



ANALISIS PREFRENSI KONSUMEN DALAM MEMBELI DAGING AYAM BROILER DI PASAR TRADISIONAL KOTA DENPASAR

PRATAMA, I.G.W., I W. SUKANATA DAN I K.W. PARIMARTHA

Program Studi Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar

HP: 089699559677, e-mail : gedewira34@yahoo.co.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui atribut-atribut yang menjadi preferensi konsumen, dan atribut-atribut yang paling dipertimbangkan oleh konsumen dalam membeli daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar. Penelitian ini dilakukan di empat pasar tradisional Kota Denpasar yaitu: Pasar Badung, Pasar Sanglah, Pasar Kreneng, dan Pasar Tamba, yang ditentukan secara *purposive* dengan jumlah responden sebanyak 100 orang. Responden adalah konsumen yang membeli daging ayam broiler pada empat pasar sampel tersebut diatas. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara dengan bantuan kuisioner. Metode yang digunakan adalah analisis *Chi-Square* dan analisis sikap *Multiatribut Fishbein*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua atribut yang diteliti berbeda sangat nyata dalam taraf kepercayaan 99% yang berarti terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut-atribut yang ada pada daging ayam broiler. Daging ayam broiler yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Kota Denpasar adalah daging ayam broiler yang memiliki warna karkas putih kekuningan, kulit yang bersih, bau daging segar, kondisi tulang utuh, daging yang segar, daging bagian dada, dan ukuran daging sedang dengan berat antara 1,1 sampai 1,5 kg. Berdasarkan analisis *Multiatribut Fishbein* diketahui atribut daging ayam broiler yang dipertimbangkan konsumen dalam keputusan membeli daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar dari yang paling dipertimbangkan sampai dengan yang kurang dipertimbangkan berturut-turut adalah bagian karkas, warna karkas, bau daging, kesegaran daging, kebersihan kulit, kondisi tulang, dan ukuran karkas ayam broiler.

Kata Kunci: daging ayam broiler, preferensi konsumen, pasar tradisional

ANALYSIS OF CONSUMER BUYING PREFERENCES IN BROILER MEAT AT TRADITIONAL MARKET DENPASAR CITY

ABSTRACT

This study aims to discover the attributes of consumer preferences, and the most considered attributes of chicken meat in traditional markets of Denpasar City. This study was conducted at four traditional markets of Denpasar City, i.e. Badung, Sanglah, Kreneng, and Tamba Traditional Market, by interviewing of 100 respondents. Respondents in this research were consumers that bought broiler chicken meat at the four sample market. Sources of data were primary and secondary data. Data were collected by

observation and interview. Chi Square and Fishbein Multiattribute Attitude were used to analyze the data. Chi square analysis results showed that all the attributes under study was significantly different in level of 99% which means that there are differences in consumer preferences for broiler chicken meat attributes. Broiler meat that is preferred by consumers in traditional markets of Denpasar City are yellowish white colour carcass, breast part of carcass, clean skin, fresh meat condition, undamaged bone structure, freshly smell meat, and medium carcass between 1,1 kg up to 1,5 kg. Based on the analysis of Fishbein Multiatribut, the most considered chicken meat attributes until the less one are part of carcass, carcass colour, the smell of flesh, meat freshness, skin cleanness, bone structure, and size of carcass.

Keywords : *broiler chicken meat, consumer preferences, traditional market*

PENDAHULUAN

Peningkatan pendapatan, pengetahuan serta kesadaran masyarakat terhadap nilai gizi dari pangan mendorong peningkatan konsumsi protein hewani. Daging ayam broiler merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat penting, sehingga ketersediaanya harus selalu terjamin baik dari sisi kuantitas maupun kualitas. Hampir semua lapisan masyarakat dapat mengkonsumsi daging ayam broiler sebagai sumber protein hewani. Hal ini disebabkan daging ayam merupakan salah satu pangan yang mudah diperoleh, harganya cukup terjangkau, dan mudah cara pengolahannya. Hal tersebut menjadikan daging ayam selalu dibutuhkan dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat, sehingga permintaannya terus meningkat.

Dalam pengambilan keputusan membeli suatu produk, konsumen memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada produk tersebut sebagai bahan pertimbangan. Atribut produk adalah karakteristik dari suatu produk yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli suatu produk. Konsumen menginginkan daging ayam sesuai dengan preferensinya, sehingga baik produsen maupun pedagang sangat penting untuk memperhatikan apa yang menjadi preferensi konsumen daging ayam sehingga dapat memuaskan konsumen. Informasi preferensi konsumen juga akan menjadi masukan bagi produsen, sehingga akan dapat memproduksi ayam broiler yang sesuai dengan preferensi konsumen. Dengan demikian maka daya saing baik produsen maupun pedagang dapat ditingkatkan dalam persaingan yang semakin ketat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini sangat penting dilaksanakan untuk mengetahui dan menganalisis atribut-atribut yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli daging ayam broiler di pasar tradisional, serta atribut-atribut apa yang

paling dipertimbangkan konsumen dalam melakukan pembelian daging ayam broiler di pasar tradisional.

MATERI DAN METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di empat pasar tradisional di Kota Denpasar, yaitu: Pasar Badung, Pasar Tamba, Pasar Kreneng, dan Pasar Sanglah, serta waktu pelaksanaan pada bulan April sampai dengan bulan Mei 2015. Dengan pertimbangan bahwa daging ayam broiler pada umumnya banyak dijual di pasar tradisional tersebut.

Sumber Data

Data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari responden melalui wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner). Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh dari Perusahaan Daerah (PD) Pasar Kota Denpasar, Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, Dinas Peternakan Provinsi Bali, dan sumber-sumber lain yang relevan dengan penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini digunakan berbagai teknik pengumpulan data. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Penentuan Responden

Responden pada penelitian ini adalah konsumen yang membeli daging ayam broiler di empat pasar sampel tersebut diatas, yang jumlahnya sebanyak 100 responden. Penentuan sampel atau responden dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan apa yang dipertimbangkan bahwa unit atau unsur penarikan sampel tersebut dapat membantu menjawab pertanyaan-pertanyaan riset yang sedang dikerjakan (Kinnear dan Taylor, 1995). Jumlah responden ditentukan berdasarkan proporsi jumlah pedagang daging ayam broiler yang ada di pasar sampel terhadap jumlah pedagang daging ayam di seluruh pasar sampel dengan menggunakan rumus berikut:

$$N_i = \frac{n_i}{\sum n} \times 100$$

Keterangan:

- N_i : jumlah responden pada pasar sampel ke-i terhadap seluruh responden
 n_i : jumlah pedagang daging ayam broiler pada pasar sampel ke-i
 $\sum n$: jumlah pedagang daging ayam broiler pada seluruh pasar sampel
 i : 1,2,3,...,k

Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat ditentukan jumlah responden pada setiap pasar sampel seperti yang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Jumlah responden di setiap pasar sampel

| No | Nama Pasar | Jumlah Pedagang Daging Ayam Broiler (orang) | Proporsi Pedagang Daging Ayam Broiler (%) | Jumlah Responden (Orang) |
|-------|---------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|
| 1 | Pasar Kreneng | 25 | 26 | 26 |
| 2 | Pasar Sanglah | 18 | 19 | 19 |
| 3 | Pasar Badung | 46 | 48 | 48 |
| 4 | Pasar Tamba | 7 | 7 | 7 |
| Total | | 96 | 100 | 100 |

Teknik Analisis Data

Analisis *Chi Square*

Analisis *Chi Square* digunakan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap daging ayam broiler Simamora (2004), dengan rumus sebagai berikut:

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^k \left[\frac{(f_o - f_e)^2}{f_e} \right]$$

Keterangan :

χ^2 : *Chi Square*

f_o : frekuensi yang diamati pada penelitian

f_e : frekuensi yang diharapkan pada penelitian

i : kategori atribut dari daging ayam broiler ($i = 1,2,3,\dots,k$)

Analisis Multiatribut *Fishbein*

Analisis multiatribut *Fishbein* digunakan untuk mengetahui atribut daging ayam broiler yang paling dipertimbangkan oleh konsumen. Model analisis ini merupakan salah

satu model yang sangat tepat untuk mengukur sikap terhadap objek (Simamora, 2008), dengan rumus sebagai berikut:

$$A_0 = \sum_{i=1}^n b_i \cdot e_i$$

Keterangan:

A_0 : sikap konsumen terhadap daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar.

b_i : tingkat kepercayaan konsumen bahwa daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar yang memiliki variabel tertentu (variabel ke-i).

e_i : dimensi evaluatif (evaluasi) konsumen terhadap variabel ke-i yang dimiliki daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar.

i : kategori atribut dari daging ayam broiler ($i = 1, 2, 3, \dots, k$)

Tingkat kepercayaan konsumen (b_i) adalah kepercayaan konsumen bahwa daging ayam broiler memiliki atribut yang baik. Nilai kepercayaan konsumen terhadap daging ayam broiler (b_i) ditentukan dengan membagi jumlah skor responden dengan jumlah responden. Sedangkan evaluasi konsumen (e_i) adalah evaluasi seberapa penting atau tingkat kepentingan terhadap atribut daging ayam broiler oleh konsumen. Perhitungan nilai evaluasi konsumen terhadap daging ayam broiler (e_i) juga dilakukan dengan cara yang sama seperti perhitungan nilai b_i .

$$b_i = \frac{5a + 4b + 3c + 2d + e}{a + b + c + d + e}$$

Keterangan:

b_i : nilai kepercayaan terhadap atribut ke-i

a : jumlah responden yang memilih sangat baik

b : jumlah responden yang memilih baik

c : jumlah responden yang memilih netral

d : jumlah responden yang memilih tidak baik

e : jumlah responden yang memilih sangat tidak baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Preferensi Konsumen terhadap Atribut-Atribut Daging Ayam Broiler

Analisis *Chi-Square* menunjukkan atribut-atribut yang menjadi preferensi konsumen terhadap daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Hasil analisis *Chi-Square*

| Atribut Daging Ayam Broiler | x^2_{hitung} | df | x^2_{tabel} | Keterangan |
|-----------------------------|----------------|----|---------------|----------------------|
| Warna Karkas | 56,420 | 2 | 9,210 | Berbeda sangat nyata |
| Kebersihan Kulit | 92,160 | 1 | 6,635 | Berbeda sangat nyata |
| Kondisi Tulang | 96,040 | 1 | 6,635 | Berbeda sangat nyata |
| Bau Daging | 88,360 | 1 | 6,635 | Berbeda sangat nyata |
| Kesegaran Daging | 49,000 | 1 | 6,635 | Berbeda sangat nyata |
| Bagian Karkas | 12,380 | 2 | 6,635 | Berbeda sangat nyata |
| Ukuran Karkas | 80,660 | 2 | 9,210 | Berbeda sangat nyata |

Semua atribut yang diamati dalam penelitian ini berbeda sangat nyata dalam taraf kepercayaan 99%, ini berarti terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap atribut-atribut yang ada pada daging ayam broiler. Hal tersebut juga berarti bahwa, pada atribut warna karkas terdapat perbedaan yang nyata antara pilihan warna putih kekuningan, putih, dan kuning. Begitupun pada atribut-atribut daging ayam broiler lainnya. Selanjutnya, dari atribut-atribut yang menjadi preferensi konsumen dapat dilihat pada Tabel 3.

Adanya perbedaan pemilihan atribut daging ayam broiler pada masing-masing responden menunjukkan adanya perbedaan preferensi responden. Preferensi konsumen terhadap atribut daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar dapat diketahui dengan melihat kategori atau atribut yang paling banyak dipilih oleh konsumen. Berdasarkan tabel 3 diatas dapat diketahui bahwa daging ayam broiler yang disukai oleh konsumen adalah daging ayam broiler yang mempunyai warna karkas putih kekuningan, kulit bersih, daging yang segar, kondisi tulang utuh, bau daging segar, daging bagian dada, dan ukuran daging sedang.

Tabel 3. Preferensi konsumen terhadap daging ayam broiler

| Atribut Daging Ayam Broiler | Kategori Atribut Daging Ayam Broiler | Jumlah Responden (orang) | Persentase (%) | Preferensi Konsumen |
|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------|
| Warna Karkas | Putih | 26 | 26 | Putih Kekuningan |
| | Putih Kekuningan | 67 | 67 | |
| | Kuning | 7 | 7 | |
| Kebersihan Kulit | Bersih | 98 | 98 | Bersih |
| | Agak Bersih | 2 | 2 | |
| | Kotor | 0 | 0 | |
| Ukuran Karkas | Besar | 19 | 19 | Sedang |
| | Sedang | 75 | 75 | |
| | Kecil | 6 | 6 | |
| Kondisi Tulang | Utuh | 99 | 99 | Utuh |
| | Patah sebagian | 1 | 1 | |
| | Banyak Patah | 0 | 0 | |
| Bau Daging | Segar | 97 | 97 | Segar |
| | Agak Segar | 3 | 3 | |
| | Tidak Segar | 0 | 0 | |
| Kesegaran Daging | Segar | 85 | 85 | Segar |
| | Agak Segar | 15 | 15 | |
| | Tidak Segar | 0 | 0 | |
| Bagian Karkas | Paha | 17 | 17 | Dada |
| | Dada | 44 | 44 | |
| | Karkas utuh | 39 | 39 | |

Warna karkas ayam broiler yang disukai oleh konsumen adalah karkas yang berwarna putih kekuningan. Konsumen menyukai warna tersebut karena mereka menganggap bahwa warna tersebut adalah warna karkas yang berasal dari ayam yang sehat, tanpa proses pengawetan, dan bebas zat berbahaya. Karkas ayam broiler yang berwarna putih kekuningan juga lebih disukai, sebab menunjukkan bahwa karkas ayam tersebut masih segar. Hal ini didukung oleh Afrianti *et al.* (2013) yang menyatakan bahwa warna karkas yang baik adalah putih kekuningan. Sedangkan, warna yang tidak disukai oleh konsumen adalah warna karkas putih atau pucat dan warna kuning. Konsumen tidak menyukai warna putih atau pucat karena mereka menganggap bahwa ayam tersebut telah mengalami proses pengawetan dan penyimpanan dalam ruang pendingin. Warna kuning pada karkas tidak disukai oleh konsumen karena mereka menganggap bahwa karkas tersebut berasal dari ayam yang tidak sehat dan diberi bahan pewarna kimia yang berbahaya bagi kesehatan.

Keadaan tulang yang disukai oleh konsumen adalah karkas ayam yang mempunyai kondisi tulang utuh. Kondisi tulang yang utuh berarti tidak ada bagian tulang yang patah. Kondisi tulang tersebut menunjukkan bahwa daging ayam broiler masih baik, serta proses pemotongan dan penanganan dilakukan dengan benar. Tidak adanya tulang yang patah juga menunjukkan kualitas fisik karkas masih baik. Sedangkan tulang yang patah merupakan cacat pada karkas serta mengindikasikan bahwa kualitas karkas tidak baik. Selanjutnya, karkas ayam broiler yang disukai oleh konsumen adalah karkas yang bersih, memiliki kriteria tidak ada memar, tidak sobek, tidak ada goresan dan bebas dari bulu-bulu jarum. Konsumen memilih karkas dengan kulit bersih karena kebersihan kulit karkas ayam broiler mengindikasikan bahwa proses pemotongan atau penyembelihannya dilakukan dengan baik dan benar.

Bau daging ayam broiler yang paling disukai oleh konsumen adalah bau daging yang segar dengan kriteria tidak ada bau menyengat, tidak berbau amis, dan tidak berbau busuk. Kriteria tersebut merupakan kualitas kriteria yang baik (Dirjen Peternakan, 2012). Konsumen memilih daging dengan bau yang segar karena mereka menganggap daging tersebut berasal dari ayam yang sehat dan belum mengalami pengawetan maupun penambahan bahan-bahan kimia berbahaya. Bau daging ayam broiler juga penting diperhatikan karena terkait dengan kesegaran dan kesehatan daging. Alasan lain konsumen memilih daging dengan bau yang segar, karena bau tersebut menunjukkan bahwa daging tersebut bukan merupakan daging ayam “tiren” (mati kemaren) serta melalui proses pemotongan yang benar sehingga aman, tidak tercemar kotoran, zat-zat berbahaya, dan layak untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Karkas ayam broiler yang banyak disukai oleh konsumen adalah karkas dengan ukuran yang sedang yaitu dengan berat sekitar 1,1 kg sampai 1,5 kg. Pemilihan ukuran ini dikarenakan konsumen menganggap bahwa kualitas daging tersebut baik. Kualitas yang terdiri dari kandungan lemak sedikit dan tekstur daging padat. Sedangkan karkas ayam broiler dengan ukuran kecil yaitu 0,8 kg sampai 1 kg tidak banyak dipilih oleh konsumen sebab proporsi dagingnya hanya sedikit dan lebih banyak tulang. Selanjutnya, ukuran ayam broiler dengan ukuran besar yaitu lebih dari 1,5 kg juga sedikit dipilih oleh konsumen karena menganggap bahwa kandungan lemaknya lebih banyak dibandingkan ukuran karkas kecil dan sedang.

Tingkat kesegaran daging ayam broiler yang disukai oleh konsumen adalah daging yang segar atau daging yang berasal dari ayam yang baru dipotong serta tanpa

melalui proses penyimpanan maupun pendinginan. Konsumen memilih daging yang segar karena menganggap daging tersebut berasal dari ayam yang sehat, serta setelah daging dimasak memiliki cita rasa yang lebih baik.

Kemudian, bagian karkas ayam broiler yang banyak disukai oleh konsumen di pasar tradisional Kota Denpasar adalah karkas bagian dada. Pemilihan karkas ayam bagian dada lebih banyak dibandingkan bagian paha, dikarenakan karkas ayam broiler bagian dada memiliki daging lebih banyak dan tekstur dagingnya padat dibandingkan tekstur daging bagian paha.

Keyakinan dan Evaluasi terhadap Atribut-Atribut Daging Ayam Broiler

Keyakinan atau kepercayaan konsumen adalah penilaian konsumen bahwa daging ayam broiler memiliki atribut yang baik. Sedangkan, evaluasi konsumen merupakan penilaian seberapa penting atribut yang terdapat dalam sebuah produk bagi konsumen. Sebelum membeli suatu produk, umumnya konsumen melakukan evaluasi dan pemilihan produk atau jasa. Evaluasi dan pemilihan yang digunakan akan menghasilkan suatu keputusan. Pengambilan keputusan sendiri merupakan sebuah proses yang terdiri dari tahap pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternative sebelum pembelian, pembelian, konsumsi, dan evaluasi alternatif sesudah pembelian (Engel *et al.*, 1998). Nilai kepercayaan dan evaluasi konsumen terhadap atribut-atribut daging ayam broiler dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Kepercayaan konsumen (bi) terhadap atribut daging ayam broiler

| Atribut Daging Ayam Broiler | Nilai | | | | | Total | Rata- rata |
|--------------------------------|-------|-----|----|---|---|-------|---------------|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | | |
| Warna Karkas | 89 | 9 | 2 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 445 | 36 | 6 | 0 | 0 | 487 | 4,87 |
| Kebersihan Kulit | 58 | 31 | 11 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 290 | 124 | 33 | 0 | 0 | 447 | 4,47 |
| Kondisi Tulang | 34 | 52 | 12 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 170 | 208 | 36 | 0 | 0 | 414 | 4,14 |
| Bau Daging | 65 | 22 | 9 | 4 | 0 | 100 | |
| Skor | 325 | 88 | 27 | 8 | 0 | 4,48 | 4,48 |
| Kesegaran Daging | 53 | 39 | 8 | 2 | 0 | 100 | |
| Skor | 265 | 156 | 24 | 4 | 0 | 4,49 | 4,49 |
| Ukuran Karkas | 38 | 57 | 5 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 190 | 228 | 15 | 0 | 0 | 433 | 4,33 |
| Bagian Karkas | 87 | 12 | 1 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 435 | 48 | 3 | 0 | 0 | 486 | 4,86 |

Semua atribut memiliki skor kepercayaan rata-rata diatas 4. Skor tersebut berarti bahwa semua atribut daging ayam broiler yang ada di pasar sampel diyakini oleh konsumen kualitasnya sangat baik. Atribut atribut yang paling diyakini oleh konsumen adalah warna karkas, yang ditunjukkan oleh nilai bi yang terbesar yaitu 4,87. Artinya, konsumen mempunyai kepercayaan bahwa warna karkas ayam yang dibeli oleh konsumen adalah warna yang sangat baik sesuai dengan keinginan mereka. Nilai evaluasi konsumen terhadap atribut-atribut daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5 Evaluasi konsumen (ei) terhadap atribut daging ayam broiler

| Atribut Daging Ayam Broiler | Nilai | | | | | Total | Rata-rata |
|--------------------------------|-------|----|---|---|---|-------|-----------|
| | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | | |
| Warna Karkas | 98 | 2 | 0 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 490 | 8 | 0 | 0 | 0 | 498 | 4,89 |
| Kebersihan Kulit | 97 | 3 | 0 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 485 | 12 | 0 | 0 | 0 | 497 | 4,97 |
| Kondisi Tulang | 99 | 1 | 0 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 495 | 4 | 0 | 0 | 0 | 499 | 4,99 |
| Bau Daging | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 500 | 0 | 0 | 0 | 0 | 500 | 5,00 |
| Kesegaran Daging | 98 | 2 | 0 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 490 | 8 | 0 | 0 | 0 | 498 | 4,98 |
| Ukuran Karkas | 95 | 5 | 0 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 475 | 20 | 0 | 0 | 0 | 495 | 4,95 |
| Bagian Karkas | 98 | 2 | 0 | 0 | 0 | 100 | |
| Skor | 490 | 8 | 0 | 0 | 0 | 498 | 4,98 |

Semua atribut memiliki skor evaluasi rata-rata diatas 4. Skor tersebut artinya konsumen menilai bahwa atribut-atribut tersebut sangat penting dalam keputusan membeli daging ayam broiler di pasar tradisional. Atribut bau daging ayam broiler merupakan atribut yang memiliki tingkat kepentingan paling tinggi dalam keputusan pembelian daging ayam broiler. Artinya, konsumen menganggap bahwa atribut bau daging ayam broiler merupakan atribut yang paling utama atau penting untuk diperhatikan dalam menentukan keputusan pembelian daging ayam broiler.

Sikap Konsumen terhadap Atribut-Atribut Daging Ayam Broiler

Sikap konsumen terhadap daging ayam broiler didasarkan pada penilaian dan evaluasi konsumen terhadap atribut-atribut yang dimiliki daging ayam broiler. Penilaian

tersebut menyangkut keyakinan bahwa daging ayam broiler memiliki atribut yang baik, serta evaluasi mengenai tingkat kepentingan dari atribut daging ayam broiler, yang meliputi warna, kesegaran, kebersihan kulit, bau daging, kondisi tulang, bagian, dan ukuran karkas. Nilai indeks sikap konsumen (Ao) yang terbentuk dari adanya kepercayaan dan evaluasi konsumen pada suatu produk terhadap daging ayam broiler dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Sikap konsumen terhadap daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar

| Atribut Daging Ayam Broiler | Kepercayaan (bi) | Evaluasi (ei) | Sikap (Ao) | Peringkat |
|-----------------------------|------------------|---------------|------------|-----------|
| Warna Karkas | 4,87 | 4,89 | 23,81 | II |
| Kebersihan Kulit | 4,47 | 4,97 | 22,21 | V |
| Kondisi Tulang | 4,14 | 4,99 | 22,20 | VI |
| Bau Daging | 4,48 | 5,00 | 22,40 | III |
| Kesegaran Daging | 4,49 | 4,98 | 22,36 | IV |
| Ukuran Karkas | 4,33 | 4,95 | 21,43 | VII |
| Bagian Karkas | 4,86 | 4,98 | 24,20 | I |

Nilai indeks sikap konsumen terhadap atribut yang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian daging ayam broiler berturut-turut dari yang paling tinggi sampai yang terendah adalah atribut bagian karkas, warna karkas, bau daging, kesegaran daging, kebersihan kulit, kondisi tulang, dan ukuran karkas. Atribut dengan nilai Ao yang lebih tinggi menunjukkan bahwa atribut tersebut lebih dipertimbangkan konsumen dalam keputusan membeli daging ayam broiler, daripada atribut dengan nilai Ao yang lebih rendah.

Untuk memperoleh daging ayam broiler yang sesuai preferensi konsumen, bagi peternak diharapkan dapat mengelola peternakan sesuai standar sehingga dapat menyediakan daging ayam sesuai preferensi konsumen. Pengelolaan tersebut meliputi: bibit, pakan, dan pencegahan penyakit. Hal tersebut bisa didapatkan jika peternak memperhatikan cara pemeliharaan ternak yang baik dan benar berdasarkan standar yang berlaku sehingga mendapatkan atribut-atribut yang sesuai dengan preferensi konsumen. Selanjutnya, bagi bakul dan pemotong diharapkan untuk memperhatikan cara penangkapan di kandang, ayam broiler yang dibeli harus berasal dari peternakan yang memiliki standar atau *good farm*, sarana transportasi ternak, proses pemotongan sesuai standar, dan kesehatan ayam broiler. Sedangkan, bagi pedagang atau pengecer daging

ayam broiler diharapkan untuk memperhatikan dan mengontrol kualitas daging yang dibeli dari produsen atau RPA sehingga kualitas daging tersebut tidak berkurang sampai pada tangan konsumen.

SIMPULAN

Disimpulkan bahwa atribut daging ayam broiler yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Kota Denpasar adalah warna karkas putih kekuningan, daging bagian dada, daging yang segar, daging ayam yang bersih, bau daging ayam broiler segar, kondisi tulang utuh, dan karkas ayam broiler yang berukuran sedang. Sedangkan atribut daging ayam broiler yang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian daging ayam broiler berturut-turut dari yang paling dipertimbangkan sampai dengan yang kurang dipertimbangkan adalah bagian karkas, warna karkas, bau daging, kesegaran daging, kebersihan kulit, kondisi tulang, dan ukuran karkas ayam broiler.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pembimbing jurnal Bapak Prof. Dr. Ir. I Gusti Nyoman Gede Bidura, MS yang telah memberikan bimbingan, serta Bapak/Ibu Dosen Fakultas Peternakan Universitas Udayana yang telah banyak memberikan saran dan masukkan dalam penulisan karya ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Melda. Dwiloka, Bambang. Setiani, Bhakti E. 2013. Perbahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Sedunduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Bandung
- Engel, J., Roger, D., dan Paul, W. M. 1998. *Perilaku Konsumen*. Jilid I. Binarupa. Jakarta. Diterjemahkan dari: Engel, J., Roger, D., and Paul, M. 1995. *Consumer Behaviour*. The Dryden Press 8th Edition.
- Direktorat Jenderal Peternakan Dan Kesehatan Hewan. Kementrian Pertanian. 2012. *Kandungan Gizi Daging Ayam*. Jakarta.
- Kinnear, T.C. dan James R.Taylor. 1995. *Riset Penawaran Pendekatan Terpadu* Jilid I. Erlangga. Jakarta. Diterjemahkan dari: Kinnear, T.C dan Taylor, James. 1995. *Marketing Research*. McGraw-Hill Companies.
- Miawru. 2010. www.kucingtengil.blogspot.com/2010/04/hati-hati-beredarnya-daging-ayam.html (Diakses, 15 Juni 2015)
- Rahayu, Iman., Sudaryani. dan Santosa, Hari. 2002. *Panduan Lengkap Ayam*. Penebar Swadaya Jakarta
- Simamora, Bilson. 2008. *Memenangkan Pasar dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.