

**PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMILIHAN PANGAN LOKAL OLAHAN  
DAN POLA KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA DI KOTA METRO**

*(Decision Making in the Selection of Processed Local Foods and the Pattern of Household Food Consumption in Metro City)*

Ade Novia Rahmawati, Wuryaningsih Dwi Sayekti, Rabiatul Adawiyah

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 1  
Bandar Lampung, 35145. Telp. 081373716196, e-mail : adenoviarahmawati@gmail.com

**ABSTRACT**

*This research aimed to analyze the decision-making process in the processed local food choice, the pattern of food consumption, and the pattern of processed local food consumption; in addition to factors that affected the pattern of household food consumption. This research was conducted by survey method. Location of this research was determined purposively around agroindustry of tapioca vermicelli in Metro City. The amount of research samples in this research was as many as 71 households, and the respondents in this research were housewives who were selected by simple random sampling. The data was collected in month of February – April 2017. And was analyzed by descriptive quantitative analysis, descriptive statistics analysis, and verification analysis by multiple linear regression. The result showed that household decision making in processed local food was consist of introduction needs, seeking information, evaluation of the alternative, selection decision, and post-selection evaluation. The amount of energy consumption was 6,482 kcal/household/day or 1,620 kcal/capita/day. The score of desirable dietary pattern was only 57.45. Cassava was one of the most consumed local foods and has the most processed product. Cassava chips were the processed product of cassava that were consumed in the largest frequency. Most of household got the processed local food by buying. The household desirable dietary pattern around agroindustry of tapioca vermicelli in Metro City was influenced by the household number, the age of housewife, and the high rank of nutrition knowledge of the housewife.*

*Key words: consumption pattern, decision making, local food*

**PENDAHULUAN**

Beras yang menjadi sumber pangan pokok saat ini dikonsumsi oleh hampir 90 persen masyarakat Indonesia. Berdasarkan data konsumsi, angka konsumsi beras/beras ketan rata-rata sebesar 1,631 kg/kap/seminggu atau setara dengan 232,142 gram/kap/hari (Badan Pusat Statistik 2015). Dominasi beras sebagai pangan pokok menunjukkan bahwa belum terwujud keberagaman sumber pangan pokok sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 Tentang Ketahanan Pangan. Pencapaian ketahanan pangan secara nasional melalui ketersediaan pangan secara beragam dapat terwujud dengan program penganekaragaman pangan atau diversifikasi pangan. Menurut Dewi dan Ginting (2012), Indonesia memiliki produksi tanaman pangan nonberas yang sangat melimpah. Salah satu komoditas yang dapat diandalkan dan memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi pangan pokok lokal serta sebagai substitusi beras adalah komoditas ubi kayu.

Menurut Kementerian Pertanian (2016), Provinsi Lampung yang memiliki angka produksi ubi kayu terbesar di Indonesia (7.387.084 ton pada tahun 2015) tentu memiliki peluang dalam mendukung realisasi ketahanan pangan melalui program Pemerintah mengenai gerakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang tertuang dalam Peraturan Menteri Pertanian No. 43 tahun 2009. Pemanfaatan pangan lokal sebagai pangan dapat berupa pangan segar dan pangan olahan. Pangan lokal nonberas yang dapat dikonsumsi masyarakat dalam bentuk olahan adalah berbagai alternatif pangan pokok maupun jenis pangan lain yang berasal dari daerah setempat antara lain olahan jagung, olahan ubi kayu, olahan ubi jalar, dan olahan sagu. Salah satu alternatif pangan lokal adalah olahan yang berasal dari ubi kayu. Terdapat beraneka ragam hasil olahan ubi kayu. Menurut Dewi dan Ginting (2012) ragam hasil olahan ubi kayu adalah mi singkong (bihun tapioka), tape, enyek-enyek, keripik, dodol tape, dan lain-lain.

Secara umum bihun tapioka diolah menjadi bahan pelengkap atau campuran pada produk makanan berat seperti soto, bakso dan bihun goreng. Bihun tapioka memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu energi 360 kkal dan protein sebesar 4,7 gram per 100 gram (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan 1979). Salah satu daerah di Provinsi Lampung yang terdapat produsen pengolahan tepung tapioka menjadi bihun tapioka adalah Kota Metro yaitu di Kecamatan Metro Timur dan Metro Utara.

Pola konsumsi pangan masyarakat berbeda dan berubah dari waktu ke waktu, dari tempat yang satu ke tempat yang lain tergantung dari lingkungannya termasuk sumberdaya dan budaya setempat, selera dan pendapatan masyarakat (Kementerian Perdagangan 2013). Secara internal faktor yang mempengaruhi pola konsumsi terutama dalam tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein menurut Agustin dan Sasana (2012) yaitu pendapatan yang diterima, pendidikan, dan jumlah tanggungan dalam rumah tangga. Pola konsumsi pangan lokal olahan dapat terlihat dalam jumlah, frekuensi, dan jenis. Penganekaragaman konsumsi pangan oleh masyarakat dapat dilihat dengan melakukan pengukuran skor pola pangan harapan (PPH). Tindakan memilih, membeli atau mengonsumsi, diawali dengan proses pengambilan keputusan yang terdiri dari lima tahapan yaitu, pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif pilihan, pembelian lalu evaluasi pasca pembelian (Setiadi 2003).

Daerah sekitar agroindustri dipilih karena merupakan cakupan terdekat untuk melihat pola pengambilan keputusan pemilihan dan konsumsi rumah tangga terhadap pangan lokal olahan. Pertimbangan ketersediaan dan akses masyarakat sekitar daerah agroindustri bihun tapioka untuk memperoleh produk bihun tapioka sebagai salah satu produk pangan lokal olahan, secara langsung berpengaruh terhadap pola konsumsi. Oleh karena itu penelitian bertujuan untuk mengetahui proses pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan, pola konsumsi pangan rumah tangga, pola konsumsi pangan lokal olahan, serta mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan rumah tangga di Kota Metro.

**METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan dengan metode survai. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*), yaitu di Kota Metro yang mencakup dua kecamatan (Metro Utara dan Metro Timur),

yang terdiri dari tiga kelurahan dan empat RW (Banjarsari RW 007 dan 009, Karangrejo RW 007 dan Iringmulyo RW 012). Pemilihan lokasi tersebut didasarkan pertimbangan bahwa lokasi penelitian dapat mewakili wilayah yang memiliki cakupan terdekat dengan agroindustri bihun tapioka.

Populasi dalam penelitian ini adalah rumah tangga sekitar agroindustri bihun tapioka di Kota Metro. Unit analisis penelitian ini adalah rumah tangga dan responden pada penelitian ini adalah ibu rumah tangga. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini ditentukan dari jumlah populasi dari empat RW di tiga kelurahan yang telah ditetapkan. Sampel berjumlah 71 rumah tangga dan perhitungan jumlah sampel ditentukan dengan menggunakan rumus perhitungan sampel menurut Sugianto *et al* (2003), yaitu:

$$n = \frac{NZ^2S^2}{Nd^2 + Z^2S^2} \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

- n : Jumlah sampel rumah tangga
- N : Jumlah populasi rumah tangga
- S<sup>2</sup> : Variasi sampel (5%=1,96)
- Z : Tingkat kepercayaan (95% = 1,96)
- d : Tingkat kepercayaan (5% = 0,05)

Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Data primer berupa data pola konsumsi pangan secara umum, pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka rumah tangga. Data sekunder diperoleh dari lembaga terkait, laporan, dan sumber pustaka lain yang berhubungan dengan penelitian ini. Data jumlah dan jenis pangan rumah tangga secara umum ditentukan dengan menggunakan metode *recall* selama 24 jam yang lalu selama dua hari tidak berturut-turut sedangkan untuk pola konsumsi pangan lokal olahan dan pola konsumsi bihun tapioka ditentukan dengan menggunakan metode *recall* selama satu minggu yang lalu.

Metode analisis yang digunakan terdiri dari analisis deskriptif kualitatif, analisis statistik deskriptif dan analisis verifikatif dengan regresi linier berganda. Tujuan pertama mengenai pola pengambilan keputusan pemilihan pangan lokal olahan oleh rumah tangga di Kota Metro dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif. Tujuan penelitian pola konsumsi pangan secara umum dan pola konsumsi pangan lokal olahan oleh rumah tangga dijawab dengan analisis statistik deskriptif. Hasil *recall* mengenai pola konsumsi pangan

secara umum dan pola konsumsi pangan lokal olahan dikonversikan ke dalam zat gizi energi kemudian dirata-ratakan dalam satu hari. Perhitungan kandungan gizi bahan makanan dengan rumus (Hardinsyah dan Martianto, 1989) yaitu:

$$KG_{ij} = \left( \frac{B_j}{100} \times G_{ij} \times \frac{BDD_j}{100} \right) \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

- KG<sub>ij</sub> : Kandungan gizi (energi) jenis pangan.
- B<sub>j</sub> : Berat jenis pangan (gram) yang dikonsumsi
- G<sub>ij</sub> : Kandungan gizi (energi) dalam 100 gram jenis pangan
- BDD<sub>j</sub> : Persen jenis pangan lokal olahan yang dapat dimakan

Angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan dihitung dengan rumus:

$$AKG = \left( \frac{BB \text{ (kg)}}{BB \text{ standar (kg)}} \times AKG \text{ tabel} \right) \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:

- AKG : Angka kecukupan gizi (energi)
- BB : Berat badan aktual
- BB standar : berat badan standar
- AKG tabel : Angka kecukupan zat gizi dalam tabel kecukupan gizi yang dianjurkan menurut hasil Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012

Perhitungan selanjutnya adalah menentukan skor PPH aktual dengan menggunakan persamaan 4 dan 5. Perhitungan skor PPH bertujuan untuk mengetahui capaian penganekaragaman pangan di lokasi penelitian.

Skor PPH per golongan pangan

$$= \left( \frac{A}{B} \times 100\% \right) \times C \dots\dots\dots (4)$$

Skor PPH

$$= \sum \text{Skor PPH sembilan golongan pangan} \dots\dots\dots (5)$$

Keterangan :

- A : Angka konsumsi energi (kkal)
- B : Angka kecukupan gizi energi (AKG-E)
- C : Nilai bobot masing-masing golongan pangan

Golongan pangan	Bobot	Skor maks
Padi-padian	: 0,5	25,0
Umbi-umbian	: 0,5	2,5
Pangan hewani	: 2,0	24,0
Minyak dan lemak	: 0,5	5,0
Buah/biji berminyak	: 0,5	1,0
Kacang-kacangan	: 2,0	10,0
Gula	: 0,5	2,5
Sayur dan buah	: 5,0	30,0
Lain-lain	: 0,0	0,0

Model persamaan fungsi konsumsi pangan rumah tangga adalah sebagai berikut:

$$Y = b_0 + b_1 X_1 + b_2 X_2 + b_3 X_3 + b_4 X_4 + b_5 X_5 + b_6 D_1 + b_7 D_2 + e \dots\dots\dots (6)$$

Keterangan:

- Y : Pola konsumsi pangan rumah tangga (skor PPH)
- b<sub>0</sub> : Bilangan konstan
- b<sub>1</sub>-b<sub>7</sub> : Koefisien regresi
- X<sub>1</sub> : Pendapatan rumah tangga (rupiah/bulan)
- X<sub>2</sub> : Jumlah anggota rumah tangga (orang)
- X<sub>3</sub> : Pendidikan ibu rumah tangga (tahun)
- X<sub>4</sub> : Usia ibu rumah tangga (tahun)
- X<sub>5</sub> : Ketersediaan pangan lokal olahan (macam)
- D<sub>1</sub> : Pengetahuan gizi ibu, D<sub>1</sub> =1 tinggi dan 0: lainnya
- D<sub>2</sub> : Pengetahuan gizi ibu, D<sub>2</sub> = 1 : sedang dan 0: lainnya
- E : Kesalahan prediksi (*standard error*)

Pengujian selanjutnya untuk melihat pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat adalah melakukan uji t dan uji F serta uji asumsi klasik (uji multikolinieritas dan uji heteroskedastisitas).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini diuraikan berdasarkan usia, berat badan, tingkat pendidikan, pekerjaan, pendapatan, dan jumlah anggota keluarga. Jumlah responden seluruhnya 71 ibu rumah tangga. Berdasarkan hasil penelitian sebagian besar responden berusia antara 23-43 tahun (63,38%), dengan berat badan antara 50-70 kg (73,24%), tingkat pendidikan dengan tahun sukses antara 6-12 tahun (46,48%), pekerjaan sebagai ibu rumah tangga (60,56%), pendapatan responden per bulan <Rp500.000,00 (60,56%), dan jumlah anggota keluarga ≤4 orang (80,28%).

Sebagian besar rumah tangga memiliki pendapatan antara Rp650.000-2.000.000 per bulan (54,93%) , dengan rata-rata pendapatan sebesar Rp2.149.296 per bulan.

### **Pengambilan Keputusan dalam Pemilihan Pangan Lokal Olahan**

Ibu rumah tangga sebagai responden memutuskan untuk melakukan pemilihan pangan lokal olahan melalui lima tahap yaitu pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan pemilihan, dan evaluasi pasca pemilihan. Pada tahap pengenalan kebutuhan sebanyak 50,70 persen responden menyatakan motivasi tertarik untuk mengonsumsi pangan lokal olahan adalah karena sekedar ingin mencoba, dan alasan utama untuk mengonsumsi pangan lokal olahan karena harganya yang terjangkau adalah sebanyak 38,03 persen. Pangan lokal olahan dikonsumsi oleh sebagian besar responden dalam kurun waktu kadang-kadang (80,28%) dan dikonsumsi sebagai pangan selingan. Konsumsi pangan lokal yang dipilih untuk pangan selingan berdasarkan hasil penelitian ini selaras dengan hasil penelitian Sumarni, Dewi dan Herawati (2014) di Sulawesi Tengah yang mendapatkan bahwa sebesar 77,3 persen responden setuju bahwa olahan pangan lokal dijadikan makanan selingan keluarga.

Tahap ke dua yaitu pencarian informasi. Sebagian besar responden menyatakan sumber informasi mengenai diversifikasi pangan berasal dari kader gizi/kesehatan sebesar 39,44 persen, sedangkan penelitian Sumarni, Dewi dan Herawati (2014) mendapatkan bahwa pihak yang berperan dalam penyebaran informasi mengenai pangan lokal maupun diversifikasi pangan di wilayah Sulawesi Tengah adalah pihak BPTP (Balai Penelitian Tanaman Pangan) atau dapat dikatakan sama-sama berasal dari lembaga pemerintahan. Sumber informasi lainnya mengenai pangan lokal dan diversifikasi pangan adalah media televisi (14,08%), kumpulan PKK (2,82%), obrolan dengan keluarga (19,72%), obrolan dengan tetangga (32,39%), poster di puskesmas (25,35%) dan posyandu (5,63%).

Tahap evaluasi alternatif, pertimbangan utama untuk mengonsumsi pangan lokal olahan adalah karena kesukaan responden terhadap bahan baku. Bahan baku pangan lokal olahan yang disukai adalah (jagung, ubi jar dan ubi kayu) (59,15%). Hal yang dilakukan responden apabila pangan lokal olahan yang dipilih tidak tersedia adalah dengan mencari pilihan pangan lokal olahan dari

bahan baku lain (70,42%). Pada tahap pemilihan pangan lokal olahan, jenis bahan baku pangan lokal olahan yang paling sering dikonsumsi adalah ubi kayu (74,65%). Alternatif pilihan bahan baku apabila bahan baku yang paling sering/disukai tidak tersedia adalah ubi jalar (57,75%). Berdasarkan hasil penelitian pengambilan keputusan konsumsi pangan lokal olahan adalah ibu rumah tangga (67,61%). Hal ini selaras dengan hasil penelitian Arida, Sofyan dan Fadhiela (2015) bahwa ibu rumah tangga berperan dalam hal pengambilan keputusan konsumsi pangan.

Pada tahap evaluasi pasca pemilihan pangan lokal olahan, seluruh responden (100%) menyatakan puas dan berniat mengonsumsi kembali pangan lokal olahan. Faktor yang mempengaruhi kepuasan mengonsumsi pangan lokal olahan adalah harga (1,14%), rasa (50,70%), dan kemudahan memperoleh (47,89%). Sebanyak 54,93 persen responden menyatakan tidak berniat untuk merekomendasikan kepada orang lain pasca mengonsumsi pangan lokal olahan. Hal tersebut karena responden beranggapan bahwa pangan lokal olahan merupakan salah satu jenis pangan tradisional yang secara umum telah diketahui oleh masyarakat, bahkan masyarakat telah mengetahui secara turun temurun (keluarga).

### **Pengetahuan Gizi Responden**

Kategori pengetahuan gizi ibu rumah tangga terbagi menjadi tiga (tinggi, sedang dan rendah) berdasarkan nilai rata-rata sampel ( $\bar{x}$ ) dan nilai simpangan baku (SB) yaitu, rendah ( $\bar{x} - 0,5 SB$ ); sedang ( $\bar{x} - 0,5 SB$  sampai dengan  $\bar{x} + 0,5 SB$ ); tinggi ( $> \bar{x} + 0,5 SB$ ). Terdapat enam kelompok pertanyaan yang digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan gizi responden dengan total pertanyaan sebanyak 25. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan rata-rata nilai pengetahuan gizi seluruh responden sebesar 13,11 dari nilai maksimal 25 dan nilai 0,5 SB sebesar 1,77.

Berdasarkan hasil penelitian sebagian besar pengetahuan gizi ibu rumah tangga termasuk pada kategori rendah (36,62%), sedangkan hasil penelitian Amalia *et al.* (2015) mengenai pengetahuan, sikap, dan praktek gizi ibu terkait Iodium dan pemilihan jenis garam rumah tangga di wilayah pegunungan Cianjur 49,7 persen ibu berada pada tingkat pengetahuan gizi sedang.

**Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga**

Pola konsumsi pangan rumah tangga dilihat dari jenis, jumlah, frekuensi serta skor PPH rumah tangga. Berdasarkan hasil penelitian, jenis pangan masing-masing golongan pangan yang sama-sama memiliki jumlah konsumsi tertinggi dan jumlah rumah tangga mengonsumsi terbanyak adalah beras, ubi kayu, telur ayam ras, pisang, tempe, minyak goreng dan kelapa. Berbeda dengan beberapa jenis pangan sebelumnya, jenis pangan ikan lele dan daging ayam ras dari golongan pangan hewani memiliki jumlah konsumsi tertinggi, sedangkan jenis pangan dengan jumlah rumah tangga mengonsumsi terbanyak adalah ikan asin dan daging diawetkan (bakso sapi). Jenis sayur-sayuran yang memiliki jumlah konsumsi tertinggi adalah kangkung, tetapi 100 persen rumah tangga mengonsumsi cabai. Secara lengkap dapat jenis pangan dengan jumlah konsumsi tertinggi per golongan pangan dilihat pada Tabel 1.

Jumlah konsumsi masing masing jenis pangan dilihat dalam satuan kg per kapita per minggu. Jumlah konsumsi beras berdasarkan hasil penelitian sebesar 1,533 kg/kapita/minggu, jumlah konsumsi ini lebih kecil dibandingkan 1,631 kg/kapita/minggu yang merupakan data konsumsi beras nasional tahun 2015 (Badan Pusat Statistik 2017). Selain beras jumlah konsumsi pada golongan pangan hewani juga masih lebih kecil dibandingkan dengan data konsumsi pangan nasional tahun 2015. Konsumsi ikan segar berdasarkan data konsumsi nasional tahun 2015 sebesar 0,298 kg/kapita/minggu, sedangkan hasil penelitian menunjukkan konsumsi ikan segar salah satunya ikan lele baru mencapai 0,113 kg/kapita/minggu. Berbeda dengan jumlah konsumsi beras dan ikan segar, konsumsi tempe berdasarkan hasil penelitian menunjukkan jumlah 0,196 kg/kapita/minggu atau lebih besar dibandingkan dengan data konsumsi nasional di tahun 2015 (0,134 kg/kapita/minggu). Jumlah konsumsi energi berdasarkan golongan pangan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 memperlihatkan bahwa total konsumsi energi menunjukkan angka sebesar 6.482,10 kkal/rumah tangga/hari atau 1.620,52 kkal/kapita/hari. Angka konsumsi energi per kapita per hari sebesar 1.620,52 kkal lebih kecil dibandingkan dengan hasil penelitian Mailoa (2013) pada masyarakat Negeri Hatusua Kabupaten Seram Bagian Barat yang mendapatkan total angka konsumsi energi per kapita per hari adalah sebesar 2.213 kkal. Capaian angka

konsumsi energi terhadap angka kecukupan energi (AKE) yang dianjurkan per rumah tangga per hari sebesar 76,76 persen. Hasil capaian tersebut menunjukkan bahwa tingkat kecukupan energi per rumah tangga per hari termasuk ke dalam kategori cukup Indriani (2015).

Frekuensi konsumsi berbagai jenis pangan dari sembilan golongan pangan tebagi menjadi frekuensi konsumsi sering, cukup sering, cukup, jarang, dan tidak pernah (Suhardjo, 1989). Secara lengkap frekuensi konsumsi berbagai jenis pangan dapat dilihat pada Tabel 3. Berdasarkan Tabel 3 frekuensi konsumsi sering didominasi oleh jenis pangan pokok seperti beras, cabai, minyak goreng, gula pasir dan kopi. Tahu merupakan jenis pangan dengan jumlah rumah tangga mengonsumsi terbanyak dalam frekuensi cukup sering. Selain tahu, jenis pangan yang masuk dalam ferkuensi cukup sering adalah kelapa (57,75%).

Jenis pangan dari golongan sayur dan buahan yang masuk ke dalam frekuensi konsumsi cukup sering adalah kangkung (70,42%), kacang panjang (49,30%) dan pisang (64,79%). Frekuensi konsumsi jarang didominasi oleh jenis pangan hewani seperti ikan dan daging. Jenis ikan yang masuk ke dalam frekuensi konsumsi jarang adalah lele dan patin (78,87%).

Tabel 1. Jenis pangan dengan jumlah konsumsi tertinggi dan jumlah rumah tangga terbanyak

Golongan Pangan	Jenis pangan (jumlah konsumsi tertinggi)	kg /kapita /minggu	Jenis pangan (jumlah rt terbanyak)	(%)
Padi-padian	Beras	1,533	Beras	100,00
	Ubi kayu	0,181	Ubi kayu	32,39
Pangan hewani	Lele	0,113	Ikan asin	54,93
	Daging ayam ras	0,022	Daging diawetkan	11,27
	Telur ayam ras	0,213	Telur ayam ras	77,46
Sayur dan buah	Kangkung	0,118	Cabai	100,00
	Pisang	0,134	Pisang	43,66
Kacang-kacangan	Tempe	0,196	Tempe	87,32
	Minyak goreng	0,236	Minyak goreng	100,00
dan lemak	Gula pasir	0,126	Gula pasir	100,00
	Buah dan biji	Kelapa	0,070	Kelapa
Lain-lain	Kopi	0,018	Kopi	71,83

Tabel 2. Jumlah konsumsi energi berdasarkan golongan pangan

Golongan Pangan	Konsumsi energi (kkal) per rumah tangga per hari	Kontribusi terhadap total konsumsi energi (%)
Padi-padian	3.376,54	52,09
Umbi-umbian	668,47	10,31
Pangan hewani	424,16	6,54
Sayur dan buah	232,05	3,58
Kacang-kacangan	240,05	3,70
Minyak dan lemak	1.149,77	17,74
Gula	279,03	4,30
Buah dan biji berminyak	70,12	1,08
Lain-lain	41,91	0,65
Total	6.482,10	100,00

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa skor PPH yang tercapai (57,45) masih jauh dari ketetapan skor PPH maksimal (100). Hasil tersebut tentu masih jauh dari target yang ditetapkan oleh Badan Ketahanan Pangan Nasional (2012) yang menetapkan skor PPH di tahun 2025 sebesar 95. Skor PPH hasil penelitian ini lebih kecil dibandingkan dengan beberapa hasil penelitian lain. Berdasarkan penelitian Hamid, Setiawan dan Suhartini (2013) yang menganalisis skor PPH di dua wilayah penelitian, hasil penelitian tersebut menunjukkan skor PPH sebesar 60,27 untuk wilayah pedesaan dan 82,14 untuk wilayah perkotaan. Hasil penelitian Ediwiyati, Koestiono dan Setiawan (2013) juga menunjukkan skor PPH yang lebih besar yaitu lebih dari 60, penelitian Mailoa (2013) pada masyarakat Negeri Hatusua Kabupaten Seram Bagian Barat menunjukkan skor PPH sebesar 88.

Berdasarkan hasil penelitian, golongan pangan yang memiliki nilai capain skor PPH aktual terhadap skor PPH maksimal terendah adalah golongan pangan hewani dan golongan sayur dan buah. Golongan pangan hewani memiliki selisih skor PPH maksimal terhadap skor PPH aktual 14,38 (59,91%) dan untuk golongan pangan sayur dan buah 16,84 (56,13%). Penelitian Hamid, Setiawan dan Suhartini (2013) pada wilayah desa untuk golongan pangan hewani memiliki selisih skor PPH maksimal terhadap skor PPH aktual sebesar 6,26 (26,08%) dan golongan pangan sayur dan buah 20,97 (69,90%). Apabila dilihat per golongan pangan, terdapat tiga golongan pangan yang skor PPH aktualnya sudah melebihi skor PPH maksimal yaitu golongan umbi-umbian, minyak dan lemak serta buah dan biji berminyak.

Tabel 3. Frekuensi konsumsi berbagai jenis pangan

Frekuensi konsumsi	Jenis Pangan	Jumlah rumah tangga	Persentase (%)
Sering (>1x/hari, 1x sehari, 4-6x/ minggu)	Beras, cabai, minyak goreng, gula pasir, kopi	71	100,00
	Telur ayam ras, teh	70	98,59
	Tempe	50	70,42
	Ikan air laut diawetkan /diasinkan	39	54,93
	Kerupuk ikan	30	42,25
Cukup sering (3x/ minggu)	Tahu	59	83,10
	Kelapa	41	57,75
	Pisang	39	54,93
	Kacang panjang	30	42,25
	Ikan air laut diawetkan /diasinkan	27	38,03
Cukup (<3x/minggu, 1-2x/minggu)	Daging diawetkan (bakso sapi, ayam, nugget)	55	77,46
	Kangkung	50	70,42
	Tepung terigu	46	64,79
	Mi kering	46	64,79
	Kacang panjang	35	49,30
Jarang (<1x/ minggu 1x/bulan)	Ubi jalar	63	88,73
	Daging ayam ras	61	85,92
	Kentang	60	84,51
	Lele	56	78,87
Tidak pernah	Patin	56	78,87
	Daging sapi	71	100,00
	Wijen	71	100,00
	Telur itik	70	98,59
	Telur puyuh	69	97,18
	Buah naga	67	94,37

**Pola Konsumsi Pangan Lokal Olahan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa ubi kayu merupakan pangan lokal dengan jenis olahan yang terbanyak muncul yaitu 66,67 persen. Olahan ubi kayu yaitu tiwul memiliki jumlah konsumsi tertinggi sebesar 363,10 gram per rumah tangga per minggu. Selain olahan ubi kayu, terdapat beberapa olahan jagung yang muncul. Olahan jagung yang memiliki jumlah konsumsi terbesar adalah jagung rebus dengan 341,90 gram per rumah tangga per minggu. Ubi jalar goreng menjadi olahan ubi jalar yang memiliki jumlah konsumsi terbesar sebanyak 123,35 gram per rumah tangga per minggu. Skor tertinggi dari frekuensi konsumsi pangan lokal olahan adalah jenis pangan lokal olahan berupa keripik singkong dengan skor 2,79 lalu tiwul dengan skor sebesar 2,69 dan skor terendah jagung bakar dan puding jagung. Hasil penelitian ini selaras dengan penelitian (Yusty, Zakaria, dan Adawiyah 2014) yang menunjukkan skor tertinggi

dari frekuensi konsumsi ubi kayu menurut jenis olahan oleh penduduk Kota Bandar Lampung tahun 2012 adalah olahan berupa keripik dengan skor 4,79 sedangkan tiwul hanya sebesar 0,07. Sebagian besar rumah tangga (51,47%) memperoleh pangan lokal olahan dengan cara membeli.

**Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga**

Hasil regresi yang diperoleh untuk model fungsi pola konsumsi pangan rumah tangga dengan variabel-variabel bebas yang telah ditentukan dapat dilihat pada Tabel 5. Nilai F hitung dalam penelitian ini sebesar 3,168 dengan nilai probabilitasnya sebesar 0,006. Hal ini menjelaskan bahwa variabel pendapatan rumah tangga (X1), jumlah anggota rumah tangga (X2), pendidikan ibu rumah tangga (X3), usia ibu rumah tangga (X4), ketersediaan pangan lokal olahan (macam) (X5), pengetahuan gizi ibu (D1-D2) secara bersama-sama berpengaruh sangat nyata terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga sekitar agroindustri bihin tapioka di Kota Metro dengan tingkat kepercayaan sebesar 99 persen.

Berdasarkan hasil analisis uji t terdapat tiga variabel yang berpengaruh nyata terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga yaitu variabel jumlah anggota rumah tangga (X2), usia ibu rumah tangga (X4), dan tingkat pendidikan ibu rumah tangga tinggi (D1). Berdasarkan Tabel 5 jumlah anggota rumah tangga menunjukkan pengaruh yang signifikan pada tingkat kepercayaan 85 persen, dengan nilai koefisien sebesar -1,682. Hasil penelitian ini selaras dengan pendapat Suyastiri (2008) yang menyatakan semakin banyak jumlah anggota rumah tangga maka beban yang ditanggung rumah tangga akan semakin besar.

Oleh sebab itu, terdapat dua cara yang dapat dilakukan rumah tangga untuk mengatasinya, yaitu menambah pendapatan rumah tangga atau mengurangi pengeluaran untuk pangan dengan memilih jenis pangan yang lebih murah dan tidak beragam, karena pada umumnya rumah tangga dengan jumlah anggota yang banyak juga butuh makanan yang banyak.

Usia ibu rumah tangga menunjukkan pengaruh yang signifikan pada tingkat kepercayaan 95 persen, dengan nilai koefisien sebesar 0,307. Hal ini dikarenakan usia ibu rumah tangga yang semakin tinggi tentu akan lebih mempengaruhi pengalaman mereka mengenai masalah pangan, dan usia juga akan mempengaruhi jenis pangan yang akan diolah untuk dikonsumsi misalnya olahan golongan pangan umbi-umbian lebih dominan diolah dan disukai oleh rumah tangga dengan responden berusia lebih dari 35 tahun. Tingkat pengetahuan gizi ibu rumah tangga kategori tinggi berpengaruh secara nyata dan signifikan pada tingkat kepercayaan 95 persen dengan nilai koefisien sebesar 11,398. Nilai koefisien variabel tingkat pengetahuan gizi IRT kategori tinggi menunjukkan bahwa apabila pengetahuan gizi ibu rumah tangga tinggi maka kesadaran akan pengetahuan mereka akan gizi meningkat, dan kesadaran akan pemenuhan pangan bergizi juga meningkat.

Secara matematis model fungsi pola konsumsi pangan rumah tangga di Kota Metro adalah:

$$Y = 46,410 + (-5,29E-07 X1) - 1,682 X2 + 0,176 X3 + 0,307 X4 + 1,412 X5 + 11,398 D1 + 1,426 D2$$

Tabel 4. Skor pola pangan harapan (PPH) rumah tangga di Kota Metro

Golongan Pangan	Per rumah tangga		Bobot	Skor PPH aktual	Skor PPH maks	Skor PPH
	Konsumsi energi (kcal)	Kontribusi energi (% AKE)*				
Padi-padian	3.376,54	39,98	0,50	19,15	25,00	19,15
Umbi-umbian	668,47	7,92	0,50	3,79	2,50	2,50
Pangan hewani	424,16	5,02	2,00	9,62	24,00	9,62
Sayur dan buah	232,05	2,75	5,00	13,16	30,00	13,16
Kacang-kacangan	240,05	2,84	2,00	5,44	10,00	5,44
Minyak dan lemak	1.149,77	13,62	0,50	6,52	5,00	5,00
Gula	279,03	3,30	0,50	1,58	2,50	1,58
Buah dan biji berminyak	70,12	0,83	5,00	3,98	1,00	1,00
Lain-lain	41,91	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	6.482,10	76,76			100,00	57,45

Keterangan:  
\*Angka Kecukupan Energi (AKE) per rumah tangga : 8.444,80 kkal

Tabel 5. Hasil estimasi fungsi pola konsumsi pangan rumah tangga di Kota Metro

Variabel	Koefisien	Probabilitas	VIF
Konstanta (C)	46,410	0,000	
Pendapatan rumah tangga	-5,29E-07	0,761	1,339
Jumlah anggota keluarga	-1,682	0,125*	1,111
Pendidikan IRT	0,176	0,770	3,583
Usia IRT	0,307	0,046***	2,019
Ketersediaan pangan lokal	1,412	0,413	1,067
Tingkat pengetahuan gizi tinggi	11,398	0,022***	2,867
Tingkat pengetahuan gizi sedang	1,426	0,697	1,837
F-Hitung	3,168	0,006	
R Square	0,260		

Keterangan

- \* : taraf signifikan 85 persen
- \*\*\* : taraf signifikan 95persen

### KESIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rumah tangga dalam keputusan pemilihan pangan lokal olahan melalui tahap pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan pemilihan, dan evaluasi pasca pemilihan. Pola konsumsi pangan rumah tangga menunjukkan angka konsumsi energi adalah 6.482 kkal/rumah tangga/hari atau 1.620 kkal/kapita/hari dengan skor pola pangan harapan (PPH) adalah sebesar 57,45. Ubi kayu adalah pangan lokal yang banyak dikonsumsi rumah tangga dan memiliki jenis olahan terbanyak. Frekuensi konsumsi olahan pangan lokal terbesar adalah keripik singkong. Pangan lokal olahan sebagian besar diperoleh dari membeli. Pola konsumsi pangan rumah tangga di Kota Metro dipengaruhi oleh jumlah anggota rumah tangga, usia ibu rumah tangga dan tingkat pengetahuan gizi ibu rumah tangga tinggi.

### DAFTAR PUSTAKA

Agustin N dan Sasana H. 2012. Analisis konsumsi rumah tangga petani padi dan palawija di Kabupaten Demak. *Diponegoro Journal Of Economics*, Vol 1 (1): 1-11. <http://eprints.undip.ac.id/37310/1/AGUSTIN.pdf>. [16 Oktober 2016].

Amalia L, Permatasari I I, Khomsan A, Riyadi H, Herawati T, dan Nurdiani R. 2015. Pengetahuan, sikap, dan praktek gizi ibu terkait iodium dan pemilihan jenis garam rumah tangga di Wilayah Pegunungan Cianjur. *Jurnal Gizi Pangan*, Vol 10 (2): 133-140. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/gizipangan/article/view/10891>. [10 Juli 2017].

Arida A, Sofyan, dan Fadhiela K. 2015. Analisis ketahanan pangan rumah tangga berdasarkan proporsi pengeluaran pangan dan konsumsi energi (studi kasus pada rumah tangga petani peserta program desa mandiri pangan di Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar). *Jurnal Agrisep*, Vol 16 (1): 20-34. <https://media.neliti.com/media/publications/13198-ID-analisis-ketahanan-pangan-rumah-tangga-berdasarkan-proporsi-pengeluaran-pangan-d.pdf>. [20 Juli 2017].

Badan Ketahanan Pangan Nasional. 2012. *Roadmap Diversifikasi Pangan Tahun 2011-2015 edisi 2*. Kementerian Pertanian Indonesia. Jakarta.

BPS [Badan Pusat Statistik]. 2015. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia. Susenas September 2015*. <http://bps.go.id/website/pdf/publikasi/Pengeluaran-Untuk-Konsumsi-Penduduk-Indonesia-Berdasarkan-Hasil-Susenas-September-2015.pdf>. [9 Oktober 2016 pukul 14.02 WIB].

BPS [Badan Pusat Statistik]. 2017. *Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan penting, 2007-2015*. [http://googleweblight.com/?lite\\_url=https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/excel/id/950&lc=enID&s=1&m=808&host=www.google.co.id&ts=1499487238&sig=ALNzjWndLAgfn1HgfCOhO1\\_BPKDo45p12Q](http://googleweblight.com/?lite_url=https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/excel/id/950&lc=enID&s=1&m=808&host=www.google.co.id&ts=1499487238&sig=ALNzjWndLAgfn1HgfCOhO1_BPKDo45p12Q). [7 Juli 2017 pukul 13.04 WIB].

Dewi GP dan Ginting AM. 2012. Antisipasi krisis pangan melalui kebijakan diversifikasi pangan. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, Vol 3 (1): 65-78. <http://id.portalgaruda.org/index.php?page=5&ipp=10&ref=browse&mod=viewjournal&journal=9505>. [9 Oktober 2016].

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Ediwiyati R, Koestiono D, dan Setiawan B. 2015. Analisis ketahanan pangan rumah tangga (Studi kasus pada pelaksanaan program desa mandiri pangan di Desa Oro Bulu Kecamatan Rembang Kabupaten Pasuruan). *Jurnal AGRISE*, Vol 15 (2): 86-93. <http://agrise.ub.ac.id/index.php/agrise/article/view/165>. [8 April 2017].

Hamid Y, Setiawan B, dan Suhartini. 2013. Analisis pola konsumsi pangan rumah tangga (Studi kasus di Kecamatan Tarakan Barat Kota Tarakan Provinsi Kalimantan Timur). *Jurnal AGRISE*, Vol 13 (3): 176-190. <http://agrise.ub.ac.id/index.php/agrise/article/view/104>. [8 April 2017].

- Hardinsyah dan Martianto D. 1989. *Cara Menghitung Angka Kecukupan Energi dan Protein Serta Penilaian Mutu Gizi Konsumsi Pangan*. Wirasari. Jakarta.
- Indriani Y. 2015. *Buku Ajar: Gizi dan Pangan*. CV Anugrah Utama Raharja (AURA). Bandar Lampung.
- Kementerian Perdagangan. 2013. *Laporan Akhir Analisis Dinamika Konsumsi Pangan Masyarakat Indonesia*. <http://www.kemendag.go.id/files/pdf/2015/02/27/laporan-dinamika-pola-1425036045.pdf>. [8 Oktober 2016].
- Kementean Pertanian Republik Indonesia. 2016. *Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi, 2011 – 2015*. <http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/ATAP-TP2015/27-ProdUbikayu.pdf>. [9 Oktober 2016].
- Mailoa M. 2013. Diversifikasi konsumsi pangan pada masyarakat Negeri Hatusua Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal EKOSAINS*, Vol 2 (2): 53-66. [http://ejournal.unpatti.ac.id/ppr\\_paperinfo\\_Ink.php?id=421](http://ejournal.unpatti.ac.id/ppr_paperinfo_Ink.php?id=421). [10 Juli 2017].
- Peraturan Menteri Pertanian No. 43 tahun 2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 Tentang Ketahanan Pangan.
- Setiadi NJ. 2003. *Perilaku Konsumen*. Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran. Prenada Media. Jakarta.
- Sugiarto D, Siagian LT, Sunaryanto DS, Oetomo. 2003. *Teknik Sampling*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumarni, Dewi M, dan Herawati. 2014. Persepsi KWT terhadap introduksi inovasi olahan pangan berbahan baku ubikayu di Sulawesi Tengah. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2014*. Sulawesi Tengah. [10 Juli 2017].
- Suyastiri NM. 2008. Diversifikasi konsumsi pangan pokok berbasis potensi lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan rumah tangga pedesaan di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, Vol 13 (1): 51-60. <http://jurnal.uin.ac.id/index.php/JEP/article/viewFile/50/148>. [27 Maret 2017].
- Yusty GT, Zakaria WA, dan Adawiyah R. 2014. Analisis pola konsumsi ubi kayu dan olahannya pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol 2 (2): 190-195. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/732>. [16 Oktober 2016].