

NASKAH PUBLIKASI

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

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Memperoleh
Derajat Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta**



Disusun oleh:

Yuli Indriana

20150220153

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

HALAMAN PENGESAHAN

NASKAH PUBLIKASI

PERMINTAAN DAGING SAPI PADA RUMAH MAKAN PADANG DI
KOTA YOGYAKARTA

Disusun oleh:

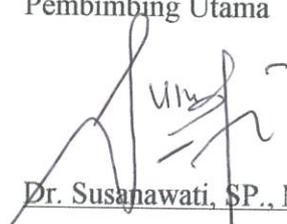
Yuli Indriana

20150220153

Telah disetujui pada tanggal 18 Januari 2020

Yogyakarta, 18 Januari 2020

Pembimbing Utama

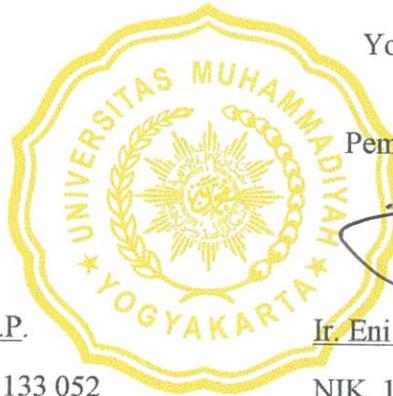

Dr. Susanawati, SP., M.P.

NIK. 19740221 200004 133 052

Pembimbing Pendamping


Ir. Eni Istiyanti, M.P.

NIK. 19650120 198812 133 033



Mengetahui,

Ketua Program Studi Agribisnis
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta




Eni Istiyanti, M.P.

NIK. 19650120 198812 133 003

PERMINTAAN DAGING SAPI PADA RUMAH MAKAN PADANG DI KOTA YOGYAKARTA

ABSTRACT

BEEF DEMAND AT PADANG RESTAURANT IN YOGYAKARTA CITY. 2020. YULI INDRIANA. (Thesis is guided by Dr. Susanawati, S.P., M.P., and Ir. Eni Istiyanti, M.P.). This study aims to describe the profile and owner of Padang restaurants, to determine the behavior of beef purchases by Padang restaurants in the city of Yogyakarta and to determine the factors that influence the demand for beef by Padang restaurant traders in the city of Yogyakarta. The research method uses the survey method. The sampling of respondents was conducted in 2 Subdistricts of Gondokusumen and Umbulharjo, and 32 respondents were obtained. The data used are primary and secondary. It is known that the price of beef has a real influence on the demand for beef in Padang restaurants in the city of Yogyakarta with a 95% confidence level. This is indicated by the significance value of the t-test which is smaller than $\alpha = 5\%$ ($0.023 < 0.05$). The price of chili, the price of coconut and the price of onion significantly influence the demand for beef in Padang restaurants with a 95% confidence level. With the significance value of the t-test which is smaller than $\alpha = 5\%$, ie respectively ($0.049 < 0.05$), ($0.045 < 0.05$) and ($0.007 < 0.05$). the results of the sig-t-test analysis revealed that the variable prices of tuna, mackerel, catfish, and chicken did not significantly affect the demand for beef in Padang restaurants in the city of Yogyakarta with a 95% confidence level. This is indicated by the significance value of the t-test which is greater than $\alpha = 5\%$, namely ($0.245 > 0.05$), ($0.437 > 0.05$), ($0.761 > 0.05$), and ($0.716 > 0.05$). Estimation of the real effect on demand for beef dairy in Padang restaurants in Yogyakarta City with a confidence level of 95% significance value of the t-test that is smaller than $\alpha = 5\%$ ($0.007 < 0.05$). Variables that have a significant effect on the demand for beef in restaurants Padang in Yogyakarta are the price of beef, the price of red chili, shallots, coconut, and income. Variables that did not significantly affect were the price of Tuna fish, Bloated fish, Catfish, and Chicken meat.

Keywords: Demand, Beef, Padang Restaurant.

INTISARI

**PERMINTAAN DAGING SAPI PADA RUMAH MAKAN PADANG DI
KOTA YOGYAKARTA. 2020. YULI INDRIANA. (Skripsi dibimbing
oleh Dr. Susanawati, S.P., M.P. dan Ir. Eni Istiyanti, M.P.).** Penelitian ini bertujuan untuk Mendeskripsikan profil dan pemilik rumah makan Padang, Untuk mengetahui perilaku pembelian daging sapi oleh rumah makan Padang di Kota Yogyakarta dan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi oleh pedagang rumah makan Padang di Kota Yogyakarta. Metode peneltian menggunakan metode survei. Pengambilan sampel reponden dilakukan pada 2 Kecamatan Gondokusumen dan Umbulharjo, dan diperoleh 32 responden. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Diketahui bahwa harga daging sapi memiliki pengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi pada rumah

makan Padang di Kota Yogyakarta dengan tingkat kepercayaan 95%. Hal tersebut ditunjukkan oleh nilai signifikansi uji-t yang lebih kecil dari $\alpha = 5\%$ ($0.023 < 0.05$). Harga cabe, harga kelapa dan harga bawang merah berpengaruh signifikan terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang dengan tingkat kepercayaan 95%. Dengan nilai signifikansi uji t yang lebih kecil dari pada $\alpha=5\%$, yaitu berturut-turut sebesar ($0.049 < 0.05$), ($0.045 < 0.05$) dan ($0.007 < 0.05$). Hasil analisis uji sig-t diketahui bahwa variabel harga ikan tuna, ikan kembung, ikan lele dan ayam tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta dengan tingkat kepercayaan 95%. Hal tersebut ditunjukkan oleh nilai signifikansi uji t yang lebih besar dari pada $\alpha = 5\%$ yaitu berturut-turut ($0.245 > 0.05$), ($0.437 > 0.05$), ($0.761 > 0.05$), dan ($0.716 > 0.05$). Pendapatan berpengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta dengan tingkat kepercayaan 95% nilai signifikansi uji t yang lebih kecil dari pada $\alpha = 5\%$ ($0.007 < 0.05$). Variabel yang berpengaruh nyata dalam fungsi permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Yogyakarta adalah harga daging sapi, harga cabe merah, bawang merah, kelapa dan pendapatan. Variabel yang tidak berpengaruh nyata adalah harga ikan Tuna, ikan Kembung, ikan lele dan daging Ayam.

Kata Kunci : Permintaan, Daging Sapi, Rumah Makan Padang

PENDAHULUAN

Kebutuhan manusia yang paling mendasar bersumber dari pangan. Pangan mengandung zat-zat yang dibutuhkan dalam pertumbuhan dan perkembangan aktivitas didalam tubuh. Menurut Rohasti (2018) pangan memiliki peran penting dalam upaya meningkatkan kualitas gizi dan sumber daya manusia, sehingga ketersediannya harus terjamin dan dapat terpenuhi sebagai syarat dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pembangunan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM), merupakan salah satu tujuan pembangunan Indonesia, hal ini erat kaitannya dengan perbaikan gizi masyarakat, kesehatan dan tingkat pendidikan.

Sumber makanan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dapat diperoleh dari tumbuhan dan hewan. Tumbuhan menghasilkan gizi yang disebut protein nabati yang dapat diperoleh dengan mengonsumsi beras, kacang-kacangan dan sayuran. Hewan memiliki kandungan gizi protein yang tinggi, kandungan tersebut

terdapat pada telur, ikan dan daging. Protein memiliki peran penting bagi tubuh dalam membantu pembentukan jaringan baru selama masa pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dapat menjaga, memperbaiki jaringan yang rusak atau mati (Indriani, 2015).

Tabel 1. Komposisi gizi daging sapi per 100 gram

Komposisi	Kandungan
Kalori (kkal)	207,00
Protein (gram)	18,80
Air (gram)	66,00
Lemak (gram)	14,00
Kalsium (mg/gram)	11,00
Fosfor (mg/gram)	170,00
Besi (mg/gram)	3,00
Vitamin A ($\mu\text{g}/\text{gram}$)	30,00
Vitamin B ($\mu\text{g}/\text{gram}$)	0,08

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2012

Tingkat konsumsi daging sapi di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan Negara berkembang lainnya, walaupun demikian tingkat konsumsinya cenderung naik dari tahun ke tahun. Hal ini berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Universitas Gaja Mada (UGM) bekerjasama dengan Asosiasi Produsen Daging Sapi dan Feedlot Indonesia (Apfindo), kebutuhan daging sapi di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 640.000 ton, meningkat 8,5 persen dibandingkan dengan tahun 2014 sebanyak 590.000 ton. Berdasarkan BPS (Badan Pusat Statistik) dan Ditjen PKH (*peternakan dan kesehatan hewan*) diperoleh data proyeksi konsumsi dan ketersediaan daging sapi nasional tahun 2010-2024.

Tingkat konsumsi permintaan daging sapi tidak hanya pada tingkat rumah tangga melainkan dari pelaku usaha makanan khususnya rumah makan Padang. Rumah makan Padang merupakan salah satu usaha yang menjanjikan di Yogyakarta baik skala kecil, menengah hingga skala besar. Saat ini rumah makan Padang telah mendominasi di daerah Yogyakarta, selain karena dikenal dengan rasa yang khas rumah makan Padang juga menyajikan beraneka ragam jenis masakan. Olahan daging sapi atau produk turunan dari daging sapi sendiri di rumah makan Padang diantaranya rendang dan dendeng. Menu ini tidak pernah ketinggalan dan selalu menjadi *icon* di rumah makan Padang.

Permintaan pelaku usaha rumah makan Padang terhadap daging sapi merupakan salah satu contoh permintaan input oleh produsen. Permintaan input oleh produsen khususnya permintaan daging sapi oleh pelaku usaha rumah makan Padang dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti barang substitusi dan barang komplementer yang digunakan dalam memproduksi daging rendang dan dendeng. Perilaku pembelian daging sapi oleh pelaku usaha rumah makan Padang dapat memberi informasi mengenai bagaimana permintaan daging sapi oleh pedagang usaha rumah makan Padang.

Berdasarkan pernyataan diatas, penulis berasumsi bahwa semakin banyaknya rumah makan Padang, maka semakin meningkatnya permintaan daging sapi. Selanjutnya perlu diketahui apakah dengan ini, adanya gejolak harga daging sapi memiliki dampak terhadap pembelian daging oleh rumah makan Padang. Mengingat bahwa olahan daging sapi identik dengan rumah makan Padang, maka tingkat kepentingan olahan daging sapi menurut konsumen juga berpengaruh pada pembelian daging sapi.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei. Metode survei adalah metode penelitian yang dilakukan dengan mengambil sampel dari satu populasi dan menggunakan kuesioner sebagai alat bantu dalam mengumpulkan data (Sugiyono, 2009). Penelitian dilakukan di sepanjang jalan Kecamatan Gondokusuman dan Kecamatan Umbulharjo Kota Yogyakarta. Lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*), sebagai pertimbangan bahwa dua Kecamatan tersebut memiliki jumlah rumah makan Padang terbanyak dibandingkan Kecamatan lainnya.

Penentuan responden dilakukan dengan metode *purposive sampling* dimana pengambilan sampel dalam penelitian dilakukan secara sengaja. Penentuan responden ditentukan berdasarkan jumlah rumah makan Padang terbanyak di Kota Yogyakarta. Peneliti tidak mendapatkan data yang terkait dengan jumlah pedagang rumah makan Padang di Kota Yogyakarta, maka peneliti mendata langsung jumlah pedagang rumah makan Padang dengan menelusuri setiap kecamatan yang ada di Kota Yogyakarta.

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung pada pedagang rumah makan Padang dengan menggunakan daftar pertanyaan/ kuisioner yang telah dipersiapkan sebelumnya. Data sekunder adalah data yang diambil dari sumber kedua sebagai data tambahan dalam penelitian dan diperoleh dari instansi- instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik Provinsi DIY, Badan Pusat Statistik Kota Yogyakarta serta dari literatur dan sumber pendukung lainnya.

Teknik analisis terdiri dari Perilaku pembelian Daging Sapi. Perilaku pembelian daging sapi dapat diidentifikasi menggunakan statistik deskriptif. Spesifikasi data yang digunakan untuk perilaku pembelian daging sapi meliputi (1) jumlah pembelian daging sapi, (2) frekuensi pembelian daging sapi, (3) tempat pembelian daging sapi, dan (4) kualitas daging sapi yang digunakan oleh rumah makan Padang

1. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi

Ketepatan fungsi permintaan daging sapi dapat diukur secara statistik dari nilai koefisien determinasi (R^2), nilai statistik F dan nilai statistik T.

a. Koefisien Determinasi

Koefisien determinasi (R^2) adalah mengukur seberapa jauh kemampuan model dalam menerangkan variasi variabel terikat. Uji ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh variabel-variabel bebas terhadap permintaan daging sapi oleh rumah Makan Padang. Rumus R^2 adalah sebagai berikut (Kuncoro 2009) :

$$\bar{R}^2 = 1 - (1 - R^2) \frac{N - 1}{N - K}$$

d. Uji Statistik F

Uji statistik F bertujuan untuk mengetahui pengaruh nyata suatu variabel bebas secara bersama-sama terhadap variabel tak bebas maka digunakan uji sig-F dengan tingkat kesalahan (α) 5 %. Uji F dapat dijelaskan sebagai berikut (Widarjono 2010) :

$$F_{hitung} = \frac{R^2 / (k - 1)}{(1 - R^2) / (n - 1)}$$

e. Uji Statistik T

Uji statistik T bertujuan untuk mengetahui pengaruh nyata suatu variabel bebas terhadap variabel tak bebas dengan menganggap variabel lainnya konstan. Maka digunakan uji t dengan tingkat kesalahan (α) 5% menggunakan rumus :

$$T_{hitung} = \frac{bi}{se (bi)}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Yogyakarta diperoleh dengan memasukkan variabel-variabel bebas yang diduga berpengaruh terhadap permintaan daging sapi ke dalam persamaan regresi linier berganda menggunakan program SPSS 26. Adapun data yang ditampilkan berupa hasil perhitungan fungsi yang digunakan untuk menghitung faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi pada rumah makan Padang.

Analisis permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Yogyakarta diperoleh dengan cara menentukan permintaan daging sapi yang dijadikan sebagai variabel dependen (variabel dipengaruhi), sedangkan variabel lain seperti harga daging sapi, harga ikan tuna, ikan kembung, lele, ayam, cabe, kelapa, bawang merah dan pendapatan (variabel yang mempengaruhi). Adapun hasil analisis dan pembahasannya sebagai berikut :

Tabel 2. Faktor faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi pda rumah makan

Variabel	Koofisien	Sign.
Kostanta	-291.625	0.003*
Harga daging sapi	4.501	0.023*
Harga tuna	.788	0.245
Harga kembung	-.578	0.437
Harga lele	-.164	0.761
Harga ayam	-.357	0.716
Harga cabe	1.228	0.049*
Kelapa	.881	0.045*
Bawang merah	.695	0.007*
Pendapatan	.408	0.007*
Sig-F	0.000*	
Adjusted R square	0.804	

*signifikan pada $\alpha = 5\%$

Dari hasil analisis data maka didapatkan persamaan regresi sebagai berikut :

$$\text{LnY} = -291.625 + 4.501\text{LnX}_1 + 0.788 \text{Ln X}_2 - 0.578 \text{LnX}_3 - 0.164 \text{LnX}_4 - 0.357 \text{LnX}_5 + 1.228 \text{LnX}_6 + 0.881 \text{LnX}_7 + 0.695 \text{LnX}_8 + 0.408 \text{LnX}_9$$

Persamaan regresi diatas memiliki nilai R^2 *adjusted* sebesar 0.804. Artinya bahwa sebesar 80.4 % variasi permintaan daging sapi dapat dijelaskan oleh vaiabel independen yang terdapat dalam model (harga daging sapi, harga tuna, harga kembung, harga lele, harga ayam, harga cabai, harga kelapa, harga bawang merah dan pendapatan). Sisanya sebesar 19.6% dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model penelitian ini. Fungsi permintaan pada daging sapi memiliki nilai sig-F kurang dari ($\alpha = 5\%$) yaitu sebesar $0,000 < 0,05$ sehingga probabilitas F memiliki nilai signifikan pada tingkat kepercayaan 95%. Hal tersebut menunjukkan bahawa variabel independen yang terdapat dalam model (harga daging sapi, harga tuna, harga kembung, harga lele, harga ayam, harga cabai, harga kelapa, harga bawang merah dan pendapatan) secara bersama-sama dapat mempengaruhi permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta.

Pengujian secara parsial pada fungsi permintaan daging sapi pada rumah makan Padang menunjukkan bahwa faktor yang meliputi harga daging sapi, harga cabe merah, bawang merah, kelapa dan pendapatan mempengaruhi permintaan daging sapi, sedangkan variabel harga ikan Tuna, ikan Kembung, ikan lele dan daging Ayam tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi.

1. Harga daging sapi

Berdasarkan hasil analisis uji sig-t diketahui bahwa harga daging sapi memiliki pengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta dengan tingkat kepercayaan 95%. Hal tersebut ditunjukkan oleh nilai signifikansi uji-t yang lebih kecil dari $\alpha = 5\%$ ($0.023 < 0.05$) dengan nilai koefisien regresi sebesar 4.501. Nilai yang positif menunjukkan bahwa harga daging sapi berbanding lurus terhadap permintaannya, yang artinya bahwa setiap terjadi kenaikan harga daging sapi sebesar 1% maka jumlah permintaannya akan mengalami kenaikan sebesar 4.501 dengan asumsi bahwa faktor lain dianggap tetap. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Afrizal (2014) yang menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi permintaan beras di Kabupaten Aceh Barat salah satunya harga barang itu sendiri.

2. Harga barang substitusi

Pada penelitian ini harga barang lain yang bersifat substitusi meliputi harga ikan tuna, harga kembung, harga lele dan harga ayam. Berdasarkan hasil analisis uji sig-t diketahui bahwa variabel harga ikan tuna, ikan kembung, ikan lele dan ayam tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta dengan tingkat kepercayaan 95%. Hal tersebut ditunjukkan oleh nilai signifikansi uji t yang lebih besar dari pada $\alpha = 5\%$ yaitu berturut-turut ($0.245 > 0.05$), ($0.437 > 0.05$), ($0.761 > 0.05$), dan ($0.716 > 0.05$) dengan nilai koefisien masing-masing sebesar (0.788), (-0.578), (-164), (-357). Artinya pada saat harga ikan (tuna, lele, kembung) dan ayam mengalami kenaikan atau penurunan harga maka jumlah permintaan daging sapi tidak akan mengalami perubahan pembelian pada rumah makan Padang Kota Yogyakarta. Tidak adanya pengaruh harga karena harga dari barang tersebut berbeda-beda dan jauh lebih murah dari harga daging sapi.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Ine dan Marwan (2015) yang menyatakan bahwa harga barang lain (tahu) tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap permintaan telur pada tingkat kepercayaan 95% dengan hasil uji t lebih besar dari taraf nyata 0,05 ($0,100 > 0,05$). Hal tersebut artinya apabila terjadi kenaikan harga barang lain maka permintaan terhadap telur tidak akan mengalami perubahan.

3. Harga barang Pelengkap

Pada penelitian ini harga barang pelengkap atau komplementer meliputi harga harga cabe, harga kelapa dan harga bawang merah. Berdasarkan hasil analisis uji sig-t diketahui bahwa variabel harga cabe, harga kelapa dan harga bawang merah berpengaruh signifikan terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang dengan tingkat kepercayaan 95%. Hal tersebut ditunjukkan oleh nilai signifikansi uji t yang lebih kecil dari pada $\alpha=10\%$, yaitu berturut-turut sebesar ($0,049 < 0,05$), ($0,045 < 0,05$) dan ($0,007 < 0,05$) dengan nilai koefisien regresi masing-masing (1.228), (0.881), (0.695). Artinya pada saat harga barang (cabe, kelapa, bawang merah) mengalami kenaikan 1% maka harga maka jumlah permintaan daging sapi akan mengalami perubahan permintaan pada rumah makan Padang dimana faktor lain dianggap tetap. Selain itu koefisien yang positif menunjukkan bahwa harga cabe, harga kelapa dan harga bawang merah berbanding lurus terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta. Adanya pengaruh harga barang komplementer dikarenakan barang tersebut merupakan barang pelengkap dalam olahan daging sapi pada rumah makan Padang, sehingga meskipun harga cabe merah, kelapa dan bawang merah naik, konsumen atau pelaku rumah makan Padang tetap akan melakukan pembelian cabe merah walaupun dengan jumlah yg sedikit.

4. Omzet usaha

Berdasarkan hasil analisis uji sig-t diketahui bahwa variabel omzet usaha memiliki pengaruh yang nyata terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta dengan tingkat kepercayaan 95%. Data tersebut menunjukkan bahwa nilai signifikansi uji t yang lebih kecil dari pada $\alpha = 5\%$ ($0,007 < 0,05$) dengan nilai koefisien regresi sebesar 0.408, dapat diartikan bahwa apabila omzet konsumen naik sebesar 1 % maka jumlah permintaan daging sapi

akan mengalami kenaikan sebesar 0.408 %. Hal tersebut menyatakan bahwa omzet konsumen memiliki pengaruh yang nyata terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang. Selain itu koefisien yang positif menunjukkan bahwa omzet usaha berbanding lurus terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Kota Yogyakarta. Hal ini terjadi karena omzet usaha merupakan perputaran modal yang digunakan pelaku usaha rumah makan Padang untuk membelanjakan kebutuhan usaha, dengan omzet usaha yang tinggi maka permintaan daging sapi juga akan meningkat.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Sinaga dan Indra (2014) yang menyatakan bahwa variabel pendapatan berpengaruh nyata secara signifikan pada perilaku konsumen terhadap permintaan daging ayam kampung. Artinya apabila pendapatan konsumen naik maka jumlah permintaan daging ayam kampung akan mengalami kenaikan, begitu juga sebaliknya.

Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil pengolahan data yang telah dilakukan maka disimpulkan hasil penelitian sebagai berikut: 1. Sebagian besar usaha rumah makan Padang di kelola oleh laki-laki dengan usia rata-rata 45-50 tahun. Mayoritas pendidikan responden SMA dengan rata-rata lama berjualan selama 6-10 tahun. Usaha rumah makan Padang memberikan balas jasa pada tenaga kerja berupa sistem pengupahan berupa gaji yang besarnya sesuai standar UMR yang berlaku pada saat penelitian dilakukan.
2. Rumah makan Padang menggunakan 2 jenis daging sapi segar yang keras yaitu bagian gendik dan daging bagian paha bawah. Hal ini sesuai kebutuhan olahan menu daging sapi yang akan dijual, biasanya rumah makan Padang melakukan pembelian daging sapi setiap hari untuk menjaga kualitas olahan masakannya. Berdasarkan lokasi pembelian daging sapi diketahui bahwa responden rata-rata melakukan pembelian daging sapi di pasar Demangan dengan alasan lokasi pasar lebih dekat.

3. Variabel yang berpengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi pada rumah makan Padang di Yogyakarta adalah harga daging sapi, harga cabe merah, bawang merah, kelapa dan pendapatan. Variabel yang tidak berpengaruh nyata adalah harga ikan Tuna, ikan Kembung, ikan lele dan daging Ayam.

Saran

1. Variabel harga cabe merah, kelapa dan bawang merah berpengaruh nyata terhadap permintaan daging sapi. Ketiga variabel tersebut adalah barang yang bersifat komplementer dengan daging sapi, maka pengelola rumah makan Padang perlu mengantisipasi apabila terjadi kenaikan harga cabe merah, bawang merah dan kelapa.
2. Untuk peneliti yang akan datang dapat mengembangkan hasil penelitian ini dengan menambahkan variabel harga barang substitusi jenis lainnya dan perkiraan harga dimasa mendatang.
3. Hasil penelitian ini dapat dikembangkan dengan melibatkan jumlah responden yang lebih besar dan lokasi penelitian yang dapat diperluas pada daerah lainnya yang terdapat di Kota Yogyakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Apfindo (Asosiasi Produsen Daging dan Feedlot Indonesia). 2014. Road Map Pengembangan Industri Sapi Potong di Indonesia. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik DIY. 2015. *DIY dalam Angka*. Badan Pusat Statistik. DIY. Yogyakarta
- Boediono. 2000. *Ekonomi Mikro*. BPFE UGM. Yogyakarta.
- BPS. (2018). *Kota jogja Dalam Angka 2018*. retrieved from <https://jogjakota.bps.go.id>
- Gilarso,. 2009. Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro. Yogyakarta : Kanisius, edisi 5.
- Indriani, Y. 2015. *Gizi dan Pangan (Buku Ajar)*. Aura. Bandar Lampung.
- Kuncoro M. 2009. *Metode Riset Untuk Bisnis Dan Ekonomi*, Edisi Ketiga. Jakarta (ID): Erlangga.
- Marsum, W.A. 1993. *Restoran dan segala permasalahannya*. Andi offset. Yogyakarta
- Menteri Kesehatan RI No.304/Menkes/per/89.2012. *Pengertian rumah makan*. Menteri Kesehatan. Jakarta
- Murbiyah, S.B. 2011. *Teori Permintaan Islam*. 4-10
- Pracoyo, T.K.A (2006). *Aspek Dasar Ekonomi Mikro*. Grasindo.
- Putong, I. (2002). Pengantar ekonomi mikro dan makro. *Ghalia Indonesia, Jakarta*.
- Rahardja P, Manurung. 2006. *Teori Ekonomi Mikro*. Ed Ke-3. Lembaga Jakarta: Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Sukirno, Sadono, 2012. *Mikro ekonomi teori pengantar*. PT Raja Grafindo Persda, Jakarta.
- Sumarno. 2007. *Ekonomi Mikro*. PT Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Tambunan 2001. *Preferensi Konsumen Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Segar*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tjiptono, Fandy, 2008. *Strategi Pemasaran*. Edisi 3. Andi: Yogyakarta
- Widarjono A. 2010. *Analisis Statistika Multivariat Terapan*. Yogyakarta (ID): Unit Penerbit dan Percetakan.