

ABSTRAK

SADAM WIJAYA PUTRA. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Di Pasar Tradisional Modern (PTM) Kota Bengkulu. Dibawah bimbingan Dr. Novitri Kurniati, S.P., M.P

Tahu merupakan sumber protein nabati yang murah dan populer di masyarakat Indonesia, sehingga permintaannya dipengaruhi berbagai faktor selain harga. Penelitian ini bertujuan mengetahui faktor-faktor yang memengaruhi permintaan tahu di Pasar Tradisional Modern (PTM) Kota Bengkulu. Metode yang digunakan adalah survei dengan teknik *accidental sampling* terhadap 100 responden konsumen tahu. Data dianalisis menggunakan regresi linier berganda dengan variabel bebas harga tahu, harga tempe, pendapatan rumah tangga, jumlah anggota keluarga, dan tujuan pembelian. Hasil penelitian menunjukkan nilai R Square sebesar 0,627, artinya kelima variabel tersebut menjelaskan 62,7 persen variasi permintaan tahu. Uji F menunjukkan pengaruh signifikan secara simultan. Secara parsial, harga tahu dan harga tempe berpengaruh negatif signifikan, pendapatan rumah tangga berpengaruh positif signifikan, dan tujuan pembelian berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu, sedangkan jumlah anggota keluarga tidak berpengaruh signifikan. Disimpulkan bahwa harga, pendapatan, dan tujuan pembelian menjadi faktor utama penentu besarnya permintaan tahu di PTM Kota Bengkulu.

Kata kunci: Permintaan, tahu, Pendapatan Rumah Tangga, Harga.

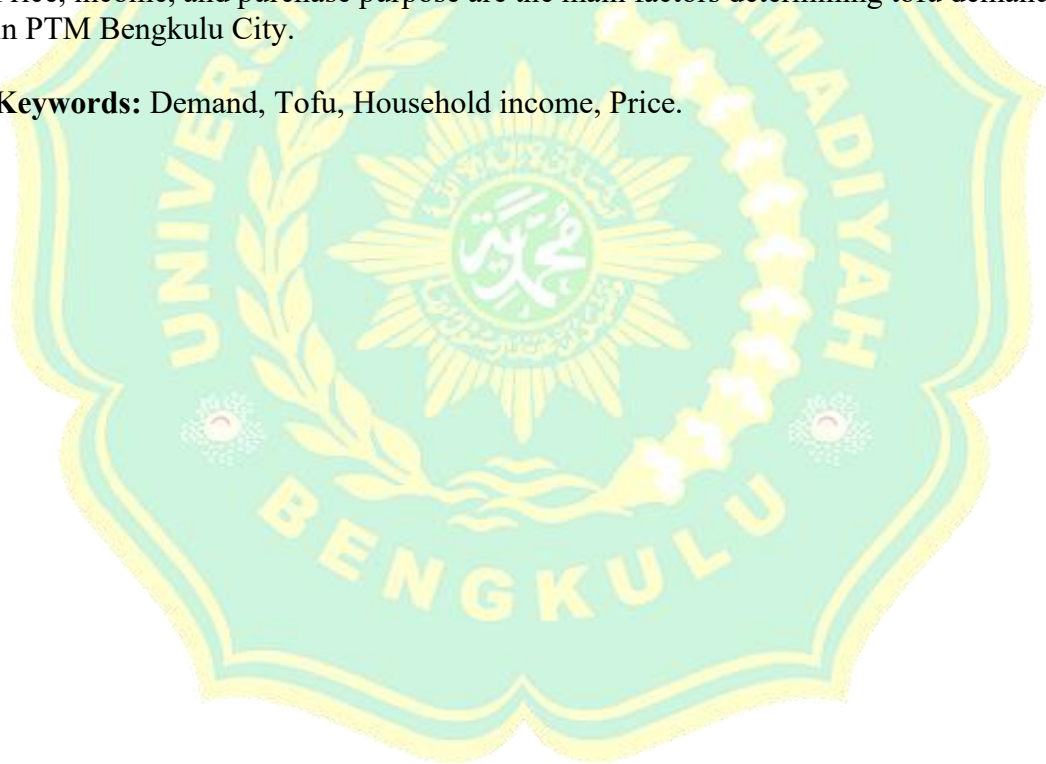


ABSTRACT

SADAM WIJAYA PUTRA. *Analysis of Factors Influencing Consumer Demand for Tofu in the Modern Traditional Market (PTM), Bengkulu City.* under the guidance of Dr. Novitri Kurniati, S.P., M.P.

Tofu is a cheap, popular vegetable protein source in Indonesia, with demand influenced by factors besides price. This study determines the factors influencing tofu demand in the Modern Traditional Market (PTM) of Bengkulu City. The method used was a survey with accidental sampling on 100 tofu consumer respondents. Data were analyzed using multiple linear regression with independent variables of tofu price, tempeh price, household income, family size, and purchase purpose. Results showed an R Square of 0.627, meaning the five variables explained 62.7 percent of tofu demand variation. The F test showed a significant simultaneous effect. Partially, tofu price and tempeh price had significant negative effects, household income had a significant positive effect, and purchase purpose had a significant effect on demand, while family size had no significant effect. Price, income, and purchase purpose are the main factors determining tofu demand in PTM Bengkulu City.

Keywords: Demand, Tofu, Household income, Price.



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-undang Negara Indonesia tahun 1945. Menurut kemenkes (2005) pemenuhan kebutuhan pangan juga terkait dengan upaya peningkatan kualitas kesehatan masyarakat sehingga di dapat kualitas sumber daya manusia yang mempunyai daya saing tangguh dan unggul sebagai bangsa. Sumber daya manusia berkualitas di gambarka sebagai manusia sehat yang cerdas, produktif dan mandiri. Oleh karna itu, kebutuhan terhadap konsumsi makanan akan terus meningkat dari tahun ketahun seiring pertumbuhan dengan pertumbuhan produk faktor-faktor lain yang menyebabkan kebutuhan pangan terus meningkat yaitu meningkatnya jumlah pendapat, meningkatnya daya beli dan kesadaran pentingnya nilai gizi (karbohidrat, protein, vitamin) dari pangan yang dikonsumsi.

Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah dalam meningkatkan ketahanan pangan nasional dalam melalui program diversifikasi pangan dan gizi. Program ini telah dirintis sejak awal dekade 1960-an. Ketika pemerintah mulai menyadari pentingnya panganekaragaman sumber pangan bagi masyarakat Indonesia. Diversifikasi pangan menjadi salah satu dari empat program utama dalam pembangunan pertanian, yang bertujuan untuk memperluas konsumsi pangan masyarakat, baik yang berasal dari tanaman, ternak, maupun ikan, guna memenuhi kebutuhan karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral (Aminatadisastro, 1997). Tujuan utama program diversifikasi pangan adalah untuk mendorong variasi pola konsumsi masyarakat agar tidak bergantung pada nasi sebagai sumber

karbohidrat utama. Diversifikasi pangan tidak dimaksudkan untuk menggantikan beras, melainkan untuk mengubah pola konsumsi masyarakat agar lebih beragam dan seimbang dari sisi gizi. Indonesia memiliki potensi hasil pertanian yang sangat beragam dan dapat dijadikan sebagai sumber pangan pokok alternative, seperti kacang kedelai, jagung, dan kentang. Komoditas tersebut berpotensi besar menjadi faktor pendukung utama keberhasilan program diversifikasi pangan. Namun, mengingat daya beli sebagian masyarakat masih tergolong rendah, maka pelaksanaan program diversifikasi pangan lebih di fokuskan pada pengembangan produk pangan bergizi tinggi dengan harga yang relatif terjangkau bagi masyarakat luas.

Tahu adalah salah satu produk makanan yang berbahan dasar kedelai dan sangat populer di seluruh dunia terutama di asia. Tahu pertama kali ditemukan di cina lebih dari 2.000 tahun lalu, pada masa dinasti (206 SM – 220 M). Legenda menyebutkan bahwa seorang pangeran tahu saat mencoba membuat ramuan dengan campuran kedelai dengan garam laut yang kaya akan kalsium sulfat. Dari situlah teknik pembuatan tahu berkembang dan makanan ini menjadi bagian integral dari budaya dan kuliner cina, dari cina lalu kemudian menyebar ke jepang, korea, asia tenggara, termasuk ke indonesia.

Tahu di produksi melalui proses yang mirip dengan pembuatan keju yaitu dengan mengentalkan susu kedelai yang dibuat dari kacang kedelai yang direndam, digiling, dan dimasak. Protein dalam susu kedelai tersebut kemudian diendapkan dengan menggunakan zat penggumpalan seperti kalsium sulfat, manesium klorida atau asam sulfat. Setelah mengendap padatan tersebut dipres untuk membentuk blok-blok tahu. Ada berbagai jenis tahu berdasarkan tingkat kekerasannya, dari tahu

sutra (silken tofu) yang lembut hingga tahu yang lebih keras tergantung berapa banyak air yang diperas selama proses pembuatannya.

Sebagai makanan kaya protein tahu sangat dihargai dibanyak belahan dunia terutama dikalangan vegetarian dan vegan, karena merupakan sumber nabati yang mengandung 9 asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh selain itu tahu juga kaya akan nutrisi penting lainnya. Antara lain zat besi kalsium (terutama dalam bentuk magnesium) magnesium dan vitamin B. Tahu juga merupakan sumber protein yang baik karna mempunyai biji maka dapat menyerap rasa bumbu dan saus dengan baik.

Tahu adalah salah satu sumber protein nabati yang sangat populer di Indonesia. Sebagai makanan yang terjangkau dan kaya akan gizi, tahu menjadi pilihan utama bagi berbagai lapisan masyarakat. Permintaan tahu di pasar tidak hanya bergantung pada harganya, tetapi juga pada berbagai faktor lain yang saling berinteraksi. Oleh karena itu, penting untuk melakukan analisis mendalam mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tahu.

Pertama, harga tahu menjadi salah satu faktor utama yang memengaruhi permintaan. Ketika harga tahu mengalami penurunan, konsumen cenderung membeli lebih banyak. Sebaliknya, jika harga meningkat, permintaan bisa menurun, terutama di kalangan konsumen dengan daya beli rendah. Hal ini menunjukkan bahwa elastisitas harga sangat berpengaruh dalam menentukan tingkat permintaan.

Selain harga, pendapatan konsumen juga memainkan peran penting. Kenaikan pendapatan biasanya diiringi dengan peningkatan konsumsi barang-barang yang lebih berkualitas. Meskipun tahu tergolong makanan murah, konsumen yang memiliki pendapatan lebih tinggi mungkin lebih memilih tahu yang berkualitas

premium atau produk olahan tahu lainnya. Ini menciptakan segmen pasar baru yang perlu diperhatikan oleh produsen.

Preferensi konsumen terhadap tahu juga sangat beragam. Di beberapa daerah, tahu menjadi bagian dari hidangan tradisional yang tidak dapat dipisahkan, sedangkan di daerah lain, tahu lebih sering dikonsumsi sebagai lauk pendamping. Oleh karena itu, pemahaman tentang selera dan preferensi lokal dapat membantu produsen dalam merancang produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Ketersediaan dan aksesibilitas tahu di pasar juga merupakan faktor penting yang mempengaruhi permintaan. Di daerah perkotaan, tahu mudah ditemukan di berbagai pasar dan supermarket, sementara di daerah pedesaan, ketersediaan mungkin terbatas. Jika tahu sulit didapatkan, meskipun harganya terjangkau, permintaan tetap akan rendah.

Faktor sosial dan budaya juga berkontribusi signifikan terhadap permintaan tahu. Di Indonesia, tahu sering kali diolah dalam berbagai masakan tradisional, dan perannya dalam kebudayaan kuliner sangat penting. Adanya festival kuliner atau acara-acara lokal yang menonjolkan tahu dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsinya.

Pasar tradisional modern Bengkulu disingkat PTM, sebelumnya adalah pasar minggu semi modern, dimana tidak ada kelayakan ataupun wadah bagi penjual yang ingin berjualan dan juga tidak memberikan kenyamanan bagi pembeli dikarenakan tempatnya yang tidak tertata. Pada akhirnya pemerintah pun memiliki rencana yang amat baik yaitu berkeinginan untuk membangun pasar semi modern ini agar menjadi lebih layak lagi dan bisa tertata rapi.

Diberikan nama Pasar Tradisional Modern tentu memiliki Alasan tersendiri, yaitu mereka mengharapkan meskipun cara bertransaksinya masih menggunakan cara tradisional tetapi modern dari segi pengelolaannya.

Di bawah kepemimpinan Walikota Bapak Khalik Efendi dan Wakil Walikota Bapak Ahmad Kanedi pada akhir tahun 2003 akhirnya pemerintah pun sepakat untuk memperbaiki sistem tata pasar agar terlihat indah dan rapi, keinginan ini terhenti dikarenakan APBD yang tidak memungkinkan untuk membangun PTM sebesar ini dikarenakan pada tahun akhir 2003 tersebut sedang terjadi krisis ekonomi di Bengkulu, sehingga pemerintah pun memiliki alternatif dan sepakat untuk mencari Investor yang ingin membangun pasar tradisional modern ini agar menjadi lebih baik lagi, pada akhirnya ada Investor yang ingin bekerja sama yaitu Investor Dwisaha Tigadi Jo yang dikepalai oleh Bapak Zulkifli Ishak, kemudian pembangunan pertama pun dimulai yang mana membutuhkan waktu dua tahun dari tanggal dimulai, pasar tradisional modern yang dibangun dapat menampung 1200 pedagang yang terdiri dari lantai atas dan lantai bawah.

Pada tanggal 14 Januari 2006 Pasar Tradisional Modern diresmikan oleh Bapak Walikota Bengkulu Bapak Khalik Efendi, setelah resmi dibangun maka pasar tradisional pun telah dapat dipergunakan sebagai tempat jual beli. Setelah itu dibangun pula Mega Mall Bengkulu yang di bangun oleh Investor yang sama pada tahun 2007 oleh Investor, sehingga Bengkulu pun menjadi kota yang berkembang dan tertata. Hingga sekarang Pasar Tradisional Modern telah terdiri dari dua bagian letak pasar yaitu lantai atas dan lantai bawah yang telah menampung 1200 pedagang yang menjual beraneka ragam bentuk seperti kebutuhan sandang. Pasar Tradisional,

dengan menggunakan sistem komputerisasi telah dapat memberikan pelayanan pembayaran uang sewa, listrik dan lainnya yang terjamin keamanannya.

1.1 Rumusan Masalah

Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan tahu di Pasar Tradisional Modern (PTM) Kota Bengkulu?

1.2 Tujuan Masalah

Untuk mengetahui faktor faktor yang mempengaruhi permintaan tahu di Pasar Tradisional Modern (PTM) Kota Bengkulu.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan pengalaman dalam penulisan ilmiah bagi penulis, disamping melengkapi salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana Fakultas Pertanian.
2. Sebagai bahan referensi bagi para peneliti lain untuk melakukan penelitian selanjutnya.
3. Sebagai bahan masukan bagi para pembaca dan khalayak ramai yang ingin mengetahui sejauh mana perkembangan tahu di lokasi penelitian.