

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan manusia yang paling mendasar bersumber dari pangan. Pangan mengandung zat-zat yang dibutuhkan dalam pertumbuhan dan perkembangan aktivitas didalam tubuh. Menurut Rohasti (2018) pangan memiliki peran penting dalam upaya meningkatkan kualitas gizi dan sumber daya manusia, sehingga ketersediannya harus terjamin dan dapat terpenuhi sebagai syarat dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pembangunan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM), merupakan salah satu tujuan pembangunan Indonesia, hal ini erat kaitannya dengan perbaikan gizi masyarakat, kesehatan dan tingkat pendidikan.

Sumber makanan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dapat diperoleh dari tumbuhan dan hewan. Tumbuhan menghasilkan gizi yang disebut protein nabati yang dapat diperoleh dengan mengonsumsi beras, kacang-kacangan dan sayuran. Hewan memiliki kandungan gizi protein yang tinggi, kandungan tersebut terdapat pada telur, ikan dan daging. Protein memiliki peran penting bagi tubuh dalam membantu pembentukan jaringan baru selama masa pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dapat menjaga, memperbaiki jaringan yang rusak atau mati (Indriani, 2015).

Daging sapi merupakan sumber protein hewani yang lebih baik dibandingkan dengan sumber protein nabati, karena daging sapi memiliki kandungan asam amino esensial yang lebih lengkap dan seimbang serta lebih mudah untuk dicerna. Selain itu, daging sapi juga merupakan sumber lemak, vitamin dan mineral. Berbagai penelitian menunjukkan produk ternak

menghasilkan protein terbaik yang berkualitas tinggi. Sumber mikronutrien essensial, seperti vitamin B, unsur besi (Fe) dan seng (Zn) yang memiliki derajat penyerapan dan pemanfaatan tinggi. (Bahri, 2015). Setiap 100 gram daging rata-rata dapat mencukupi sebesar 10 persen kalori, 50 persen protein, 35 persen zat besi, dan 25-60 persen vitamin B kompleks dari kebutuhan dari kebutuhan gizi orang dewasa per hari. Tabel 1 menyajikan komposisi gizi yang terdapat dalam daging sapi.

Tabel 1. Komposisi Gizi Daging Sapi per 100 gram

Komposisi	Kandungan
Kalori (kkal)	207,00
Protein (gram)	18,80
Air (gram)	66,00
Lemak (gram)	14,00
Kalsium (mg/gram)	11,00
Fosfor (mg/gram)	170,00
Besi (mg/gram)	3,00
Vitamin A ($\mu\text{g}/\text{gram}$)	30,00
Vitamin B ($\mu\text{g}/\text{gram}$)	0,08

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2012

Tingkat konsumsi daging sapi di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan Negara berkembang lainnya, walaupun demikian tingkat konsumsinya cenderung naik dari tahun ke tahun. Hal ini berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Universitas Gaja Mada (UGM) bekerjasama dengan Asosiasi Produsen Daging Sapi dan Feedlot Indonesia (Apfindo), kebutuhan daging sapi di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 640.000 ton, meningkat 8,5 persen dibandingkan dengan tahun 2014 sebanyak 590.000 ton. Berdasarkan BPS (Badan Pusat Statistik) dan Ditjen PKH (*peternakan dan kesehatan hewan*) diperoleh data proyeksi konsumsi dan ketersediaan daging sapi nasional tahun 2010-2024.

Tabel 2. Proyeksi Konsumsi Daging Sapi Nasional Tahun 2010-2024

Tahun	Konsumsi Daging Sapi (kg/kapita/tahun)	Konsumsi Daging Sapi Nasional
2010	1,76	418.248,73
2011	1,87	450.726,72
2012	2,09	510.937,42
2013	2,22	550.457,92
2014	2,36	593.516,62
2015	2,56	639.857,57
2016	2,72	684.884,27
2017	2,88	729.937,96
2018	3,04	774.937,66
2019	3,20	819.964,36
2020	3,36	864.991,05
2021	3,52	910.017,75
2022	3,68	955.044,45
2023	3,84	1.000.071,14
2024	4,00	1.045.097,84

Sumber: BPS dan Ditjen PKH yang diolah Apfindo (2014)

Meningkatnya konsumsi daging sapi dipicu oleh peningkatan laju pertumbuhan ekonomi nasional di Indonesia, apabila pendapatan masyarakat meningkat maka berdampak terhadap daya beli, tingkat konsumsi serta pergeseran konsumsi masyarakat itu sendiri. Permasalahannya saat ini yaitu peningkatan permintaan daging sapi tersebut hingga kini masih belum mampu diimbangi dengan jumlah produksi daging sapi dalam negeri yang menyebabkan terjadi perbedaan antara permintaan dan penawaran daging sapi yang berfluktuasi. Tabel 3 menyajikan proyeksi jumlah ketersediaan daging sapi tahun 2014-2024.

Tabel 3. Proyeksi Jumlah Ketersediaan Daging Sapi Tahun 2014-2024

Tahun	Produksi (ton)
2014	435.085,19
2015	446.180,61
2016	457.275,03
2017	468.369,45
2018	479.463,87
2019	490.558,29
2020	501.652,71
2021	512.747,13
2022	523.841,55
2023	534.935,97
2024	546.030,3

Sumber: Badan Pusat Statistik (2013) yang diolah Apfindo

Berdasarkan tabel 2 dan 3 dapat dilihat adanya perbedaan antara jumlah konsumsi dan jumlah produksi secara nasional. Data tersebut menjelaskan bahwa jumlah produksi daging sapi lebih kecil dibandingkan dengan jumlah konsumsi, hal ini menyebabkan Indonesia belum mampu memenuhi kebutuhan konsumsi daging dalam negeri. Keadaan tersebut membuat pemerintah terpaksa mengimpor daging sapi. Impor daging sapi tidak hanya memenuhi kebutuhan, impor juga bertujuan untuk mengurangi potongan sapi lokal agar jumlah sapi induk bertambah dan dapat memperkuat stok pasokan daging sapi secara berkelanjutan (Rohasti, dkk 2018).

Berdasarkan data BPS produksi daging sapi menurut kabupaten dan Kota di provinsi DIY, jumlah produksi daging sapi di Kota Yogyakarta adalah 1.884 ton/tahun pada tahun 2012 dan mengalami peningkatan yaitu 1.974 ton/tahun. Pada tahun 2012 dan 2013 Yogyakarta adalah kabupaten kedua yang paling tinggi produksinya setelah kabupaten Bantul. Produksi daging sapi mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2016 jumlah produksi daging sapi di Yogyakarta sebesar 7.783 ton dan pada tahun 2017 naik menjadi 7.884 ton/tahun.

Tingkat konsumsi permintaan daging sapi tidak hanya pada tingkat rumah tangga melainkan dari pelaku usaha makanan khususnya rumah makan Padang. Rumah makan Padang merupakan salah satu usaha yang menjanjikan di Yogyakarta baik skala kecil, menengah hingga skala besar. Saat ini rumah makan Padang telah mendominasi di daerah Yogyakarta, selain karena dikenal dengan rasa yang khas rumah makan Padang juga menyajikan beraneka ragam jenis masakan. Olahan daging sapi atau produk turunan dari daging sapi sendiri di rumah makan Padang diantaranya rendang dan dendeng. Menu ini tidak pernah ketinggalan dan selalu menjadi *icon* di rumah makan Padang.

Persaingan dalam pemasaran yang semakin ketat mendorong para produsen dan pemasar untuk memilih strategi pemasaran yang tepat dan efisien dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Pemahaman yang mendalam mengenai konsumen akan memungkinkan pemasar dapat mempengaruhi keputusan konsumen. Produsen dan pemasar, perlu mengetahui selera konsumen dalam menentukan pilihan suka atau tidak suka seorang konsumen terhadap suatu produk. Hal ini dikarenakan sebelum konsumen memutuskan untuk membeli suatu produk, terlebih dahulu mereka memperhatikan dan mempertimbangkan ciri-ciri fisik (atribut) yang melekat pada produk tersebut sesuai dengan kesukaan mereka untuk memperoleh kepuasan. Atribut-atribut yang mempengaruhi keputusan dalam pembelian tersebut antara lain warna daging sapi, kandungan lemak, kandungan air, serta serat yang terdapat pada daging sapi.

Permintaan pelaku usaha rumah makan Padang terhadap daging sapi merupakan salah satu contoh permintaan input oleh produsen. Permintaan input oleh produsen khususnya permintaan daging sapi oleh pelaku usaha rumah makan

Padang dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti barang substitusi dan barang komplementer yang digunakan dalam memproduksi daging rendang dan dendeng. Perilaku pembelian daging sapi oleh pelaku usaha rumah makan Padang dapat memberi informasi mengenai bagaimana permintaan daging sapi oleh pedagang usaha rumah makan Padang.

Berdasarkan pernyataan diatas, penulis berasumsi bahwa semakin banyaknya rumah makan Padang, maka semakin meningkatnya permintaan daging sapi. Selanjutnya perlu diketahui apakah dengan ini, adanya gejolak harga daging sapi memiliki dampak terhadap pembelian daging oleh rumah makan Padang. Mengingat bahwa olahan daging sapi identik dengan rumah makan Padang, maka tingkat kepentingan olahan daging sapi menurut konsumen juga berpengaruh pada pembelian daging sapi. Hal ini dipengaruhi dengan adanya permintaan konsumen rumah makan Padang dan peningkatan permintaan tersebut biasanya terjadi pada hari-hari seperti weekend atau adanya moment tertentu. Oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Permintaan Daging Sapi pada Rumah Makan Padang di Yogyakarta**”.

B. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan profil usaha dan pemilik rumah makan Padang.
2. Untuk mengetahui perilaku pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang di Kota Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi oleh pedagang rumah makan Padang di Kota Yogyakarta.

C. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini dapat membantu para pembuat keputusan terkait permintaan daging sapi terutama pengelola usaha untuk mengevaluasi usaha yang dilakukannya dan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan usahanya.
2. Sebagai sumber informasi dan referensi bagi para peneliti lainnya dan dapat menambah wawasan serta ilmu pengetahuan.