

Pengaruh Preferensi Masyarakat Kota Kupang terhadap Olahan Daging Babi

**Maria Yohana Oy Tae¹, Maria Sabina Theresia Bhoko², Dulce Maria Gisela Saka³,
Pemandi Lian⁴, Maria Goreti Malut⁵**

Universitas Katolik Widya Mandira Kupang, Indonesia
mayaoy409@gmail.com¹, sallsabhoko@gmail.com², dulcemariasaka@gmail.com³,
lianyohanes81@gmail.com⁴, mariagmalut@unwira.ac.id⁵

Submitted: 08th January 2025 | **Edited:** 27th March 2025 | **Issued:** 01st May 2025

Cited on: Tae, M. Y. O., Bhoko, M. S. T., Saka, D. M. G., Lian, P., & Malut, M. G. (2025). Pengaruh Preferensi Masyarakat Kota Kupang terhadap Olahan Daging Babi. *AKADEMIK: Jurnal Mahasiswa Humanis*, 5(2), 746-752.

ABSTRACT

This study aims to understand consumer preferences for processed pork in Kupang City. Through the survey, it was found that taste is the dominant factor influencing consumer choice, followed by product variation. Price is also a consideration, but service is less of a major focus. These results indicate that business actors need to focus more on developing taste and product variation to meet consumer needs. This study provides an important contribution to the development of the pork processed culinary industry in Kupang City.

Keywords: Preferences, Pork, Consumer, Culinary

PENDAHULUAN

Daging babi telah lama menjadi bagian integral dari konsumsi masyarakat Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. Sebagai sumber protein hewani yang signifikan, daging babi memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat (Usolin, et al., 2024). Namun, di balik potensi besar yang dimiliki oleh sektor peternakan babi, terdapat sejumlah tantangan yang perlu diatasi. Salah satu tantangan utama adalah kurangnya pemahaman yang mendalam mengenai preferensi konsumen terhadap berbagai olahan daging babi (Dama, et al., 2021).

Dengan memahami secara mendalam preferensi masyarakat, diharapkan dapat dihasilkan produk-produk olahan daging babi yang tidak hanya memenuhi selera lokal, tetapi juga memiliki nilai tambah yang lebih tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk mendorong pengembangan industri pengolahan daging babi yang berkelanjutan, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan peternak dan pelaku usaha terkait.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2023, populasi babi di Kota Kupang tercatat sebanyak 35.408 ekor (Luhur, et al., 2020). Angka ini menunjukkan potensi yang besar untuk pengembangan sektor peternakan babi di daerah ini. Beberapa faktor yang mendukung pengembangan sektor ini antara lain adalah kemampuan babi dalam berkembang biak dengan cepat, efisiensi dalam mengubah pakan menjadi daging, serta ketersediaan pakan yang relatif mudah. Selain itu, kotoran babi juga memiliki nilai ekonomis sebagai pupuk organik yang dapat meningkatkan produktivitas pertanian. Potensi besar dari peternakan babi dalam meningkatkan pendapatan peternak (Dalle et al., 2023).

Namun demikian, untuk dapat mewujudkan potensi tersebut, diperlukan upaya yang terintegrasi mulai dari hulu hingga hilir. Selain memahami preferensi konsumen, perlu juga dilakukan upaya peningkatan kualitas ternak, pengembangan teknologi pengolahan yang tepat, serta pembentukan jaringan pemasaran yang kuat karena membantu perekonomian daerah (Osak et al., 2020). Dengan demikian, diharapkan sektor peternakan babi di Kota Kupang dapat tumbuh secara berkelanjutan dan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian daerah.

LANDASAN TEORI

Sosiologi Konsumen

Preferensi konsumen sangat dipengaruhi oleh budaya dan tradisi masyarakat (Pandey, et al., 2022). Di Kota Kupang, konsumsi daging babi telah menjadi bagian dari budaya dan gaya hidup sebagian besar masyarakat. Preferensi masyarakat Kota Kupang terhadap olahan daging babi merupakan cerminan dari akar budaya yang kuat dan tradisi kuliner yang telah tertanam sejak lama (Prianto, et al., 2020). Konsumsi daging babi di Kota Kupang tidak hanya sebatas memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga memiliki makna simbolis sebagai identitas budaya dan keakraban sosial (Bagaihing & Mantolas, 2021). Misalnya, dalam acara-acara adat seperti pesta perkawinan atau kematian, hidangan olahan daging babi selalu menjadi menu utama. Selain itu, se'i, sebagai salah satu olahan daging babi yang khas, memiliki nilai historis dan sosial yang tinggi, seringkali diwariskan secara turun-temurun dalam keluarga (Fadilah & Alfianto, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa daging babi telah terintegrasi dalam siklus kehidupan masyarakat Kota Kupang dan menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan

kuliner mereka (Azzahra & Galuh, 2023). Meskipun demikian, persepsi masyarakat tentang nilai gizi daging babi dan pengaruhnya terhadap kesehatan juga dapat mempengaruhi preferensi konsumsi, terutama di kalangan generasi muda yang semakin peduli dengan gaya hidup sehat.

Psikologi Konsumen

Persepsi konsumen terhadap kualitas, rasa, dan nilai gizi dari olahan daging babi akan mempengaruhi preferensi mereka (Nadja & Halimah, 2023). Persepsi konsumen terhadap kualitas, rasa, dan nilai gizi dari olahan daging babi merupakan faktor penentu utama dalam membentuk preferensi konsumsi (Ilyas, 2017). Konsumen cenderung memilih produk olahan daging babi yang memiliki karakteristik organoleptik yang disukai, seperti tekstur yang lembut, rasa yang gurih, dan aroma yang khas (Rotinsulu et al., 2018). Selain itu, kesadaran akan nilai gizi daging babi, terutama kandungan protein yang tinggi, juga menjadi pertimbangan penting bagi sebagian konsumen (Julian & Sutedja, 2024). Sebagai contoh, konsumen di Kota Kupang lebih menyukai olahan daging babi se'i yang memiliki tingkat kematangan dan kelembutan yang sesuai dengan preferensi mereka (Asri et al., 2024).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peternak serta pelaku usaha kuliner di Kota Kupang dalam mengolah daging babi menjadi produk bernilai tambah agar banyak diminati oleh para konsumen, berdasarkan pandangan langsung dari para konsumen. Kegiatan berlangsung di Kota Kupang dengan fokus pada area strategis seperti pasar dan rumah makan yang menjadi pusat aktifitas kuliner. Pelaksanaan kegiatan di lakukan pada bulan November 2024. Penelitian ini berfokus pada konsumen olahan daging babi di Kota Kupang.

Konsumen dalam konteks ini didefinisikan sebagai individu atau kelompok individu yang tinggal di Kota Kupang dan secara aktif terlibat dalam proses pembelian dan konsumsi olahan daging babi. Konsumen menjadi subjek penelitian karena mereka adalah pihak yang secara langsung merasakan dampak dari berbagai faktor yang mempengaruhi preferensi terhadap produk olahan daging babi. Dengan memahami karakteristik dan perilaku konsumen, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi

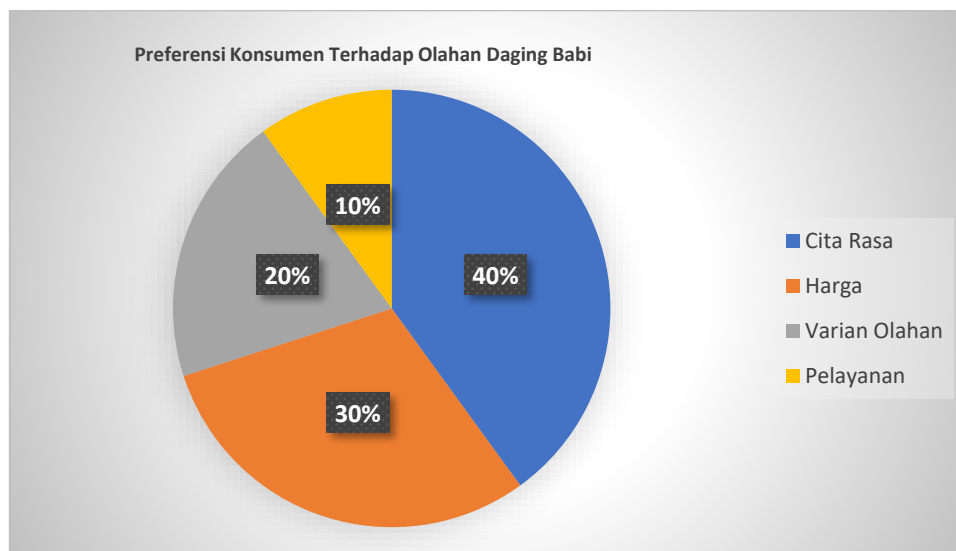
faktor-faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap olahan daging babi serta memberikan rekomendasi bagi pelaku industri pangan.

Pertanyaan Penelitian:

1. Apa faktor utama yang mempengaruhi preferensi masyarakat Kota Kupang dalam memilih warung makan yang menyajikan olahan daging babi?
2. Bagaimana cita rasa dan variasi olahan daging babi mempengaruhi keputusan konsumen untuk mengunjungi warung makan tertentu di Kota Kupang?
3. Sejauh mana nilai budaya dan tradisi berperan dalam preferensi masyarakat terhadap konsumsi daging babi di warung makan?
4. Apa peran harga dan aksesibilitas dalam menentukan pilihan masyarakat Kota Kupang terhadap warung makan dengan olahan daging babi?
5. Bagaimana kesadaran akan kesehatan mempengaruhi pola konsumsi daging babi di kalangan masyarakat Kota Kupang?
6. Apa saja jenis olahan daging babi yang paling populer di kalangan masyarakat Kota Kupang, dan mengapa?
7. Bagaimana pengaruh promosi dan pemasaran terhadap preferensi masyarakat terhadap warung makan yang menyajikan olahan daging babi?
8. Apakah terdapat perbedaan preferensi antara kelompok usia atau demografis tertentu dalam memilih warung makan dengan olahan daging babi?
9. Bagaimana pengalaman sebelumnya dengan olahan daging babi mempengaruhi keputusan konsumen untuk kembali ke warung makan tertentu?
10. Apa tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha kuliner dalam memenuhi preferensi masyarakat terhadap olahan daging babi di Kota Kupang?

HASIL PENELITIAN

Dari penelitian maka ditemukan:



Gambar 1. Preferensi Konsumen Terhadap Olahan Daging Babi

Sumber : Data Penelitian, 2024

Pada Gambar menunjukkan preferensi konsumen di Kota Kupang terhadap olahan daging babi. Hasil survei yang dilakukan mengindikasikan bahwa cita rasa merupakan faktor utama yang paling memengaruhi pilihan konsumen saat memilih olahan daging babi, dengan persentase sebesar 40%. Ini berarti bahwa mayoritas konsumen sangat memperhatikan cita rasa atau kelezatan dari olahan daging babi yang mereka konsumsi. Selain cita rasa, variasi produk olahan juga menjadi pertimbangan penting bagi konsumen, dengan persentase sebesar 30%. Artinya, konsumen menyukai adanya beragam pilihan olahan daging babi, seperti sate, bakso, atau olahan lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen menginginkan pengalaman kuliner yang menarik dan tidak monoton.

Faktor harga menempati urutan ketiga dengan persentase sebesar 20%. Ini menunjukkan bahwa harga juga menjadi pertimbangan bagi konsumen dalam memilih olahan daging babi. Meskipun cita rasa dan variasi produk menjadi prioritas utama, konsumen tetap mempertimbangkan aspek ekonomis dalam memilih produk. Terakhir, pelayanan menjadi faktor yang paling sedikit diperhatikan oleh konsumen, dengan persentase hanya 10%. Ini mengindikasikan bahwa meskipun pelayanan merupakan faktor yang penting, namun bukan menjadi faktor penentu utama dalam memilih olahan daging babi.

Secara keseluruhan, grafik ini memberikan gambaran yang jelas bahwa konsumen di Kota Kupang sangat memperhatikan cita rasa dan variasi produk olahan daging babi. Informasi ini sangat berharga bagi pelaku usaha di bidang kuliner, khususnya yang bergerak di bidang olahan daging babi. Dengan memahami preferensi konsumen, pelaku usaha dapat mengembangkan produk-produk baru yang lebih sesuai dengan selera pasar dan meningkatkan daya saing bisnis mereka.

KESIMPULAN

Analisis terhadap preferensi konsumen di Kota Kupang menunjukkan bahwa cita rasa merupakan faktor paling dominan dalam pemilihan olahan daging babi. Keinginan akan beragam pilihan produk juga cukup tinggi. Meskipun harga menjadi pertimbangan, faktor pelayanan kurang menjadi penentu utama. Hasil survei ini mengindikasikan bahwa pelaku usaha di bidang kuliner perlu lebih fokus pada pengembangan rasa yang lezat dan variasi produk untuk menarik minat konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Asri, L., Luruk, M. Y., Niron, S. S., & Lole, U. R. (2024). Persepsi Konsumen Terhadap Bauran Pemasaran Produk Se'i Babi pada Rumah Makan Baun, Kecamatan Amarasi Barat. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 3(9).
- Azzahra, M. M., & Galuh, A. K. (2023). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Produk Food And Beverage Di Shopee. *Islamic Economics and finance in Focus*, 2(1), 92-102.
- Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021). Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada On The Rock Hotel, Kupang). *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4(2), 211–224.
- Dalle, N. S., Tukan, H. D., Nugraha, E. Y., & Utama, W. G. (2023). Potensi Pengembangan Peternakan Babi Berdasarkan Analisis Location Quotient. *Jambura Journal of Animal Science*, 5(2), 16–22.
- Dama, S. G., Pangemanan, S. P., Kalangi, J. K., & Makalew, A. (2021). Preferensi konsumen terhadap konsumsi “ragey” di Kota Manado. *Zootec*, 41(1), 71-80.
- Fadilah, T. N., & Alfianto, A. N. (2022). Tingkat pengetahuan dan produk halal dalam keputusan pembelian makanan halal. *Jurnal bisnis dan Kewirausahaan*, 18(1), 1-10.
- Ilyas, M. (2017). Sertifikasi dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat. *Jurnal Al-Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam*, 4(2), 357-376.
- Julian, G. J., & Sutedja, A. M. (2024). Dry Aging Pada Daging Sapi Dan Babi. *Zigma*, 39(1), 1-12.

- Luhur, E. S., Arthatiani, F. Y., & Suryawati, S. H. (2020). Faktor-Faktor Penentu Keputusan Pembelian Ikan Di Kabupaten Sumba Barat Daya, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 15(2), 213-221.
- Nadja, R. A., & Halimah, A. S. (2023). *Preferensi Konsumen Terhadap Pangan*. Penerbit NEM.
- Osak, O. M. V, Panelewen, V. V. J., Lumy, T. D. F., & Oroh, F. N. S. (2020). Analisis keuntungan pedagang daging babi berdasarkan preferensi konsumen di pasar tradisional Kota Manado. *Zootec*, 40(1), 1–11.
- Pandey, J., Oroh, F. S., & Pangemanan, S. P. (2022). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keuntungan Pedagang Pengecer Daging Babi Di Pasar Tradisional Kabupaten Minahasa Selatan. *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*., 9(2).
- Prianto, A., Amir, A., & Lubis, P. (2020). Analisis preferensi masyarakat terhadap minat membeli produk makanan berlabel halal di Kota Kuala Tungkal Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *E-Jurnal Perspektif Ekonomi Dan Pembangunan Daerah*, 9(1), 1-10.
- Rotinsulu, M. D., Ransaleleh, T. A., Tinangon, R., Hadju, R., & Tangkere, E. (2018). *Kualitas Organoleptik Sosis Asap Daging Babi Yang Ditambahkan Natrium Tripolipospat (NA5P3O10)*.
- UsoLin, M. G., Sipahelut, G. M., & Malelak, G. E. M. (2024). Pengaruh Level Tepung Jagung Terhadap Kualitas Organoleptik, Oksidasi Lemak Dan Total Bakteri Sui Wu'u Daging Babi Bagian Perut. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 3(10).