

ANALISIS POLA KONSUMSI BUMBU-BUMBUN OLEH RUMAH TANGGA DI PROVINSI RIAU

Muhammad Zukri Al Walidani¹, Syaiful Hadi¹, Jumatri Yusri¹

¹ Fakultas Pertanian, Universitas Riau

zukrialwalidani@gmail.com

Abstrak

Jumlah konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau selalu lebih tinggi dari konsumsi rata-rata Indonesia. Rata-rata konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau dari tahun 2014-2020 yaitu 3,15 kg/kap/tahun yang mana konsumsi tersebut diatas rata-rata konsumsi bumbu-bumbuan nasional tahun 2014-2020 yang hanya 2,55 kg/kap/tahun. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pola konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau. Kajian ini menggunakan data Survei Sosial Ekonomi Tahun 2020 oleh Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. Penelitian ini dianalisis dengan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi natrium pada komoditas bumbu-bumbuan mencapai 2025 miligram per hari, lebih tinggi dibandingkan dengan anjuran konsumsi natrium dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2000 miligram per hari). Semakin tinggi pendapatan, proporsi konsumsi komoditas bumbu-bumbuan seperti garam, terasi, penyedap, dan bumbu dapur lain semakin menurun. Semakin banyak anggota rumah tangga yang mengkonsumsi bumbu-bumbu, seperti garam, kemiri, ketumbar, terasi, kecap, sambal, saus tomat, dan bumbu masak, maka proporsinya semakin meningkat. Semakin tinggi pendidikan ibu rumah tangga maka proporsi konsumsi bumbu dapur seperti garam, penyedap rasa dan bumbu dapur lainnya semakin menurun. Konsumsi garam, asam dan penyedap rasa di perkotaan lebih rendah dibandingkan konsumsi di pedesaan.

Kata kunci: Rumah Tangga, Bumbu-Bumbuan, Pola Konsumsi

Abstract

The amount of consumption of spices in Riau Province is always higher than consumption in Indonesia. The average consumption of spices in Riau Province from 2014-2020 is 3.15 kg/cap/year, which consumption is above the average consumption of national spices for 2014-2020, which is only 2.55 kg/cap/ year. This study aims to examine consumption patterns of spices in Riau Province. This study uses data from the 2020 Socio-Economic Survey Badan Pusat Statistik for Riau Province. To answer this research, this research was analyzed with a descriptive analysis approach. The results showed that the average consumption of sodium in seasonings reached 2025 milligrams per day, higher than the recommendation for sodium consumption from the Ministry of Health of the Republic of Indonesia (2000 milligrams per day). The higher the income, the proportion of consumption of spices such as salt, shrimp paste, seasonings and other spices decreases. The more household members consume spices, such as salt, candlenut, coriander, shrimp paste, soy sauce, chili sauce, tomato sauce and cooking spices, the proportion increases. The higher the education of housewives, the proportion of consumption of spices such as salt, flavoring and other seasonings decreases. Consumption of salt, acid and flavor enhancers in urban areas is lower than consumption in rural areas.

Keywords: Descriptive Analysis, Spices, Consumption Pattern

Pendahuluan

Pangan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia. Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok yang dibutuhkan tubuh setiap hari dalam jumlah tertentu sebagai sumber energi dan zat gizi. Kekurangan atau kelebihan pangan dalam jangka waktu lama akan berakibat buruk terhadap kesehatan (Muchtadi, 2001). Kualitas ketersediaan dan konsumsi pangan, dinilai dengan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH). Masing masing kelompok pangan memiliki bobot PPH kecuali kelompok lain-lain, yang didalamnya terdapat kelompok pangan bumbu-bumbuan. Bumbu-bumbuan berbeda dengan kelompok pangan lainnya, walaupun digunakan dalam jumlah sedikit namun bumbu-bumbuan berperan sangat signifikan dalam peningkatan kualitas pangan karena tanpa bumbu makanan akan terasa hambar. Kualitas hidangan menunjukkan terpenuhinya semua zat gizi yang diperlukan tubuh, termasuk didalamnya kelompok pangan bumbu-bumbuan. Jika susunan hidangan memenuhi kebutuhan tubuh baik secara kualitas maupun kuantitas, maka tubuh akan mendapatkan kondisi kesehatan gizi yang sebaik-baiknya (Rahmadya *et al.*, 2019). Bumbu berasal dari hasil tanaman pertanian yang telah ataupun belum diolah yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan. Fungsi lain dari bumbu dan rempah adalah merangsang nafsu makan, membantu pencernaan makanan, dan sebagai bahan pengawet makanan (Sijabat, 2019).

Bumbu-bumbuan digunakan dalam jumlah kecil, namun kelompok pangan ini telah mendapat perhatian khusus pemerintah yang artinya kelompok pangan bumbu-bumbuan merupakan hal yang penting bagi masyarakat. Perhatian pemerintah ini dituangkan dalam Pedoman Gizi Seimbang mengenai pembatasan makanan manis, asin, dan berlemak (Kementerian Kesehatan Indonesia, 2014). Pencantuman informasi kandungan gula, garam, dan lemak untuk pangan olahan serta siap saji juga telah diatur Permenkes Nomor 30 Tahun 2013 dan disempurnakan dalam Permenkes nomor 63 tahun 2015, dengan menimbang masyarakat perlu untuk dilindungi dari risiko penyakit terutama hipertensi, stroke, diabetes dan serangan jantung (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2015). Dalam undang-undang tersebut, terdapat aturan konsumsi bumbu-bumbuan yang mengandung garam natrium maksimal 2.000 mg perorang per hari untuk mencegah risiko penyakit.

Konsumsi bumbu-bumbuan di Indonesia dari tahun 2015 selalu mengalami peningkatan. Sementara di Provinsi Riau justru berbanding terbalik, dimana konsumsi bumbu-bumbuan cenderung menurun sejak tahun 2016. Namun jumlah konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau selalu lebih tinggi dari konsumsi rata-rata Indonesia. Rata-rata konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau dari tahun 2015-2020 yaitu 3,15 kg/kap/tahun yang mana konsumsi tersebut diatas rata-rata konsumsi bumbu-bumbuan nasional tahun 2015-2020 yang hanya 2,55 kg/kap/tahun (Badan Ketahanan Pangan Indonesia, 2019). Terlihat bahwa konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau jauh lebih tinggi rata-rata nasional. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis keragaan pola konsumsi bumbu-bumbuan rumah tangga berdasarkan tingkat pendapatan, jumlah anggota keluarga, pendidikan ibu rumah tangga dan wilayah desa dan kota di Provinsi Riau.

Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Provinsi Riau. Pemilihan tempat penelitian ini dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa di Provinsi Riau konsumsi bumbu-bumbuan Provinsi Riau yang melebihi angka konsumsi nasional. Penelitian dilaksanakan dari bulan November 2020 sampai Maret 2022. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder yang diperoleh dari hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) konsumsi tahun 2020 yang dikeluarkan untuk Provinsi Riau oleh Badan Pusat Statistik (BPS). Data tersebut merupakan

data *cross section*. Selain data SUSENAS data diperoleh juga dari Dinas Ketahanan Pangan (DKP) Provinsi Riau dan sumber data lainnya. Data SUSENAS terdiri dari data kor, data modul sosial budaya dan pendidikan, dan data konsumsi pengeluaran. Variabel yang digunakan pada data kor adalah pendapatan dan jumlah anggota Rumah tangga. Untuk data modul sosial budaya dan pendidikan variabel yang digunakan adalah variabel pendidikan. Data modul konsumsi dan pengeluaran variabel yang digunakan adalah variabel pengeluaran Rumah tangga untuk setiap jenis Komoditas yang dikonsumsi dan variabel harga setiap Komoditas. Pengelompokan komoditi bumbu-bumbuan sesuai dengan kuisisioner Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2020 untuk Provinsi Riau. Komoditi bumbu-bumbuan yang dibahas dalam penelitian ini terdiri dari: garam, kemiri, ketumbar, merica, asam, terasi, kecap, sambal jadi, saus tomat, bumbu masak kemasan, dan bumbu lainnya (pala, jahe, kunyit, dsb.).

Teknik analisis yang digunakan dalam analisis pola konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Tujuan analisis ini untuk melihat keragaan pengeluaran/pola konsumsi pangan dengan membandingkan angka anjuran berdasarkan ketetapan Permenkes Nomor 30 Tahun 2013 dan disempurnakan dalam Permenkes nomor 63 tahun 2015 sebagai acuan untuk mengukur Angka Kecukupan Gizi (AKG) rumah tangga dan lihat perbedaan keragaan pola konsumsi. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2019 keragaan konsumsi bumbu-bumbuan dibagi berdasarkan tingkat pendapatan, jumlah anggota rumah tangga dan tingkat pendidikan ibu rumah tangga. Penggolongan tingkat pendapatan dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu: pendapatan rendah (\leq Rp 1.499.999), pendapatan menengah (Rp 1.500.000-Rp 2.499.999), dan pendapatan tinggi (\geq Rp 2.500.000) (Rupiah/Bulan). Jumlah anggota rumah tangga dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu: rumah tangga kecil (\leq 4 orang), rumah tangga sedang (5-6 orang), rumah tangga besar (\geq 7 orang). Pendidikan ibu rumah tangga dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu: pendidikan rendah (Tidak sekolah, SD, MI, SDLB, Paket A), pendidikan menengah (SMP, MTs, SMPLB, Paket B, SMA, MA, SMK, MAK, SMLB, Paket C), pendidikan tinggi (D-I, D-II, D-III, D-IV, S1, S2, S3).

Hasil dan Pembahasan

Konsumsi bumbu penduduk Provinsi Riau berdasarkan Susenas tahun 2020 mencapai 13,21 gr/kapita/hari. Jumlah konsumsi tertinggi komoditas bumbu-bumbuan relatif sama kecuali untuk kecap, sambal jadi dan sambal tomat. Berdasarkan jumlah konsumsi, garam merupakan komoditas yang paling banyak dikonsumsi yaitu sebanyak 4,48 gr/kapita/hari atau 33,74 persen dari keseluruhan konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau sementara konsumsi bumbu-bumbuan yang paling sedikit yaitu sambal jadi dengan jumlah 0,01 gr/per kapita/per hari atau 1 persen dari konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau.

Rekomendasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dalam Permenkes No. 63 Tahun 2015 tentang Pedoman Gizi Seimbang untuk konsumsi garam natrium maksimal 2.000 miligram per hari sebagai upaya perlindungan masyarakat dari penyakit seperti serangan jantung dan stroke. Terdapat 3 komoditas bumbu-bumbuan mengandung natrium yang disebutkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 yaitu garam meja, kecap dan penyedap. Adapun kandungan dalam satu sendok teh garam dapur terdapat 2.000 miligram natrium, satu sendok teh kecap mengandung 343 miligram natrium dan satu sendok teh penyedap makanan mengandung 492 miligram natrium. Secara rata-rata, konsumsi natrium di Provinsi Riau berdasarkan komoditasnya yaitu garam dengan konsumsi 4,48 gram mengandung sebesar 1.792 miligram natrium, konsumsi kecap 1,58 gram mengandung sebesar 108 miligram natrium, dan konsumsi penyedap 1,27 gram mengandung sebesar 125 miligram natrium. Pada kondisi ini, konsumsi natrium pada komoditas bumbu-

bumbuan di Provinsi Riau saja sudah berjumlah 2.025 miligram, artinya konsumsi ini telah melewati anjuran konsumsi dari pemerintah.

Jumlah data konsumsi berdasarkan rumah tangga per kapita, terdapat 3.334 dari 8.184 rumah tangga mengkonsumsi lebih dari 2.000 miligram per kapita/per hari, bahkan 2.272 dari 8.184 rumah tangga mengkonsumsi natrium lebih dari 2500 miligram per harinya. Tentunya konsumsi yang berlebihan ini akan berdampak buruk terhadap kesehatan masyarakat dengan peningkatan resiko terhadap penyakit hipertensi, stroke dan serangan jantung terdapat hubungan yang signifikan antara asupan natrium dengan kejadian hipertensi seperti konsumsi garam berlebihan (Purwono *et al.*, 2020). Konsumsi yang berlebihan tersebut salah satunya disebabkan oleh harga yang murah atau terjangkau. Pada Tabel 1 terlihat bahwa garam sebagai komoditas utama kelompok pangan bumbu-bumbuan (terbukti dengan jumlah konsumsinya yang terbesar pada kelompok komoditas bumbu-bumbuan), namun memiliki harga yang murah yaitu hanya 5,11 persen dari seluruh pengeluaran untuk komoditas bumbu-bumbuan. Sehingga tidak membebani masyarakat untuk mengkonsumsinya bahkan sampai mengkonsumsi secara berlebihan. Jumlah konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah konsumsi bumbu-bumbuan di Provinsi Riau 2020

Komoditas	Jumlah Konsumsi (Gr/Kapita/Hari)
Garam	4.48
Kemiri	0.44
Ketumbar	0.36
Merica	0.22
Asam	0.81
Terasi	0.34
Kecap	1.58
Penyedap	1.27
Sambal jadi	0.01
Sambal tomat	0.33
Bumbu masak jadi	0.53
Bumbu dapur lainnya	2.72
Rata-rata	13.21

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (Data Survei Sosial Ekonomi Nasional Tahun 2020)

Pola Konsumsi Bumbu-Bumbuan berdasarkan Golongan Pendapatan

Pendapatan rumah tangga menjadi salah satu faktor yang menentukan kuantitas dan kualitas konsumsi rumah tangga, karena terdapat kecenderungan rumah tangga berpendapatan tinggi untuk memprioritaskan kualitas pangan yang dikonsumsi jika dibandingkan dengan rumah tangga berpendapatan rendah. Rumah tangga berpenghasilan rendah memilih konsumsi pangan berdasarkan perolehan pangan yang cukup secara kuantitas dan belum memprioritaskan gizi yang terdapat didalamnya (Nilasari dan Harisudin, 2012). Berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional tahun 2020 dari 8.184 rumah tangga terdapat 3 jenis golongan pendapatan masyarakat yaitu golongan dengan pendapatan rendah sebanyak 5.643 rumah tangga (69 persen), golongan dengan pendapatan menengah sebanyak 1.698 rumah tangga (21 persen) dan golongan pendapatan tinggi sebanyak 841 rumah tangga (10 persen).

Garam menjadi komoditas yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena garam

merupakan bumbu penting dalam masakan dan kebutuhan pokok masyarakat sehingga garam dapat dikelompokkan dalam barang esensial (Darmawan, 2012). Beberapa komoditas bumbu-bumbuan mengalami penurunan seiring dengan meningkatnya pendapatan rumah tangga. Penurunan konsumsi seiring dengan kenaikan pendapatan dapat terlihat pada komoditas garam, terasi, penyedap, dan bumbu dapur lainnya. Tersebut sesuai dengan hukum Angel bahwa semakin tinggi tingkat pendapatan rumah tangga maka semakin menurun proporsi pengeluaran pangan. Sedangkan komoditas kemiri, ketumbar, merica, asam, kecap, sambal jadi, sambal tomat dan bumbu masak jadi menunjukkan peningkatan persentase konsumsi. Menurut Suparyana *et. al* (2017), hal ini terjadi karena pendapatan merupakan faktor yang penting untuk menentukan variasi permintaan dalam berbagai jenis barang termasuk bumbu-bumbuan semakin tinggi pendapatan masyarakat, maka akan mengubah pola konsumsi agar lebih bervariasi. Untuk lebih jelas mengenai konsumsi bumbu-bumbuan berdasarkan pendapatan per kapita Provinsi Riau dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Pola konsumsi bumbu-bumbuan (Gr/Kapita/Hari) berdasarkan pendapatan rumah tangga di Provinsi Riau tahun 2020

Komoditas	Golongan Pendapatan (%)		
	Rendah	Menengah	Tinggi
Garam	40,96	38,17	38,30
Kemiri	3,64	4,12	5,16
Ketumbar	3,00	3,71	3,86
Merica	1,70	2,42	2,84
Asam	7,20	7,33	7,19
Terasi	3,05	3,22	2,58
Kecap	0,13	0,15	0,19
Penyedap	11,58	11,20	10,30
Sambal jadi	0,01	0,02	0,04
Sambal tomat	0,02	0,04	0,06
Bumbu masak jadi	4,26	5,40	6,22
Bumbu dapur lainnya	24,46	24,21	23,26

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (Data Survei Sosial Ekonomi Nasional Tahun 2020)

Pola Konsumsi Bumbu-Bumbuan Berdasarkan Jumlah Anggota Rumah tangga

Jumlah anggota rumah tangga menentukan besarnya suatu keluarga. Jumlah anggota rumah tangga yang besar seringkali menimbulkan fenomena dalam pemenuhan kebutuhan konsumsi. Banyaknya atau besarnya jumlah anggota rumah tangga mempengaruhi besarnya anggaran belanja keluarga. Rumah tangga yang memiliki jumlah anggota yang lebih banyak akan mengkonsumsi pangan dengan jumlah lebih banyak dibandingkan rumah tangga dengan jumlah anggota yang lebih sedikit (Hararap, 2021). Klasifikasi jumlah anggota rumah tangga pada penelitian ini terbagi menjadi tiga kelompok, yaitu: kelompok rumah tangga kecil terdiri dari 1-4 orang, kelompok rumah tangga sedang terdiri dari 5-6 orang, dan rumah tangga besar dengan jumlah lebih dari 7 orang. Berdasarkan data dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2020, masing- masing klasifikasi rumah tangga mempunyai jumlah yang berbeda yaitu rumah tangga kecil sebanyak 5.622 rumah tangga (69 persen), rumah tangga sedang sebanyak 2.146 rumah tangga (27 persen) dan rumah tangga besar sebanyak 414 rumah tangga (5 persen). Konsumsi bumbu-bumbuan rumah tangga kecil, rumah tangga sedang dan rumah tangga besar didominasi oleh komoditas garam dengan persentase masing-masing

sebesar 39,87 persen, 40,21 persen dan 41,18 persen.

Tabel 3 menunjukkan bahwa komoditas garam memiliki jumlah konsumsi yang paling besar. Dapat dilihat juga bahwa semakin banyak jumlah anggota rumah tangga pangsa pengeluaran konsumsi garam semakin meningkat. Hal ini disebabkan bertambahnya anggota rumah tangga maka konsumsi garam rumah tangga tersebut akan bertambah juga karena garam merupakan bumbu dan penambah cita rasa utama. Sedangkan untuk komoditas yang paling sedikit dikonsumsi rumah tangga kecil, rumah tangga sedang dan rumah tangga besar yaitu komoditas sambal jadi yang berturut-turut sebesar 0,01 persen, 0,02, dan 0,02 persen. Sambal jadi teridentifikasi sebagai bumbu yang paling sedikit dikonsumsi karena tergolong bumbu tambahan atau sampingan. Konsumsi bumbu-bumbuan lain juga mengalami fluktuasi pada setiap golongan jumlah anggota rumah tangga yang pola konsumsinya semakin bervariasi karena masing-masing anggota rumah tangga belum tentu mempunyai selera yang sama (Adiana, 2012). Pangsa pengeluaran konsumsi bumbu-bumbuan berdasarkan jumlah anggota rumah tangga di Provinsi Riau dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Pola konsumsi bumbu-bumbuan menurut jumlah anggota rumah tangga di Provinsi Riau

Komoditas	Jumlah Anggota Rumah Tangga (%)		
	Kecil (1-4 orang)	Menengah (5-6 orang)	Besar (>7 orang)
Garam	39,87	40,21	41,18
Kemiri	3,84	4,19	4,26
Ketumbar	3,28	3,22	3,27
Merica	2,02	1,94	1,89
Asam	7,45	6,56	6,32
Terasi	3,02	2,88	4,35
Kecap	0,14	0,15	0,12
Penyedap	11,49	10,99	9,99
Sambal jadi	0,01	0,02	0,02
Sambal tomat	0,03	0,03	0,03
Bumbu masak jadi	4,67	5,03	4,93
Bumbu dapur lainnya	24,16	24,78	23,63

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (Data Survei Sosial Ekonomi Nasional Tahun 2020)

Pola Konsumsi Bumbu-Bumbuan Berdasarkan Tingkat Pendidikan Ibu Rumah tangga

Pendidikan ibu rumah tangga berperan dalam mengatur pola konsumsi pangan rumah tangga keluarganya. Hasil riset membuktikan bahwa, ibu rumah tangga memiliki peranan yang besar dalam mengalokasikan pendapatan rumah tangga untuk pengeluaran konsumsi rumah tangga termasuk bumbu-bumbuan. Artinya ibu rumah tangga berperan secara dominan untuk mengambil keputusan, mempunyai kewenangan dalam menentukan dan memutuskan jenis produk pangan apa saja yang akan dikonsumsi untuk dirinya dan keluarganya (Yuliandri, 2015). Penelitian ini melihat peranan ibu rumah tangga berdasarkan tingkat pendidikan dalam memberikan dan menyediakan konsumsi pangan khususnya bumbu-bumbuan pada keluarganya. Data Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2020 menunjukkan klasifikasi rumah tangga di Provinsi Riau yaitu 4278 rumah tangga dengan ibu berpendidikan rendah (52 persen), 3132 rumah tangga dengan ibu berpendidikan menengah (38 persen) dan

772 rumah tangga dengan ibu berpendidikan tinggi (10 persen). Komoditas garam merupakan komoditas yang paling banyak dikonsumsi pada rumah tangga ibu berpendidikan rendah, menengah dan tinggi dengan persentase berturut-turut 40,31 persen, 39,68 persen dan 39,15 persen. Selain garam komoditas selanjutnya yang dikonsumsi terbanyak yaitu bumbu dapur lainnya dan penyedap.

Komoditas garam dan penyedap merupakan komoditas yang mengandung natrium. Terlihat pada Tabel 4 bahwa terjadi penurunan konsumsi garam dan penyedap disetiap peningkatan pendidikan ibu rumah tangga, semakin tinggi pendidikan ibu rumah tangga semakin berkurang konsumsinya. Artinya ibu rumah tangga mengurangi penyajian konsumsi garam dan penyedap untuk keluarganya karena mengetahui konsumsi garam dan penyedap yang berlebihan tidak baik untuk kesehatan. Hal ini sejalan dengan penelitian Ahmadiyahanti (2016) yang menyatakan bahwa, penduduk dengan pendidikan tinggi akan mengurangi konsumsi bumbu-bumbuan yang berisiko tersebut untuk menjaga kesehatan. Selain komoditas garam dan penyedap ibu rumah tangga meningkatkan konsumsinya kepada komoditas lain seperti ketumbar, kemiri, asam, terasi, kecap, sambal jadi, sambal tomat dan bumbu masak jadi sebagai alternatif peningkatan cita rasa dan kualitas makanan. Pangsa pengeluaran konsumsi bumbu-bumbuan berdasarkan pendidikan ibu rumah tangga di Provinsi Riau dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Pola konsumsi bumbu-bumbuan menurut tingkat pendidikan ibu rumah tangga di Provinsi Riau

Komoditas	Tingkat Pendidikan Ibu Rumah tangga (%)		
	Rendah	Menengah	Tinggi
Garam	40,31	39,68	39,15
Kemiri	3,82	4,14	3,72
Ketumbar	3,26	3,33	3,09
Merica	1,95	2,05	2,13
Asam	7,62	6,61	7,35
Terasi	3,11	3,05	2,50
Kecap	0,13	0,15	0,19
Penyedap	11,60	11,24	10,12
Sambal jadi	0,01	0,02	0,04
Sambal tomat	0,02	0,03	0,07
Bumbu masak jadi	4,09	5,32	6,64
Bumbu dapur lainnya	24,08	24,38	25,01

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (Data Survei Sosial Ekonomi Nasional Tahun 2020)

Pola Konsumsi Bumbu-Bumbuan Berdasarkan Wilayah Desa dan Kota

Pola konsumsi pangan masyarakat memiliki perbedaan antar wilayah berdasarkan dari lingkungannya termasuk budaya setempat sumber daya alam, pendapatan dan selera masyarakat. Perbedaan pola konsumsi pangan antarkelompok pendapatan atau antardaerah merupakan informasi yang penting bagi perumusan kebijakan pangan, baik daerah maupun nasional. Hal ini dikarenakan informasi mengenai pemanfaatan atau konsumsi pangan merupakan salah satu bahan pertimbangan yang penting dalam menyusun perencanaan pembangunan pangan untuk mewujudkan ketahanan pangan nasional yang berkelanjutan, terkhusus untuk penyediaan pangan masyarakat agar memenuhi prinsip pola pangan beragam bergizi seimbang dan aman (B2SA) demi hidup yang sehat, aktif, dan produktif (Ariani, 2018).

Konsumsi wilayah perkotaan memiliki proporsi yang lebih tinggi dibandingkan wilayah pedesaan kecuali pada komoditas garam, penyedap dan asam dengan proporsi konsumsi yang semakin menurun.

Terlihat bahwa konsumsi garam di wilayah perkotaan 39,91 persen sementara di wilayah pedesaan lebih tinggi yaitu 40,01 persen. Untuk konsumsi penyedap wilayah perkotaan mengkonsumsi 10,66 persen, sedangkan konsumsi penyedap wilayah pedesaan lebih tinggi yaitu 11,64 persen. Konsumsi garam dan penyedap yang lebih kecil pada rumah tangga di wilayah perkotaan disebabkan oleh informasi dan pengetahuan di wilayah perkotaan yang lebih baik. Penduduk wilayah perkotaan mulai memperhatikan kondisi kesehatan diantaranya dengan mengurangi konsumsi garam dan penyedap yang mengandung natrium. Perbedaan konsumsi juga terlihat dari konsumsi bumbu masak jadi di perkotaan yang lebih tinggi dari pada pedesaan konsumsi bumbu masak jadi di pedesaan. Hal ini terjadi karena perubahan gaya hidup akan mengubah pola konsumsi seseorang. Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, telah mengubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan, termasuk juga dengan kebutuhan bumbu yang menyebabkan perubahan pada bentuk produk bumbu dan rempah dalam bentuk instan khususnya pada daerah perkotaan (Juwita, 2015). Penjelasan lebih lanjut dapat dilihat pada pangsa pengeluaran konsumsi bumbu-bumbuan berdasarkan wilayah di Provinsi Riau pada Tabel 5.

Tabel 5. Pola konsumsi bumbu-bumbuan menurut wilayah tempat tinggal di Provinsi Riau

Komoditas	Wilayah Tempat Tinggal (%)	
	Pedesaan	Perkotaan
Garam	40,01	39,91
Kemiri	4,16	3,39
Ketumbar	3,61	2,50
Merica	2,10	1,79
Asam	6,95	7,87
Terasi	3,34	2,35
Kecap	0,14	0,15
Penyedap	11,64	10,66
Sambal jadi	0,01	0,03
Sambal tomat	0,03	0,03
Bumbu masak jadi	3,97	6,53
Bumbu dapur lainnya	24,05	24,78

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau (Data Survei Sosial Ekonomi Nasional Tahun 2020)

Kesimpulan

Rata-rata konsumsi natrium pada komoditas bumbu-bumbuan mencapai 2025 miligram per hari, lebih tinggi dibandingkan dengan anjuran konsumsi natrium dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2000 miligram per hari). Semakin tinggi pendapatan, proporsi konsumsi komoditas bumbu-bumbuan seperti garam, terasi, penyedap, dan bumbu dapur lain semakin menurun. Sebaliknya semakin tinggi pendapatan menunjukkan peningkatan persentase konsumsi komoditas kemiri, ketumbar, merica, asam, kecap, sambal jadi, sambal tomat dan bumbu masak jadi. Semakin banyak jumlah anggota rumah tangga, konsumsi komoditas bumbu-bumbuan seperti garam, kemiri, ketumbar, terasi, kecap, sambal jadi, sambal tomat, dan bumbu masak jadi semakin meningkat proporsinya. Sebaliknya semakin sedikit jumlah anggota

rumah tangga konsumsi komoditas merica, asam, penyedap, dan bumbu dapur lain menunjukkan penurunan persentase. Semakin tinggi pendidikan ibu rumah tangga, konsumsi komoditas bumbu-bumbuan seperti garam, penyedap dan bumbu dapur lain semakin menurun proporsinya. Sebaliknya semakin rendah pendidikan ibu rumah tangga proporsi konsumsi komoditas ketumbar, kemiri, asam, terasi, kecap, sambal jadi, sambal tomat dan bumbu masak jadi mengalami peningkatan. Konsumsi komoditas garam, asam dan penyedap pada wilayah perkotaan lebih rendah dibandingkan dengan konsumsi pada wilayah pedesaan. Sebaliknya proporsi konsumsi komoditas kemiri, ketumbar, merica, terasi, kecap, sambal jadi, sambal tomat dan bumbu masak jadi pada wilayah perkotaan lebih tinggi dari wilayah pedesaan.

Saran

Hasil penelitian ini merekomendasikan pola dan perilaku konsumsi bumbu-bumbuan yang baik bagi rumah tangga di Provinsi Riau yaitu dengan mengurangi konsumsi natrium dari komoditas garam, penyedap dan kecap untuk mengurangi resiko terhadap penyakit serangan jantung, hipertensi dan stroke. Pemerintah dapat memberikan sosialisasi mengenai konsumsi pangan yang aman dan sehat melalui pendekatan unit komunitas agar informasi dapat diterima dengan lebih cepat. Kuisisioner Survei Sosial Ekonomi Nasional sebaiknya mendata nama desa/kelurahan dari wilayah survei agar program pemerintah dapat diterapkan kepada wilayah tersebut sehingga pelaksanaan program pemerintah lebih cepat dan tepat sasaran.

Ucapan Terimakasih

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada Bapak Ir. Syaiful Hadi, M.Si, Ph.D dan Ibu Jumatri Yusri S.Pt, M.Si sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, petunjuk, dan motivasi sampai selesainya hasil penelitian ini.

Daftar Pustaka

- Adiana, Pande P.E. 2012. Pengaruh Pendapatan, Jumlah Anggota Keluarga, dan Pendidikan Terhadap Pola Konsumsi Rumah Tangga Miskin Di Kecamatan Gianyar. *E-Journal Ekonomi Pembangunan Vol. 1 No. 1*.
- Ahmadyanti, F.C. 2016. Pengeluaran dan Konsumsi Bumbu dalam Rumah tangga Miskin di Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Ariani, M., Suryana, A., Suhartini, S. H., Saliem, H. P. 2018. Keragaan konsumsi pangan hewani berdasarkan wilayah dan pendapatan di tingkat rumah tangga. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian, Vol. 16 No. 2*.
- Badan Ketahanan Pangan Indonesia. 2019. *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan Seri 19 Tahun 2019*. Kementerian Pertanian. Jakarta
- Darmawan. 2012. Analisis demand dan supply konsumsi garam beryodium tingkat rumah tangga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 6(6):273-276*
- Harahap, A. S. 2021. Pengaruh Pendapatan, Jumlah Anggota Keluarga Dan Pendidikan Terhadap Pola Konsumsi Rumah Tangga Miskin Di Kecamatan Sugai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan Provinsi Sumatera Utara. Disertasi. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Medan
- Juwita, A., Sayekti, W. D., Indriani, Y. 2015. Sikap dan pola pembelian bumbu instan kemasan oleh konsumen rumah tangga di Bandar Lampung. *JIIA. 3(3): 329-335*.
- Kementerian Kesehatan Indonesia. 2013. *Permenkes Nomor 30 Tahun 2013*. Kementerian Kesehatan Indonesia. Jakarta
- Kementerian Kesehatan Indonesia. 2015. *Permenkes Nomor 63 Tahun 2015*. Kementerian Kesehatan Indonesia. Jakarta

- Muchtadi, D. 2001. Pencegahan gizi lebih dan penyakit kronis 1 melalui perbaikan pola konsumsi pangan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nilasari A, Harisudin M, Widiyanto. 2012. Analisis hubungan antara pendapatan dengan proporsi pengeluaran pangan dan kecukupan gizi rumah tangga petani di Kabupaten Cilacap. *Surakarta (ID): Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Negeri Sebelas Maret*
- Purwono, J., Sari, R., Ratnasari, A., & Budianto, A. 2020. Pola Konsumsi Garam Dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia. *Jurnal Wacana Kesehatan*, 5(1), 531-542.
- Rahmadya, S., Lily, A. L., Joko, S. 2019. Pola konsumsi pangan dan tingkat ketahanan pangan rumah tangga di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*.
- Sijabat, E. 2019. Pengambilan Keputusan dan Pola Pembelian Bumbu Giling pada Rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Suparyana, P. K., Ramantha, W., Budiasa, W. 2017. Analisis Permintaan Buah Pisang di Kota Denpasar, Bali. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 5(1).
- Yuliandri, L. A. 2015. Pola dan perilaku konsumsi pangan asal ternak pada rumah tangga peternak sapi perah di Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*, 3(2).