

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP DAGING SAPI  
DI KIOS DAGING SAPI ORICOW KECAMATAN DEPOK  
KABUPATEN SLEMAN**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
2019**

## **KATA PENGANTAR**

*Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh*

Alhamdulillahirabil'alamin, segala puji bagi Allah SWT Tuhan semesta alam atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian serta penulisan skripsi yang berjudul “PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP DAGING SAPI DI KIOS DAGING SAPI ORICOW KECAMATAN DEPOK KABUPATEN SLEMAN”. Skripsi ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa adanya dukungan, bimbingan, serta arahan dari berbagai pihak sehingga dapat menyelesaikan skripsi. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Susanawati, SP, MP, dan Ir. Diah Rina Kamardiani, M.P. selaku dosen pembimbing skripsi. Terima kasih atas segala kesabaran, arahan, wawasan dan dukungan yang diberikan selama proses penggerjaan skripsi.
2. Dr. Triyono, SP, MP selaku dosen penguji, yang telah membantu dalam memberikan kritik dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Ir. Triwara Buddhi S, M.P. selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan pengarahan dan bimbingan selama perkuliahan.
4. Seluruh dosen, staff, dan civitas akademik Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah memberikan wawasan selama perkuliahan.

5. Bapak dan Ibu Anwar, Ayah, Mama, Om, Tante dan Adik-adikku selaku keluarga yang selalu memberikan motivasi, dukungan, dan doa setiap hari.
6. Septa Brilianto yang selalu memberi semangat, doa, bantuan dan dukungan yang telah diberikan sehingga memberi warna kehidupan yang indah untuk memotivasi dalam penggerjaan skripsi.
7. Teman-temanku “5 Squad” (Esa Miftahussifa, Mufti Eka Kartika, Fitri Wira Kartika dan Ria Kholiza) atas dukungan, semangat, bantuan, keceriaan, dan persahabatan yang indah selama kuliah semoga persahabatan kita tetap terjaga utuh selamanya.
8. Teman-teman Agribisnis A 2015 atas kebersamaan, keceriaan, perhatian, dan dukungannya selama ini.
9. Mbak Rissa dan Mas Mirza selaku pemilik dari Kios Daging Sapi Oricow yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian, semangat dan *sharing* yang di berikan untuk dapat menyelesaikan penggerjaan skripsi ini.
10. Seluruh pihak yang telah membantu dalam proses penggerjaan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Akan tetapi penulis berharap bahwa skripsi ini bermanfaat bagi pihak yang terkait dan pembaca.

*Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh*

Yogyakarta, Juli 2019

Arafahni Kartika Huda

## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis saya, skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain. Kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya setelah mendapatkan arahan dan saran dari Tim Pembimbing. Oleh karena itu, saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah, maupun pengembangan dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Tim Pembimbing.
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan kelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
5. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karna karya tulis ini.

Serta sanksi lainnya sesuai dengan nama yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, 25 Juli 2019

Yang membuat pernyataan



Arafahni Kartika Huda

20150220016

## DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR .....	iii
PERNYATAAN .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
INTISARI.....	ix
<i>ABSTRACT</i> .....	x
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	4
C. Kegunaan .....	4
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI .....	5
A. Tinjauan Pustaka .....	5
B. Kerangka Pemikiran .....	25
III. METODE PENELITIAN.....	27
A. Teknik Pengambilan Sampel.....	27
B. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data.....	29
C. Batasan Masalah.....	29
D. Definisi Operasional Dan Pengukuran Variabel .....	30
E. Teknik Analisis Data .....	35
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN .....	38
V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	61
A. Karakteristik Konsumen .....	61
B. Perilaku Pembelian Konsumen .....	66
C. Preferensi Konsumen.....	74
D. Atribut yang paling dipertimbangkan konsumen .....	83
VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....	92
A. Kesimpulan .....	92
B. Saran .....	92
DAFTAR PUSTAKA .....	93
LAMPIRAN .....	97

## DAFTAR TABEL

1.	Jumlah dan waktu pengambilan responden daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow.....	28
2.	Skor Kepercayaan Konsumen Terhadap Atribut Daging Sapi Segar dan Daging Sapi Beku di Kios Daging Sapi Oricow .....	32
3.	Skor Evaluasi Konsumen Terhadap Atribut Daging Sapi Segar dan Daging Sapi Beku di Kios Daging Sapi Oricow.....	32
4.	Penentuan Skala Interval Kepercayaan dan Evaluasi Atribut Produk.....	33
5.	Penentuan Skala Interval Sikap .....	34
6.	Skala kategori sikap terhadap pembelian daging segar dan daging beku....	34
7.	Pembagian wilayah administrasi Kabupaten Sleman .....	39
8.	Banyaknya Penduduk menurut Jenis Kelamin per Kecamatan Di Kabupaten Sleman tahun 2018.....	42
9.	Jumlah Penduduk Menurut Golongan Umur dan Jenis Kelamin Di Kabupaten Sleman Tahun 2018.....	43
10.	Jumlah Penduduk yang Bekerja menurut Sektor dan Jenis Kelamin di Kabupaten Sleman, 2018 .....	44
11.	Luas Wilayah, Kepadatan Penduduk dan Jumlah Penduduk Menurut Desa di Kecamatan Depok Tahun 2018. ....	46
12.	Banyaknya Sarana Perekonomian per Desa di Kecamatan Depok tahun 2018.....	47
13.	Daftar harga produk dan olahan daging sapi di kios daging sapi Oricow bulan Juni 2019.....	59
14.	Karakteristik konsumen daging sapi segar dan daging sapi beku berdasarkan usia di Kios Daging Sapi Oricow. ....	61
15.	Karakteristik konsumen daging sapi segar dan daging sapi beku berdasarkan pendidikan terakhir. ....	62
16.	Karakteristik konsumen daging sapi segar dan daging sapi beku berdasarkan jenis perkerjaan.....	63
17.	Karakteristik konsumen daging sapi segar dan daging sapi beku berdasarkan pendapatan perBulan.....	64
18.	Karakteristik konsumen daging sapi segar dan daging sapi beku berdasarkan jumlah anggota keluarga. ....	65
19.	Alasan pembelian daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow .....	67
20.	Frekuensi pembelian daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow.....	70
21.	Jumlah pembelian daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow.....	72
22.	Pembelian selain daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow.....	73
23.	Hasil analisis atribut daging sapi segar di Kios Daging Sapi Oricow. ....	75
24.	Hasil analisis atribut daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow.....	77

25. Preferensi konsumen yang memilih kategori atribut daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow. .... 79
26. Kepercayaan konsumen terhadap atribut daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow. .... 84
27. Evaluasi konsumen terhadap atribut daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow. .... 86
28. Sikap konsumen terhadap daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow..... 89

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Kerangka Pemikiran .....	26
Gambar 2. Maps Kios Daging Sapi Oricow.....	49
Gambar 3. Kios Daging Sapi Oricow .....	49
Gambar 4. Kios Daging Sapi Oricow Bagian Depan .....	50
Gambar 5. Kios Daging Sapi Oricow Bagian Dalam .....	50
Gambar 6. Daging sapi segar .....	53
Gambar 7. Bagian-bagian daging sapi .....	53
Gambar 8. Daging <i>slice</i> .....	54
Gambar 9. Daging giling.....	55
Gambar 10. Daging <i>steak</i> .....	55
Gambar 11. Daging untuk rawon,.....	56
Gambar 12. Daging rendang .....	56
Gambar 13. Olahan daging sapi .....	58