

ANALISIS PREFERENSI KONSUMSI IKAN MENGHADAPI NATAL 2015 DAN TAHUN BARU 2016

Analysis of Fish Consumption Preference to Face Christmast 2015 and The New Year 2016

***Siti Hajar Suryawati, Subhechanis Saptanto dan Hertria Maharani Putri**

Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan
Gedung Balitbang KP I Lt. 4

Jalan Pasir Putih Nomor 1 Ancol Timur, Jakarta Utara, Indonesia

Telp: (021) 64711583 Fax: 64700924

Diterima tanggal: 24 Pebruari 2016 Diterima setelah perbaikan: 23 Mei 2016

Disetujui terbit: 6 Juni 2016

*email: siti_suryawati@yahoo.com

ABSTRAK

Pemenuhan konsumsi pangan termasuk ikan perlu dilakukan terutama untuk mencukupi kebutuhan protein hewani termasuk pada saat hari-hari besar. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji preferensi konsumen terhadap ikan menjelang hari natal dan tahun baru. Metode dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif dan pelaksanaannya dengan teknik survey. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) yaitu di Kota Medan dan Kota Manado berdasarkan dominasi penduduk Kristiani dan dominasi produksi perikanan serta aksesibilitas menuju lokasi. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pilihan konsumsi ikan dalam bentuk segar mengalami pergeseran menjadi bentuk olahan seiring dengan meningkatnya pendidikan konsumen. Preferensi masyarakat terhadap ikan secara umum menunjukkan pola preferensi yang homogen. Pilihan ikan sebagai sumber protein hewani yang dikonsumsi menunjukkan pola yang meningkat konsumsinya pada kelompok usia lebih tinggi. Konsumen lebih memilih ikan olahan dan segar.

Kata Kunci: ikan, preferensi konsumsi, konsumsi ikan

ABSTRACT

Food self-sufficiency, including fish consumption needs to be done, especially to meet the needs of animal protein, including during the major holidays. This study aims to assess the fish consumer preferences towards the Christmas and New Year days. The method in this research use descriptive method and its implementation by survey techniques. Locations were selected intentionally (purposive) that is in the city of Medan and Manado based on dominance of the Christians population, fish production and accessibility to the location. The data used are primary data and secondary data. Preference of fish consumption was shifted from fresh to processed along with increasing of the consumer education. Public preference to fish demand generally show the homogenous preference pattern. Choice of fish as a source of animal protein which is consumed show that increased consumption at a higher age group. Consumers prefer consume processed fish and fish.

Keywords: fish, consumption preferences, fish consumption

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling esensial bagi manusia untuk mempertahankan hidup dan kehidupan (Karsin, 2004). Menurut Undang-Undang No. 18 Tahun 2012, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang

diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Pemenuhan ketersediaan pangan khususnya untuk pangan ikan, harus dapat memenuhi kecukupan konsumsi, merupakan faktor penting untuk diperhatikan.

*Korespondensi Penulis:

Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan
Gedung Balitbang KP I Lt. 4 Jalan Pasir Putih Nomor 1 Ancol Timur, Jakarta Utara, Indonesia
Telp: (021) 64711583 Fax: 64700924

Makanan yang dikonsumsi beragam jenisnya dengan berbagai cara pengolahannya.

Pada bulan-bulan tertentu seperti hari raya natal dan tahun baru biasanya semua bahan pangan mengalami peningkatan permintaan yang berpengaruh pada stok barang termasuk komoditas ikan. Permintaan yang tinggi terhadap suatu barang biasanya dapat menyebabkan kenaikan harga barang. Barang yang biasanya mengalami kenaikan harga, yaitu tujuh komoditas utama pangan antara lain : minyak goreng, daging sapi, daging ayam, hortikultura, gula pasir, tepung terigu, ikan, udang serta beras.

Sektor perikanan berpeluang untuk menopang program nasional ketahanan pangan, terutama dalam hal pencukupan kebutuhan protein. Ikan merupakan sumber pangan yang memiliki kandungan protein hewani tinggi dan menyumbang sebesar 55% dalam penyediaan protein di Indonesia (Food and Agriculture Organization, 1993 dalam James, 1998). Bukti empiris memperlihatkan adanya indikasi yang sangat kuat terjadinya peningkatan konsumsi ikan, seiring dengan peningkatan tingkat konsumsi ikan dari tahun ke tahun. Trend peningkatan konsumsi ikan tahun 2011 – 2015 menunjukkan rata-rata pertumbuhan sebesar 6,27% dengan rata-rata konsumsi ikan sebesar 36,12 kg/kap/tahun (KKP, 2016). Wahyuni (2007) menegaskan bahwa ikan dengan segala keunggulan gizi yang dimiliki dapat dijadikan sebagai sumber pangan masa depan yang mempunyai banyak manfaat untuk pertumbuhan.

Ikan sebagai sumber pangan memiliki kandungan gizi yang sangat baik misalnya protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan pembentukan otak janin, vitamin, serta berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi ibu dan janin. Nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga lebih mudah dicerna (Nurjanah *et al.* 2010).

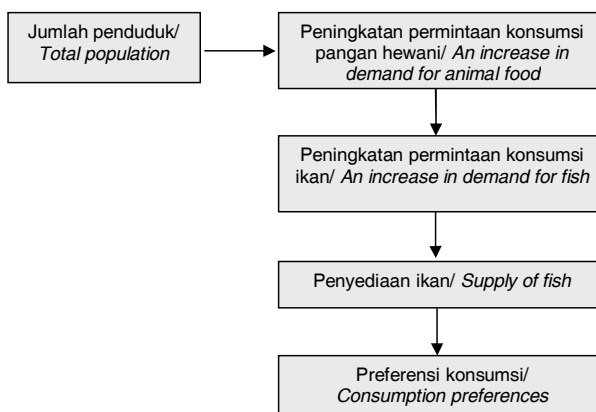
Menurut Madanijah (2004) faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan adalah ketersediaan pangan, status sosial ekonomi meliputi pekerjaan dan pendidikan, serta sosial budaya yang meliputi pendidikan ibu, tabu, preferensi terhadap makanan, serta kebiasaan makan. Menurut Suhardjo (1989) faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan adalah produksi pangan untuk keperluan rumah

tangga, pengeluaran uang untuk keperluan rumah tangga, pengetahuan gizi, dan tersedianya pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji preferensi konsumen terhadap ikan menjelang hari natal dan tahun baru dilihat dari karakteristik respondennya dan preferensi konsumsi terhadap atribut produk ikan.

METODOLOGI

Pendekatan Pemikiran

Preferensi konsumsi ikan masyarakat menghadapi hari raya natal dan tahun baru dilakukan dengan pendekatan konsep ketersediaan pangan khususnya ikan. Berbagai upaya dilakukan untuk meningkatkan konsumsi ikan. Oleh karena itu diperlukan pengetahuan yang mendalam mengenai perilaku konsumen dalam pembelian pangan termasuk ikan. Pengetahuan yang dimaksud adalah pengetahuan mengenai preferensi berupa kebutuhan konsumen terhadap produk perikanan yang meliputi karakteristik konsumen, proses pengambilan keputusan konsumen serta faktor-faktor yang mempengaruhi para konsumen untuk mengkonsumsi ikan. Secara ringkas, kerangka pendekatan penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Kerangka Pendekatan Penelitian.

Figure 1. Framework of Research Approach.

Jenis, Sumber dan Metode Analisis Data

Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah survey lapang dan *desk study*. Jenis data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari hasil pengamatan langsung (*observasi*), diskusi dan wawancara dengan responden yang pernah mengkonsumsi ikan, meliputi identitas responden,

persepsi, dan faktor-faktor dalam pengambilan keputusan pembelian ikan. Data sekunder diperoleh dari buku, laporan dan dokumen-dokumen lain yang terkait dengan penelitian. Selanjutnya dilakukan analisis data secara deskriptif kualitatif. Analisis data yang dilakukan terbatas pada teknik pengolahan datanya seperti pada pengecekan data dan tabulasi, dalam hal ini hanya membaca tabel-tabel, grafik atau angka-angka yang tersedia kemudian melakukan uraian dan penafsiran (Hasan, 2008).

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*), yang diambil dengan pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai tujuan penelitian (Singarimbun dan Effendi, 1995; Arikunto, 2006). Pemilihan lokasi Kota Medan dan Kota Manado sebagai lokasi penelitian berdasarkan dominasi penduduk kristiani dan dominasi produksi perikanan serta aksesibilitas menuju lokasi tersebut. Hal tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Penduduk Beragama Kristen dan Katolik menurut Provinsi di Indonesia, Tahun 2010.

Table 1. Population of Christianity and Catholicism by Province in Indonesia, 2010.

No/ Number	Propinsi/ Province	Penduduk/ Population	Persentase/ Percentage
1	Aceh	53,624	1.19
2	Sumatera Utara	4,025,737	31.01
3	Sumatera Barat	109,681	2.26
4	Riau	529,078	9.55
5	Jambi	95,561	3.09
6	Sumatera Selatan	114,671	1.54
7	Bengkulu	35,088	2.05
8	Lampung	184,269	2.42
9	Kep. Bangka Belitung	36,791	3.01
10	Kepulauan Riau	225,828	13.45
11	DKI Jakarta	1,027,527	10.69
12	Jawa Barat	1,030,147	2.39
13	Jawa Tengah	890,436	2.75
14	DI Yogyakarta	260,017	7.52
15	Jawa Timur	872,671	2.33
16	Banten	384,755	3.62
17	Bali	95,851	2.46
18	Nusa Tenggara Barat	22,756	0.51
19	Nusa Tenggara Timur	4,163,094	88.88
20	Kalimantan Barat	1,508,622	34.32
21	Kalimantan Tengah	411,632	18.61
22	Kalimantan Selatan	64,019	1.77
23	Kalimantan Timur	476,009	13.40
24	Sulawesi Utara	1,544,121	68.01
25	Sulawesi Tengah	469,113	17.80
26	Sulawesi Selatan	737,006	9.17
27	Sulawesi Tenggara	54,011	2.42
28	Gorontalo	17,320	1.67
29	Sulawesi Barat	176,538	15.24
30	Maluku	738,470	48.16
31	Maluku Utara	263,849	25.42
32	Papua Barat	462,304	60.80
33	Papua	2,355,790	83.14
	Indonesia	237,641,326	

Sumber: Data Sensus Penduduk 2010 - Badan Pusat Statistik Republik Indonesia/
Source: Population Census 2010 – Central Bureau of Statistics Republic of Indonesia

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Konsumen

Preferensi konsumen terhadap produk perikanan bertujuan untuk melihat pilihan suka atau tidak suka masing-masing individu untuk memilih sumber proteinnya. Pilihan-pilihan tersebut dianalisis untuk menentukan jenis produk yang paling disukai atau tidak disukai sehingga pasokan terhadap produk tersebut dapat ditingkatkan pada daerah-daerah penelitian.

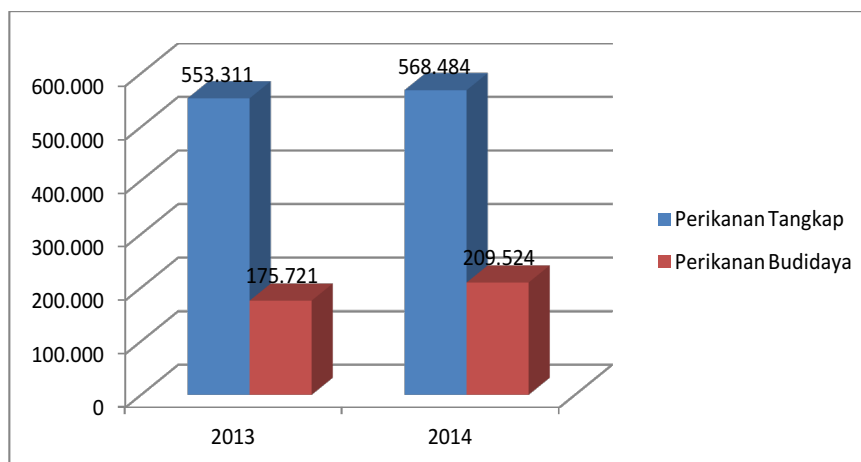
Propinsi Sumatera Utara merupakan salah satu propinsi yang memiliki potensi kelautan dan perikanan yang cukup tinggi, baik potensi perikanan tangkap maupun perikanan budidaya. Potensi perikanan tangkap terdiri dari potensi Selat Malaka sebesar 276.030 ton/tahun dan potensi di Samudera Hindia sebesar 1.076.960 ton/tahun. Sedangkan produksi perikanan budidaya terdiri budidaya tambak 20.000 Ha dan budidaya laut 100.000 Ha, budidaya air tawar 81.372,84 Ha dan perairan umum 155.797 Ha.

Kawasan pesisir Sumatera Utara mempunyai panjang pantai 1300 Km, terdiri dari panjang Pantai Timur 545 km, panjang Pantai Barat 375 Km dan Kepulauan Nias dan Pulau-Pulau Baru Sepanjang 350 Km. Total produksi perikanan Propinsi Sumatera Utara pada tahun 2014 berhasil memproduksi sebanyak 795.652 ton dari perikanan tangkap dan budidaya. Berikut grafik produksi perikanan tangkap dan budidaya Propinsi Sumatera Utara pada tahun 2013-2014.

Pada gambar 1 dapat dilihat bahwa masih ada potensi perikanan baik tangkap maupun budidaya yang belum dimanfaatkan, yang dapat dilihat pada selisih antara potensi dan produksi yang cukup besar. Produksi olahan ikan di Provinsi Sumatera Utara 404.003 ton/tahun. Sedangkan volume ekspor hasil perikanan pada tahun 2014 sebesar 57.214 ton/tahun. Angka konsumsi ikan masyarakat Provinsi Sumatera Utara sebesar 40,1 kg/kap/tahun.

Berdasarkan data demografi, masyarakat di Provinsi Sulawesi Utara yang beragama Nasrani sebanyak 68,01% sehingga cukup banyak yang merayakan Natal dan tahun baru. Selain itu Sulawesi Utara merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang merupakan daerah penghasil ikan. Berdasarkan data dari statistik perikanan tahun 2014 menunjukkan bahwa produksi ikan dari Provinsi Sulawesi Utara berjumlah 281.305 ton (KKP, 2013). Pada tahun 2012 masyarakat di Provinsi Sulawesi Utara mengkonsumsi ikan sebanyak 13,34 gr/kap/tahun, daging sebanyak 0,81 gr/kap/tahun, telur sebanyak 1,38 gr/kap/tahun dan susu sebanyak 1,28 gr/kap/tahun (BPS, 2014).

Pada umumnya responden dari Sumatera Utara berasal dari wilayah Kota Medan, Kota Sibolga, Kota Tebing Tinggi, Kota Binjai, Kabupaten Serdang Bedagai, Kabupaten Deli Serdang, Kabupaten Batubara, Kabupaten Labuan Batu Utara dan Kabupaten Langkat. Untuk komposisi responden merupakan responden asli Kota Medan sebesar 29%. Jenis kelamin responden lebih banyak didominasi oleh laki-laki yakni sebesar 57,9%. Usia



Gambar 1. Total Produksi Perikanan Tangkap dan Budidaya Propinsi Sumatera Utara Tahun 2013- 2014.

Figure 2. Total Production of Capture Fisheries and Aquaculture of North Sumatera Province, 2013 - 2014.

responden lebih didominasi oleh usia 24-30 tahun yang mencapai 52,6%. Status responden lebih banyak yang sudah menikah yakni berkisar 88,2%. Pendidikan responden umumnya adalah S1 yang mencapai 81,6% dengan pekerjaan pada umumnya adalah pegawai negeri sipil yang mencapai 53,9% dari total responden. Kisaran pendapatan per bulan responden sebagian besar berada pada kisaran Rp 1.500.000 – Rp 2.500.000,- yaitu sebesar 47,4%. Para responden rata-rata memiliki pengeluaran berkisar Rp 1.500.000,- tiap bulannya.

Pada umumnya responden di Propinsi Sulawesi Utara berasal dari wilayah Manado, Minahasa, Gorontalo dan Sangihe yakni mencapai 60% dari total responden sedangkan sisanya berasal

dari luar Pulau Sulawesi. Jenis kelamin responden lebih banyak didominasi oleh perempuan yakni sebesar 62%. Usia responden lebih didominasi oleh usia > 40 tahun yang mencapai 32%. Status responden lebih banyak yang sudah menikah yakni berkisar 87%. Pendidikan responden umumnya adalah SMU/SMK yang mencapai 51% dengan pekerjaan pada umumnya adalah pegawai swasta yang mencapai 42% dari total responden. Kisaran pendapatan per bulan responden lebih banyak berada pada kisaran Rp 1.500.000 – Rp 2.500.000,- yaitu sebesar 40%. Rata-rata pengeluaran responden berkisar Rp 1.300.000,- tiap bulannya. Tabel 2 menampilkan karakteristik responden secara lengkap.

Tabel 1. Karakteristik Responden di Lokasi Penelitian, Tahun 2015 (Satuan = %).

Table 2. Characteristic of Respondents on Research Location, 2015 (Unit = %).

No/ Number	Karakteristik Responden/ Characteristics of Respondents	Kota Medan, Sumatera Utara/ Medan City, North Sumatera	Kota Manado, Sulawesi Utara/ Manado City, North Sulawesi
I	Jenis Kelamin/Sex		
	a. Laki-laki/ <i>Male</i>	57.9	38.0
	b. Perempuan/ <i>Female</i>	43.4	62.0
II	Usia/ Age		
	a. 17 – 23 Tahun/ <i>Years</i>	26.3	12
	b. 24 – 30 Tahun/ <i>Years</i>	52.6	27
	c. 31 – 40 Tahun/ <i>Years</i>	9.2	29
	d. > 40 Tahun/ <i>Years</i>	11.8	32
III	Status Nikah/ Marital status		
	a. Menikah/ <i>Marriage</i>	88.2	87
	b. Belum Menikah/ <i>Single</i>	11.8	13
IV	Pendidikan/ Education		
	a. SD/SLTP/ <i>Primary school/Secondary school</i>	0	15
	b. SMU/SMK/ <i>Senior High School/ Vocational High School</i>	6.6	51
	c. Diploma/ <i>Post Graduate</i>	7.9	7
	d. S1/ <i>Bachelor</i>	81.6	22
	e. S2/ <i>Magister</i>	4	4
	f. S3/ <i>Doctor of Philosophy</i>	0	1
V	Pekerjaan/ Occupation		
	a. Pelajar/Mahasiswa/ <i>Student/College Student</i>	7.9	2
	b. Pegawai Swasta/ <i>Private employesss</i>	17.1	42
	c. Pegawai Negeri/ <i>Government employees</i>	53.9	13
	d. Wiraswasta/Pengusaha	2.7	6
	e. Pedagang/ <i>Trader</i>	2.7	9
	f. Dosen/ <i>Lecturer</i>	2.7	2
	g. Guru/ <i>Teacher</i>	0	2
	h. Ibu Rumah Tangga/ <i>Housewife</i>	11.9	20
	i. Pensiunan/ <i>Retired</i>	1.5	2
	f. Lainnya/ <i>Others</i>	0	2

Lanjutan Tabel 2/Continue Table 2

No/ Number	Karakteristik Responden/ Characteristics of Respondents	Kota Medan, Sumatera Utara/ Medan City, North Sumatera	Kota Manado, Sulawesi Utara/ Manado City, North Sulawesi
VI	Pendapatan/ Income		
	a. < Rp 500,000	0	3
	b. Rp 500,000 – Rp 1,500,000	1,3	8
	c. Rp 1,500,000 – Rp 2,500,000	47.4	40
	d. Rp 2,500,000 – Rp 3,500,000	40.8	27
	e. Rp 3,500,000 – Rp 4,500,000	9.2	12
	f. Rp 4,500,000 – Rp 5,500,000	1.3	4
	g. > Rp 5,500,000	0	6

Sumber : Data Primer (diolah), 2015/ Source: Primary data (processed), 2015

Daya Beli Responden

Responden di Kota Medan memiliki pilihan yang seimbang antara ikan, ayam dan daging. Analisis yang dilakukan dengan skala Likert menunjukkan bahwa tingkat kesukaan masyarakat khususnya di Kota Medan terhadap ikan sekitar 65,4% atau berada pada kriteria suka. Sedangkan kesukaan terhadap daging unggas dan sapi masing-masing sebesar 60,4% dan 63% yang juga pada level suka. Hal ini menunjukkan bahwa responden yang dipilih secara acak di Medan cenderung fleksibel dalam pilihan sumber pangan hewannya. Responden yang membeli ikan rata-rata mengeluarkan biaya sebesar Rp 75.000,- tiap belanja yang dilakukan dalam 3 kali setiap minggunya sehingga responden mengeluarkan biaya untuk membeli ikan sekitar Rp 847.895,- setiap bulannya atau sebesar 65% dari total pengeluaran rata-rata responden.

Pada umumnya responden membeli ikan untuk dikonsumsi selain ayam dan daging sapi. Analisis yang dilakukan dengan skala Likert menunjukkan bahwa tingkat kesukaan masyarakat khususnya di Kota Manado terhadap ikan sekitar 94% atau berada pada kriteria sangat suka. Sedangkan kesukaan terhadap daging unggas dan sapi masing-masing sebesar 83% dan 80% atau berada pada level suka. Hal ini menunjukkan bahwa responden yang dipilih secara acak di Manado lebih menyukai ikan bila dibandingkan dengan jenis sumber konsumsi pangan hewani lainnya. Responden yang membeli ikan rata-rata mengeluarkan biaya sebesar Rp 43.500,- tiap belanja yang dilakukan dalam 4 kali setiap minggunya sehingga responden mengeluarkan biaya untuk membeli ikan sekitar Rp 754.000,- setiap bulannya atau sebesar 58% dari total pengeluaran rata-rata responden. Pada Tabel 3 menunjukkan preferensi konsumen terhadap jenis produk pangan hewani.

Tabel 3. Preferensi Konsumen Terhadap Jenis Produk Pangan Hewani di Lokasi Penelitian, Tahun 2015 (Satuan = %).

Table 3. Consumer Preferences for Types of Animal Food Products at Research Location, 2015 (Unit= %).

No	Jenis Produk Pangan/ Types of Food Products	Sumatera Utara/ North Sumatera					Sulawesi Utara/ North Sulawesi				
		A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
1	Jenis pangan yang berasal dari daging unggas (ayam, bebek, burung, dll)/ Type of food derived from poultry (chickens, duck, birds, etc)	-	60.4	-	-	-	83.0	-	-	-	-
2	Jenis pangan yang berasal dari daging merah (sapi, kambing, babi, dll)/Type of food derived from red meat (beef, lamb, pork, etc)	-	63.0	-	-	-	-	80.0	-	-	-
3	Jenis pangan yang berasal dari ikan (ikan, cumi, kerang, udang, krupuk, dll)/Type of food derived from fish (fish, squid, mussels, shrimp, crackers, etc)	-	65.4	-	-	-	94.0	-	-	-	-

Keterangan: A = Sangat Suka; B = Suka; C = Biasa Saja; D = Tidak suka; E = Sangat Tidak Suka/

Description: A = liked; B = Love; C = Neutral; D = No like; E = Strongly Dislike/

Sumber : Data Primer (Diolah), 2015/ Source : Primary Data (processed), 2015

Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Produk

Berdasarkan preferensi konsumen, persepsi responden di Sumatera Utara pada umumnya berada pada kategori “sangat favorit” terhadap ikan ikan laut yakni sebesar 86,4% dan berada pada kategori “favorit” terhadap ikan air tawar sebesar 65%. Demikian juga halnya dengan responden dari Sulawesi Utara, berdasarkan preferensi konsumen persepsi responden pada umumnya berada pada kategori “sangat favorit” terhadap ikan ikan laut yakni sebesar 89,4% dan berada pada kategori “favorit” terhadap ikan air tawar sebesar 68,8%. Tabel 4 ditampilkan preferensi konsumen terhadap jenis ikan.

Ditinjau dari alasannya, diperoleh informasi bahwa pada umumnya responden di Sumatera Utara mempertimbangan kandungan gizinya lebih tinggi/ baik sebesar 67% dan mudah mendapatkannya sebesar 24%. Persepsi responden terhadap ikan segar menunjukkan bahwa responden berada pada kategori “sangat setuju” dan ikan olahan berada pada kategori “setuju”. Demikian juga halnya dengan responden di Sulawesi Utara. Mereka mengkonsumsi ikan dengan alasan bahwa ikan mudah didapatkan (30%), kandungan gizinya lebih tinggi/baik (30%) dan enak rasanya (18%). Persepsi

responden terhadap ikan segar menunjukkan bahwa responden berada pada kategori “sangat setuju” yakni sebesar 94% dan ikan olahan berada pada kategori “setuju” yakni sebesar 67,8% dapat dilihat di Tabel 5.

Jenis ikan yang banyak diminati oleh responden adalah ikan laut yaitu sebesar 46%, sedangkan ikan air tawar digemari sebanyak 26% responden dan 27% responden menyatakan suka keduanya. Jenis ikan segar, yang paling disukai adalah kepiting (88,2%), kuwe (87,6%), dan cumi (87,1%) dapat dilihat di Tabel 6.

Ikan olahan yang paling disukai oleh responden di Sumatera Utara adalah ikan asin (80,3%). Responden pada dasarnya kurang menyukai ikan olahan yang berubah bentuk seperti sosis. Adapun ikan olahan yang paling disukai responden di Sulawesi Utara adalah ikan asap (87,8%), kemudian ikan asin (82,8%), baso (74,6%), ikan kaleng (73,4%) dan nugget (72,6%). Hampir semua responden mengetahui cara memilih ikan yang baik. Kesukaan konsumen pada ikan olahan tersebut dapat mendorong produsen/ pedagang untuk memberikan pelayanan lebih baik dengan menciptakan inovasi dalam memenangkan persaingan dengan produk lainnya (Kotler, 1997).

Tabel 4. Preferensi Konsumen Terhadap Jenis Ikan di Lokasi Penelitian, Tahun 2015 (Satuan = %).
Table 4. Consumer Preferences for Types of Fish in Research Location, 2015 (Unit = %).

No/ Number	Jenis Ikan/ Types of Fishes	Sumatera Utara/ North Sumatera					Sulawesi Utara/ North Sulawesi				
		A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
1	Ikan laut/ <i>Marine fish</i>	86.4	-	-	-	-	89.4	-	-	-	-
2	Ikan air tawar/ <i>reshwater fish</i>	-	65	-	-	-	-	68.8	-	-	-

Keterangan: A = Sangat Suka; B = Suka; C = Biasa Saja; D = Tidak suka; E = Sangat Tidak Suka/
Description: A = liked; B = Love; C = Neutral; D = No like; E = Strongly Dislike/

Sumber : Data Primer (Diolah), 2015/ Source : Primary Data (processed), 2015

Tabel 5. Preferensi Konsumen Terhadap Ikan Segar dan Olahan di Lokasi Penelitian, Tahun 2015 (Satuan = %).

Table 5. Consumer Preferences Towards Fresh and Processed Fish on Research Location, 2015 (Unit = %).

No/ Number	Jenis Ikan/ Types of Fishes	Sumatera Utara/ North Sumatera					Sulawesi Utara/ North Sulawesi				
		A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
1	Ikan laut/ <i>Marine fish</i>	-	-	-	-	95	-	-	-	-	94
2	Ikan air tawar/ <i>Freshwater fish</i>	-	-	-	67.4	-	-	-	-	67.8	-

Keterangan: A = Sangat Suka; B = Suka; C = Biasa Saja; D = Tidak suka; E = Sangat Tidak Suka/
Description: A = liked; B = Love; C = Neutral; D = No like; E = Strongly Dislike/

Sumber : Data Primer (Diolah), 2015/ Source : Primary Data (processed), 2015

Tabel 6. Preferensi Konsumen terhadap Jenis Ikan di Lokasi Penelitian, Tahun 2015 (Satuan = %).
Table 6. Consumer Preferences Towards Types of Fish on Research Location, 2015 (Unit = %).

No/ Number	Jenis Ikan/ Types of Fishes	Sumatera Utara/ North Sumatera					Sulawesi Utara/ North Sulawesi				
		A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
1	Ikan Kerapu/ <i>Grouper</i>	-	-	-	-	80.8	-	-	-	-	82.6
2	Ikan Kakap/ <i>snapper</i>	-	-	-	-	81.1	-	-	-	-	84.2
3	Ikan Kerang/ <i>Shell</i>	-	-	-	73.4	-	-	-	-	80.0	-
4	Ikan Bandeng/ <i>Milkfish</i>	-	-	-	72.9	-	-	-	-	79.6	-
5	Ikan Kuwe/ <i>Trevally</i>	-	-	-	-	87.6	-	-	-	-	86.2
6	Ikan Baronang/ <i>Rabbit fish</i>	-	-	-	-	84.5	-	-	-	-	85.4
7	Udang/ <i>Shrimp</i>	-	-	-	-	86.0	-	-	-	-	83.0
8	Cumi/ <i>Squid</i>	-	-	-	-	87.1	-	-	-	-	83.2
9	Kepiting/ <i>Crab</i>	-	-	-	-	88.2	-	-	-	-	84.4
10	Ikan Gurame/ <i>Carp</i>	-	-	59.4	-	-	-	-	-	79.6	-

Keterangan: A = Sangat Suka; B = Suka; C = Biasa Saja; D = Tidak suka; E = Sangat Tidak Suka/
 Description: A = liked; B = Love; C = Neutral; D = No like; E = Strongly Dislike/
 Sumber : Data Primer (Diolah), 2015/ Source : Primary Data (processed), 2015

Selain itu, pengolahan dapat membuat ikan menjadi awet dan memungkinkan untuk didistribusikan dari pusat produksi ke pusat konsumsi (Heruwati, 2002).

Penelitian Harlin (2008) mengkonfirmasi dengan hasil yang sama dengan persepsi masyarakat Kota Bekasi atas ikan adalah

ikan dalam bentuk ikan segar, lebih dari 95% konsumen mengatakan setuju dan sangat setuju terhadap konsumsi ikan segar. Feng *et al.* (2009) menyatakan bahwa 75,20% masyarakat di Beijing lebih memilih ikan segar dibanding dengan ikan olahan yang hanya dipilih oleh 24,80% konsumen. Pada Tabel 7 dapat dilihat kesukaan responden terhadap berbagai jenis ikan olahan.

Tabel 7. Preferensi Konsumen terhadap Jenis Ikan Olahan di Lokasi Penelitian, Tahun 2015 (Satuan = %).

Table 7. Consumer Preferences Towards Types of Fish Processed on Research Location, 2015 (Unit = %).

No/ Number	Jenis Ikan/ Types of Processed Fish	Sumatera Utara/ North Sumatera					Sulawesi Utara/ North Sulawesi				
		A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
1	Olahan Ikan Asin/ <i>Salted Fish</i>	-	-	-	-	80.3	-	-	-	-	82.8
2	Ikan Asap, Ikan Panggang/ <i>Smoked fish, Grilled fish</i>	-	-	-	70.8	-	-	-	-	-	87.8
3	Ikan Pindang/ <i>Fish Brine</i>	-	-	-	63.9	-	-	-	-	71.8	-
4	Ikan Kecap/ <i>Fish Sauce</i>	-	-	59.2	-	-	-	-	-	66.2	-
5	Olahan Terasi/ <i>shrimp Paste</i>	-	-	-	72.0	-	-	-	-	64.2	-
6	Olahan Pengalengan (Ikan Kaleng)/ <i>Canned fish</i>	-	-	-	72.0	-	-	-	-	73.4	-
7	Olahan Pembekuan (Ikan Beku)/ <i>Frozen fish</i>	-	-	-	63.0	-	-	-	-	66.2	-
8	Olahan Basol/ <i>Fish meatball</i>	-	-	-	75.0	-	-	-	-	74.6	-
9	Olahan Sosis/ <i>Fish sausage</i>	-	-	56.0	-	-	-	-	-	70.2	-
10	Olahan Nugget/ <i>Fish nuggets</i>	-	-	-	74.0	-	-	-	-	72.6	-
11	Olahan Jelly dari Rumput Laut/ <i>Seaweed jelly</i>	-	-	-	67.0	-	-	-	-	64.0	-

Keterangan: A = Sangat Suka; B = Suka; C = Biasa Saja; D = Tidak suka; E = Sangat Tidak Suka/
 Description: A = liked; B = Love; C = Neutral; D = No like; E = Strongly Dislike/
 Sumber : Data Primer (Diolah), 2015/ Source : Primary Data (processed), 2015

Produk Pelayanan Pasar

Responden lebih menyukai membeli ikan di pasar baik tradisional maupun campuran. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya responden yang memilih tempat pembelian ikan tersebut yaitu 74% di Sumatera Utara dan 96% di Sulawesi Utara. Alasan responden melakukan pembelian di pasar tradisional dan pasar khusus ikan disebabkan jenis ikan yang dijual lebih banyak dan berharga murah. Adapun 52% responden di Sumatera Utara dan 84% responden di Sulawesi Utara lebih memilih belanja ikan di pasar khusus ikan. Kemudian responden yang memilih belanja ikan di supermarket sebanyak 16% di Sumatera Utara dan 29% di Sulawesi Utara. Alasan responden melakukan pembelian ikan di supermarket karena faktor keamanan tempat dan keterjaminan kualitas.

Meskipun demikian ada juga responden yang memilih untuk belanja di pedagang keliling yaitu 24% responden di Sumatera Utara dan 29% responden di Sulawesi Utara. Untuk responden yang memilih belanja di pedagang keliling, disebabkan oleh fakto kecepatan pelayanan dan kemudahan akses. Pembeli tidak perlu lagi menggunakan jasa transportasi ke lokasi pembelian ikan. Pada Tabel 8 dapat dilihat perilaku konsumen dalam memilih tempat pembelian ikan.

Pada umumnya responden ingin melakukan secara mandiri dalam proses pemilihan ikan dan pengambilan ikan, namun tidak sampai proses penimbangan sendiri. Responden di Sumatera Utara yang memilih untuk mengolah sendiri sebanyak 75% dan pada umumnya responden yang ingin membeli jadi hanya sebesar 13%.

Hal ini disebabkan banyak responden Sumatera Utara yang menyukai citarasa masakan rumahan dan umumnya dari mereka gemar memasak. Sedangkan responden di Sulawesi Utara yang melakukan penimbangan sendiri sebanyak 79%, yang mengolah sendiri sebanyak 96% dan responden yang ingin membeli dalam bentuk jadi hanya sebesar 31%. Dalam rangka menyambut hari raya Natal, pada umumnya responden di Sumatera Utara menjawab tidak ada menu khusus yang dipersiapkan. Adapun di Sulawesi Utara yang menjawab ada menu khusus hanya sebesar 37% dan sisanya tidak ada menu khusus.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI KEBIJAKAN

Preferensi konsumsi pangan hewani pada hari Natal dan Tahun Baru tetap disukai oleh responden. Pilihannya untuk mengkonsumsi ikan lebih tinggi dibanding ayam dan daging. Hal ini terlihat dari besaran pengeluaran untuk alokasi belanja ikan yang lebih dari 50%. Dengan tingkat pendidikan yang tinggi dan dukungan kemudahan informasi, hampir semua responden mengetahui cara memilih ikan yang baik.

Preferensi yang disukai dan diperhatikan konsumen dalam membeli ikan adalah kandungan gizi, kemudahan untuk mendapatkannya dan rasanya yang enak. Jenis ikan segar, yang paling disukai adalah kepiting, kuwe, dan cumi. Ikan olahan juga disukai oleh responden seperti ikan asin, ikan asap, bakso, ikan kaleng dan nugget. Preferensi lainnya adalah responden memilih membeli ikan di pasar baik tradisional maupun modern. Pasar tradisional disukai responden dengan alasan pertimbangan keberagaman jenis

Tabel 8. Perilaku Konsumen dalam Memilih Tempat Pembelian Ikan di Lokasi Penelitian, Tahun 2015 (Satuan = %).

Table 8. Consumer Behavior in Choosing a Fish Purchase Place in Research Location, 2015 (Unit = %).

No/ Number	Uraian/ Information	Sumatera Utara/ North Sumatera	Sulawesi Utara/ North Sulawesi
1.	Membeli di pasar tradisional tradisional/ campuran /Buying in traditional market/mix	74.0	96.0
2.	Membeli di pasar khusus ikan/ Buying in fish market	52.0	84.0
3.	Membeli di supermarket/ hypermarket / Buying in supermarket	16.0	29.0
4.	Membeli di pedagang keliling (PKL)/ Buying at pitchman	24.0	29.0

Sumber : Data primer (diolah), 2015/ Source : Primary data (processed), 2015

ikan dan keterjangkauan harga. Pasar modern dipilih responden dengan alasan faktor keamanan tempat dan jaminan kualitas ikan.

Pilihan ikan sebagai sumber protein hewani yang dikonsumsi menunjukkan pola yang meningkat konsumsinya pada kelompok usia lebih tinggi. Pilihan konsumsi ikan dalam bentuk segar mengalami pergeseran menjadi bentuk olahan, seiring dengan meningkatnya pendidikan konsumen semakin menyukai ikan olahan dengan tidak meninggalkan konsumsi ikan segarnya. Preferensi konsumsi ikan tersebut harus diperhatikan oleh produsen agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia yang telah membiayai pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto S. 2006. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Sulawesi Utara Dalam Angka 2012*. BPS. Manado.
- Feng, W., Z. Jian, M. Weisong, F. Zetian and Z. Xiaoshuan. 2009. *Consumer's Perception Toward Quality and Safety of Fishery Products, Beijing, China*. *Food Control*, 20: 918-922.
- Harlin. 2008. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Perikanan (Studi Kasus di Kota Bekasi)* [tesis]. Jakarta: Program Pascasarjana Universitas Terbuka.
- Hasan, I. 2008. *Analisis Data Penelitian dengan Statistika*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heruwati, E.S. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan*. *Jurnal Litbang Pertanian* 21 (3). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian, Jakarta.
- James, D. 1998. *Production, Consumption and Demand in Fish Drying and Smoking*. Production and Quality P.E. Doe (Ed). Technomic Publishing Ucaster, Pennsylvania. P. 1 – 12.
- Karsin, E. S. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi Dalam Pembangunan*. Dalam Y. F. Baliwati, A. Khomsan dan M. Dwiriani (Eds), *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan [KKP]. 2016. *Konsumsi Ikan Tahun 2011 – 2015 (Infografis)*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kotler, P. 1997. *Manajemen Pemasaran (Terjemahan) Jilid I*. Jakarta : PT. Perhallindo.
- Madanijah, S. 2004. *Pendidikan Gizi Dalam Pengantar Pengadaan Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muir, J. F. 2013. *Fish, feeds, and food security*. *Animal Frontiers* 3(1): 10.
- Nurjanah, R. Suwandi dan V. Yogaswari. 2010. *Karakteristik kimia dan fisik sisik ikan gurami (Osphronemus gouramy)*. *Jurnal Sumberdaya Perairan* 4(2):7-12.
- Singarimbun, M. dan S. Effendi. 1995. *Metode Penelitian Survey*. Jakarta: LP3ES.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: IPB.
- Wahyuni, M. 2007. *Pemanfaatan hasil perikanan secara Efisien Menuju Perbaikan Daya Saing Produk melalui Pengembangan Teknologi Pengolahan Non Konvensional*. Di dalam: Victor P.H. Nikijuluw, penyunting. *Meningkatkan Nilai Tambah Perikanan*. Satuan Kerja Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan: 125-14.

Peraturan Perundangan

Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan.