

## Perilaku Konsumen Rumah Tangga Dalam Memilih Daging Sapi di Kota Padang

*(The Behavior of Household Consumers in Choosing The Beef in Padang)*

**Salam N Aritonang**

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang

sn\_arittonang@yahoo.com

### Abstrak

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode survei. Responden penelitian adalah ibu rumah tangga yang ada di kota Padang. Teknik pengambilan sampel secara *cluster random sampling* berdasarkan wilayah pemukiman yang dibagi menjadi wilayah pusat kota dan wilayah pinggiran kota. Jumlah sampel ditentukan secara *quota* sebanyak 120 orang yang dipilih dengan metode *accidental*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perilaku ibu rumah tangga dalam memilih daging sapi ditinjau dari aspek fisik daging secara keseluruhan responden memilih daging segar (100%), dari aspek kualitas daging rata-rata responden memilih mengkonsumsi daging padat (76,7%) dan dari aspek harga sangat mempengaruhi konsumen rumah tangga untuk memilih mengkonsumsi daging sapi atau tidak (100%).

**Kata kunci: perilaku, daging sapi, konsumen rumah tangga, padang**

### Abstract

*This research is conducted to evaluate the behavior of household consumer in choosing beef in Padang. The research is conducted by surveying method. The samples are housewife in Padang. Cluster random sampling is done based on urban and suburban. There are 120 samples that is choosen using the accidental method. The result shows that in physical aspect the housewife tend to choose fresh meat (100%), in meat quality aspect, housewives tends to choose solid meat (76,7%), and price aspect also affects household consumer whether to consume beef or not (100%).*

**Keywords : behavior, beef, household, padang**

### Pendahuluan

Daging adalah semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Aberle et al. 2001). Menurut Lawrie (2003) daya terima konsumen terhadap daging dipengaruhi oleh keempukan, *juiciness*, dan selera. Keempukan merupakan salah satu indikator dan faktor utama pertimbangan bagi konsumen dalam memilih daging yang berkualitas baik.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang penduduknya mengkonsumsi protein hewani khususnya daging cukup tinggi di Indonesia yaitu 2,85 gr/kapita/hari pada tahun 2011 lebih tinggi dibandingkan dengan provinsi lain seperti Aceh 1,53 gr/kapita/hari, Sumatera Utara 2,03 gr/kapita/hari, Jawa Tengah 1,98 gr/kapita/hari (Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, 2011). Khusus untuk konsumsi daging sapi terus meningkat, yaitu pada tahun 2009 rata-rata sebesar 2,21 kg/kapita/tahun dan pada tahun 2010

meningkat menjadi 2,44 kg/kapita/tahun (Dinas Peternakan Sumatera Barat, 2010). Konsumsi protein hewani penduduk Sumatera Barat khususnya daging sapi didukung oleh budaya kuliner masyarakat Sumatera Barat yang menjadikan daging sapi sebagai makanan khas minang seperti dendeng *batokok* dan rendang. Pada restoran/rumah makan masakan Padang, daging merupakan menu utama yang disajikan dengan berbagai bentuk pengolahan/masakan.

Rumah tangga yang tinggal di wilayah perkotaan diduga memiliki tingkat konsumsi daging yang lebih tinggi dibandingkan dengan penduduk yang tinggal di wilayah pedesaan. Kota Padang tercatat sebagai daerah yang penduduknya mempunyai konsumsi daging sapi tertinggi. Laporan Dinas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan Kota Padang (2011) menyebutkan bahwa konsumsi daging sapi tahun 2010  $\pm$  2,13 kg/kap/thn, masih dibawah standar gizi nasional yang diharapkan yaitu 10,0 kg/kap/thn.

Menurut Pramono (2001) beberapa

faktor yang mempengaruhi sikap konsumen dalam memilih daging di pasaran diantaranya:

1. Bentuk daging, yaitu daging segar, daging dingin, daging beku, daging olahan, dan daging yang sudah masak.
2. Bagian daging, yang dikelompokkan berdasarkan harga, pertama adalah daging has dalam, kemudian daging has luar, daging paha, daging iga, dan daging kepala, jerohan serta tetelan.
3. Cara memilih daging, biasanya konsumen memilih daging dengan menggunakan indera penglihatan, penciuman dan indera peraba. Selain itu ada juga konsumen yang memilih daging dengan melihat ada atau tidaknya lemak atau darah dan ada juga yang mempercayakan pilihannya pada penjual daging. Ditinjau dari segi kesehatan cara pemilihan daging yang paling baik adalah dengan melihat warna dan tekstur daging serta dengan melakukan penciuman, tanpa melakukan perabaan. Astawan (2006) mengemukakan bahwa ciri-ciri kualitas daging sapi yang baik adalah warna merah cerah, serabut daging halus tetapi tidak mudah hancur dan sedikit berlemak, tekstur daging yang masih segar terasa masih kenyal, bau dan rasa.

Berdasarkan hasil penelitian Daslina (2002) pola konsumsi daging di daerah perkotaan dan pedesaan menunjukkan pola yang berbeda, yaitu pada volume konsumsinya. Di perkotaan konsumsi daging jauh lebih tinggi dibandingkan di daerah pedesaan, kecuali untuk daging kambing dan kerbau. Ilham (2001) dalam hasil penelitiannya menunjukkan bahwa keputusan mengkonsumsi daging sapi tidak hanya ditentukan oleh pendapatan, tetapi ditentukan juga oleh tingkat pendidikan dan aksesibilitas masyarakat terhadap fasilitas sosial ekonomi. orang yang memiliki pendidikan dan pengetahuan yang lebih tinggi cenderung untuk memilih pangan yang lebih baik kualitasnya dari pada yang berpendidikan rendah.

Teori Engel's menyatakan bahwa semakin tinggi tingkat pendapatan keluarga semakin rendah persentasi pengeluaran untuk konsumsi makanan. Berdasarkan teori klasik ini, maka keluarga bisa dikatakan lebih sejahtera bila persentasi pengeluaran untuk makanan jauh lebih kecil dari persentasi pengeluaran untuk bukan makanan. Artinya proporsi alokasi pengeluaran untuk pangan akan semakin kecil dengan bertambahnya pendapatan keluarga,

karena sebagian besar dari pendapatan tersebut dialokasikan pada kebutuhan non pangan (BPS Modul Konsumsi Penduduk, 2013).

### **Materi dan Metode**

Penelitian ini dilakukan di 4 kelurahan yang mewakili pusat perkotaan dan pinggiran kota Padang. Kelurahan yang mewakili pusat kota ditetapkan yaitu kelurahan Kampung Jao, Kecamatan Padang Barat dan kelurahan Sawahan Kecamatan Padang Timur. Sedangkan kelurahan yang mewakili pinggiran kota yaitu Kelurahan Beringin Kecamatan Lubuk Kilangan dan Kelurahan Lambung Bukit Kecamatan Pauh.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survei yaitu ragam mengumpulkan informasi dari sebagian sampel untuk mewakili seluruh populasi. Responden penelitian adalah ibu rumah tangga, hal ini didasarkan atas pertimbangan bahwa ibu rumah tangga adalah orang yang paling berperan dalam menentukan konsumsi pada suatu rumah tangganya. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah dengan *Cluster Random Sampling* berdasarkan kepada wilayah pemukiman. Pertama pemukiman dibagi menjadi 2 cluster yaitu pemukiman yang dekat dengan pusat kota yang terdiri dari 6 kecamatan yaitu Kecamatan Padang Timur, Padang Barat, Padang Utara, Nanggalo, Padang Selatan, Lubuk Begalung dan pemukiman wilayah pinggiran kota yang terdiri dari 5 kecamatan yaitu Kecamatan Koto Tangah, Bungus Teluk Kabung, Lubuk Kilangan, Kuranji, Pauh. Pada tiap *cluster* di pilih 2 kecamatan secara acak. Selanjutnya pada masing-masing kecamatan dilakukan pemilihan 1 kelurahan juga secara acak. Di setiap kelurahan ditetapkan sampel dengan *quota* sebanyak 30 rumah tangga. Dengan demikian jumlah sampel untuk kedua cluster sebanyak 120 rumah tangga. Pengambilan responden dilakukan secara *accidental*.

Variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah perilaku memilih daging sapi, dengan alasan memilih berdasarkan : a) kondisi fisik daging, b) kualitas daging, c) harga. Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh langsung dari responden melalui wawancara dengan memakai kuesioner sebagai alat bantu, lalu dianalisis secara deskriptif.

## Hasil dan Pembahasan Karakteristik Responden

### Umur

Distribusi responden berdasarkan umur dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Pada Tabel 1 tampak umur responden terbanyak adalah pada ibu rumah tangga kelompok umur 36 sampai dengan 45 tahun, baik itu pada rumah tangga wilayah pusat kota sebesar 51,7% maupun wilayah pinggiran kota sebesar 43,3% dengan persentase rata-rata 47,5%. Pada umur ini termasuk kelompok umur produktif, responden sudah dewasa sehingga sudah matang dalam pengambilan keputusan, terutama dalam hal keputusan konsumsi. Selera seseorang terhadap barang/jasa sangat berhubungan dengan umur, semakin dewasa umur seseorang maka keputusan untuk mengkonsumsi suatu barang semakin selektif. Umur juga merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi seseorang dalam membuat keputusan untuk menerima segala sesuatu yang baru dari produk/jasa (Kotler, 2002).

### Pendidikan

Distribusi responden berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada Tabel 2. Pada Tabel 2 dapat dilihat tingkat pendidikan responden terbesar pada wilayah pusat kota dan

pinggiran kota adalah SLTA sebesar 55% dan 35% dengan persentase rata-rata 45%. Hal ini menunjukkan bahwa pengambil keputusan mempunyai pendidikan yang cukup tinggi. Dengan semakin tingginya tingkat pengetahuan akan gizi, diharapkan penentu konsumsi dapat lebih selektif dalam menentukan menu keluarga, yaitu menu yang memiliki nilai gizi yang tinggi.

Persentase terkecil tingkat pendidikan di wilayah pusat kota adalah yang tidak sekolah atau tidak tamat SD sebesar 0%. Di wilayah pinggiran kota yang tidak sekolah atau tidak tamat SD sebesar 8,3%. Persentase terkecil tingkat pendidikan di wilayah pinggiran kota adalah tamatan perguruan tinggi sebesar 3,3% sedangkan pada wilayah pusat kota tamatan perguruan tinggi sebesar 28,3%. Hasil penelitian Sayuti dan Efendi (2004) menyatakan bahwa pendidikan merupakan salah satu faktor yang penting yang berpengaruh terhadap posisi sosial dan ekonomi seseorang. Pendidikan membuat seseorang berkemampuan untuk melihat nilai makanan (nilai gizi) dan biaya relatif dari suatu komoditi.

**Tabel 1. Distribusi Responden Menurut Kelompok Umur**

| Kelompok<br>Umur<br>(tahun) | Pusat Kota |            | Pinggiran Kota |            | Total   |            |
|-----------------------------|------------|------------|----------------|------------|---------|------------|
|                             | Jumlah     | Persentase | Jumlah         | Persentase | Jumlah  | Persentase |
|                             | (orang)    | (%)        | (orang)        | (%)        | (orang) | (%)        |
| 25-35                       | 9          | 15         | 19             | 31,7       | 28      | 23,3       |
| 36-45                       | 31         | 51,7       | 26             | 43,3       | 57      | 47,5       |
| 46-55                       | 17         | 28,3       | 13             | 21,7       | 30      | 25         |
| > 55                        | 7          | 5          | 2              | 3,3        | 5       | 4,2        |
| Jumlah                      | 60         | 100        | 60             | 100        | 120     | 100        |

**Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan**

| Pendidikan Terakhir           | Pusat Kota |            | Pinggiran Kota |            | Total   |            |
|-------------------------------|------------|------------|----------------|------------|---------|------------|
|                               | Jumlah     | Persentase | Jumlah         | Persentase | Jumlah  | Persentase |
|                               | (orang)    | (%)        | (orang)        | (%)        | (orang) | (%)        |
| Tidak Sekolah/ Tidak Tamat SD | 0          | 0          | 5              | 8,3        | 5       | 4,17       |
| SD                            | 3          | 5          | 15             | 25         | 18      | 15         |
| SLTP                          | 7          | 11,7       | 17             | 28,3       | 24      | 20         |
| SLTA                          | 33         | 55         | 21             | 35         | 54      | 45         |
| Perguruan Tinggi              | 17         | 28,3       | 2              | 3,3        | 19      | 15,83      |
| Jumlah                        | 60         | 100        | 60             | 100        | 120     | 100        |

**Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan**

| Jenis Pekerjaan  | Pusat Kota     |                | Pinggiran Kota |                | Total          |                |
|------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|                  | Jumlah (orang) | Persentase (%) | Jumlah (orang) | Persentase (%) | Jumlah (orang) | Persentase (%) |
| Pegawai Negeri   | 8              | 13,3           | 2              | 3,3            | 10             | 8,3            |
| Pedagang         | 12             | 20             | 9              | 15             | 21             | 17,5           |
| Pegawai Swasta   | 10             | 16,7           | 0              | 0              | 10             | 8,4            |
| Petani           | 0              | 0              | 4              | 6,7            | 4              | 3,3            |
| Ibu Rumah Tangga | 30             | 50             | 45             | 75             | 75             | 62,5           |
| Jumlah           | 60             | 100            | 60             | 100            | 120            | 100            |

**Jenis Pekerjaan**

Distribusi responden berdasarkan jenis pekerjaan dapat dilihat pada Tabel 3.

Dari Tabel 3. tampak jenis pekerjaan responden terbanyak pada wilayah pusat kota dan wilayah pinggiran kota sebagai ibu rumah tangga yang tidak bekerja sebanyak 50% dan 75% dengan rata-rata 62,5% dan yang terkecil pada wilayah pusat kota yaitu petani sebesar 0% dan pada wilayah pinggiran kota yaitu pegawai swasta sebesar 0%. Hal ini berarti bahwa sebagai ibu rumah tangga artinya ia memiliki waktu yang banyak untuk melakukan pekerjaan domestik termasuk melakukan kegiatan-kegiatan berkaitan dengan gizi keluarga.

**Pendapatan**

Distribusi responden berdasarkan pendapatan keluarga dapat dilihat pada Tabel 4. Dari Tabel 4. tampak bahwa pendapatan terbanyak pada rumah tangga wilayah pusat

kota adalah responden yang mempunyai tingkat pendapatan Rp.2.000.000 – Rp.3.000.000, yaitu sebanyak 22orang (36,6%). Adapun pendapatan terbanyak pada rumah tangga wilayah pinggiran kota adalah Rp.1.000.000,- Rp.2.000.000 sebesar 58,3%. Persentase terkecil pada wilayah pusat kota adalah pada tingkat pendapatan < Rp.1.000.000 yaitu sebesar 5%, sedangkan pada wilayah pinggiran kota persentase terkecil pada tingkat pendapatan Rp.3.000.000 – Rp.4.000.000 dan > Rp.4.000.000 sebesar 0%. Terlihat bahwa tingkat pendapatan di wilayah pusat kota lebih tinggi dibandingkan dengan wilayah pinggiran kota. Menurut Berg (1986), semakin besar pendapatan maka semakin besar juga persentase pengeluaran konsumsi protein. Selanjutnya Berg dikemukakan bahwa pola pembelanjaan makanan di antara kelompok orang miskin dan kaya tercemar dalam kebiasaan pengeluaran mereka.

**Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Pendapatan Keluarga**

| Jumlah Pendapatan (Rp) | Pusat Kota     |                | Pinggiran Kota |                | Total          |                |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|                        | Jumlah (orang) | Persentase (%) | Jumlah (orang) | Persentase (%) | Jumlah (orang) | Persentase (%) |
| < 1.000.000            | 3              | 5              | 21             | 35             | 24             | 20             |
| 1.000.000-2.000.000    | 15             | 25             | 35             | 58,3           | 50             | 41,7           |
| 2.000.000-3.000.000    | 22             | 36,6           | 4              | 6,7            | 26             | 20,3           |
| 3.000.000-4.000.000    | 10             | 16,7           | 0              | 0              | 10             | 9,2            |
| > 4.000.000            | 10             | 16,7           | 0              | 0              | 10             | 8,3            |
| Jumlah                 | 60             | 100            | 60             | 100            | 120            | 100            |

## Perilaku Konsumen Tangga Memilih Daging Sapi

### Aspek Fisik Daging

Ditinjau dari bentuk daging sapi yang biasa dikonsumsi keluarga baik ibu rumah tangga di wilayah pusat kota maupun wilayah pinggiran kota, seluruh responden sebanyak 120 orang (100%) lebih suka mengonsumsi daging dalam keadaan segar dengan alasan seperti tampak pada Tabel 5. Hal ini disebabkan jumlah ibu rumah tangga dengan pendidikan terakhir SMA baik di kota maupun di pinggiran sekitar 50-55%. Dengan tingkat pendidikan yang sama maka mereka mempunyai persepsi yang sama dalam memilih daging segar.

Ibu rumah tangga yang memilih daging segar dengan alasan kualitas daging segar lebih terjamin dan lebih baru, sebanyak 70%. Kualitas daging segar yang dimaksud responden adalah daging yang baru dipotong dan langsung dipasarkan, jadi tidak melewati proses penyimpanan yang lama. Daging yang dibeli responden biasanya langsung diolah responden pada hari itu makanya responden lebih memilih daging segar daripada daging beku. Responden tidak memilih daging dingin/beku, dengan alasan daging dingin/beku adalah daging yang sudah lama disimpan setelah pemotongan sehingga kualitasnya berkurang.

Seperti yang dikemukakan oleh Lawrie (2003) bahwa daging yang dibekukan mengalami kerusakan yang lambat selama penyimpanan beku, terutama disebabkan karena oksidasi lemak, yang dapat mempengaruhi rasa terutama pada daging yang mengandung lemak tidak jenuh yang tinggi. Terjadinya penurunan

mutu zat gizi, terutama disebabkan oleh kehilangan air saat *thawing*, sehingga komponen-komponen zat gizi larut air akan hilang bersama air, misalnya protein sarkoplasma (seperti albumin, dan myoglobin), vitamin dan mineral larut air, dan lain-lain.

Selanjutnya responden yang menyatakan lebih memilih daging segar dengan alasan lebih menyerap bumbu sehingga rasanya lebih enak sebanyak 36 orang (30%). Sesuai dengan pendapat Aberle *et al.* (2001) daging beku yang dicairkan kembali (*thawing*) akan kehilangan rasa, warna, dan kelembaban daging.

### Aspek Kualitas Daging

Kualitas daging dalam penelitian dibedakan atas daging padat, daging sop, daging cincang, jeroan seperti tampak pada Tabel 6. Jenis daging yang paling banyak dipilih ibu rumah tangga baik di wilayah pusat kota maupun wilayah pinggiran kota untuk dikonsumsi adalah daging padat yaitu sebanyak 92 orang (76,7%), sedangkan konsumsi terkecil berada pada produk ikutan sapi yaitu berupa jeroan sebesar 6,7%.

Banyaknya responden yang mengonsumsi daging padat ini disebabkan daging padat mempunyai kualitas yang lebih baik, sedikit mengandung lemak/gomok, selain itu jenis daging ini bisa dibuat untuk berbagai jenis masakan seperti rendang, gulai, kalio daging, serta dendeng. Seperti yang dikemukakan Astawan (2006) bahwa ciri-ciri kualitas daging sapi yang baik adalah warna merah cerah, serabut daging halus tetapi tidak mudah hancur dan sedikit berlemak, tekstur daging yang masih segar terasa masih kenyal, bau dan rasa aromatis.

**Tabel 5. Alasan Konsumen Berdasarkan Aspek Fisik Daging**

| Bentuk Daging Sapi | Alasan                                | Pusat Kota |                | Pinggiran Kota |                | Total |                |
|--------------------|---------------------------------------|------------|----------------|----------------|----------------|-------|----------------|
|                    |                                       | IRT        | Persentase (%) | IRT            | Persentase (%) | IRT   | Persentase (%) |
| Daging Segar       | Lebih baru, kualitas lebih Terjamin   | 46         | 76,7           | 38             | 63,3           | 84    | 70             |
|                    | Lebih menyerap bumbu, rasa lebih enak | 14         | 23,3           | 22             | 36,7           | 36    | 30             |
| Jumlah             |                                       | 60         | 100            | 60             | 100            | 120   | 100            |

**Tabel 6. Jenis Daging dan Produk Ikutan yang Sering Dikonsumsi Konsumen**

| Jenis daging dan produk Ikutan | Pusat Kota     |                | Pinggiran Kota |                | Total          |                |
|--------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|                                | Jumlah (orang) | Persentase (%) | Jumlah (orang) | Persentase (%) | Jumlah (orang) | Persentase (%) |
| Daging Padat                   | 47             | 78,3           | 45             | 75             | 92             | 76,7           |
| Daging untuk sop               | 3              | 5              | 2              | 3,3            | 5              | 4,1            |
| Daging cincang                 | 5              | 8,3            | 10             | 16,7           | 15             | 12,5           |
| Jeroan                         | 5              | 8,3            | 3              | 5              | 8              | 6,7            |
| Jumlah                         | 60             | 100            | 60             | 100            | 120            | 100            |

Ibu rumah tangga yang memilih daging padat dengan alasan yang sama baik yang di kota maupun yang dipinggiran dengan jumlah masing-masing 78,3% dan 75%, menunjukkan bahwa tingkat pendidikan turut mempengaruhi pemilihan menu di samping pendapatan, sehingga memberikan persepsi yang sama untuk memilih daging padat. Seperti yang dikemukakan oleh Sayuti dan Efendi (2004) bahwa pendidikan merupakan salah satu faktor yang penting yang berpengaruh terhadap posisi sosial dan ekonomi seseorang. Pendidikan membuat seseorang berkemampuan untuk melihat nilai makanan (nilai gizi) dan biaya relatif dari suatu komoditi.

#### Aspek Harga

Harga daging adalah satuan nilai rupiah untuk setiap kg daging yang dibeli yang dijadikan alasan untuk membeli atau tidak membeli daging. Kualitas daging sapi akan berpengaruh terhadap harga daging sapi. Harga rata-rata berbagai potongan komersil daging sapi di pasar tradisional kota Padang dapat dilihat pada Tabel 7.

Harga berpengaruh pada pilihan konsumen dalam mengkonsumsi daging atau tidak. Menurut seluruh responden konsumen

rumah tangga harga daging saat ini sangat mahal. Akibatnya mereka mengurangi mengkonsumsi daging sapi bahkan ada yang dalam sebulan itu tidak mengkonsumsi daging sapi disebabkan berhubungan dengan pendapatannya. Apabila dibandingkan dengan negara Asia lainnya harga rata-rata daging sapi di Indonesia saat ini paling mahal di ASEAN. Harga daging seperti di Malaysia, Singapura, Laos, Vietnam, dan Filipina hanya Rp 30-40 ribu/kg. Sesuai dengan hasil penelitian Ilham (2001) bahwa permintaan daging sapi dipengaruhi oleh harga daging sapi serta responsif terhadap perubahan harga daging. Artinya daging sapi masih merupakan barang mewah bagi sebagian besar masyarakat Indonesia.

#### Kesimpulan

Perilaku konsumen rumah tangga dalam memilih daging sapi ditinjau dari aspek fisik adalah memilih daging segar, aspek kualitas yaitu memilih daging padat dan aspek harga yaitu harga sangat menentukan konsumen dalam memilih mengkonsumsi daging sapi atau tidak.

**Tabel 7. Daftar Harga Rata-rata Berbagai Potongan Komersil Daging sapi di Pasar Tradisional**

| Jenis Daging     | Harga (Rp/kg) |
|------------------|---------------|
| Daging padat     | 90.000        |
| Daging untuk sop | 30.000        |
| Daging cincang   | 30.000        |
| Jeroan           | 30.000        |

Sumber : Pedagog Pasar Raya Kota Padang, 2012

**Daftar Pustaka**

- Aberle, H.B., J.C. Forrest, E.D. Gerrad, dan R.A Merkel. 2001. Principles of Meat Science. Kendall/Hunt Publishing Company. United States of America.
- Astawan.2007. Mengapa kita perlu makan daging.kompas Cyber Media. Bandung. <http://multiply.com/kulinerkita/daging.html>. Diakses pada tanggal 24 Februari 2013.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2011. Padang Dalam Angka 2011. Badan Pusat Statistik. Provinsi Sumatera Barat.
- Berg, A. 1986. Peranan Gizi dan Pembangunan Nasional. Rajawali. Jakarta.
- Daslina. 2002. Analisis Permintaan Daging Sapi, Kerbau, Kambing, Ayam di Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Departemen Pertanian. Bogor. Dinas Pertanian, Peternakan, Perkebunan dan Kehutanan. 2011. Buku Statistik Pertanian. Dinas Pertanian, Peternakan, Perkebunan dan Kehutanan. Padang.
- Ilham, N. 2001. Analisis Penawaran dan Permintaan Daging Sapi di Indonesia. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Departemen Pertanian. Bogor.
- Kotler, P. 2002. Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi Kesepuluh. Prehallindo. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Pramono, A. 2001. Perilaku Konsumen Rumah Tangga Dalam Memilih Daging Sapi di Perumahan Bumi Indra Prasta Bogor. Fakultas Kedokteran Hewan IPB, Bogor.
- Sayuti, K dan Effendi. 2004. Pola Konsumsi Pangan Sumber Protein Mahasiswa Universitas Andalas. Jurnal Stigma Volume XII (2) : 236-243.