

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembangunan sub sektor peternakan yang semakin meningkat sejalan dengan peningkatan pendapatan masyarakat menyebabkan terjadinya penurunan konsumsi bahan makanan sumber karbohidrat dan peningkatan terhadap konsumsi bahan makanan sumber protein, khususnya protein hewani seperti produk perikanan dan peternakan. Meningkatnya jumlah penduduk dan adanya perubahan pola konsumsi serta selera masyarakat telah menyebabkan konsumsi daging sapi secara nasional cenderung meningkat.

Peternakan merupakan bagian dari pertanian dalam arti luas, maka perlu mendapat perhatian khusus untuk dikembangkan. Pengembangan dilakukan mengingat kebutuhan bahan makanan yang mengandung protein hewani dari tahun ketahun semakin meningkat, karena bertambahnya penduduk di Indonesia dan adanya kesadaran yang tinggi dari masyarakat tentang pemenuhan gizi bagi tubuhnya serta dukungan dari perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin maju, oleh karena itu perlu peningkatan terhadap sumber gizi salah satunya adalah bahan makanan yang mengandung protein hewani yang berasal dari sapi yang berupa daging.

Daging merupakan bahan makanan yang sangat penting karena merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi dan mengandung asam amino esensial. Proses pengolahan dapat dikembangkan untuk meningkatkan penerimaan masyarakat. Salah satu bentuk olahan yang dapat dikembangkan dan mudah diterima oleh masyarakat adalah bakso. Bakso merupakan produk olahan daging yang sudah dikenal luas dan disukai oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan yang dianggap murah dan disukai oleh semua lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja maupun orang tua.

Ditinjau dari aspek gizi, bakso merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein hewani, mineral dan vitamin yang tinggi. Dengan mengolah daging tersebut menjadi bakso konsumen mau menerimanya karena penampakan

dan rasanya yang telah mengalami modifikasi yaitu lebih menarik dengan citarasa yang lebih disukai.

Salah satu karakteristik bakso yang baik adalah memiliki sifat kenyal sehingga diperlukan adanya penambahan tepung dan es batu. Penambahan es batu atau air es pada saat pembuatan bakso dapat membantu memperbaiki stabilitas emulsi yang terbentuk. Es batu yang ditambahkan pada saat pembuatan bakso dapat menurunkan suhu adonan akibat panas yang ditimbulkan oleh afut penggiling.

Sosis merupakan salah satu produk hasil olahan daging yang cukup terkenal di kalangan masyarakat. Sosis adalah makanan yang dibuat dari daging ayam atau daging sapi yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan ke dalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau tanpa dimasak maupun diasapkan. Sosis mempunyai nilai gizi yang tinggi. Komposisi gizi sosis berbeda-beda, tergantung pada jenis daging yang digunakan dan proses pengolahannya. Produk olahan sosis kaya energi, dan dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat. Selain itu, sosis juga memiliki kandungan kolesterol dan sodium yang cukup tinggi.

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi. Potongan ini kemudian dilapisi tepung berbumbu (battered dan breaded). Produk nugget dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan dan lain-lain

Meskipun tergolong sebagai bahan makanan yang mudah dan cepat dimasak. Salah satu kebutuhan masyarakat perkotaan saat ini adalah tersedianya bahan makanan yang praktis, yaitu yang bersifat (siap untuk dimasak) dan (siap untuk dimakan). hanya membutuhkan sedikit waktu untuk menyiapkan dan beku. Makanan dalam bentuk beku memiliki banyak keunggulan, khususnya terkait dengan upaya penyelamatan nilai gizi dan cita rasa.

Konsumen mendasarkan harapannya kepada informasi yang mereka terima tentang produk dan memperhatikan serta mempertimbangkan ciri-ciri fisik atribut produk sebelum membeli. Jika kenyataan yang mereka dapat ternyata berbeda

dengan yang diharapkan maka mereka tidak puas. Namun apabila produk tersebut memenuhi harapan mereka akan merasa puas. Oleh karena itu atribut produk menjadi hal yang sangat penting dalam membeli sebuah produk. Hal inilah yang mendorong peneliti untuk melakukan penelitian tentang Analisis Preferensi Konsumen Produk Olahan Daging Sapi di Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana preferensi konsumen terhadap konsumsi produk olahan daging sapi di Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Preferensi konsumen terhadap konsumsi olahan daging sapi di kecamatan kota tengah

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dalam mengonsumsi produk olahan daging sapi.
2. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi peneliti selanjutnya mengenai preferensi konsumen terhadap suatu produk.
3. Bagi civitas akademika sebagai bahan input dan informasi tentang preferensi konsumen.