ilmiah Agrisains*, 21(2), 87–96. <https://ejurnal.fapetkan.untad.ac.id/index.php/agrisains>

- Badan Pusat Statistik.* (N.D.). Retrieved December 1, 2023, From <https://www.bps.go.id/indicator/5/2097/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-daging-per-kabupaten-kota.html>
- Hajrawati, M, F., Wahyuni, & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, Dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(4), 386–389. <https://doi.org/10.3382/japr.2006-00061>
- Handayani Mawarni, I., Susanto, E., & Wardoyo. (2020). Analisis Kualitas Fisiko Kimia Daging Ternak Lokal Ayam Kampung Di Rpu (Rumah Potong Unggas). *International Journal Of Animal Science*. <http://animalsciencejournal.unisla.ac.id/index.php/asj/index>.
- Ismanto, A., Julianda, T., & Mursidah. (2018). Analisis Sikap Dan Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Produk Karkas Ayam Pedaging Segar Di Pasar Tradisional Kota Samarinda. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*, 8(2), 71–82.
- Kim, H.-C., Lee, M.-A., Jo, C., & Nam, K.-C. (2015). Housewives' Awareness Of The Quality Attributes For Korean Native Chickens. *Korean Journal Of Poultry Science*, 42(4), 275–283. <https://doi.org/10.5536/kjps.2015.42.4.275>
- Kotler, P. (1997). *Management Pemasaran Analisis, Perencanaan, Implementasi, Dan Kontrol*. Pt. Prehallindo. Jakarta. Pt. Prehallindo.
- Muhkiambele Rutashobya, E. (2019). *Consumers' Preference Attributes For Tropically Adapted Improved Chicken In Njombe And Morogoro Regions, Tanzania*. University Of Agriculture.
- Ndenga, C., Bett, E. K., & Kabuage, L. W. (2017). Consumers' Preference Attributes For Indigenous Chicken In Kenya. *Journal Of Agricultural Economics And Development*, 6(1), 1–011. <http://academeresearchjournals.org/journal/jaed>
- Permana, J., Handari Adji, W., & Piksi Ganesha, P. (2021). Pengaruh Lokasi Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Di Khanza Barokah Minimarket. *Jurnal Ilmiah Mea (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 5(2), 1692–1701.
- Pratama, I. G. W., Sukanata, & Parimartha, I. K. W. (2015). Analisis Prefrensi Konsumen Dalam Membeli Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Journal Of Tropical Animal Science*, 3(3), 443–666.
- Simamora, B. (2003). *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama.
- Soeparno. (2009). *Ilmu Dan Teknologi Daging* (Edit 5). Gajah Mada University Press.
- Sukmawati, N., Sampurna, M., Wirapartha, N., Siti, N., & Ardika, I. (2015). Penampilan Dan Komposisi Fisik Karkas Ayam Kampung Yang Diberi Jus Daun Pepaya Terfermentasi Dalam Ransum Komersial. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 18.