

**PERMINTAAN DAGING SAPI PADA RUMAH MAKAN PADANG  
DI KOTA YOGYAKARTA**

**SKRIPSI**



**Di susun oleh :  
Yuli Indriana  
20150220153**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
2020**

**PERMINTAAN DAGING SAPI PADA RUMAH MAKAN  
PADANG DI KOTA YOGYAKARTA**

**Skripsi**

**Diajukan Kepada Fakultas Pertanian  
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta  
Sebagai Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Pertanian**



**Disusun oleh:  
Yuli Indriana  
20150220153**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
2020**

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nyalah, penulis akhirnya dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Permintaan Daging Sapi pada Rumah Makan Padang di Kota Yogyakarta”**. Sholawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada junjungan Nabi Besar Muhammad SAW, keluarga, sahabat, serta umat muslim yang mengikuti ajaran hingga akhir zaman.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mengalami hambatan, namun berkat bantuan, bimbingan, dan kerjasama dari berbagai pihak akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Sehingga dengan penuh kerendahan hati dan rasa hormat penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Kedua orang tua H. Ayah Syafruddin Amry dan Ibu Hj. Martini, terimakasih atas segala dukungan dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih pengorbanan dan kerja keras untuk membesarkanku, memberiku semangat, doa, dorongan, nasihat, kasih sayang yang tak tergantikan.
2. Dr. Ir. Indira Prabasari, MP., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
3. Ir. Eni Istiyanti, M.P. selaku Ketua Program Studi Agribisnis.
4. Dr. Susanawati, S.P.,M.P selaku Dosen Pembimbing Utama dan Ir.Eni Istiyanti, M.P. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan, masukan, motivasi, dan dukungan selama proses penyelesaian skripsi ini.

5. Teruntuk Abang-abang dan kakak tersayang (Alm bang Anton) yuli selalu merindukan abang, bang andi terimakasih untuk motivasi dan bimbingannya, bang Tito abang terbaik dalam mensupport penulis dan berjasa banyak dalam penyelesaian skripsi ini terimakasih unttuk segala supportnya selama ini, bang Doli terimakasih untuk segala dukungan kepada penulis baik dukungan moril dan materil, Wawa terimakasih untuk segala doa baiknya, Mami yel terimakasih dan bang Ahmad terimakasih untuk segalanya serta adik saya Teja terimakasih selalu menjadi penghibur dan teman penulis dalam proses penyelesaian skripsi.
6. Kakak ipar terbaik yuk Tika terimakasih untuk segala kebaikan ayuk, keikhlasan ayuk untuk yuli, yuk Ema terimakasih untuk segala dukungan serta support serta kak Lia terimakasih untuk segala doa, semangat dan supportnya. Hal yang paling penting teruntuk keponakan paling tersayang (Rapi, Alfath, Wildan, Tio, Syifa, Amel, Zaki, Annisa, habsy dan Naira) kalian adalah penyemangat bunda dan alasan bunda harus menyelesaikan skripsi ini.
7. Gita Rosiliana Abidin yang telah membantu, memotivasi, dan memberikan dukungan selama proses penyelesaian skripsi ini, terimakasih untuk kesabarannya, perhatian, bantuan, hiburan, dan dukungan penuh untuk penulis. Kita berjuang bersama demi gelar Sarjana.
8. Ahmad eko Putranto terimakasih untuk segala kebaikannya dalam membantu, mendukung, dan menghibur penulis serta pinjaman laptopnya untuk mengolah data sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

9. Sahabat terbaik Ghitha, Berly, Derry, Rio, Rahmat, Kholid, Dani, Tono, Avin, Dwi, Gilang yang selalu memberi semangat dan dukungan kepada penulis, terimakasih untuk bantuan dan motivasinya. Kita berjuang bersama demi gelar S.P.
10. Siti hardiningrum terimakasih untuk segala kisah dan perjalanan selama kita berteman, melalui kamu penulis selalu termotivasi dan semangat untuk menjalani segala proses penyelesaian skripsi.
11. Sahabat KKN om geri, mbak wulan, buk lisa, pak Arie, Ucup, Bima dan pak zopan, terimakasih untuk segala support beserta dukungannya.
12. Teman-teman Agribisnis D 2015 dan semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan guna melengkapi segala kekurangan dan keterbatasan dalam penyusunan skripsi ini. Akhir kata semoga skripsi ini memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 18 Januari 2020

Yuli Indriana


## 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 dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama 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, 18 Januari 2020  
Yang membuat pernyataan



  
Yuli Indriana  
20150220153

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
PERNYATAAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	6
C. Manfaat Penelitian.....	7
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI .....	8
A. Tinjauan Pustaka .....	8
B. Penelitian Terdahulu .....	17
C. Kerangka Pemikiran .....	19
D. Hipotesis.....	22
III. METODOLOGI PENELITIAN .....	23
A. Metode Dasar .....	23
B. Metode Pengambilan Sampel.....	23
C. Teknik Pengumpulan Data .....	24
D. Pembatasan Masalah .....	25
E. Definisi Operasional dan pengukuran Variabel .....	25
F. Teknik Analisis .....	27
IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....	31
A. Keadaan Alam .....	31
B. Keadaan Penduduk .....	33
C. Keadaan Sarana Perekonomian .....	35
V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	40
A. Profil Rumah Makan Padang .....	40
B. Profil pemilik rumah makan Padang.....	47
C. Perilaku Pembelian Daging sapi usaha rumah makan Padang.....	49
D. Deskripsi data penelitian .....	55
E. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi pada rumah makan Padang. ....	57

VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....	63
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65



## DAFTAR TABEL

1. Komposisi Gizi Daging Sapi per 100 gram .....	2
2. Proyeksi Konsumsi Daging Sapi Nasional Tahun 2010-2024.....	3
3. Proyeksi Jumlah Ketersediaan Daging Sapi Tahun 2014-2024.....	4
4. Jumlah Rumah Makan Padang di Kota Yogyakarta .....	24
5. Wilayah Administratif Kota Yogyakarta .....	32
6. Perbandingan Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur di Kota Yogyakarta.....	33
7. Penduduk dan Rasio Jenis Kelamin Menurut Kecamatan di Kota Yogyakarta .....	34
8. Pasar Tradisional di Kota Yogyakarta .....	36
9. Pasar Modern di Kota Yogyakarta.....	38
10. Lama Usaha Rumah Makan Padang .....	40
11. Jumlah Kursi Pada Rumah Makan Padang.....	41
12. Jumlah Tenaga Kerja pada Rumah Makan Padang di Kota Yogyakarta.....	42
13. Upah Tenaga Kerja pada Rumah Makan Padang per Bulan.....	43
14. Jumlah Omset Usaha Rumah Makan Padang Selama Bulan September 2019 .....	43
15. Jenis Menu yang Tersedia pada Rumah Makan Padang.....	44
16. Profil Responden Berdasarkan Umur.....	47
17. Jumlah Pengelola atau Pemilik Rumah Makan Padang di Kota Yogyakarta Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	48
18. Jenis Kelamin Pemilik Usaha .....	49
19. Jenis Daging Sapi yang Digunakan pada Rumah Makan Padang di Kota Yogyakarta.....	50
20. Jumlah Pembelian Daging Selama Sebulan (September 2019) .....	51

21. Frekuensi Pembelian Daging Sapi dalam Seminggu (September 2019) .....	52
22. Lokasi Pembelian Daging Sapi .....	53
23. Alasan Pembelian Daging Sapi di Lokasi Tertentu .....	54
24. Deskripsi Variabel Permintaan Daging Sapi pada Rumah Makan Padang di Kota Yogyakarta. ....	55
25. Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi pada Rumah Makan Padang di Kota Yogyakarta .....	58

## DAFTAR GAMBAR

1. Hubungan Total Produksi, Marginal Produksi dan Rata-rata Produksi.....	14
2. Kerangka Pemikiran.....	21
3. Gambaran Tata Letak Rumah Makan Padang .....	46