

POLA PRODUKSI DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI PEMBELIAN DAGING SAPI OLEH PRODUSEN BAKSO DI KOTA BANDAR LAMPUNG

(Production Patterns and Influencing Factors of Beef Purchase by Meatball Producers in Bandar Lampung City)

Afsani Saputri, Raden Hanung Ismono, Wuryaningsih Dwi Sayekti

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung 35145, Telp. 081632791635, e-mail: Afsani.putri@gmail.com

ABSTRACT

The aims of this study were to analyze the pattern of meatballs production, find out the patterns purchase of beef and analyze the influencing factors on beef purchase by meatball producers in Bandar Lampung. This research was conducted by survey method in Bandar Lampung. Research data was collected from October to December 2016 and analyzed by descriptive and multiple regression analysis. The samples consisted of 45 meatball producers who were drawn by simple random sampling method. Results of this research showed that the production pattern on meatball producers in Bandar Lampung was as follows: producing filled meatballs, pure meatballs, tofu meatballs, and egg meatballs, in which frequency of production and purchase of beef were every day. The average of beef purchase was 69 kilograms per week. The influencing factors on the purchase of beef by the meatball producers in Bandar Lampung were the amount of meatballs production.

Key words: beef, producer of meatballs, purchasing pattern

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi pertanian yang cukup besar dan dapat berkontribusi terhadap pembangunan ekonomi nasional. Sektor pertanian terdiri dari peternakan, perikanan dan kehutanan memiliki potensi yang sangat besar dalam menyerap tenaga kerja di Indonesia. Subsektor peternakan sebagai bagian dari sektor pertanian memiliki peran yang sangat penting. Subsektor peternakan harus menjadi prioritas dalam rangka membangun perekonomian Negara Indonesia karena subsektor peternakan memiliki peran dalam menyediakan kebutuhan konsumsi protein masyarakat, salah satunya dari daging sapi.

Daging digolongkan sebagai salah satu produk peternakan penghasil bahan makanan. Bahan makanan adalah bahan yang dimakan sehari-hari atau sewaktu-waktu untuk memenuhi kebutuhan bagi pemeliharaan, pertumbuhan dan pengganti kebutuhan jaringan yang rusak (Suhardjo 2000).

Daging sapi sebagai sumber protein yang berasal dari ternak hewan sudah dikenal sebagai bahan makanan yang hampir lengkap dan sempurna, karena di dalamnya terkandung berbagai macam zat gizi yang diperlukan tubuh termasuk di dalamnya protein hewani. Indonesia sebagai salah

satu negara dengan jumlah penduduk terbesar keempat di dunia memiliki tingkat konsumsi protein yang masih relatif rendah dibandingkan dengan negara lain, terutama dari daging sapi.

Kendala yang umumnya dirasakan penduduk dalam mengkonsumsi daging sapi adalah pada sisi harga. Harga daging sapi cenderung berfluktuasi. Hal ini karena dipengaruhi oleh tinggi rendahnya permintaan pasar. Pada bulan-bulan tertentu menjelang hari besar keagamaan seperti lebaran, lebaran haji, natal, tahun baru, serta upacara adat, maka permintaan daging sapi akan mengalami peningkatan yang cukup drastis. Peningkatan permintaan daging sapi yang melonjak seperti ini mengakibatkan kenaikan harga yang sangat signifikan dari harga awal. Biasanya peningkatan harga ini akan berlangsung cukup lama, hingga beberapa hari atau minggu setelah perayaan hari besar selesai. Setelah selesai hari raya besar, biasanya permintaan akan daging sapi berangsur turun sehingga harga daging sapi akan mengalami penurunan sedikit demi sedikit, hingga harga menjadi stabil. Peningkatan dan penurunan permintaan tersebut mengakibatkan harga daging sapi menjadi *fluktuatif* (Sudarmono dan Sugeng 2008).

Konsumen daging masyarakat Kota Bandar Lampung terdiri dari kalangan rumah tangga,

industri (toko daging dan supermarket), industri pengolahan besar, industri horeka (hotel, restaurant dan catering), dan pedagang atau rumah makan. Gejolak harga daging sapi tidak begitu dirasakan oleh kalangan rumah tangga, karena bagi rumah tangga harga daging sapi yang melambung tinggi bisa digantikan dengan mengkonsumsi ikan atau sumber protein lainnya yang harganya lebih murah. Berbeda dengan rumah tangga dan industri lainnya, para pedagang atau rumah makan seperti produsen bakso khususnya sangat terpengaruh oleh kenaikan harga daging sapi tersebut. Jika terjadi kenaikan harga daging sapi maka akan mempengaruhi jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso yang akhirnya jumlah produksi bakso yang ditawarkan juga akan terpengaruh.

Bandar Lampung sebagai Ibu Kota Provinsi Lampung merupakan pusat kegiatan bisnis dan aktivitas ekonomi dengan jumlah penduduk Kota Bandar Lampung yang terus mengalami peningkatan dari 902.885 jiwa tahun 2012 menjadi 1.167.101 jiwa pada tahun 2014 (BPS Provinsi Lampung 2014). Keadaan ekonomi dan taraf hidup yang lebih beragam dibandingkan kabupaten dan kota lainnya, menjadikan Kota Bandar Lampung sangat memadai untuk dikaji atau dipelajari dalam menjawab faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso dan pola produksi daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung.

Penerapan pola produksi yang tepat akan membantu produsen dalam menekan pemborosan biaya sehingga mengurangi ketidak-efisienan yang terjadi, juga diharapkan tujuan produsen akan tercapai yaitu mendapatkan keuntungan maksimal dengan memanfaatkan sumber daya yang ada secara optimal.

Jumlah permintaan oleh produsen khususnya permintaan terhadap daging sapi oleh produsen bakso dipengaruhi oleh barang komplementer dan barang substitusi yang digunakan dalam memproduksi bakso. Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis: pola produksi bakso oleh produsen bakso, pola pembelian daging sapi oleh produsen bakso dan faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei. Penelitian dilakukan di Kota Bandar Lampung, dipilih secara sengaja

(*purposive*), dengan pertimbangan Kota Bandar Lampung memiliki rata-rata produksi daging sapi tertinggi ke dua setelah Lampung Tengah. Selain itu, Kota Bandar Lampung adalah ibu kota Provinsi Lampung yang merupakan pusat kegiatan bisnis dan aktivitas ekonomi yang mana taraf hidup penduduknya lebih beragam dibandingkan dengan kabupaten dan kota lainnya. Pengumpulan data dilaksanakan dari bulan Oktober 2016 sampai dengan Desember 2016.

Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner yang ditujukan kepada produsen bakso atau pegawai yang dijadikan responden di Kota Bandar Lampung. Data primer meliputi jumlah pembelian daging sapi, frekuensi pembelian, jenis daging sapi dan tempat pembelian daging sapi. Data sekunder diperoleh dari publikasi instansi atau lembaga terkait yang berhubungan dengan tujuan penelitian, meliputi data tingkat konsumsi daging sapi potong Provinsi Lampung dan produksi daging sapi per kabupaten dan kota di Provinsi Lampung dari Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan dan sumber-sumber lainnya yang berhubungan dengan tujuan penelitian.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh produsen bakso di Bandar Lampung. Data jumlah produsen bakso di Bandar Lampung tidak tersedia, oleh karena itu dilakukan observasi awal untuk menghitung jumlah populasi. Penentuan jumlah sampel mengacu pada teori Isaac dan Michael dalam Sugianto (2003). Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, maka diperoleh sampel sebanyak 45. Pemilihan sampel dilakukan dengan metode acak sederhana (*simple random sampling*), dengan melakukan undian.

Untuk menjawab tujuan pertama dan ke dua digunakan analisis deskriptif dan pada tujuan ke tiga digunakan regresi linear berganda dengan metode *Ordinary Least Square (OLS) Regression* untuk menguji model pengaruh dan hubungan variabel-variabel *independent* terhadap variabel *dependent*.

Analisis regresi berganda adalah suatu teknik statistika yang dipergunakan untuk menganalisis pengaruh di antara suatu variabel dependen dan beberapa variabel independen (Gujarati 2003).

Secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$Y = b_0 + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + u \dots\dots(1)$$

Keterangan :

- Y = Jumlah daging sapi yang dibeli dalam satu minggu (kg)
 Bo = Intersep
 b₁-b₅ = Parameter
 X₁ = Harga daging sapi (Rp/kg)
 X₂ = Harga tepung tapioka (Rp/kg)
 X₃ = Jumlah pengunjung (orang)
 X₄ = Jumlah produksi (butir/minggu)
 U = *Error* atau kesalahan

Cara yang dilakukan untuk mendeteksi adanya multikolinearitas adalah dengan melihat nilai *Variable Inflation Factor (VIF)*. Apabila nilai VIF diatas 10, maka terjadi masalah multikolinearitas, tetapi jika nilai VIF di bawah 10, maka tidak terjadi multikolinearitas. Uji heteroskedastis dilakukan dengan menggunakan uji *White Heteroskedasticity Test*. Apabila nilai *Probability Obs*R-square* yang diperoleh lebih besar dari 0,05 maka tidak terjadi heteroskedastis, tetapi apabila nilai *Probability Obs*R-square* lebih kecil dari 0,05 maka terjadi heteroskedastis.

Untuk mengetahui pengaruh variabel-variabel bebas secara bersama-sama terhadap jumlah pembelian daging sapi dilakukan dengan uji F (*F-test*), sedangkan pengaruh masing-masing variabel terhadap jumlah pembelian daging sapi dapat diketahui melalui uji t (*t-test*). Selain itu, untuk mengetahui seberapa jauh variabel-variabel bebas dapat menjelaskan variabel terikat digunakan uji koefisien determinasi (R^2) dan *adjusted* koefisien determinasi (*adjusted R²*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Produsen Bakso

Seluruh responden dalam penelitian ini berada pada usia produktif. Dilihat dari karakteristik umur, responden dengan kelompok usia 50-59 tahun memiliki persentase tertinggi yaitu 48,9 persen. Menurut Mantra (2003) usia produktif seseorang adalah 19 hingga 64 tahun. Usia produktif akan mempengaruhi tingkat skala usaha yang mungkin bisa dilakukan oleh responden, tingkat skala usaha responden akan mempengaruhi tingkat pembelian daging sapi.

Produsen bakso umumnya adalah laki-laki, walaupun usaha yang dilakukan juga dibantu oleh istri dan anggota keluarga lainnya. Responden yang berjenis kelamin laki-laki dalam penelitian ini sebanyak 84,4 persen dan sisanya hanya 15,6 persen dari total responden produsen bakso yang

berjenis kelamin perempuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua produsen bakso pernah mengenyam pendidikan formal. Apabila dilihat dari karakteristik tingkat pendidikan sebagian besar produsen memiliki tingkat pendidikan Sekolah Dasar (SD) yaitu sebanyak 60 persen.

Karakteristik Usaha Produsen Bakso

Skala usaha adalah besar atau kecilnya skala usaha produsen bakso dilihat dari jumlah tenaga kerja produsen bakso tersebut. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) 2002, klasifikasi industri berdasarkan skala penggunaan tenaga kerja adalah : 1) Industri besar, yang menggunakan tenaga kerja lebih dari 100 orang. 2) Industri sedang, yang menggunakan tenaga kerja antara 20-99 orang. 3) Industri kecil, yang menggunakan tenaga kerja antara 5-19 orang. 4) Industri rumah tangga, yang menggunakan tenaga kerja antara 1-4 orang.

Pada penelitian ini, mayoritas produsen bakso menggunakan tenaga kerja sebanyak 2-3 orang.. Sehingga berdasarkan klasifikasi tersebut usaha produsen bakso di Kota Bandar Lampung termasuk golongan industri rumah tangga.

Berdasarkan lama usaha, sebagian besar responden sudah memulai usaha bakso berkisar antara satu sampai tiga puluh tahun. Semua responden mengatakan usaha bakso merupakan mata pencaharian utama mereka, dan usaha bakso yang sedang dikerjakan pada saat ini adalah usaha turun temurun. Dilihat dari karakteristik lama usaha berdiri, responden dengan kelompok lama usaha 3-12 tahun memiliki persentase tertinggi yaitu 46,70 persen.

Jumlah pengunjung setiap usaha bakso bervariasi, mulai dari 100 orang/hari sampai 300 orang/hari. Masing-masing usaha bakso memiliki jumlah pengunjung yang berbeda, sesuai dengan banyaknya bakso yang diproduksi setiap produsen, lokasi usaha bakso yang strategis, dan fasilitas yang diberikan setiap produsen oleh konsumen.

Sebagian besar produsen bakso memakai tenaga kerja tetap atau bulanan. Gaji pokok tenaga kerja berkisar antara Rp700.000,- sampai dengan Rp1.000.000,- per bulan. Selain itu, tenaga kerja juga mendapatkan uang makan antara Rp15.000,- sampai dengan Rp25.000,- per hari.

Harga Daging Sapi

Harga daging sapi yang diterima oleh produsen bakso berbeda satu dengan yang lainnya. Sebagian besar produsen bakso membeli daging sapi dengan harga Rp110.000 per kilogram, dengan harga terendah Rp100.000 dan harga tertinggi Rp120.000. Perbedaan harga yang diterima tersebut karena produsen membeli di tempat yang berbeda. Perbedaan harga biasanya terjadi karena ketersediaan jumlah daging sapi yang ditawarkan dan banyaknya permintaan dari produsen bakso.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar produsen bakso menyikapi kenaikan harga daging sapi dengan menaikkan harga bakso yang diproduksi, biasanya kenaikan harga berkisar antara Rp500,- sampai Rp1000,-. Kenaikan harga daging sapi tidak mengurangi jumlah pembelian daging sapi, produsen bakso tetap membeli dalam jumlah yang sama sesuai dengan yang dibutuhkan dalam proses produksi bakso. Hanya sebagian kecil produsen bakso yang mengambil sikap mengenai kenaikan harga daging sapi, dengan memperkecil ukuran bakso yang diproduksi.

Pola Produksi Bakso

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk memenuhi permintaan pelanggan, para produsen melakukan pengolahan daging sapi menjadi bakso sebanyak tujuh kali dalam seminggu, yang artinya kegiatan produksi bakso selalu dilakukan setiap hari agar bakso yang diterima oleh konsumen selalu dalam keadaan baik dan terjamin. Aktivitas produksi yang dilakukan oleh produsen bakso adalah mengolah bahan baku menjadi produk yang dikonsumsi oleh konsumen.

Produsen bakso dengan skala usaha kecil menggunakan perbandingan tepung sebagai bahan pengisi lebih sedikit yaitu antara 5 hingga 15 persen per kilogram daging sapi yang digunakan, sedangkan untuk produsen bakso skala usaha mikro relatif lebih banyak yaitu mencapai 20-50 persen per kilogram daging sapi yang digunakan. Penggunaan bumbu dan garam relatif sama tergantung selera dan keinginan produsen bakso.

Produsen bakso membuat berbagai macam jenis bakso, pada penelitian ini ada produsen bakso yang memproduksi bakso urat, bakso telur, bakso tahu, dan bakso polos. Akan tetapi, tidak semua produsen bakso memproduksi semua jenis bakso tersebut. Sebagian produsen bakso ada yang memproduksi bakso polos dan bakso urat saja.

Jumlah rata-rata produksi produsen bakso di Kota Bandar Lampung sebanyak 1.035 butir bakso per satu kali produksi, dengan rincian rata-rata bakso urat sebesar 231 butir, bakso telur sebesar 74 butir, bakso polos sebesar 658 butir, dan bakso tahu sebesar 72 butir.

Pola Pembelian Daging Sapi

Pembelian daging sapi secara terus menerus oleh produsen akan membentuk pola pembelian daging sapi. Penelitian sejalan dengan hasil penelitian Putriasih (2015) yang menjelaskan bahwa pola permintaan adalah suatu susunan pembelian yang menggambarkan jumlah yang dibeli, frekuensi pembelian, merek, cara penyajian, dan tempat biasa membeli suatu barang. Pola pembelian daging sapi yang dibahas dalam penelitian ini meliputi frekuensi pembelian, jumlah pembelian daging sapi, tempat pembelian daging sapi dan jenis daging sapi yang dibeli oleh produsen bakso. Frekuensi pembelian dalam penelitian ini yaitu berapa kali pembelian daging sapi dalam satu minggu terakhir. Hasil penelitian ini, mendapatkan bahwa frekuensi pembelian daging sapi oleh produsen bakso adalah tujuh kali per minggu atau setiap hari.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 46,67 persen produsen bakso di Kota Bandar Lampung membeli daging sapi pada kisaran 35–56 kg per minggu. Rata-rata pembelian daging sapi oleh produsen bakso sebesar 69 kilogram dalam satu minggu.

Pasar tradisional merupakan tempat yang paling sering dikunjungi oleh responden untuk membeli daging sapi, karena para produsen bakso dapat langsung menggiling daging sapi di pasar. Sebanyak 100 persen atau 45 responden memilih pasar tradisional sebagai tempat yang akan dikunjungi untuk membeli daging sapi.

Setiap produsen bakso memiliki alasan-alasan tertentu untuk mempertahankan menjadi langganan di tempat membeli daging sapi. Alasan memilih tempat pembelian daging sapi karena sudah mempunyai langganan tetap untuk membeli daging sapi, sehingga setiap produksi bakso mereka membeli di tempat langganan masing-masing, dan ada pula produsen bakso yang memilih tempat pembelian daging sapi karena mempunyai ikatan kekeluargaan atau milik saudara. Alasan selanjutnya diikuti dengan memilih lokasi dekat dengan rumah, produsen bakso memilih alasan

tersebut untuk efisiensi biaya transportasi, waktu dan tenaga untuk berbelanja daging sapi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh produsen bakso atau sebesar 100 persen melakukan pembelian daging sapi, mengingat bahan utama pembuatan bakso adalah daging sapi. Sebagian besar produsen bakso mengatakan selalu membeli tulang untuk digunakan sebagai kuah bakso agar kuah bakso menjadi lebih nikmat dan memiliki bau yang khas, dan selalu membeli gajih (lemak) untuk tambahan dalam kuah.

Sebagian produsen bakso lainnya, membeli tambahan urat atau sengkrel. Jenis daging sapi tersebut dijadikan oleh produsen bakso untuk membuat bakso urat, bakso yang di isi irisan urat dan tetelan kasar, sehingga tekstur bakso yang dihasilkan akan lebih memiliki rasa atau sensasi yang berbeda pada saat memakan bakso urat tersebut.

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembelian Daging Sapi Oleh Produsen Bakso di Kota Bandar Lampung

Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung digunakan analisis Regresi Berganda. Variabel terikat atau *dependent* pada penelitian ini adalah jumlah pembelian daging sapi (Y) dan variabel bebas atau *independent* adalah harga daging sapi, harga tepung tapioka, jumlah pelanggan, dan jumlah produksi.

Pengujian penyimpangan asumsi klasik dilakukan terlebih dahulu sebelum dilakukan pengujian terhadap hipotesis penelitian. Pengujian ini dimaksudkan untuk mengetahui apakah model yang diajukan dalam penelitian ini dinyatakan bebas atau lolos dari penyimpangan asumsi klasik.. Pengujian penyimpangan asumsi klasik yang dilakukan adalah uji multikolinearitas dan uji heterokedastis. Uji multikolinearitas bertujuan untuk mengetahui apakah dalam model regresi ditemukan adanya korelasi antar variabel bebas. Adanya multikolinearitas dapat dilihat dari *tolerance value* atau nilai *Variance Inflation Factor* (VIF). Jika nilai *tolerance* di bawah 1 dan nilai *Variance Inflation Factor* (VIF) tidak lebih dari 10 maka model terbebas dari multikolinearitas. Hasil dari uji multikolinearitas dan uji heterokedastis adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil pengujian multikolinearitas pada variabel-variabel bebas

Model	VIF
(Constant)	
Harga daging sapi (X1)	1,015
Harga tepung tapioka(X2)	1,457
Jumlah pelanggan (X3)	1,328
Jumlah produksi (X4)	1,514

Hasil menunjukkan bahwa semua variabel bebas pada model yang diajukan bebas dari multikolinearitas atau tidak ada multikolinearitas antar variabel bebas dalam model. Hal ini ditunjukkan dengan nilai VIF yang berada di bawah 10, sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 1. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa model pada penelitian ini memenuhi syarat untuk menjadi model regresi yang baik karena tidak terjadi korelasi antar variabel bebas.

Hasil *Uji white* menunjukkan nilai dari *Probability Chi-Square* > 0,05 yaitu sebesar 0,7184. Maka hal tersebut menunjukkan bahwa tidak ada gejala heteroskedastis (Widarjono 2007). Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh produsen bakso dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan hasil analisis data yang terlihat pada Tabel 2, maka diperoleh model persamaan regresi linear berganda, yaitu :

$$Y = -30,81599 + 0,00017 X1 + 0,00008 X2 + 0,01317 X3 + 0,00742 X4 + e$$

Tabel 2. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi

Variabel	Koef. Regresi	t-hit	Prob
Konstanta	-30,81599	-0,458051	0,6494
- Harga daging sapi	0,000178	0,283220	0,7785
- Harga tepung tapioka	0,0000893	1,654329	0,1059
- Jumlah pelanggan	0,013178	1,075730	0,2885
- Jumlah produksi	0,007425**	2,493982	0,0169
<i>F-statistic</i>		6,783886	
<i>Prob (F-statistic)</i>		0,000289	
<i>R-squared</i>		0,404190	
<i>Adjusted R-squared</i>		0,344609	

Keterangan : ** Taraf kepercayaan 95 persen

Diketahui bahwa nilai koefisien determinasi (R^2) adalah sebesar 0,404190 yang artinya sebesar 40,41 persen variasi pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung dapat dijelaskan oleh variabel harga daging sapi, harga tepung, keuntungan, jumlah pelanggan, dan jumlah produksi, sedangkan sisanya 59,59 persen dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model.

Dari hasil Uji F diketahui bahwa nilai F-statistic adalah 0,000289 dengan probabilitas 0,0000. Artinya secara bersama-sama variabel harga daging sapi, harga tepung, jumlah pelanggan, dan jumlah produksi berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso dengan taraf kepercayaan 99,99 persen. Variabel yang berpengaruh nyata adalah jumlah produksi. Pengaruh masing-masing variabel terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso dapat diketahui melalui uji t.

Konstanta memiliki nilai probabilitas 0,6494 dan koefisien regresinya sebesar -30,81599. Artinya konstanta tidak berbeda nyata dengan 0, yang artinya tidak terdapat penambahan jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso.

Jumlah produksi

Variabel jumlah produksi memiliki nilai probabilitas 0,0169 dan koefisien regresinya sebesar 0,007425. Semakin banyak jumlah bakso yang diproduksi, maka semakin banyak pula jumlah daging yang dibutuhkan oleh produsen bakso. Untuk menjamin kelangsungan produksi, maka setiap produsen bakso perlu meningkatkan persediaan bahan baku yaitu daging sapi.

Harga daging sapi dan tepung tapioka serta jumlah pengunjung

Harga daging sapi memiliki nilai probabilitas 0,7785 yang artinya harga daging sapi tidak berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso. Harga daging sapi tidak berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso karena daging sapi merupakan bahan baku tetap yang harus tersedia untuk membuat olahan bakso, selain itu diduga variasi harga daging sapi antarprodusen bakso relatif kecil atau data relatif homogen. Hal tersebut sama dengan hasil penelitian Parulian, Lestari dan Adawiyah (2014), bahwa harga daging sapi juga tidak berpengaruh terhadap permintaan daging sapi oleh konsumen rumah tangga di

Bandar Lampung. Hal ini berarti apabila terjadi kenaikan harga daging sapi, produsen bakso tidak akan mengurangi pembelian daging sapi. Apabila terjadi kenaikan harga daging sapi yang diterima produsen, maka produsen bakso akan menaikkan harga jual. Kenaikan harga daging sapi tidak mengurangi jumlah pembelian daging sapi, produsen bakso tetap membeli dalam jumlah yang sama sesuai dengan yang dibutuhkan dalam proses produksi bakso. Hanya sebagian kecil produsen bakso yang mengambil sikap mengenai kenaikan harga daging sapi, dengan memperkecil ukuran bakso yang diproduksi.

Harga tepung tapioka memiliki nilai probabilitas 0,1059. Artinya variabel harga tepung tapioka tidak berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso di Kota Bandar Lampung. Harga tepung tapioka yang dibeli oleh produsen bakso relatif sama atau tidak beragam, sehingga harga tepung tidak berpengaruh nyata terhadap pembelian daging sapi oleh produsen bakso. Tepung digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso, tepung yang digunakan dalam pembuatan bakso berfungsi sebagai pengikat dan perekat bahan lain. Jumlah pengunjung memiliki probabilitas sebesar 0,2885 yang artinya variabel jumlah pengunjung tidak berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh produsen bakso. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Rusdi (2016), yang menyatakan bahwa jumlah penduduk tidak mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Surabaya.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah: jenis bakso yang di produksi oleh produsen bakso yaitu bakso urat, bakso polos, bakso tahu, dan bakso telur. Jumlah rata-rata produksi produsen bakso di Kota Bandar Lampung sebanyak 1.035 butir bakso per satu kali produksi. Frekuensi produksi bakso dan pembelian daging sapi oleh produsen bakso setiap hari. Jumlah daging sapi yang dibeli rata-rata sebanyak 69 kg/produsen per minggu. Semua produsen bakso melakukan pembelian daging sapi di Pasar Tradisional. Semua produsen bakso melakukan pembelian daging sapi dan sebagian besar produsen bakso juga melakukan pembelian jenis daging sapi lainnya, yaitu gajih dan tulang untuk dijadikan penyedap kuah bakso dan menambah cita rasa kuah bakso. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap pembelian daging sapi oleh

produsen bakso di Kota Bandar Lampung adalah jumlah produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2002. *Statistik Industri Besar dan Sedang*. BPS. Jakarta.
- BPS [Badan Pusat Statistik] Provinsi Lampung. 2014. *Lampung dalam Angka*. BPS Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Gujarati ND. 2003. *Basic Econometrics*. 4th ed. McGraw-Hill Companies. New York.
- Mantra IB. 2003. *Demografi Umum*. Edisi Kedua. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Parulian J, Lestari DAH, dan Adawiyah R. 2014. Pola konsumsi daging sapi oleh rumah tangga di Bandar Lampung. *JIIA*, 2 (4): 364-371. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/991/896>. [9 Maret 2017].
- Putriasih NW, Sayekti WD, Adawiyah R. 2015. Pola permintaan dan loyalitas pedagang soto terhadap bihun tapioka di kecamatan Purbolinggo kabupaten Lampung Timur. *JIIA*, 3 (4) : 426-431. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/235/234>. [12 Juni 2017].
- Rusdi M. 2016. Analisis faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 1(2): 283-300. <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/jeb17/article/download/916/817>. [12 Agustus 2017].
- Sudarmono dan Sugeng. 2008. *Sapi Potong (Pemeliharaan, Perbaikan, Produksi, Prospek Bisnis, Analisa Penggemukan)*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugiarto. 2003. *Teknik Sampling*. Gramedia. Jakarta.
- Suhardjo. 2000. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Widarjono A. 2007. *Ekonometrika Teori dan Aplikasi*. Ekonisia FE UII. Yogyakarta.