

## PENGUNAAN DAGING SAPI PADA RUMAH MAKAN PADANG DI KOTA BANDAR LAMPUNG

*(Beef Usage by Padang Restaurants in Bandar Lampung)*

Erni Rohasti, Wuryaningsih Dwi Sayekti, Raden Hanung Ismono

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 1  
Bandar Lampung 35145, Telp. 085768300030, e-mail: Erni.rohasti@yahoo.com

### ABSTRACT

*The objectives of this research were to analyze the importance level of processed beef according to consumers and the factors that affect the purchase of beef by Padang restaurants in Bandar Lampung City. Research samples consisting of 55 restaurants selected randomly and 165 consumers selected by using accidental sampling. Data were analyzed descriptively and analytically using regression. The result showed that beef becomes the second most important processed food after processed chicken. As many as 64 respondents (38,79%) stated that the processed beef menu was the most important, 21 respondents (12,73%) said the processed beef menu was equally important, and 80 respondents (48,48%) said the processed beef menu was less important. However, the importance level of processed beef did not affect on the purchase of beef. It was because, not all consumers who considered processed beef most important always buy beef. The budget allocation for beef, the number of visitors, the number of processed beef kinds, and the total number of seats affected the purchase of beef by Padang restaurants in Bandar Lampung.*

*Key words: beef, importance level, restaurants.*

### PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia, ketersediaannya harus terjamin dan terpenuhi sebagai syarat utama guna mewujudkan sumberdaya manusia (SDM) yang berkualitas. Pembangunan kualitas SDM, erat kaitannya dengan perbaikan gizi masyarakat, kesehatan dan tingkat pendidikan. Salah satu sumber gizi dan protein yang tinggi adalah pangan sumber protein hewani. Menurut Panuhun (2012) pangan hewani lebih berkualitas karena mudah digunakan oleh tubuh dan mempunyai komposisi asam amino yang lengkap.

Daging merupakan pangan hewani sumber protein yang bermutu tinggi, berguna untuk pertumbuhan sel-sel organ tubuh yang sangat vital. Selain itu, asam-asam amino penyusun daging lengkap dan seimbang, serta kaya akan vitamin dan mineral yang diperlukan oleh tubuh. Daging sapi merupakan salah satu produk pangan hewani yang memiliki nilai gizi untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat.

Tingkat konsumsi daging sapi di Indonesia masih rendah dibandingkan dengan negara berkembang lainnya, namun demikian tingkat konsumsinya cenderung naik dari tahun ke tahun. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Universitas Gajah

Mada (UGM) berkerjasama dengan Asosiasi Produsen Daging Sapi dan Feedlot Indonesia (Apfindo), kebutuhan daging sapi Indonesia tahun 2015 mencapai 640.000 ton, meningkat 8,5 persen dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Selain itu berdasarkan BPS (Badan Pusat Statistik) dan Ditjen PKH (*Peternakan dan Kesehatan Hewan*) diperoleh data proyeksi konsumsi dan ketersediaan daging sapi nasional tahun 2014-2023. Tingkat konsumsinya meningkat rata-rata 5,97 persen setiap tahunnya. Peningkatan ini disebabkan oleh laju pertumbuhan ekonomi nasional di Indonesia yang terus meningkat, pendapatan masyarakat meningkat yang juga berdampak pada daya beli dan tingkat konsumsi serta pergeseran pola konsumsi masyarakat dari konsumsi pangan sumber protein nabati ke pangan sumber protein hewani termasuk daging sapi.

Permasalahannya saat ini yaitu peningkatan permintaan daging sapi tersebut hingga kini masih belum mampu diimbangi dengan jumlah produksi daging sapi dalam negeri. Terdapat perbedaan antara jumlah konsumsi dan jumlah ketersediaan daging sapi secara nasional. Meskipun jumlah ketersediaannya mengalami peningkatan setiap tahunnya dengan rata-rata 2,32 persen, namun jumlah ketersediaan daging sapi jauh lebih kecil daripada jumlah konsumsi, sehingga menyebabkan

Indonesia belum bisa memenuhi sendiri kebutuhan konsumsi daging sapi dalam negeri.

Peningkatan konsumsi daging sapi tingkat nasional dibarengi juga dengan peningkatan konsumsi daging sapi tingkat provinsi, seperti yang terjadi di Provinsi Lampung. Lampung merupakan salah satu provinsi yang menjadi sumber daging sapi. Kota Bandar Lampung sebagai ibu Kota Provinsi Lampung memiliki rata-rata produksi daging sapi tertinggi ke dua setelah Lampung Tengah, namun sebagai pusat kegiatan bisnis dan aktivitas ekonomi membuat Bandar Lampung juga memiliki kebutuhan daging sapi yang tinggi. Hal ini menyebabkan adanya defisit pasokan daging sapi. Dengan kecenderungan konsumsi daging sapi yang terus meningkat defisit pasokan menjadi semakin besar, pengendalian harga juga akan semakin sulit, menyebabkan harga menjadi terus meningkat dan terjadilah gejolak harga yang ditandai aksi mogok para pedagang daging sapi.

Diduga gejolak harga daging sapi ini berpengaruh pada penggunaan daging sapi oleh masyarakat. Oleh sebab itu, untuk melihat pengaruh gejala tersebut dan untuk mengantisipasinya perlu diketahui penggunaan daging sapi oleh masyarakat. Penggunaan daging sapi oleh masyarakat terdiri dari penggunaan oleh rumah tangga dan industri seperti industri pengolahan sosis, baso, nugget, dan lain-lain, serta industri horeka (hotel, restoran atau rumah makan, dan catering).

Menurut data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (2013), rata-rata konsumsi daging sapi rumah tangga per kapita dalam sebulan di Bandar Lampung sebesar 0,01 kg, sedangkan jumlah penggunaan dan kebutuhan pada konsumen lembaga seperti rumah makan belum diketahui. Pesatnya pertumbuhan penduduk dan meningkatnya perekonomian di Bandar Lampung, membuat usaha rumah makan di Bandar Lampung dari waktu ke waktu semakin berkembang. Rumah makan berkembang pesat akibat dari perubahan gaya hidup, dimana gaya hidup saat ini menuntut individu untuk banyak melakukan kegiatan di luar rumah. Mengingat terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri, membuat beberapa anggota keluarga memilih membeli makanan di rumah makan.

Rumah makan Padang merupakan salah satu jenis rumah makan yang cukup mendominasi di Bandar Lampung, baik di pusat kota maupun pinggiran kota. Rumah makan Padang menawarkan beraneka ragam jenis masakan, seperti berbagai macam

makanan olahan daging sapi seperti rendang dan dendeng.

Harga daging sapi yang meningkat dapat memberi dampak negatif terhadap pihak rumah makan Padang, yang menggunakan daging sapi sebagai bahan mentah, salah satu menu utamanya yaitu rendang. Selama ini rendang begitu identik dengan rumah makan Padang. Hampir seluruh rumah makan Padang di dunia menyediakan rendang. Bagi pihak rumah makan Padang, rendang menjadi *icon* menu di rumah makan Padang. Hal ini membuat rumah makan Padang sangat membutuhkan daging sapi. Adanya gejolak harga daging sapi membuat pihak rumah makan Padang harus mengambil kebijakan yang tepat, apakah menu olahan daging sapi memiliki tingkat kepentingan yang tinggi bagi konsumen. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian ini, dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kepentingan menu olahan daging sapi menurut konsumen dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang di Kota Bandar Lampung.

#### METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah survai. 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 sebagai ibu kota Provinsi Lampung merupakan pusat kegiatan bisnis dan aktivitas ekonomi serta taraf hidup yang lebih beragam dibandingkan dengan kabupaten dan kota lainnya. Pengumpulan data dilaksanakan dari bulan Agustus 2016 sampai dengan September 2016.

Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner yang ditujukan kepada konsumen rumah makan Padang di Kota Bandar Lampung dan pegawai atau manajer rumah makan Padang. Data sekunder diperoleh dari publikasi instansi atau lembaga terkait yang berhubungan dengan tujuan penelitian. Meliputi data produksi daging sapi per kabupaten dan kota di Provinsi Lampung dan sumber-sumber lainnya yang berhubungan dengan tujuan penelitian.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah makan Padang di Bandar Lampung. Data jumlah

rumah makan Padang di Bandar Lampung tidak tersedia, oleh karena itu dilakukan observasi awal untuk menghitung jumlah populasi. Rumah makan Padang dihitung dan diklasifikasikan berdasarkan jumlah kursi yang ada di rumah makan. Klasifikasi ini didasarkan pada klasifikasi menurut Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Propinsi DKI Jakarta (2011) yaitu untuk kelas A adalah restoran yang memiliki jumlah kursi >50 kursi, untuk kelas B adalah restoran yang memiliki jumlah kursi antara 20-50 kursi, dan kelas C adalah restoran yang memiliki jumlah kursi antara 1-19. Diperoleh jumlah populasi sebanyak 202 rumah makan, yang terdiri dari rumah makan kelas A sebanyak 43 unit, kelas B 99 unit, dan kelas C 60 unit.

Mengingat populasi dalam penelitian ini adalah rumah makan Padang, maka unit analisis atau satuan penelitian dalam penelitian ini adalah rumah makan Padang. Oleh karena itu sampel dalam penelitian ini adalah unit analisis yang terpilih. Penentuan jumlah sampel mengacu pada teori Sugiarto (2003). Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan, maka diperoleh sampel sebanyak 55. Sebaran sampel berdasarkan skala usaha ditentukan secara proporsional. Diperoleh sebaran sampel rumah makan Padang kelas A sebanyak 12 unit, kelas B sebanyak 27 unit dan kelas C sebanyak 16 unit. Pemilihan sampel dilakukan dengan metode acak sederhana (*simple random sampling*), dengan melakukan undian.

Selain rumah makan, konsumen rumah makan juga menjadi sampel. Jumlah sampel konsumen yang diambil adalah 3 orang per unit secara *accidental* pada masing-masing rumah makan yang dijadikan sampel dengan syarat sudah pernah mengunjungi rumah makan tersebut sebanyak 3 kali atau lebih, sehingga sampel konsumen berjumlah 165.

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

Variabel terikat atau *dependent* pada penelitian ini adalah pembelian daging sapi (Y), sedangkan variabel bebas ditentukan berdasarkan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan input menurut Boediono (2000), yaitu dipengaruhi oleh (1) kemajuan teknologi atau peningkatan produktivitas suatu input, dalam penelitian ini digambarkan dengan jumlah jenis olahan daging

sapi yang disediakan, (2) bentuk pasar, (3) semua faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen seperti jumlah penduduk, selera, *income*, distribusi pendapatan, dan harga barang lain, dalam penelitian digambarkan dengan jumlah pengunjung, tingkat kepentingan olahan daging sapi menurut konsumen, dan alokasi anggaran untuk daging sapi, (4) permintaan terhadap output (skala usaha), semakin besar skala usaha maka semakin besar permintaan terhadap input.

Secara matematis dirumuskan yaitu:

$$Y = b_0 + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + b_5X_5 + u$$

Keterangan :

- Y = Jumlah daging sapi yang dibeli dalam satu minggu (kg)
- B<sub>0</sub> = Intersep
- b<sub>1</sub>-b<sub>5</sub> = Parameter
- X<sub>1</sub> = Alokasi anggaran rumah makan Padang dalam satu minggu (%)
- X<sub>2</sub> = Jumlah rata-rata pelanggan per m.minggu (orang)
- X<sub>3</sub> = Jumlah jenis olahan daging sapi
- X<sub>4</sub> = tingkat kepentingan olahan daging m.sapi
- X<sub>5</sub> = Jumlah kursi di rumah makan Padang
- U = *Error* atau kesalahan

Sebelum dilakukan pengujian terhadap hipotesis penelitian, maka terlebih dahulu dilakukan transformasi, yaitu upaya yang dilakukan untuk mengubah data ordinal menjadi interval. Pada penelitian ini, data yang ditransformasi adalah data tingkat kepentingan olahan daging sapi menurut konsumen, karena masih berupa data ordinal. Cara melakukan proses transformasi data menggunakan *method of successive interval (MSI)*.

Oleh karena menggunakan metode OLS, maka dilakukan juga pengujian terhadap penyimpangan asumsi klasik multikolinearitas dan heteroskedastis yang dibantu dengan program SPSS 16.0 dan Eviews 8. 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 dibawah 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 dapat diketahui dengan melakukan 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 R<sup>2</sup>*).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Rumah Makan Padang

Pada penelitian ini, total pengeluaran rumah makan Padang dalam satu minggu bervariasi, dari yang terkecil yaitu rumah makan dengan pengeluaran sebesar Rp1.670.000 sampai dengan yang terbesar yaitu Rp63.199.800. Total pengeluaran merupakan seluruh uang yang dikeluarkan unit rumah makan untuk seluruh kebutuhan input atau faktor produksi dalam proses produksi. Banyaknya faktor produksi atau input yang digunakan menentukan besar kecilnya produksi yang akan diperoleh dan juga akan menentukan besar kecilnya skala usaha rumah makan tersebut. Semakin besar pengeluaran semakin besar pula skala usahanya. Oleh karena itu pada penelitian ini klasifikasi skala usaha rumah makan didasarkan pada total pengeluaran dalam satu minggu, yang dibagi menjadi tiga kelas berdasarkan total pengeluaran tertinggi dan terendah. Rumah makan Padang pada penelitian ini sebagian besar adalah rumah makan dengan skala C, yaitu sebanyak 40 unit. Hanya ada 4 unit rumah makan Padang yang memiliki skala usaha A atau skala besar. Klasifikasi ini berbeda dengan pengklasifikasian rumah makan yang digunakan saat pemilihan sampel.

Salah satu kunci utama keberhasilan dalam usaha rumah makan Padang adalah pemilihan lokasi yang strategis. Sebanyak 80 persen rumah makan berada pada lokasi yang strategis, yaitu terletak di pusat keramaian seperti di pinggir jalan besar, area kampus, area perkantoran, area perbelanjaan, rumah sakit dan lain-lain. Rumah makan Padang yang memiliki bangunan terluas adalah Barih Solok dengan luas 1 ha, sedangkan luas bangunan terkecil adalah 10 m<sup>2</sup>. Dilihat dari kepemilikan lahan usaha, sebagian besar rumah makan berstatus sewa.

Rumah makan Padang dengan skala A (skala besar) memiliki rata-rata lama usaha yaitu 10

tahun, dengan maksimal 41 tahun. Seluruh sampel rumah makan berjualan dari hari Senin hingga hari Minggu dengan rata-rata aktifitas jualan adalah 15 jam per hari. Dalam satu hari, rumah makan Padang memiliki rata-rata jumlah pengunjung sebanyak 126 orang, dengan jumlah pengunjung terbanyak adalah 450 orang, sedangkan rata-rata jumlah tenaga kerja dalam sehari sebanyak 6 orang. Menjadi salah satu keunikan di rumah makan Padang, bahwa 80 persen tenaga kerjanya adalah laki-laki.

Penerimaan rumah makan Padang dalam satu minggu bervariasi, dari Rp1.750.000 sampai dengan Rp91.000.000. Variasinya sangat tinggi, ini menunjukkan bahwa sesuai dengan pengeluaran rumah makan yang juga variasinya sangat tinggi. Semakin kecil pengeluaran rumah makan maka semakin kecil juga penerimaannya.

Harga daging sapi di sejumlah pasar di Kota Bandar Lampung masih bertahan tinggi di kisaran Rp100.000 – Rp130.000 per kilogram. Pihak rumah makan Padang harus memilih kebijakan apa yang tepat untuk menanggapi mahalnnya harga daging sapi. Sebanyak 28 unit rumah makan Padang (50,91%), tidak terpengaruh oleh naiknya harga daging sapi. Rumah makan kelompok ini bersikap tetap terhadap naiknya harga daging sapi, baik tetap dalam jumlah pembelian daging sapi, harga olahan daging sapi yang ditawarkan rumah makan maupun tetap pada ukuran potongan olahan daging sapi. Hal ini menunjukkan bahwa daging sapi memiliki tingkat kepentingan yang tinggi. 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.

### Karakteristik Konsumen

Konsumen rumah makan Padang lebih banyak laki-laki dibandingkan dengan perempuan. Hal tersebut sama dengan hasil penelitian Widodo (2012) pada rumah makan Padang di Kota Malang dan penelitian Anriany (2013) pada rumah makan Padang di Kota Bogor. Hal ini dikarenakan laki-laki lebih banyak melakukan pekerjaan dan aktivitas di luar rumah. Selain itu, laki-laki yang belum menikah baik yang berstatus sebagai mahasiswa, karyawan ataupun lainnya yang tinggal berpisah dari orangtuanya akan lebih memilih makan di rumah makan dibandingkan dengan mengolah makanannya sendiri. Ini berbeda dengan konsumen pada rumah makan Sunda dan

rumah makan Jawa di Kota Bogor pada penelitian Anriany (2013), sebagian besar adalah perempuan.

Berdasarkan usia, konsumen terbanyak usia di bawah 25 tahun yaitu sebanyak 65 orang. Sebagian besar dari kelompok usia tersebut berstatus sebagai mahasiswa dan pelajar, hal ini juga terkait dengan lokasi-lokasi rumah makan Padang, beberapa rumah makan terletak di area kampus dan perumahan mahasiswa.

Masakan rumah makan Padang disukai baik oleh orang yang bersuku Padang, Jawa, Lampung, Palembang maupun suku lainnya. Konsumen bersuku Jawa menempati posisi sebagai kelompok konsumen terbanyak di rumah makan Padang yaitu sebesar 57,57 persen. Hal ini sesuai dengan struktur penduduk Kota Bandar Lampung yang didominasi oleh penduduk suku Jawa. Konsumen dalam penelitian ini, sebanyak 48,48 persen berpendidikan akhir SMA, sedangkan berdasarkan tingkat pendapatannya, kelompok penghasilan di bawah Rp1.000.000 merupakan konsumen dengan jumlah terbanyak yaitu sebanyak 61 orang (36,97%).

Sebagian besar konsumen berdomisili di Bandar Lampung, yaitu sebanyak 133 orang. Dalam melakukan kunjungan ke rumah makan Padang, konsumen memiliki frekuensi kunjungan yang berbeda-beda, namun sebagian besar frekuensi kunjungannya tidak menentu. Kunjungan konsumen sesuai dengan situasi dan kebutuhannya di rumah makan Padang. Hal ini berbeda dengan hasil penelitian Rachmawati (2016) di warung bakso dan penelitian Syafani, Lestari dan Sayekti (2015) di rumah makan yang menyediakan salah satu makanan tradisional khas suku Jawa yaitu tiwil, pada umumnya frekuensi kunjungannya 1 – 2 kali per bulan.

### **Tingkat Kepentingan Olahan Daging Sapi Menurut Konsumen**

Tingkat kepentingan olahan daging sapi adalah penilaian konsumen yang menggambarkan seberapa penting dan bagaimana pentingnya olahan daging sapi bagi konsumen dibandingkan dengan menu olahan lainnya di rumah makan Padang yang paling sering dikonsumsi oleh konsumen tersebut. Dari hasil penelitian, didapatkan bahwa menu olahan daging sapi menjadi menu olahan ke dua yang paling sering dikonsumsi, yaitu oleh sebanyak 42 orang (25,45%). Hal ini menunjukkan bahwa daging sapi cukup diminati oleh masyarakat di Kota

Bandar Lampung. Tidak jauh berbeda dari menu olahan daging sapi, menu olahan ayam menjadi jenis pangan yang paling sering dikonsumsi yaitu oleh sebanyak 48 orang (29,09%). Selebihnya, jenis lauk lain yang paling sering dikonsumsi adalah ikan, telur dan perkedel.

Setelah membandingkan tingkat kepentingan olahan daging sapi dengan menu olahan jenis pangan yang paling sering dikonsumsi, diperoleh penilaian responden mengenai tingkat kepentingan olahan daging sapi, yaitu sebanyak 64 orang (38,79%) menyatakan bahwa menu olahan daging sapi adalah paling penting, 21 orang (12,73%) menyatakan menu olahan daging sapi sama penting, dan 80 orang (48,48%) menyatakan menu olahan daging sapi kurang penting, menjadi sebaran jumlah responden terbanyak. Adapun alasan bahwa daging sapi kurang penting bagi kelompok konsumen tersebut bervariasi. Kurang suka dengan daging sapi dikarenakan lebih suka dan hobi dengan menu olahan jenis pangan yang paling sering dikonsumsi menjadi alasan yang paling banyak disebutkan oleh konsumen, yaitu sebanyak 60 persen.

Ada beberapa alasan konsumen menilai daging sapi paling penting dibandingkan menu olahan yang paling sering dibeli. Berdasarkan survei yang dilakukan oleh CNN (*Cable News Network*) Internasional, rendang menjadi makanan terenak di dunia. Tidak jauh dari fakta tersebut, pada penelitian ini sebanyak 54,69 persen responden menyebutkan alasan menilai rendang sebagai menu olahan paling penting adalah karena cita rasa rendang yang enak, menjadi alasan yang paling banyak disebutkan oleh responden. Selain alasan tersebut, daging sapi dianggap paling penting karena rendang merupakan menu spesial dan favorit di rumah makan Padang, merupakan menu makanan mewah, memiliki kandungan gizi yang lengkap, serta karena sangat disukai atau kebiasaan.

### **Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembelian Daging Sapi**

Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang di Kota Bandar Lampung digunakan analisis regresi linier berganda. Variabel terikat atau *dependent* pada penelitian ini adalah pembelian daging sapi (Y) dan variabel bebas atau *independent* adalah alokasi anggaran daging sapi, jumlah pengunjung rumah makan,

jumlah jenis olahan daging sapi, tingkat kepentingan olahan daging sapi, dan jumlah kursi. Sebelum melakukan proses pengujian hipotesis penelitian, terlebih dahulu dilakukan pengujian terhadap penyimpangan asumsi klasik multikolinearitas dan heteroskedastis. Hasil dari uji multikolinearitas dan uji heterokedastis adalah:

1. Uji Multikolinearitas

Hasil menunjukkan bahwa semua variabel *independent* pada model yang diajukan bebas dari multikolinearitas atau tidak ada multikolinearitas antar variabel *independent* 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 antarvariabel *independent*.

2. Uji Heterokedastisitas

Hasil *Uji white* menunjukkan nilai *probability Chi-Square* < 0,05 yaitu sebesar 0,0069, sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 2. Hal ini menunjukkan bahwa adanya gejala heteroskedastis dalam model persamaan regresi. Namun, setelah dilakukan pengujian dengan Eviews, penyimpangan asumsi klasik hetereskedastis dapat diatasi sehingga model persamaan regresi dalam penelitian ini sudah tidak mengalami atau bebas dari heteroskedastis. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 1. Hasil pengujian multikolinearitas pada variabel-variabel *independent*

Model	VIF
(Constant)	
Alokasi anggaran daging sapi (X1)	1,110
Jumlah pengunjung dalam satu minggu (X2)	1,380
Jumlah jenis olahan daging sapi (X3)	1,154
Tingkat kepentingan olahan daging sapi (X4)	1,016
Jumlah kursi (X5)	1,406

Tabel 2. Hasil uji *white* heteroskedastis menggunakan Eviews 8

F-statistic	4,0914	Prob F	0,0002
Obs*R-squared	38,8554	Prob Chi-Square	0,0069

Tabel 3. Hasil analisis regresi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging sapi

Variabel	Koef. Regresi	t-hit	Sig
Konstanta	-24,5708***	-6,8308	0,0000
Alokasi anggaran daging sapi	0,7174**	2,1052	0,0404
Jumlah pengunjung	0,0065***	2,9742	0,0045
Jumlah jenis olahan daging sapi	10,8683***	5,1420	0,0000
Tingkat kepentingan olahan daging sapi	1,3271	1,1194	0,2415
Jumlah kursi	0,3268***	3,8750	0,0003
F-statistic		49,3109***	
Prob(F-statistic)		0,00000	
R-squared		0,83421	
Adjusted R-squared		0,81729	

Keterangan :

\*\*\* : Taraf kepercayaan 99 persen

\*\* : Taraf kepercayaan 95 persen

Berdasarkan hasil analisis data yang terlihat pada Tabel 3, maka diperoleh model persamaan regresi linear berganda, yaitu :

$$Y = -24,57 + 0,72 X_1 + 0,01 X_2 + 10,87 X_3 + 1,33 X_4 + 0,33 X_5 + e$$

Diketahui bahwa nilai *R-square* adalah sebesar 0,8173 yang artinya sebesar 81,73 persen variasi pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang di Kota Bandar Lampung dapat dijelaskan oleh variabel alokasi anggaran daging sapi, jumlah pengunjung rumah makan dalam seminggu, jumlah jenis olahan daging sapi, tingkat kepentingan olahan daging sapi, dan jumlah kursi, sedangkan sisanya 18,27 persen dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model.

Hasil Uji F menggunakan program Eviews diketahui bahwa hasil F-statistic adalah 49,3109 dengan probabilitas 0,0000. Artinya secara bersama-sama variabel alokasi anggaran daging sapi, jumlah pengunjung dalam satu minggu, jumlah jenis olahan daging sapi, tingkat kepentingan olahan daging sapi, dan jumlah kursi berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang dengan taraf kepercayaan 99 persen.

Pengaruh masing-masing variabel terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang dapat diketahui melalui uji t:

1. Alokasi anggaran daging sapi (X1)

Nilai t-Statistik untuk alokasi anggaran daging sapi adalah 2,1052 dengan probabilitas 0,0404. Artinya variabel alokasi anggaran daging sapi berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi dengan taraf kepercayaan 95 persen. Semakin besar persentase alokasi anggaran untuk membeli daging sapi maka semakin besar jumlah pembelian daging sapi yang dilakukan oleh rumah makan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Boediono (2000), bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi permintaan input adalah distribusi pendapatan. Alokasi anggaran untuk daging sapi merupakan distribusi pendapatan yang digunakan untuk membeli daging sapi dibandingkan dengan alokasi anggaran untuk semua kebutuhan rumah makan.

2. Jumlah pengunjung dalam satu minggu (X2)

Nilai t-Statistik untuk jumlah pengunjung rumah makan Padang adalah 2,9742 dengan probabilitas 0,0045. Artinya variabel jumlah pengunjung rumah makan Padang dalam satu minggu berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang dengan taraf kepercayaan 99 persen. Semakin banyak jumlah pengunjung, maka semakin banyak permintaan daging sapi, oleh karena itu semakin banyak juga daging sapi yang dibeli. Hal ini juga sesuai dengan pernyataan Boediono (2000), bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi permintaan input adalah jumlah penduduk atau jika dalam suatu rumah makan menjadi jumlah pengunjung. Berbeda dengan hasil penelitian Rusdi (2016), yang menyatakan bahwa, jumlah penduduk tidak mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Surabaya.

3. Jumlah jenis olahan daging sapi (X3)

Nilai t-Statistik untuk jumlah jenis olahan daging sapi adalah 5,1420 dengan probabilitas 0,0000. Artinya variabel jumlah jenis olahan daging sapi berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang dengan taraf kepercayaan 99 persen. Hal ini juga sesuai dengan pernyataan Boediono (2000), bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi permintaan input adalah peningkatan produktivitas input yang dihasilkan. Semakin banyak jenis olahan daging sapi yang dibuat suatu rumah makan Padang, itu

artinya terjadi peningkatan produktivitas pada rumah makan tersebut terhadap input yang dihasilkan. Artinya semakin bervariasi jenis menu olahan yang diolah dari daging sapi maka juga semakin banyak jumlah daging sapi yang diperlukan, sehingga semakin banyak jumlah daging sapi yang dibeli oleh rumah makan Padang untuk diolah.

4. Tingkat kepentingan olahan daging sapi (X4)

Nilai t-Statistik untuk tingkat kepentingan olahan daging sapi menurut konsumen adalah 1,1856 dengan probabilitas 0,2415. Artinya variabel tingkat kepentingan olahan daging sapi tidak berpengaruh terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang. Hal tersebut dikarenakan, tidak semua konsumen yang menganggap olahan daging sapi paling penting selalu membeli menu olahan daging sapi. Hal tersebut dapat disebabkan karena mahalnnya harga olahan daging sapi.

5. Jumlah kursi (X5)

Nilai t-Statistik untuk jumlah kursi rumah makan Padang 3,8750 dengan probabilitas 0,0003. Artinya variabel jumlah kursi rumah makan Padang berpengaruh nyata terhadap jumlah pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang dengan taraf kepercayaan 99 persen. Semakin banyak jumlah kursi yang dimiliki suatu rumah makan tentu akan semakin banyak juga dapat menampung pengunjung yang datang ke rumah makan tersebut sehingga pengunjung tidak perlu mengantri giliran tempat duduk untuk dapat menikmati masakan rumah makan tersebut. Sementara itu semakin banyak pengunjung yang datang maka semakin banyak permintaan daging sapi sehingga juga semakin banyak pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang.

**KESIMPULAN**

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah: Olahan daging sapi di rumah makan Padang di Bandar Lampung menjadi menu olahan terpenting ke dua setelah menu olahan ayam dan tingkat kepentingan olahan daging sapi menurut konsumen tidak berpengaruh terhadap jumlah pembelian daging sapi. Jumlah pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang dipengaruhi oleh alokasi anggaran daging sapi, jumlah pengunjung, jumlah jenis olahan daging sapi, dan jumlah kursi pada rumah makan Padang.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Anriany D. 2013. Estimasi sisa nasi konsumen di beberapa jenis rumah makan di Kota Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan* 8(1): 33-38. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/7250> [12 Januari 2017]
- Asosiasi Produsen Daging dan Feedlot Indonesia (Apfindo). 2014. *Road Map Pengembangan Industri Sapi Potong di Indonesia*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta.
- Boediono. 2000. *Ekonomi Mikro Edisi Kedua*. BPFE. Yogyakarta
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi DKI Jakarta. 2010. *Rekapitulasi Usaha Pariwisata Bidang Restoran di Provinsi DKI Jakarta*. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi DKI Jakarta, Jakarta.
- Panuhun. 2012. *Daging Sebagai Protein Hewani yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal*. <http://dagingsapi/protein/panuhun.htm>. [12 oktober 2015].
- 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> [ 25 April 2017]
- Rachmawati E. 2016. Perilaku konsumen dalam pembelian bakso di Purwokerto. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Media Ekonomi* 16(1): 150-162. <http://jurnalnasioal.ump.ac.id/index.php/medek/article/view/128> [12 Januari 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](http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/JEB17/article/download/916/817) [12 Januari 2017]
- Syafani TS, Lestari DAH, dan Sayekti WD. 2015. Analisis preferensi, pola konsumsi, dan permintaan tiwul oleh konsumen rumah makan di Provinsi Lampung. *JIIA*, 3 (1): 85-92. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1021/926> [25 April 2017]
- Sugiarto. 2003. *Teknik Sampling*. Gramedia. Jakarta.
- Widodo P. 2012. Hubungan antara service quality dengan kepuasan konsumen di restoran Padang di Kota Malang, *Jurnal Agribisnis dan pengembangan wilayah* 3 (2): 56-70. <http://www.e-journal-unisma.net> [Januari 2017].