

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan dasar manusia adalah pangan, sandang dan papan namun kebutuhan yang paling mendasar bagi manusia yaitu pangan. Kebutuhan pangan di Indonesia sangat penting karena Indonesia merupakan daerah yang kaya akan hasil pertanian. Penempatan pangan sebagai salah satu sektor yang sangat penting dan sangat strategis karena didukung oleh budaya masyarakat Indonesia yang masih kental akan konsumsi aneka makanan produk lokal. Sekitar 70% penduduk Indonesia tinggal di pedesaan yang masih memproduksi dan melakukan olahan hasil pertanian untuk menghasilkan suatu produk pangan yang bisa dikonsumsi dan dimanfaatkan sebagai sumber mata pencaharian sehari-hari (Swastha, 2006). Salah satu sumber pangan yang bisa diolah menjadi berbagai macam jenis makanan yang bisa dikonsumsi yaitu daging.

Daging adalah kumpulan sejumlah otot yang berasal dari ternak yang sudah disembelih dan otot tersebut sudah mengalami perubahan biokimia dan biofisik sehingga otot yang semasa hidup ternak merupakan energi mekanis berubah menjadi energi kimiawi yang dikenal sebagai daging (Mulyani, 2004). Menurut *Food and Drug Administration*, daging merupakan bagian tubuh yang berasal dari ternak sapi, kambing atau domba yang dipotong dalam keadaan sehat dan cukup umur, tetapi hanya terbatas pada bagian otot daging yang berserat yaitu yang berasal dari otot atau lidah, diafragma, jantung dan useofogus (yakni pembuluh makanan yang menghubungkan mulut dengan perut) dan tidak termasuk bibir, hidung, atau pada telinga dengan atau tanpa lemak yang menyertainya, serta bagian-bagian dari tulang, urat, urat syaraf dan pembuluh-pembuluh darah.

Penyediaan daging bagi konsumen merupakan salah satu kegiatan penerapan industri pada hasil ternak yang disebut sebagai agroindustri hasil ternak. Dari hasil agroindustri tersebut para konsumen dapat memperoleh daging sesuai keinginan dan diolah sesuai kebutuhan konsumen itu sendiri. Berbagai macam hasil dari olahan daging salah satunya bakso.

Di Indonesia bakso merupakan makanan yang sudah menjadi makanan yang membudaya dan dikenal di seluruh pelosok Indonesia. Sebagai bahan pangan dasar untuk membuat bakso adalah daging sapi. Daging yang dipilih adalah daging yang memiliki kualitas tinggi agar rasa yang dihasilkan bisa memuaskan konsumen dan menghasilkan protein yang baik bagi kesehatan. Bakso dikenal dengan sebutan "*meatballs*" yang biasanya disajikan dalam mangkuk, seperti sup, dengan mie, tahu, telur dan kuah yang berisi bumbu-bumbu seperti garam, penyedap rasa kecap, saus, cuka dan lain sebagainya. Akan terasa lebih enak jika dikonsumsi dalam keadaan hangat dengan satu cangkir minuman.

Produk bakso telah dikenal di seluruh masyarakat Indonesia bahkan di seluruh dunia. Bakso memiliki cita rasa yang khas dan dapat dijadikan berbagai jenis sup. Berbagai variasi sup tersebut bisa ditemukan di negara-negara di seluruh Asia Tenggara, namun banyak penikmat bakso dari manca negara mengakui bahwa hanya bakso Indonesia yang memiliki rasa yang paling nikmat. Bakso versi Indonesia pantas menjadi raja, nenek moyang dari semua sup bola daging di Asia Tenggara. Hal yang membuat bakso enak adalah tingkat kekenyalannya dan perpaduan bumbu yang halus. Keberhasilan memadukan bumbu dan daging itulah yang membedakan bakso yang enak dengan bakso biasa-biasa saja. Keberhasilan bisnis bakso di Indonesia dapat dilihat dari menjamurnya penjual bakso mulai dari pedagang keliling hingga pedagang menetap.

Perilaku dalam pembelian bakso berbeda-beda, ada sebagian yang membeli bakso pada pedagang keliling dan ada juga sebagian membeli bakso pada pedagang menetap. Hal tersebut berdasarkan golongan masing-masing. Umumnya golongan menengah ke atas lebih suka mengkonsumsi bakso di tempat penjualan yang sudah menetap, sedangkan golongan bawah cenderung lebih suka membeli bakso pada pedagang keliling.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan profil mahasiswa dalam mengkonsumsi bakso
2. Mengetahui motivasi mahasiswa dalam pembelian bakso
3. Mendeskripsikan perilaku pembelian bakso oleh mahasiswa

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan penulis terhadap motivasi mahasiswa pertanian UMY dalam mengkonsumsi bakso

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai literatur dalam melakukan penelitian selanjutnya terkait dengan motivasi mahasiswa pertanian UMY dalam mengkonsumsi bakso.

3. Bagi Produsen

Dalam hal segmentasi pasar bisa bermanfaat bagi produsen untuk mempromosikan nilai jual produknya..