

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Faktor perkembangan era globalisasi menciptakan perubahan pola konsumsi masyarakat di kota-kota besar dengan kesibukan bekerja setiap hari yang banyak menyita waktu. Pola konsumsi merupakan susunan kebutuhan seseorang terhadap barang dan jasa yang akan dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu, yang dipenuhi dari pendapatannya. Pola konsumsi pangan adalah susunan makanan yang mencakup jenis jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata perorang perhari yang umum dimakan oleh masyarakat dalam jangka waktu tertentu (Lovell, 2011)

Masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dan mengikuti pola konsumsi di negara-negara maju, seperti mengkonsumsi daging olahan beku sebagai makanan sehari-hari. Kemajuan teknologi, meningkatnya pendapatan dan tingkat pendidikan konsumen, mempengaruhi peningkatan proporsi protein hewani yang dikonsumsi. Saat ini terdapat kecenderungan konsumsi pangan masyarakat yang mengarah kepada konsumsi makanan beku. Keberadaan makanan olahan beku juga dimanfaatkan untuk menyajikan kepraktisan dan meningkatkan nilai tambah dari produk daging olahan itu sendiri. Pergeseran kebiasaan dan gaya hidup dan khususnya masyarakat perkotaan yang mengkonsumsi produk makanan higienis, siap saji, hemat waktu, praktis, mudah dimasak, dan mudah didapatkan menyebabkan semakin terbukanya peluang pasar makanan olahan beku (*frozen food*) yang memenuhi selera konsumen (Anggaraini, 2010).

Makanan olahan beku atau *frozen food* merupakan hasil dari metode pengawetan makanan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku. Pembekuan memperlambat dekomposisi dengan mengubah kadar air yang tersisa menjadi es dan menghambat proses pembusukan. Pada awalnya *Frozen food* diciptakan dan ditunjukkan untuk seseorang yang terlalu sibuk, tidak mau atau tidak mampu untuk menyiapkan makanan untuk dirinya sendiri (Lovell, 2011).

Menurut Taufik, Budi & Anwar (2018) produk makanan olahan beku dapat dihasilkan melalui pengolahan daging ayam, daging sapi, hingga kentang dengan produk-produknya antara lain seperti *chicken nugget*, *smoked beef*, dan *french fries*. Namun, produk makanan olahan beku (*frozen food*) yang banyak dijual di supermarket dan disukai oleh konsumen adalah produk daging ayam olahan, seperti *chicken nugget*, *karage*, dan *sausage chicken*.

Berdasarkan data yang dimiliki National Meat Processor Assosiation (NAMPA), selain menunjukkan bahwa sekitar 65% dari 30 perusahaan sudah mengolah ayam. Beberapa merek produk olahan yang sering kita dengar adalah So Nice, So Good, Sozzis, Champ, Fiesta, Kimbo, Farm House, Cimory, Vida, Bulaf, Fiva, Shiva, dan Bernardi. Selain itu, ada merek pendatang baru, yakni Yamku yang diproduksi PT Expravet Nasuba dari Mabar Group, Goldstar dan 808 dari Wonokoyo Group, dan Sunny Gold dari Malindo (Kementrian Perdagangan, 2015).

Menurut data Badan Pusat Statistik pada tahun 2019 berdasarkan daerah tempat tinggal pengeluaran untuk konsumsi di daerah perkotaan lebih dari sepertiga didominasi oleh makanan dan minuman jadi yaitu sebesar 38,48 persen. Posisi kedua

yaitu rokok dan tembakau 10,96 persen dan selanjutnya padi-padian sebesar 9,10 persen. Berdasarkan data Susenas BPS maret 2019 – maret 2020 diketahui tingkat konsumsi daging olahan (sosis, *nugget*, dsb) di Indonesia pada tahun 2020 sebesar 32,49% dan meningkat 1,45% dibandingkan tahun 2019 sebesar 31,04% (BPS, 2020)

Berdasarkan data susenas Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat jumlah konsumsi protein penduduk Sumatera Barat pada tahun 2019 mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya. Komoditas yang mengalami kenaikan paling besar dalam jumlah protein dibanding tahun sebelumnya adalah komoditas makanan jadi yaitu sebesar 0,814 gr/kapita/hari pada tahun 2018 menjadi 1,043 gr/kapita/hari pada tahun 2019 (BPS, 2019)

Hal ini juga berlaku pada rumah tangga di kota Padang. Kota Padang merupakan ibu kota dari propinsi Sumatera Barat sehingga kota Padang merupakan pusat pemerintahan dan merupakan kota besar di Provinsi Sumatera Barat. Kota Padang juga merupakan kota pusat pendidikan dan kota wisata. Berdasarkan data sensus penduduk diketahui pada tahun 2019 jumlah penduduk kota Padang sudah mencapai 2.852.613 jiwa. Gaya hidup masyarakat perkotaan termasuk kota Padang, menyebabkan terjadinya perubahan pola konsumsi masyarakat yang lebih memilih kepraktisan dalam mengkonsumsi makanan. Ini terlihat dari meningkatnya permintaan terhadap makanan olahan beku atau *frozen food* di kota Padang. Penjualan makanan olahan ayam beku atau *frozen food* di setiap supermarket di kota Padang mengalami peningkatan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul

Analisis Pola Konsumsi Daging Ayam Olahan (*Frozen food*) oleh Rumah Tangga di Kota Padang.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pola konsumsi daging ayam olahan (*frozen food*) oleh rumah tangga di Kota Padang.
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi konsumsi rumah tangga terhadap daging ayam olahan (*frozen food*) di Kota Padang.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis pola konsumsi daging ayam olahan (*frozen food*) oleh rumah tangga di Kota Padang.
2. Menganalisis faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi konsumsi daging ayam olahan beku oleh rumah tangga (*frozen food*) di Kota Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan bagi berbagai pihak yang berkepentingan, yaitu:

1. Memberikan informasi dan bahan pertimbangan pihak-pihak yang terlibat dalam sistem distribusi dan sistem agribisnis sehingga mengetahui apa yang dibutuhkan dan diinginkan konsumen.
2. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan sumber informasi bagi penelitian yang serupa untuk penelitian selanjutnya.

