

II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Ikan

Ikan merupakan makhluk hidup di air, termasuk dalam kelas Pisces dengan ciri-ciri mempunyai insang, bertulang belakang dan berdarah dingin. Banyak jenis ikan yang dikembangkan di Indonesia meliputi perikanan air tawar dan air laut (Mareta, 2011). Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan yang banyak mengandung protein. Berdasarkan hasil penelitian ternyata daging ikan memiliki komposisi kimia sebagai berikut:

Table 4. Perbandingan Kandungan Gizi Daging

| Zat Gizi per 100 gr bahan | Daging Kambing | Daging Domba | Daging Sapi | Ayam Boiler | Ikan |
|---------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|------|
| Energi (kalori) | 154 | 206 | 207 | 302 | 103 |
| Protein (gram) | 16,6 | 17,1 | 18,8 | 18,2 | 22 |
| Lemak (gram) | 9,2 | 14,8 | 14 | 25 | 1 |

Sumber : Departemen Kesehatan (2008)

Ikan merupakan sumber energi yang sangat diperlukan bagi tubuh manusia untuk menunjang kegiatan sehari – hari. Berdasarkan tabel diatas, ikan memiliki protein yang tinggi dan lemak jenuh yang rendah jika dibandingkan dengan daging kambing, daging domba, daging sapi dan ayam boiler. Mengonsumsi ikan sangat dianjurkan karena jika kekurangan protein pada ikan juga dapat menimbulkan kesehatan yang buruk dan dapat meningkatkan resiko penyakit infeksi, penyakit kardiovaskular, diabetes, serta kanker yang merupakan penyebab utama kematian di Indonesia (Depkes 2008).

Ciri – ciri ikan segar sesuai dengan mutu ikan segar menurut SNI 01-2729.1-2006 adalah sebagai berikut :

Table 5. Ciri Ikan Segar

| No | Parameter | Ikan Segar | Ikan busuk |
|----|----------------|--|---|
| 1 | Mata | Pupil hitam menonjol dengan kornea jernih, bola mata cembung dan cemerlang | Pupil mata kelabu tertutup lendir seperti putih susu, bola mata cekung dan keruh |
| 2 | Insang | Warna merah tua, tak berlendir, tidak tercium bau yang menyimpang (<i>off odor</i>) | Warna merah coklat sampai keabu-abuan, bau menyengat, lendir tebal |
| 3 | Tekstur daging | Elastis dan jika ditekan tidak ada bekas jari, serata padat atau kompak | Daging kehilangan elastisitas nya atau lunak dan jika ditekan dengan jari maka bekas tekanannya lama hilang |
| 4 | Bau | Spesifik menurut jenisnya, bau rumput laut, pupil mata kelabu tertutup lendir seperti putih susu, bola mata cekung dan keruh | Bau menusuk seperti asam asetat dan lama kelamaan berubah menjadi bau busuk yang menusuk hidung |

Sumber :SNI 01-2729.1-2006

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang biasanya dipakai sebagai lauk sejak beberapa abad yang lalu. Ikan mempunyai komposisi kimia seperti protein, lemak, vitamin dan mineral (Sulastri, 2004).

a. Protein

Ikan menyediakan kurang lebih $\frac{2}{3}$ dari protein hewan yang dibutuhkan tubuh manusia. Kandungan protein ikan relative besar yaitu antara 15-25%. Selain itu, protein ikan tersusu dari asam-asam amino yang hampir semuanya diperlukan tubuh manusia. Protein ikan banyak mengandung asam amino esensial. Kandungan asam amino dalam daging ikan sangat bervariasi tergantung pada jenis ikan. Pada umumnya, kandungan sama amino dalam daging ikan kaya akan *lisin*, tetapi hanya sedikit kandungan *triptofannya*. Komposisi protein ikan terdiri 65-75% *myofibril*, 20-30% *sarkoplasma* dan 1-3% *stroma*. Protein tersebut sangat

mudah mengalami kerusakan atau denaturasi yang disebabkan oleh proses pengolahan.

b. Lemak

Lemak pada daging ikan terdiri dari 95% senyawa *trigliserida* dan asam-asam lemak penyusunnya berantai lurus. Kandungan lemak daging ikan merah lebih tinggi dibandingkan ikan yang memiliki daging putih. Lemak ikan banyak mengandung asam lemak tidak jenuh. Jenis asam lemak tidak jenuh yang paling banyak terdapat dalam ikan adalah asam *linoleate*, *linolenat* dan *arachidonat*. Dalam tubuh ikan juga terdapat omega 3 yang tidak berasal dari hasil sintesis, tetapi berasal dari makanan ikan dalam bentuk jasad renik seperti *chlorella*, *dinoflagelata*, dan *diatomae*.

c. Mineral dan Vitamin

Ikan juga merupakan sumber mineral dan vitamin. Jumlah mineral pada daging ikan hanya sedikit. Garam-garam mineral yang terdapat pada daging ikan ini terutama adalah garam fosfat yang merupakan komponen-komponen yang terikat dengan *adenosine trifosfat* (ATP) atau senyawa-senyawa yang berperan dalam proses glikosis. Selain itu, dalam ikan juga terdapat dalam senyawa kalsium, besi, tembaga dan iodium. Pada daging ikan juga terdapat berbagai vitamin yang terdapat dalam ikan terbagi menjadi dua golongan, yaitu vitamin yang larut dalam air seperti vitamin B kompleks seperti vitamin A, D dan E. vitamin A dan D banyak ditemukan pada spesies-spesies ikan berlemak, terutama dalam hati seperti ikan Cod atau ikan paus.

Berdasarkan komposisi kimia tersebut dapat disimpulkan ikan merupakan bahan makanan yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Kandungan berbagai jenis asam amino penyusun protein pada ikan menunjukkan bahwa ikan sangat penting pada proses pertumbuhan dan lebih lengkap jika dibandingkan bahan makanan lain, salah satunya taurine, sangat bermanfaat merangsang pertumbuhan sel otak anak.

Kandungan lemak dalam tubuh ikan dapat dipakai sebagai sumber tenaga. Oleh karena itu berbagai jenis ikan diolah untuk dipisahkan minyaknya. Kandungan salah satu jenis lemak yaitu omega 3 dalam ikan akan mencegah penyakit jantung coroner bagi yang mengkonsumsinya.

Vitamin juga sangat penting bagi proses pertumbuhan maupun untuk menjaga keseimbangan proses-proses dalam tubuh. Oleh karena itu mengonsumsi ikan sangat dianjurkan untuk kepentingan tersebut. berbagai mineral seperti kalsium, besi, tembaga. Iodium dan fosfat yang terdapat dalam tubuh ikan sangat bermanfaat bagi tubuh manusia dan dianjurkan mengonsumsi ikan secara rutin demi kesehatan.

Menurut Sutriyati dalam penelitiannya yang berjudul Teknik Pengolahan Ikan Laut tahun 2004, berdasarkan pada tempat hidupnya ikan digolongkan menjadi dua jenis yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Perbedaan jenis air mempengaruhi kualitas dan aroma ikan, ikan yang berasal dari air jernih, dingin dan dalam mempunyai kualitas dan aroma yang lebih baik dari pada yang berasal dari air keruh, hangat dan dangkal. Ikan air laut beraroma lebih kuat dari pada ikan air tawar.

Ikan konsumsi dapat dikelompokkan berdasarkan habitat hidup jenis-jenis ikan yaitu dari laut dan dari perairan di darat. Ikan konsumsi juga dapat dikelompokkan berdasarkan upaya memperoleh ikan tersebut seperti penangkapan langsung dari alam dan hasil pembudidayaan (Ulya ni'matul, dkk. 2015). Jenis-jenis ikan air laut seperti ikan tongkol, ikan tuna, ikan teri, ikan sarden, ikan tenggiri, ikan kerapu, ikan kuwe, ikan kakap, ikan kembung, ikan pari, dan ikan ekor kuning, dan jenis-jenis ikan air tawar seperti ikan bawal, ikan baung, ikan belut, ikan gurami, ikan lele, ikan mujair, ikan mas, ikan nila, ikan nilem, ikan patin, ikan tawes, ikan gabus, dan ikan sepat.

Ikan juga cepat mengalami proses pembusukan setelah ditangkap, hal ini dikarenakan ikan banyak mengandung air sehingga cepat mengalami proses pembusukan. Maka perlu adanya penanganan yang baik supaya ikan tetap dalam kondisi yang layak dikonsumsi oleh masyarakat dan tidak mengurangi kandungan gizi yang ada didalamnya. Penanganan produk olahan ikan yang sering dilakukan oleh masyarakat ada dua acara yaitu secara tradisional dan secara modern. Secara tradisional contohnya ikan asap, ikan pindang, ikan asin, dendeng ikan, sedangkan secara modern yaitu ikan kaleng, nugget ikan, kerupuk ikan dan kripik ikan.

2. Pola Konsumsi

Pola konsumsi menurut Samuelson (Makroekonomi: 2002) kegiatan konsumsi, pola pengeluaran antar rumah tangga tidak akan pernah sama persis, akan tetapi memiliki perbedaan keteraturan dalam pola pengeluaran secara umum. Pola pengeluaran ini bisa juga disebut pola konsumsi (sebab konsumsi merupakan suatu bentuk pengeluaran). Pola konsumsi berasal dari kata pola dan konsumsi. Pola adalah bentuk (struktur) yang tetap, sedangkan konsumsi adalah pengeluaran

yang dilakukan oleh individu/kelompok dalam rangka pemakaian barang dan jasa hasil produksi untuk memenuhi kebutuhan. Jadi, pola konsumsi adalah bentuk (struktur) pengeluaran individu/kelompok dalam rangka pemakaian barang dan jasa hasil produksi guna memenuhi kebutuhan.

Pola konsumsi seseorang berbeda-beda, tetapi secara umum dalam berkonsumsi orang akan mendahulukan kebutuhan pokok, baru kemudian memenuhi kebutuhan lainnya. Terpenuhinya kebutuhan akan karbohidrat mendorong masyarakat lebih berorientasi kepada menu yang lebih tinggi nilainya, yaitu protein hewani (Aprianto *et al*, 2017). Pola konsumsi dapat dijadikan sebagai salah satu indikator kesejahteraan rumah tangga.

Menurut Hamzah (2014) dalam penelitiannya yang berjudul pola konsumsi ikan dan faktor - faktor yang mempengaruhinya pada masyarakat pegunungan toraja, menjelaskan bahwa secara umum pola makan adalah cara atau perilaku yang ditempuh seseorang atau sekelompok orang dalam memilih, menggunakan bahan makanan dalam konsumsi pangan setiap hari yang meliputi jumlah makanan, frekuensi makan dan pengeluaran konsumsi rumah tangga yang berdasarkan pada faktor-faktor sosial budaya dimana mereka hidup.

Pola konsumsi yang didominasi pada pengeluaran makanan merupakan potret masyarakat dengan kesejahteraan yang masih rendah. Sebaliknya pola konsumsi yang didominasi pada pengeluaran non makanan merupakan gambaran dari rumah tangga yang lebih sejahtera. Hal ini disebabkan rumah tangga yang memiliki pendapatan rendah hanya dapat fokus memenuhi kebutuhan pokok demi keberlangsungan hidup rumah tangga sehingga pola konsumsi tampak dominan pada konsumsi makanan. Sedangkan rumah tangga yang memperoleh pendapatan

yang lebih tinggi dapat memenuhi baik kebutuhan makanan maupun non makanan.

Pola konsumsi merupakan susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari, yang umum dikonsumsi/dimakan penduduk dalam jangka waktu tertentu (Suswono, 2011). Menurut Mankiw (2006), mendefinisikan konsumsi sebagai pembelanjaan barang dan jasa oleh rumah tangga. Barang mencakup pembelanjaan rumah tangga pada barang yang tahan lama, kendaraan dan perlengkapan dan barang tidak tahan lama seperti makanan dan pakaian. Jasa mencakup barang yang tidak berwujud konkrit, termasuk pendidikan.

3. Rumah Tangga Konsumen

Rumah tangga konsumen adalah pelaku ekonomi yang terdiri atas ayah, ibu, anak, dan anggota keluarga lainnya. Rumah tangga keluarga termasuk kelompok pelaku ekonomi yang cakupan wilayahnya paling kecil. Rumah tangga keluarga adalah pemilik berbagai faktor produksi. Faktor-faktor produksi yang terdapat pada rumah tangga keluarga antara lain tenaga kerja, tenaga usahawan, barang-barang modal, kekayaan alam, dan harta tetap (seperti tanah dan bangunan) (Gilarso, 2004).

Faktor-faktor produksi yang disediakan oleh rumah tangga keluarga akan ditawarkan kepada sektor perusahaan. Misalnya setiap orang tua bekerja. Mereka disebut pelaku produksi. Karena mereka telah memberikan tenaga mereka untuk membantu menghasilkan barang atau jasa. Pada saat rumah tangga keluarga

bekerja, mereka akan memperoleh penghasilan. Penghasilan yang diperoleh rumah tangga keluarga dapat berasal dari usaha-usaha berikut ini:

- a. Usaha sendiri, misalnya dengan melakukan usaha pertanian, berdagang, industri rumah tangga, penyelenggaraan jasa, membuka toko kelontong, dan sebagainya. Penghasilan yang diperoleh dari usaha sendiri berupa keuntungan.
- b. Bekerja pada pihak lain, misalnya dengan menjadi karyawan perusahaan atau pabrik, pegawai negeri sipil, dan sebagainya. Orang yang bekerja pada orang lain akan memperoleh upah atau gaji.
- c. Menyewakan faktor-faktor produksi, seperti menyewakan rumah, tanah, dan sebagainya. Penghasilan yang diperoleh dari menyewakan faktor-faktor produksi adalah uang sewa. Penghasilan-penghasilan yang diperoleh rumah tangga keluarga tersebut dapat digunakan untuk dua tujuan, yaitu membeli barang atau jasa dan ditabung.

4. Faktor - Faktor yang Mempengaruhi

Banyak faktor yang mempengaruhi konsumsi atas barang dan jasa dalam suatu perekonomian. Menurut Aprianto (2017), jumlah konsumsi dipengaruhi banyak variabel, diantaranya ketersediaan ikan, pengetahuan, jumlah anggota rumah tangga, dan pendapatan keluarga.

a. Ketersediaan Ikan

Ketersediaan ikan merupakan bagian pertama yang sangat penting untuk konsumsi pangan karena tidak mungkin kita mengonsumsi suatu jika makanan tersebut tidak tersedia. Kotler (2005) menyatakan bahwa salah satu factor yang

mempengaruhi konsumsi adalah factor ketersediaan produk. Hal ini sesuai dengan pendapat Tjiptono (2005) bahwa untuk mengukur kepuasan konsumen adalah dengan kemudahan dan ketersediaan produk.

Ketersediaan pangan merupakan suatu kondisi penyediaan pangan yang mencakup makanan dan minuman yang berasal dari tanaman, ternak dan ikan bagi penduduk suatu wilayah dalam suatu kurun waktu tertentu, yang juga merupakan suatu sistem yang berjenjang mulai dari nasional, propinsi, lokal dan rumah tangga. Ketersediaan pangan di tingkat rumah tangga harus selalu dijaga agar keluarga tetap cukup kebutuhan pangannya, yang sekaligus akan berdampak positif terpelihara kesehatannya karena kecukupan gizi keluarga selalu terjamin (S. Indriana & L. Widajanti, 2005).

b. Pengetahuan

Menurut Lin dan Lin (2007) pengetahuan produk konsumen didasarkan pada tingkat kebiasaan terhadap produk. Pengetahuan produk yang tinggi akan memiliki daya ingat pengenalan, analisis dan kemampuan logis yang lebih baik daripada konsumen dengan pengetahuan produk yang rendah. Sumarwan (2003) membagi tiga jenis pengetahuan produk antara lain : pengetahuan tentang karakteristik atau atribut produk, pengetahuan tentang manfaat produk, pengetahuan mengenai nilai-nilai produk yang dapat memuaskan konsumen.

c. Jumlah Anggota Keluarga

Ardian dan Karmini (2015) menyatakan jumlah tanggungan keluarga merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pola konsumsi rumah tangga. Banyaknya anggota keluarga, maka pola konsumsinya semakin bervariasi karena masing-masing anggota rumah tangga belum tentu mempunyai selera yang sama.

Jumlah anggota keluarga berkaitan dengan pendapatan rumah tangga yang akhirnya akan mempengaruhi pola konsumsi rumah tangga tersebut. Wardle dan Steptoe (2002) menjelaskan bahwa dimana semakin banyak jumlah anggota keluarga makin banyak pula jumlah makanan yang harus disediakan.

d. Pendapatan Keluarga

Konsumsi masyarakat dipengaruhi oleh banyak factor salah satunya yaitu pendapatan (M. Afdhal *et al*, 2014). Hal ini didukung oleh teori yang telah dikembangkan oleh para ahli ekonomi. Menurut Keynes (1936), pengeluaran konsumsi yang dilakukan oleh sektor rumah tangga dalam perekonomian tergantung dari besarnya pendapatan. Perbandingan antara besarnya konsumsi dengan jumlah pendapatan disebut kecondongan mengkonsumsi (MPC = Marginal Propensity to Consume). Semakin besar MPC semakin besar pula pendapatan yang digunakan untuk kegiatan konsumsi dan sebaliknya.

Pendapatan merupakan imbalan yang diterima oleh seorang konsumen dari pekerjaan yang dilakukannya untuk mencari nafkah. Jumlah pendapatan akan Karakteristik makanan menggambarkan besarnya daya beli dari seorang konsumen (Sumarwan 2003). Pendapatan keluarga juga merupakan hasil penjumlahan dari masing-masing pendapatan anggota keluarga yang bekerja.

B. Penelitian Terdahulu

Berdasarkan penelitian Hamzah *et al*, (2014) dalam penelitiannya yang berjudul pola konsumsi ikan dan faktor - faktor yang mempengaruhinya pada masyarakat pegunungan Toraja. Hasil penelitian menunjukkan pola konsumsi ikan masyarakat pegunungan di Lembang Gasing Tana Toraja lebih didominasi

oleh ikan basah / segar, tingkat konsumsi ikan masyarakat di Lembang Gasing 13,02 kg/kapita/tahun, sangat rendah jika dibandingkan tingkat konsumsi ikan Nasional yaitu 30,48 kg/kapita/tahun. Berdasarkan hasil koefisien regresi, diperoleh hasil bahwa variabel pendapatan keluarga, dan selera konsumen berpengaruh positif terhadap jumlah konsumsi ikan.

Berdasarkan penelitian Aprianto *et al*, (2017) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Pola Konsumsi Ikan di Kota Bengkulu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata mengkonsumsi ikan rumah tangga di Kota Bengkulu sebesar 15,006 Kg/RT/bulan dengan rata-rata konsumsi ikan laut lebih tinggi dibandingkan dengan konsumsi ikan air tawar yaitu 62,81 %, sedangkan rata-rata konsumsi ikan rumah tangga non perumahan yaitu 15.006 Kg/bulan dengan konsumsi ikan laut lebih tinggi dibandingkan dengan konsumsi ikan air tawar yaitu 63,44%, jumlah ikan laut lebih tinggi dari jumlah ikan air tawar. Hal ini mengindikasikan bahwa pendidikan dan pendapatan anggota masyarakat berpengaruh terhadap pola konsumsi ikan. Variabel umur, jumlah anggota keluarga, pendapatan rumah tangga, harga ikan Nila dan harga barang substitusi (daging ayam) berpengaruh nyata terhadap tingkat konsumsi ikan nila di Kota Bengkulu, sedangkan variabel pendidikan tidak. Variabel umur, harga ikan dencis dan harga barang substitusi (daging ayam) berpengaruh nyata terhadap konsumsi ikan Dencis. Sedangkan variabel pendidikan, jumlah anggota keluarga dan pendapatan tidak berpengaruh nyata.

Berdasarkan penelitian Rina Apriani (2012) yang berjudul Pola Konsumsi Ikan Pada Anak Balita Di Nagari Taruang-Taruang Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman. Hasil penelitian menunjukkan Pola Konsumsi Ikan Pada Anak Balita

berdasarkan frekuensi mengonsumsi ikan yaitu rata-rata 3-4 kali/minggu. Berdasarkan jenis ikan yang dikonsumsi yaitu ikan mujair, nila, teri (48,57%). Berdasarkan bentuk pengolahan ikan yang dikonsumsi oleh anak balita bahwa terdapat bentuk pengolahan ikan menggunakan pengasapan (40,00%) dan berdasarkan analisis data yang telah dilakukan pada teknik memasak ikan maka secara keseluruhan dapat disimpulkan cara memasak yang sering dilakukan responden untuk memasak ikan yaitu teknik menggoreng dan menggulai 34,30%.

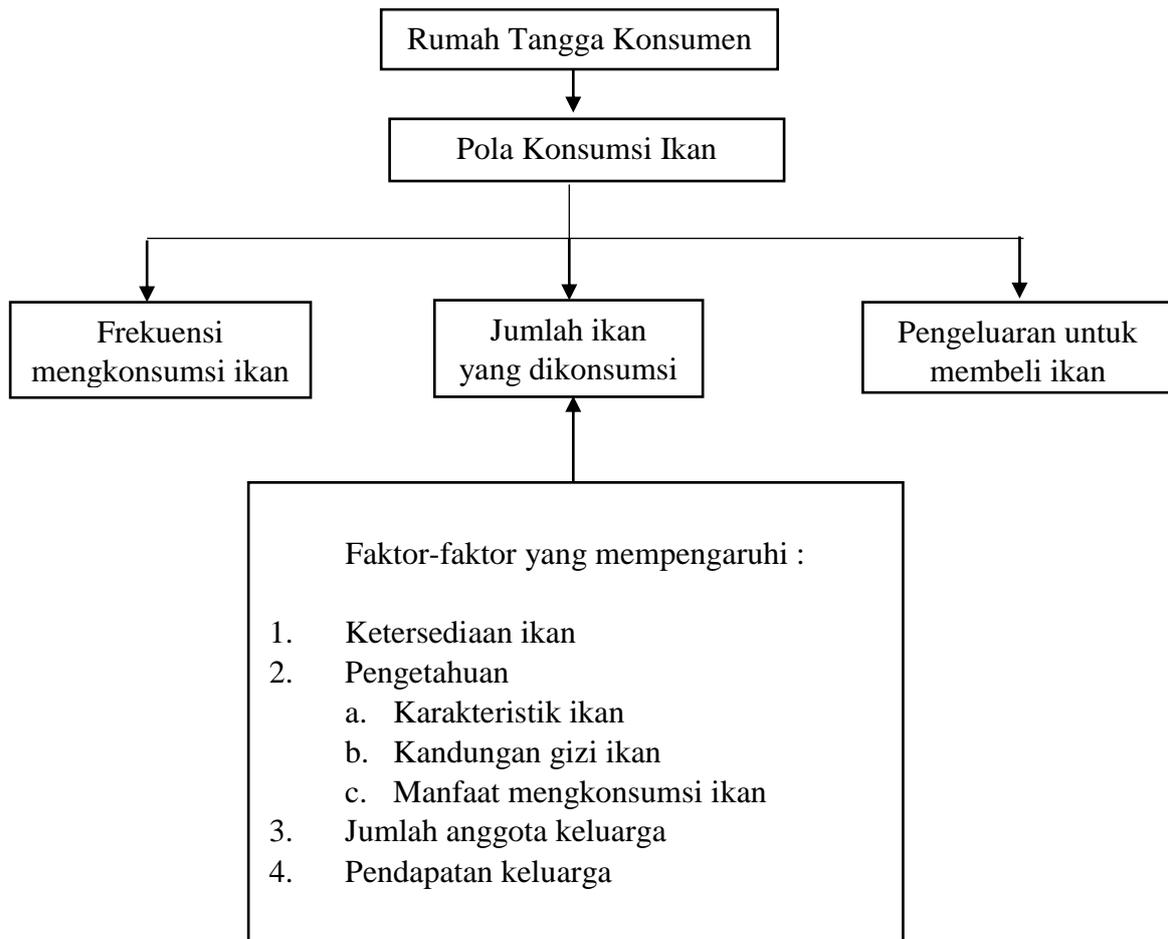
Berdasarkan penelitian Nurjanah (2015) yang berjudul Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Ikan Pada Wanita Dewasa di Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan adalah status perkawinan dan status ekonomi. Wanita dewasa dengan status perkawinan memiliki peluang 1,13 kali lebih tinggi mengonsumsi ikan dibandingkan wanita yang tidak kawin. Sedangkan wanita dewasa dengan status ekonomi menengah hingga tinggi (kuintil 3, 4, dan 5) berpeluang 1,11 kali mengonsumsi ikan yang lebih tinggi dibandingkan status ekonomi rendah (kuintil 1 dan 2).

Berdasarkan penelitian Noni Novarista *et al.*, (2013) yang berjudul Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Pangan Hewani pada Konsumen Rumah tangga di kota Padang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rt. pada strata pendapatan rendah dipengaruhi oleh harga pangan hewani itu sendiri, pendapatan Rt dan pendidikan ibu Rt. Untuk Strata pendapatan sedang dipengaruhi oleh harga pangan hewani itu sendiri, pendapatan Rt, jumlah anggota Rt, umur ibu Rt dan pendidikan ibu Rt. Sedangkan strata pendapatan tinggi dipengaruhi oleh harga pangan hewani, pendapatan Rt, jumlah anggota Rt dan status pekerjaan ibu.

C. Kerangka Pemikiran

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah didapat karena harganya yang terjangkau. Banyak jenis ikan yang dikembangkan di Indonesia meliputi perikanan air tawar dan air laut (Mareta, 2011). Yogyakarta adalah provinsi yang tingkat konsumsi ikannya sangat rendah di Indonesia, khususnya di Kabupaten Kulon Progo. Rendahnya tingkat konsumsi ikan sering dikaitkan dengan pola masyarakat dalam mengkonsumsi ikan terutama pada kalangan konsumen rumah tangga. Rumah tangga konsumen adalah pelaku ekonomi yang terdiri atas ayah, ibu, anak, dan anggota keluarga lainnya.

Terbentuknya pola konsumsi yang terdiri dari frekuensi mengonsumsi ikan, jumlah ikan yang dikonsumsi, dan pengeluaran untuk membeli ikan dapat disebabkan oleh beberapa factor diantaranya yaitu tingkat tersediaan ikan, pengetahuan, jumlah anggota keluarga serta pendapatan keluarga. Penjelasan diatas diterangkan dalam bagan kerangka pemikiran dapat dilihat pada gambar 1.



Bagan 1. Kerangka Pemikiran

D. Hipotesis

Diduga ketersediaan ikan, pengetahuan, jumlah anggota keluarga serta pendapatan keluarga berpengaruh terhadap jumlah konsumsi ikan pada tingkat rumah tangga di Desa Tuksono Kecamatan Sentolo kabupaten Kulon Progo.