

Analisis permintaan daging babi pada usaha rumah makan di Kota Tomohon

M. F. Darimin, M. A. V. Manese^{*}, E. Wantasen

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado, 95115

*Korespondensi (corresponding author) :meriavmanese@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging babi pada rumah makan di Kota Tomohon. Penelitian ini dilaksanakan di kota Tomohon pada bulan Juni 2021 sampai dengan bulan Juli 2021. Pengumpulan data menggunakan teknik wawancara pada responden pemilik rumah makan dengan menggunakan kuisioner yang telah disiapkan. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Penentuan sampel menggunakan metode *purposive sampling* berdasarkan pertimbangan bahwa Kota Tomohon merupakan salah satu daerah yang memiliki usaha rumah makan yang menjual daging babi, jumlah rumah makan yang menjual menu daging babi di Kota Tomohon sebesar 32 unit. Model analisis yang digunakan adalah analisis linier berganda yaitu untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah permintaan daging babi. Hasil analisis regresi linier berganda yang berpengaruh sangat nyata terhadap permintaan daging babi pada rumah makan yaitu alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi dengan koefisien regresi 0,957 dan berpengaruh nyata yaitu jumlah menu daging babi dengan koefisien regresi 0,075, jumlah pelanggan dengan koefisien regresi 0,085 dan dummy menjual sate dan menjual selain sate dengan koefisien regresi 0,035.

Kata kunci : Permintaan, Daging Babi.

ABSTRACT

ANALYSIS OF PORK DEMAND AT RESTAURANT BUSINESSES IN TOMOHON CITY.The study aimed to analyze factors that affect the demand for pork at restaurants in Tomohon City. This study was conducted in the city of Tomohon from June 2021 to July 2021. Data collection uses interview techniques on restaurant owner respondents using questionnaires that have been prepared. The data used in this study is primary data and secondary data. The determination of samples using the purposive sampling method is based on the consideration that Tomohon City is one of the areas that have a restaurant business that sells pork, the number of restaurants selling pork menu in Tomohon City is 32 units. The analysis model used is a double linear analysis that is to find out the factors that affect the amount of demand for pork. The results of the double linear regression analysis that has a very real effect on the demand for pork in restaurants are the allocation of expenditure to buy pork with a regression coefficient of 0.957 and a real effect, namely the number of pork menus with a regression coefficient of 0.075, the number of customers with a regression coefficient of 0.085 and dummy selling satay and selling in addition to satay with a regression coefficient of 0.035.

Keywords: Requests, Pork.

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris dengan potensi pertanian, peternakan dan perikanan yang cukup besar, menjadi salah satu ujung tombak pembangunan ekonomi nasional, dimana sebagian besar penduduk di Indonesia menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian. Salah satu potensi sektor pertanian yaitu sub sector peternakan berguna untuk memenuhi kebutuhan protein hewani berupa daging, telur dan susu. (Gura *et al.*, 2020)

Produk peternakan merupakan salah satu penyedia sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan dalam menopang tubuh manusia serta memiliki kandungan gizi yang dapat menunjang kebutuhan nutrisi bagi masyarakat. Selain itu keunggulan protein hewani yaitu memiliki kandungan asam amino yang lebih lengkap dan mudah dicerna daripada protein nabati (Muzzayanah *et al.*, 2017).

Munculnya rumah makan yang menawarkan variasi menu, layanan, dan konsep baru, membuat pelaku usaha kuliner harus mempunyai kejelian tersendiri dalam memanfaatkan peluang, karena konsumen kini mempunyai lebih banyak alternatif pilihan (Kusrini, *et al.*, 2017). Rumah makan mengelola produk hasil ternak berupa daging, telur dan susu menjadi makanan yang mempunyai nilai nutrisi dan ekonomi yang tinggi. Menurut Saputra (2014) menyatakan bahwa rumah makan adalah salah satu industri yang berkembang dengan cepat, khususnya di area perkotaan, karena daerah perkotaan dianggap tempat yang strategis dan mempunyai penduduk yang banyak, semakin banyak jumlah penduduk kemungkinan untuk mendapatkan pangsa pasar makin besar. Menurut Kumalasari *et al.* (2016) menyatakan bahwa faktor pemasaran berupa pelayanan dalam memperhatikan keinginan dan selera konsumen dapat meningkatkan pelanggan. Demikian juga

dengan produksi yang berkualitas dalam arti enak sehingga diminati pelanggan.

Umumnya penelitian tentang permintaan daging babi diteliti pada konsumen akhir, dimana faktor-faktor yang mempengaruhi yaitu harga, tingkat pendapatan, harga barang lain, jumlah penduduk selera konsumen (Aryani dan Jember, 2019; Kumaat *et al.*, 2019; Muzzayanah *et al.*, 2017; Rusdi dan Suparta, 2016, Ridha, 2017; Kumanireng *et al.*, 2017; Redianto, 2015). Penelitian tentang permintaan produk daging pada rumah makan atau warung makan, belum pernah dilakukan sebelumnya.

Berdasarkan latar belakang maka rumusan masalah adalah apakah faktor alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi, jumlah menu daging babi, jumlah pelanggan dan dummy menu makanan (menjual sate/ragey dan menjual selain sate/ragey) berpengaruh terhadap permintaan daging babi. Tujuan penelitian yaitu adalah (1) untuk menghitung jumlah permintaan daging babi pada usaha rumah makan yang khusus menawarkan menu berbahan baku daging babi di kota Tomohon. (2) Untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah permintaan rumah makan yang khusus menawarkan menu berbahan daging babi di Kota Tomohon.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan selama 2 bulan yaitu sejak bulan juni 2021 sampai dengan bulan juli 2021. Tempat penelitian dilaksanakan di Rumah Makan yang berada di pusat Kota Tomohon dan sekitarnya.

Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan hasil pengamatan dan hasil wawancara terhadap pemilik usaha rumah makan sebagai responden, berupa data jumlah daging babi yang dibeli, harga daging babi, jumlah

penjualan dan penerimaan usaha rumah makan, harga bahan baku lainnya, umur dan tingkat pendidikan pemilik usaha. Data sekunder berupa data dari Badan Pusat Statistik serta jurnal yang berkaitan dengan penelitian, berupa jumlah rumah makan, jumlah populasi ternak babi, populasi peternak babi, serta perkembangan harga beberapa bahan baku yang terkait.

Penentuan lokasi sampel di Kota Tomohon menggunakan metode *Purposive Sampling* berdasarkan pertimbangan bahwa Kota Tomohon merupakan salah satu daerah yang memiliki usaha rumah makan yang menjual daging babi, disamping itu pula memiliki populasi ternak babi yang tinggi. Populasi usaha rumah makan di Kota Tomohon sebesar 32 unit, maka penentuan sampel menggunakan teknik *Total Quota Sampling*, dengan alasan bahwa jumlah populasi usaha rumah makan relatif kecil, sehingga jumlah sampel yang ditentukan sama dengan jumlah populasi usaha rumah makan.

Metode analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud

membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono 2014).

Tujuan pertama penelitian ini yaitu untuk menghitung jumlah permintaan daging babi pada usaha rumah makan yang khusus menawarkan menu berbahan baku daging babi di kota Tomohon, dihitung berdasarkan jumlah daging babi yang dibeli oleh rumah makan.

Tujuan kedua penelitian ini yaitu untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah permintaan daging babi, menggunakan persamaan berikut.

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + d + e$$

Keterangan:

Y = Permintaan daging babi (Kg/Hari)

a = Konstanta

b = Koefisien regresi

X₁= Alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi (Rp/kg)

X₂= Jumlah menu daging babi (satu satuan jumlah)

X₃= Jumlah pelanggan (orang/hari)

D = Dummy menu makanan, D = 1 menjual sate/ragey ; D = 0 menjual selain sate/ragey

e = error

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Jenis Kelamin Pemilik Rumah Makan

Jenis Kelamin	Jumlah Pemilik Rumah Makan (Orang)	Persentase (%)
Pria	3	9,38
Wanita	29	90,62
Total	32	100

Tabel 2. Usia Pemilik Rumah Makan

Umur (Tahun)	Jumlah Pemilik Rumah Makan (Orang)	Persentase (%)
≤ 35	5	15,63
>35-50	25	78,12
> 50	2	6,25
Total	32	100

Tabel 3. Tingkat Pendidikan Pemilik Rumah Makan

Tingkat Pendidikan	Jumlah Pemilik Rumah Makan (Orang)	Persentase (%)
SMP	8	25
SMA/SLTA	23	71,87
S1	1	3,13
Total	32	100

Tabel 4. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging babi

Variabel	TH	Koefisien Regresi	Prob
Konstanta		-9,987	0,000
Alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi	+	0,957	0,000***
Jumlah menu daging babi	+	0,075	0,011**
Jumlah pelanggan	+	0,085	0,083*
Dummy menjual sate dan menjual selain sate	+	0,035	0,041**

R-squared=0,96
F-hitung =168,21

Keterangan : ***) Sangat Nyata pada $\alpha = 0,01$
*) Nyata pada $\alpha = 0,1$

Karakteristik responden

Jenis kelamin

Menurut Priminingtyas, (2013) fenomena wanita bekerja untuk mencari nafkah terjadi karena dorongan kebutuhan, kemauan dan kemampuan serta kesempatan kerja yang tersedia dan akses wanita atas kesempatan tersebut. Jenis kelamin pemilik rumah makan disajikan pada tabel 1.

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa karakteristik responden jumlah memiliki rumah makan berdasarkan jenis kelamin yang paling banyak dalam menjalankan usaha rumah makan adalah wanita yaitu sebanyak 29 orang (90,62%).

Umur

Umur sangat mempengaruhi produktifitas tenaga kerja. Hasil penelitian

Suranjaya *et al* (2017) menunjukkan sebagian besar responden 20-55 tahun dan di kategorikan umur produktif.. Umur pemilik rumah makan disajikan pada tabel 2.

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa karakteristik responden jumlah pemilik rumah makan berdasarkan umur yaitu pada umur produktif 35-50 tahun sebanyak 25 orang (78,12%) dan pemilik rumah makan dengan umur dibawah 35 tahun adalah sebanyak 5 orang (15,63%), sementara itu pada tingkat umur lebih besar dari 50 tahun adalah sebanyak 2 orang (6,25%). Hal ini mengindikasikan bahwa pemilik rumah makan sebagian besar termasuk dalam umur yang produktif dan sudah cukup berpengalaman.

Tingkat pendidikan

Pendidikan kewirausahaan adalah suatu proses atau kegiatan yang dilakukan dalam rangka menginternalisasi mental kewirausahaan, mentransmisi pengetahuan dan keterampilan kewirausahaan kepada peserta didik melalui lembaga pendidikan formal (sekolah dan perguruan tinggi) maupun lembaga non formal (lembaga pelatihan) dalam upaya memanfaatkan peluang bisnis Ningsi, (2017). Tingkat pendidikan pemilik rumah makan disajikan pada tabel 3.

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa karakteristik responden jumlah pemilik rumah makan berdasarkan tingkat pendidikan yang paling banyak adalah tamatan SMA sebanyak 23 orang (71,87%), tamatan SMP sebanyak 8 orang (25%) dan tamatan S1 sebanyak 1 orang (3,13%).

Rumah makan di Kota Tomohon

Rumah makan di kota Tomohon merupakan salah satu daerah yang dekat dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Minahasa. Rohasti (2017) menyatakan dalam penelitiannya bahwa, salah satu kunci utama keberhasilan dalam usaha rumah makan adalah pemilihan lokasi yang strategis yaitu terletak di pusat keramaian seperti di pinggir jalan besar, area kampus, area perkantoran, area perbelanjaan, rumah sakit dan lain-lain. Kota Tomohon terkenal dengan destinasi pariwisatanya dan wisata kuliner. Rumah makan di Kota Tomohon cukup dikenal karena cita rasa makanannya khususnya menu yang berbahan baku daging babi, sehingga menjadi salah satu destinasi tujuan wisata kuliner di Kota Tomohon. selain itu dari 32 responden rumah makan yang ada di Kota Tomohon tidak memiliki surat izin usaha (SIUP) dan pemilik usaha rumah makan merangkap sebagai pengelola bersama anggota keluarga dan pekerja lainnya.

Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging babi

Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging babi pada usaha rumah makan, dimana variabel bebas yaitu alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi (X_1), jumlah menu daging babi (X_2), jumlah pelanggan (X_3) dan dummy menu makanan menjual sate/ragey dan menjual selain sate/ragey (D).

Hasil analisis tersebut sebagaimana terlihat pada tabel 4 diperoleh hasil persamaan regresi sebagai berikut:

$$Y = -9,987 + 0,957(X_1) + 0,075(X_2) + 0,085(X_3) + 0,035(D)$$

Hasil pengujian terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging babi pada rumah makan digunakan analisis regresi dengan koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,96%. Nilai tersebut mempunyai arti bahwa, variabel alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi (X_1), jumlah menu daging babi (X_2), dan jumlah pelanggan (X_3) serta dummy menu makanan menjual sate/ragey dan menjual selain sate/ragey (D) berpengaruh terhadap variabel permintaan (Y) sebesar 96% dan selebihnya itu sebesar 4% dijelaskan oleh variasi variabel lain di luar model atau variabel yang tidak diteliti.

Hasil perhitungan terhadap nilai F-hitung yaitu 168,21 menunjukkan angka lebih besar dari nilai F-tabel artinya variabel alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi (X_1), jumlah menu daging babi (X_2), jumlah pelanggan (X_3) dan dummy menu makanan menjual sate dan menjual selain sate (D) berpengaruh nyata terhadap variabel permintaan (Y).

Hasil analisis menunjukkan bahwa koefisien variabel alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi yaitu 0,957 artinya setiap pertambahan 1 unit alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi, permintaan terhadap daging babi bertambah sebesar 0,957 unit Hasil uji statistik

menunjukkan bahwa variabel alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi berpengaruh positif dan sangat nyata terhadap permintaan daging babi pada rumah makan ($P < 0,01$). Hal ini sejalan dengan penelitian Noviriyanti, (2020). Bahwa alokasi berpengaruh sangat nyata terhadap permintaan daging babi.

Hasil analisis menunjukkan bahwa koefisien variabel jumlah menu daging babi yang dimiliki adalah 0,075 artinya jika jumlah menu bertambah 1 unit maka permintaan terhadap daging babi bertambah sebesar 0,075 unit Hasil statistik menunjukkan bahwa variabel jumlah menu daging babi berpengaruh positif dan nyata terhadap permintaan daging babi pada rumah makan ($P < 0,05$). Hal ini sejalan dengan penelitian Lela (2020), bahwa menu makanan daging babi mempunyai keuntungan lebih besar dari menu yang lain.

Hasil analisis menunjukkan bahwa koefisien variabel jumlah pelanggan yang dimiliki adalah 0,085 artinya jumlah pelanggan bertambah 1 unit maka permintaan terhadap daging babi sebesar 0,085 unit . Hasil statistik menunjukkan bahwa variabel jumlah pelanggan berpengaruh positif dan nyata terhadap permintaan daging babi pada rumah makan ($P < 0,1$). Hal ini sejalan dengan penelitian Tambunan, (2016). Bahwa semakin banyak pelanggan yang datang pendapatan pada rumah semakin meningkat.

Hasil analisis menunjukkan bahwa koefisien variabel dummy menu makanan menjual sate dan menjual selain sate yang dimiliki adalah 0,035 artinya rumah makan yang menjual sate olahan daging babi memiliki permintaan daging babi 0,035 unit lebih besar dibanding yang menjual menu selain sate. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa variabel dummy menjual sate dan selain sate positif dan nyata ($P < 0,05$). Hasil ini sejalan dengan penelitian Keintjem, (2016). Bahwa olahan daging babi memiliki

nilai positif terhadap permintaan daging babi pada rumah makan.

KESIMPULAN

Jumlah permintaan daging babi pada usaha rumah makan di kota Tomohon sebesar 15.780 kg/bulan, 493,125 kg/bulan/responden, atau 16,437 kg/hari/responden. Faktor alokasi pengeluaran untuk membeli daging babi berpengaruh sangat nyata sementara jumlah menu daging babi, jumlah pelanggan, dan dummy menjual sate dan menjual selain sate berpengaruh nyata terhadap permintaan daging babi pada rumah makan di kota Tomohon. Untuk itu disarankan rumah makan untuk tingkatkan jenis menu makanan berbahan baku daging babi. Untuk peternak tingkatkan usaha peternakan babi untuk memenuhi kebutuhan permintaan daging babi

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani dan Jember. 2019. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging Ayam Broiler di Provinsi Bali. E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana. 8 (5).1062-1091.
- Gura F., S. P. Pangemanan, J. K. J. Kalangi dan I. D. R. Lumenta. 2020. Analisis keuntungan produsen babi putar di Kecamatan Tuminting Kota Manado (Studi Kasus Usaha Babi Putar Simponi). Jurnal zootek. 40 (1) : 114-123.
- Keintjem R., F. S. G. Oley, G. D. Lenzun dan J. Pandey. 2016. Pengaruh pendapatan terhadap konsumsi daging babi di Kecamatan Wanea Kelurahan Ranotana Weru. Jurnal Zootec 36 (1) : 139-146
- Kumaat M. K. B., F. H. Elly, E. Wantasen dan L. S. Kalangi. 2019. Analisis Konsumsi Daging Babi Oleh

- Masyarakat Pesisir Danau Tondano. *Jurnal Zootec*. 39 (2): 249-256
- Kumalasari N. E. Y. dan P.H Sugiarto. 2016. Analisis pengaruh inovasi produk dalam kewirausahaan terhadap strategi pemasaran dalam membangun kinerja pemasaran. *Journal Of Management*, 5 (1) : 1-13
- Kumanireng S. P. P., U. R. Lole dan S. S Niron. 2017. Analisis faktor faktor yang mempengaruhi permintaan daging babi di Kota Bajawa. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 4 (1) : 56-64.
- Kusrini T., M.K. Suharyono. dan Mawardi. 2017. Pengaruh atribut rumah makan terhadap keputusan pembeli. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* 42 (1) : 151-155
- Lela M. S. P. Pangemanan., J. Pandey, T. F. D. Lumy dan F. N. S. Oroh. 2020. Profil rumahm makan café 57 fu di Kelurahan Talikuran Kecamatan Kawangkoan Utara Kabupaten Minahasa. *Jurnal Zootec* 40 (1) : 42-51
- Muzzayyanah S. Nurtini., R. W, S. P. Syahlani. T dan A. Kusumastuti. 2017. Analisis keputusan rumah tangga dalam mengkonsumsi pangan sumber protein hewani asal ternak dan non ternak: Studi Kasus Do Propinsi Di Yogyakarta. *Bulletin Peternakan*, 41(2), 203-211
- Ningsi R. 2017. Peran Pendidikan Kewirausahaan Dalam Meningkatkan Motivasi Berwirausaha Bagi Mahasiswa. Program Studi Pendidikan Matematika FTMIPA UNINDRA
- Noviriyanti. 2020. Strategi Pemasaran Rumah Makan Dalam Meningkatkan Jumlah Konsumen (Studi Kasus Rumah Makan Barokah Banjarnegara). Skripsi. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negri Purwokerto
- Priminingtyas D. Novia. 2013. Peran Perempuan Dalam Pengembangan Sektor Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). *Jurnal Jurusan Social Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang*
- Ridha A. 2017. Beberapa faktor yang mempengaruhi permintaan daging ayam boiler pada rumah tangga di Kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *E-Jurnal Universitas Samudra*, 17 (1). 23-31
- Rohasti, E. 2017. Penggunaan daging sapi pada rumah makan padang di Kota Bandar Lampung. *Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Jurnal JIIA*, 5 (3) : 123-130.
- Rusdi dan Suparta, 2016. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*. 1 (2). 283-300.
- Saputra S. 2014. Analisis kualitas pelayanan pada rumah makan metro. jurusan manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Bengkulu. *Jurnal Intekna* 17 (11): 98-105.
- Sugiyono. 2014. Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suranjaya I. G., M. Dewantari. I. K. W. Parimarta dan I. W. Sukanata. 2017. Profile usaha peternakan babi skala kecil di desa Puhu Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar. *Majalah Ilmiah Peternakan* 20 (2) : 79-83
- Tambunan S. 2016. Peran Restaurant Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Hotel Santika Premiere Jogja. Skripsi. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara Medan