

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan. Pemerintah harus menjamin ketahanan pangan yang meliputi pasokan, diversifikasi, keamanan, kelembagaan dan organisasi pangan (Undang-Undang No. 18, 2012). Kebutuhan pangan senantiasa meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk. Sehingga pemenuhan kebutuhan pangan sumber hewani harus terpenuhi melalui pemenuhan kapasitas produksi dan distribusi. Berbagai kebijakan telah dilakukan untuk memenuhi ketahanan pangan protein hewani.

Ternak kerbau cenderung belum memiliki kontribusi yang signifikan dalam ketahanan pangan hewani dibandingkan ternak sapi. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan persepsi masyarakat terhadap kerbau dan sapi. Kerbau memiliki kemampuan mengkonversi pakan dengan kualitas rendah namun produksi yang dihasilkan tetap optimal lebih baik dibandingkan sapi sehingga jumlah karkasnya besar. Produksi karkas kerbau mencapai persentase karkas 46,3%, panjang karkas 118,6 cm, luas otot mata rusuk 40,7 cm<sup>2</sup>, nilai perlemakan *intramuscular* 4,6 dan potongan yang dapat dijual 75,9%. Daging kerbau mempunyai proporsi daging lebih tinggi (protein lebih banyak) dibandingkan daging sapi. Daging kerbau memiliki kelebihan mengandung kadar lemak dan kolesterol yang rendah yaitu 2,42 g dan 82 mg dibandingkan daging sapi yaitu 10,15 g dan 86 mg, sehingga nilai

kalori daging kerbau lebih rendah yaitu 143 kkal dibandingkan sapi yang mencapai 219 kkal (Miskiyah dan Sri, 2006). Berdasarkan kemampuan kerbau mengkonversi pakan menjadi daging dan tingginya produksi karkas dari ternak kerbau. Hal ini dapat menjadi alasan untuk semakin mengembangkan usaha peternakan kerbau dan ternak kerbau menjadi penunjang sumber ketahanan pangan protein hewani.

Faktanya walaupun kualitas daging kerbau dan daging sapi hampir setara bahkan dapat dikatakan lebih unggul namun permintaan daging sapi lebih tinggi dibandingkan daging kerbau. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan preferensi konsumen terhadap daging sapi dan daging kerbau. Perbedaan preferensi ini disebabkan oleh atribut-atribut yang melekat seperti rasa, warna, bau atau aroma, tekstur, keempukan dan kandungan lemak.

Daging merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani asal ternak yang cukup banyak disukai oleh masyarakat karena rasanya yang lezat. Daging mengandung protein hewani yang tinggi, kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang, mengandung vitamin B kompleks (niasin, tiamin dan riboflamin) dan tinggi kandungan mineral (fosfor, kalsium dan besi). Daging merupakan sekumpulan jaringan otot yang terdapat pada semua hewan. Daging yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat berasal dari berbagai macam hewan ternak seperti sapi, kerbau, kambing, domba dan ayam.

Daging dibedakan menjadi daging merah dan daging putih tergantung kepada perbedaan histologi, biokimia dan asal ternak. Daging merah memiliki pigmen daging yang tinggi (mioglobin), serat yang sempit, mitokondria dan enzim respirasi berhubungan dengan aktivitas otot yang tinggi, serta kandungan glikogen yang rendah. Daging merah diantaranya sapi, kerbau, kuda, kambing, domba dan

babi. Daging putih mempunyai kandungan mioglobin yang rendah, serat yang lebar, mitokondria dan enzim respirasi berhubungan dengan aktivitas otot yang singkat dan cepat dengan frekuensi istirahat yang lebih sering, serta kandungan glikogen yang tinggi. Daging putih diantaranya ternak unggas, ikan, udang-udangan dan kerang-kerangan. Daging merah memiliki kadar lemak jenuh dan kolesterol yang tinggi dibandingkan daging putih sedangkan daging putih memiliki kadar protein lebih tinggi dibandingkan daging merah (Bakar, 2007).

Daging sapi dan daging kerbau termasuk daging merah (*red meat*) yang banyak dikonsumsi setelah daging ayam. Secara penampilan fisik jenis daging sapi dan kerbau tampak mirip atau serupa namun apabila diperhatikan lagi secara mendetail maka akan terlihat perbedaan yang amat jelas antara lain: 1) Warna pada kedua jenis daging ini sama-sama memiliki warna merah, namun jika dilihat lebih dekat maka akan terlihat warna daging sapi memiliki warna kemerahan yang pucat sedangkan daging kerbau memiliki warna merah cenderung gelap atau pekat, 2) Tekstur pada daging sapi lebih lembut dan pipih saat ditekan sedangkan daging kerbau memiliki tekstur kasar dan tidak terlalu pipih saat ditekan, 3) Serat pada daging kerbau lebih tebal dibandingkan dengan daging sapi yang memiliki serat yang halus dan tipis, 4) Warna lemak pada daging sapi berwarna putih kekuningan dan cenderung keruh sedangkan warna lemak pada daging kerbau mengarah pada warna putih susu dan cerah, 5) Daging sapi dan daging kerbau tidak memiliki bau yang cukup menyengat dibandingkan daging kambing namun daging kerbau memiliki bau yang lebih pekat dibandingkan daging sapi (Nur, 2021).

Di Sumatera Barat konsumsi daging sapi dan daging kerbau terlihat sangat berbeda perbandingan jumlah konsumsi antara daging sapi dan daging kerbau di

Sumatera Barat, jumlah konsumsi daging sapi lebih tinggi sepuluh kali lipat lebih banyak dari konsumsi daging kerbau. Di Sumatera Barat pada tahun 2022 konsumsi daging sapi mencapai 16.411.048,65 ton yang mengalami peningkatan sebanyak 99,9% dari tahun 2021 sedangkan konsumsi daging kerbau sebanyak 1.148.799,93 ton yang juga mengalami peningkatan 99,9% dari tahun 2021 (Sumatera Barat Dalam Angka, 2023). Tingginya jumlah konsumsi daging sapi dibandingkan daging kerbau menunjukkan banyaknya permintaan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Tingkat konsumsi yang berbeda diantara daging sapi dengan daging kerbau dapat dipengaruhi oleh preferensi konsumen. Preferensi menunjukkan tingkat kesukaan yang mempengaruhi sikap atas pilihan suatu barang atau jasa. Preferensi seseorang dapat terbentuk dari pola perilaku seseorang serta aktivitas evaluasi terhadap atribut yang melekat pada barang atau jasa (Firmansyah, 2018). Atribut yang menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih daging yaitu rasa, warna, tekstur, kandungan lemak, bau atau aroma dan keempukan.

Di Kota Padang terdapat banyak pasar tradisional contohnya pasar Raya yang merupakan pasar sentral di Kota Padang, pasar Pagi Parak Laweh, pasar Koko Tanah Kongsu, pasar Alai, pasar Bandar Buat, pasar Belimbing Kuranji dan lain-lain. Pasar tradisional menjadi tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat kota Padang. Kota Padang merupakan ibu kota Sumatera Barat, dimana terdiri dari masyarakat yang heterogen mulai dari suku, agama, ras dan adat. Perbedaan ini dapat membedakan cara pandang dan sikap dalam mengartikan suatu produk sehingga menimbulkan preferensi yang berbeda disetiap masing-masing konsumen. Perbedaan preferensi ini menimbulkan suatu fenomena menarik tentang perilaku konsumen dalam membeli daging sapi dan kerbau di pasar tradisional Kota Padang

seperti di pasar raya kota padang. Dimana penjualan daging sapi dan daging kerbau di pasar tradisional kota Padang dilakukan penjualan tanpa adanya label produk atau tanpa pemisahan antara display daging sapi dan daging kerbau. Pedagang jarang sekali memberikan informasi jenis daging sapi atau daging kerbau kepada konsumen. Pedagang akan memberikan daging sesuai dengan permintaan konsumen, namun jika konsumen tidak menyebutkan jenis daging yang diinginkan maka pedagang akan secara langsung memberikan daging yang tersedia. Konsumen yang tidak memiliki pengetahuan dalam memberikan daging sapi dan daging kerbau maka tidak akan memiliki kepedulian terhadap jenis daging yang diterima atau dibeli. Fenomena yang terjadi ini menunjukkan adanya konsumen yang tidak dapat membedakan jenis daging sapi dan daging kerbau namun terdapat juga konsumen yang dapat membedakan jenis daging sapi dan daging kerbau.

Konsumen yang dapat membedakan daging sapi dengan daging kerbau, berdasarkan survei menunjukkan lebih banyak melakukan pembelian daging sapi dari pada daging kerbau. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen memperhatikan setiap atribut yang melekat pada daging sapi dan daging kerbau sehingga menunjukkan preferensi diantara daging sapi dan daging kerbau. Setiap konsumen akan memperhatikan setiap atribut-atribut yang melekat pada daging sapi dan daging kerbau. Atribut yang melekat pada daging sapi dan daging kerbau biasanya dianggap penting oleh konsumen dan dijadikan dasar pengambilan keputusan pembelian. Oleh karena itu, penting untuk diketahui atribut-atribut apa saja yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap pembelian daging sapi dan daging kerbau.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik konsumen daging sapi dan daging kerbau di Kota Padang
2. Bagaimana karakteristik pembelian daging sapi dan daging kerbau di Kota Padang
3. Bagaimana preferensi konsumen terhadap daging sapi dan daging kerbau di Kota Padang

## 1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis karakteristik konsumen daging sapi dan daging kerbau di Kota Padang
2. Untuk menganalisis karakteristik pembelian terhadap daging sapi dan daging kerbau di Kota Padang
3. Untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap daging sapi dan daging kerbau di Kota Padang

## 1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai perilaku preferensi konsumen terhadap daging sapi dan daging kerbau di Kota Padang kepada peneliti selanjutnya.
2. Diharapkan dapat memberikan wawasan terhadap pedagang mengenai daging sapi dan daging kerbau yang menjadi preferensi konsumen sehingga menjadi pertimbangan untuk perencanaan strategi usaha.

