

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang Masalah

Daging sapi merupakan salah satu komoditi pangan yang memiliki peminat cukup tinggi di Indonesia. Kebutuhan masyarakat terhadap daging sapi sendiri diperkirakan akan terus meningkat setiap tahunnya. Dilansir dari Outlook Komoditas Daging Sapi 2020, Setjen Pertanian, permintaan masyarakat terhadap daging sapi pada tahun 2020 adalah sebesar 623.420 ton dengan perhitungan konsumsi per kapita 2,31 / tahun, yang mana kemudian permintaan ini mengalami peningkatan pada tahun 2021 mencapai 696.956 ton dengan konsumsi per kapita 2,56 kg per tahun (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian). Maka dari itu, agar kebutuhan masyarakat terhadap daging sapi terpenuhi, pemerintah harus mempersiapkan persediaan daging sapi untuk didistribusikan di pasaran.

Menurut Direktur Jenderal Perdagangan Dalam Negeri Kementerian Perdagangan, Syailendra, memaparkan bahwa persediaan daging sapi di Indonesia mencapai 70.200 ton pada Maret 2021, dengan jumlah pasokan sebanyak 44.510 dari impor, 13.027 dari lokal, dan 12.663 ton dari persediaan sisa tahun sebelumnya. Untuk pasokan lokal sendiri berasal dari berbagai daerah di Indonesia yang kemudian nantinya akan di distribusikan ke seluruh wilayah Indonesia.

Tabel 1. 1 Data Populasi Sapi Potong dan Produksi Daging Sapi di Indonesia tahun 2019, 2020, 2021

Tahun	Populasi Sapi Potong (Ekor)	Produksi Daging Sapi (Ton)
2019	16.432.945	497.971,73
2020	16.930.025	504.802,31
2021	17.466.792	515.627,76

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2021.

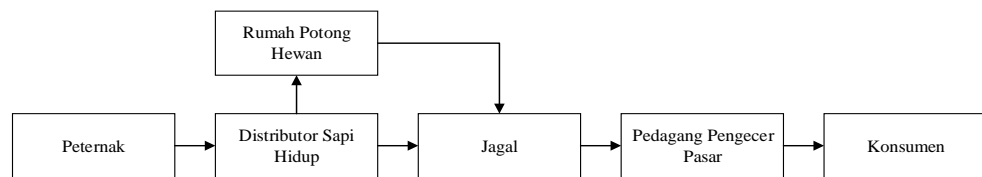
Dilansir dari Profil Komoditas Daging Sapi, hasil survei minat konsumen menunjukkan bahwa masyarakat menyukai bagian paha dengan persentase sebesar 49% dan bagian has dalam dengan persentase 47%. Sedangkan untuk bagian lain yang disukai oleh masyarakat ialah iga dengan persentase 35%, tetelan dengan persentase 31%, dan jeroan dengan persentase 26%. Selebihnya yaitu untuk bagian kepala/kaki/ekor (6%), sengkak (5%), dan lempis (2%).

DKI Jakarta merupakan provinsi dengan jumlah konsumsi daging sapi tertinggi di Indonesia yakni sebanyak 6,38 kilogram per kapita per tahunnya. Berdasarkan data yang diperoleh dari Direktur Utama PD Dharma Jaya, yaitu Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) DKI Jakarta yang beroperasi dalam bidang perdagangan serta industri daging, mengatakan bahwa kebutuhan daging sapi di DKI Jakarta ialah sekitar 6.000 ton perbulannya. Salah satu jenis daging sapi yang memiliki peminat cukup tinggi di Indonesia ialah Jeroan. Bagian ini meliputi lidah, limpa, hati, paru, usus, dan babat. Hal ini dikarenakan daging jeroan memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan bagian lainnya. Permintaan jeroan ini umumnya ialah oleh para pedagang olahan makanan seperti Rumah Makan Padang, pedagang soto, pedagang bakso, dan lain-lain. Namun permintaan jeroan untuk langsung dikonsumsi secara pribadi juga memiliki peminat yang cukup tinggi. Terdapat banyak faktor yang mempengaruhi masyarakat untuk lebih memilih mengonsumsi jeroan sapi dibandingkan jenis lainnya, salah satu faktor utamanya ialah karena jeroan sapi memiliki harga yang lebih murah dan mudah untuk diolah.

Menurut Thomas Trikasih Lembong, mantan Menteri Perdagangan Indonesia tahun 2015 – 2016 mengatakan bahwa permintaan akan jeroan sapi sangat penting untuk masyarakat bawah, karena dapat menjadi bahan baku pembuatan sosis, bakso, dan makanan lain yang terjangkau untuk masyarakat bawah. Selain itu, Direktur Utama Perum Bulog juga menyatakan bahwa mengonsumsi jeroan merupakan bagian dari kultur masyarakat Indonesia.

Pasar Perumnas Klender, merupakan salah satu pasar tradisional di Jakarta Timur yang menjual daging sapi, mulai dari jenis daging sapi yang berkualitas tinggi, kualitas menengah, hingga bagian jeroannya. Pedagang di pasar ini memasok dagingnya dari PD Dharma Jaya yang berlokasi di Pulo Gadung, Jakarta Timur sebagai distributor daging sapi.

Aliran produk daging sapi potong di pasar Perumnas Klender terbagi menjadi 6 proses, seperti yang dijelaskan pada Gambar 1. 1 berikut:



Gambar 1. 1 Aliran Produk Daging Sapi di Pasar Perumnas Klender.

Sumber : Pedagang Daging Sapi di Pasar Perumnas Klender.

Pasokan daging sapi didapatkan dari peternakan yang berlokasi dari berbagai daerah di Indonesia, yakni Jawa, Lampung, Bali, dan peternakan lokal lainnya dengan jenis sapi lokal serta jenis sapi australia, yang kemudian dikirim ke distributor sapi hidup, yakni PD Dharma Jaya. PD Dharma Jaya juga menyediakan tempat yang dijadikan sebagai Rumah Potong Hewan yang kemudian akan disembelih oleh petugas Jagal. Petugas Jagal merupakan orang yang melakukan penyembelihan hewan / pemotongan binatang ternak seperti lembu, kambing, kerbau di rumah pemotongan hewan. Setelah sapi disembelih, sapi tersebut akan dipotong menjadi empat bagian besar, yakni dua buah bagian paha belakang, kanan dan kiri, dan dua buah bagian lengan depan, kanan dan kiri. Setelah itu, daging tersebut akan dikirimkan ke pedagang pengecer di Pasar Perumnas Klender dan dijual ke konsumen.

Menurut Pak Dwi, yang merupakan salah satu pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender, mengatakan bahwa penjualan jeroan sapi bisa dikatakan memiliki peminat yang cukup tinggi dan penjualannya kurang lebih sama dengan jenis daging sapi lainnya. Untuk memenuhi permintaan konsumen dipasar, pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender melakukan pemesanan kepada petugas Jagal untuk melakukan pemotongan sapi hidup. Sapi hidup ini didapatkan dari distributor, yakni PD Dharma

Jaya yang kemudian akan disembelih di Rumah Potong Hewan yang berlokasi di Cakung, Jakarta Timur. Untuk satu ekor sapi hidup memiliki bobot sekitar 5 kwintal atau 500 kilogram, yang mana kemudian sapi tersebut akan disembelih dan dipotong menjadi empat bagian paha dengan bobot 2,5 kwintal atau 250 kilogram tanpa kepala, kaki, kulit, buntut, dan jeroan. Setelah dibagi menjadi empat bagian tersebut, daging sapi tersebut akan dipisahkan lagi dari tulang-tulanginya yang kemudian menjadi daging murni yang siap dijual dengan bobot bersih yaitu 1,25 kwintal atau 125 kilogram. Sedangkan untuk jenis jeroan sendiri memiliki bobot sekitar 15-30 kilogram dari satu ekor sapi. Penjual daging sapi yang berada di Pasar Perumnas Klender dapat menentukan jenis daging apa yang nantinya akan dijual, baik itu jeroan ataupun daging sapi bagian lain. Biasanya, untuk seluruh pedagang pasar menjual sekitar 5 ekor sapi, dengan total jeroan yang dijual kurang lebih 100 - 120 kilogram per harinya. Adapun jumlah pedagang daging sapi yang terlibat dalam penelitian ini ialah sebanyak 12 yang dijadikan sebagai narasumber untuk memperoleh data

Tabel 1. 2 Bobot Daging Sapi dan Harga Jual di Pasar serta dari Supplier

Bobot satu ekor sapi hidup	500 Kg
Harga / Kg dari supplier	Rp50.000,-
Total harga untuk 1 ekor sapi	Rp50.000,- x 500 Kg = Rp25.000.000,-
Bobot untuk daging sapi murni (tanpa jeroan dan bagian non karkas)	250 Kg
Asumsi harga daging murni per Kg	$\frac{Rp25.000.000,-}{250} = Rp 100.000,-$
Harga jual daging di Pasar Perumnas Klender / Kg	Rp130.000,-

Sumber : Hasil wawancara dengan salah satu pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender

Penjualan daging di Pasar Perumnas Klender pada dasarnya dipengaruhi oleh permintaan konsumen akan kebutuhan daging sapi serta jeroannya. Kebutuhan ini dikerenakan faktor-faktor yang telah menjadi

kebiasan yang melekat pada masyarakat Indonesia. Seperti misalnya pengaruh budaya, terdapat masyarakat yang mengkonsumsi daging sapi pada saat perayaan-perayaan tertentu sebagai sesuatu yang dianggap sebuah kewajiban dalam perayaan tersebut. Tak hanya itu, daging sapi juga dapat dikatakan sebagai bahan pangan yang terbilang cukup mahal dibandingkan dengan bahan pangan lainnya, sehingga tidak semua kalangan masyarakat dapat mengkonsumsinya secara rutin. Pengaruh lainnya disebabkan oleh pribadi masing-masing yang didasari dari pandangan masyarakat ataupun selera atas makanan yang biasanya dikonsumsi. Selanjutnya terdapat pula motivasi masyarakat untuk membeli daging sapi ataupun jeroannya seperti saat tidak tersedianya bahan pangan yang dicari saat itu. Contoh lainnya ialah untuk dijadikan modal sebagai bahan usaha, seperti misalnya rumah makan Padang ataupun olahan lainnya.

Dari penjelasan yang telah disebutkan sebelumnya dapat diketahui bahwa permintaan daging sapi serta jeroannya dipengaruhi oleh Hari Raya Idul Fitri, Hari Raya Idul Adha, Tahun Baru Cina / Imlek, harga, pendapatan konsumen, kualitas, kebutuhan, selera, gaya hidup, alternatif pilihan, diolah untuk dijual kembali, dan kandungan gizi produk. Sehingga berdasarkan pengaruh-pengaruh tersebut perlu dilakukan pengujian untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang paling mempengaruhi permintaan akan daging sapi dan jeroannya kepada pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender.

1. 2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan, dapat diketahui rumusan masalahnya ialah sebagai berikut :

1. Faktor-faktor apa saja yang paling mempengaruhi permintaan daging sapi serta jeroannya kepada pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender, Jakarta Timur?
2. Seberapa besar pengaruh faktor-faktor yang terbentuk terhadap permintaan daging sapi dan jeroannya kepada pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender, Jakarta Timur?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah yang telah ditentukan, adapun tujuan dari penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis faktor – faktor apa saja yang paling mempengaruhi permintaan daging sapi dan jeroannya di Pasar Perumnas Klender, Jakarta Timur.
2. Untuk menganalisis besar pengaruh faktor-faktor yang terbentuk terhadap permintaan daging sapi dan jeroannya kepada pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender, Jakarta Timur.

1.4 Batasan Masalah

Supaya masalah yang diteliti tidak menyimpang dari tujuan penelitian, dan bahasan tidak meluas, maka diperlukan pembatasan dalam lingkup penelitian yang dilakukan. Apapun batasan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Subjek kajian penelitian ini adalah pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender.
2. Data yang diperoleh merupakan hasil yang didapat melalui wawancara dengan pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender.
3. Penelitian ini berfokus untuk menganalisis faktor-faktor apa saja yang paling berpengaruh terhadap penjualan daging sapi serta jeroannya di Pasar Perumnas Klender, Jakarta Timur.

1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan, adapun manfaat dari penelitian antara lain :

1.5.1 Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti yaitu mengembangkan pengetahuan tentang praktik aliran rantai pasok daging sapi mulai dari peternakan hingga ke pasar sampai dijual ke konsumen, dan mengetahui minat masyarakat terhadap daging sapi jenis jeroan, serta faktor apa saja

yang mempengaruhinya. Sehingga diharapkan dapat memperkaya ilmu pengetahuan di bidang yang diteliti.

1. 5. 2 Bagi Pedagang

Manfaat bagi pedagang yaitu dapat menjadikan penelitian ini sebagai pertimbangan dan masukan sehingga aliran rantai pasok yang ada berjalan dengan baik, serta pedagang dapat menjual daging sapi jenis jeroan lebih optimal dari faktor-faktor yang mempengaruhi penjualannya.

1. 6 Jadwal, Tempat dan Jenis Kegiatan

Adapun penelitian ini dilakukan pada :

1. Waktu Kegiatan : Oktober 2021 – Januari 2022
2. Tempat Kegiatan : Pasar Perumnas Klender, Jl. Malaka Raya No.19, RW.7, Kel. Malaka Sari, Kec. Duren Sawit, Jakarta Timur.
3. Jenis Kegiatan : Observasi, wawancara, dan pengumpulan data primer dan sekunder.

1. 7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan diperlukan untuk memudahkan penulisan pada laporan penelitian Tugas Akhir. Adapun sistematika penulisannya ialah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab I menguraikan garis besar penelitian yang dilakukan, meliputi Latar Belakang, Identifikasi Masalah, Tujuan Penelitian, Batasan Penelitian, Manfaat Penelitian, Jadwal, Tempat dan Jenis Kegiatan, serta Sistematika Penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab II membahas mengenai literatur studi terdahulu serta berbagai teori yang berkaitan dengan penelitian untuk digunakan sebagai acuan dalam menyelesaikan masalah. Pada penelitian ini penulis menguraikan masalah

yang berkaitan dengan Permintaan, Analisis Faktor, dan penelitian terdahulu.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab III menjelaskan mengenai metode yang digunakan untuk mendeskripsikan alur serta penjelasan mengenai langkah-langkah penulisan serta pengerjaan yang dilakukan oleh penulis dalam menyusun penelitian, dimulai dari studi pustaka dan lapangan, pengumpulan data sampai dengan kesimpulan dari hasil pengolahan data.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

BAB IV berisi mengenai data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan pengambilan data yang dilakukan dilapangan, serta cara pengolahan data untuk menghasilkan suatu informasi yang dapat disajikan berkaitan dengan penelitian.

BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab V membahas mengenai hasil dari pengumpulan serta pengolahan data yang telah dilakukan pada Bab IV.

BAB VI PENUTUP

Bab VI menjelaskan mengenai kesimpulan dari hasil penelitian yang dilakukan, serta saran dari peneliti sebagai bahan perbaikan untuk pedagang daging sapi di Pasar Perumnas Klender, dan penelitian berikutnya.