

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERMINTAAN IKAN KONSUMSI AIR TAWAR DI PASAR TRADISIONAL KOTA PANGKALPINANG

Factors Affecting the Demand for Freshwater Fish Consumption in Traditional Markets in Pangkalpinang City

Supitri¹, Endang Bidayani^{1*}, Robin¹

1 Jurusan Akuakultur, Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka
Belitung, Gedung D Jalan Peradaban Desa Balunijuk, Kecamatan Merawang Kabupaten
Bangka, Propinsi Kepulauan Bangka Belitung 33142

*Korespondensi email : endangbidayani@gmail.com

(Received 24 Februari 2023; Accepted 15 Mei 2023)

ABSTRAK

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung merupakan daerah pesisir yang mayoritas masyarakatnya mengkonsumsi ikan air laut. Kendati demikian, komoditi budidaya ikan air tawar juga ditemukan di pasar-pasar tradisional di ibukota propinsi ini. Tujuan penelitian ini menganalisis pola konsumsi ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang, dan menganalisis faktor - faktor yang mempengaruhi permintaan ikan konsumsi air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang. Metode penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive sampling* yakni Pasar Pagi, Pasar Rumput, dan Pasar Higienis. Penentuan responden penelitian secara *sampling insedential* berjumlah 60 orang konsumen ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang. Pengumpulan data primer dan sekunder. Metode analisis data deskriptif, dan analisis Regresi Linier Berganda dengan alat bantu SPSS 25. Hasil penelitian, jenis ikan air tawar paling banyak dikonsumsi adalah ikan lele (46,67%), frekuensi mengkonsumsi rata-rata sebulan sekali (58%), dan jumlah konsumsi ikan air tawar dalam satu bulan rata-rata yakni 1-5 kg (56,67%). Variabel-variabel bebas seperti harga ikan air tawar, harga barang lain, ketersediaan stok, jumlah pendapatan konsumen, cita rasa konsumen atau selera, dan ekspektasi masa depan secara simultan memiliki pengaruh signifikan terhadap variabel terikat permintaan ikan air tawar. Sedangkan secara parsial variabel ketersediaan stok dan cita rasa konsumen atau selera memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang.

Kata Kunci: Faktor, Konsumsi, Pasar, Permintaan, Tradisional.

ABSTRACT

Bangka Belitung Islands Province is a coastal area where most people consume seawater fish. Nevertheless, freshwater fish cultivation commodities are also found in traditional markets in the provincial capital. This research aims to analyze the consumption patterns of freshwater

fish in the Traditional Markets of Pangkalpinang City and to analyze the factors that influence the demand for freshwater fish consumption in the Traditional Markets of Pangkalpinang City. The research location was determined by purposive sampling, namely the Morning Market, the Grass Market, and the Hygienic Market. The determination of research respondents by accidental sampling amounted to 60 consumers of freshwater fish in the Traditional Market of Pangkalpinang City. Primary and secondary data collection. Descriptive data analysis method and Multiple Linear Regression analysis with SPSS 25 tools. The results of the study showed that the most consumed type of freshwater fish is catfish (46.67%), the frequency of consumption an average of once a month (58%), and the consumption of freshwater fish in one month on average, namely 1-5 kg (56.67%). Independent variables such as freshwater fish prices, prices of other goods, stock availability, consumer income, consumer tastes or tastes, and future expectations significantly influence the dependent variable of freshwater fish demand. While partially, the variables of stock availability and consumer taste or preferences significantly affect the need for freshwater fish in the Pangkalpinang City Traditional Market.

Keywords: Factors, Consumption, Market, Demand, Traditional.

PENDAHULUAN

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung memiliki luas wilayah perairan laut 65.301 km² dan panjang garis pantai 2.100 km. Produksi perikanan tangkap tahun 2020 sebesar 31,42% dan pada perikanan budidaya sebesar 65,03% (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2021). Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) pada produksi perikanan tahun 2020 ditargetkan 26,46 juta ton dan realisasinya sebesar 23,16 juta ton atau mencapai 87,53% dan produksi ikan tersebut untuk memenuhi kebutuhan konsumsi ikan nasional. Angka konsumsi ikan nasional pada tahun 2020 sebesar 56,39 kg/kapita melebihi target 54,49 kg/kap/th pada tahun 2020 (Djunaidah, 2017).

Permintaan merupakan banyaknya jumlah barang yang diminta pada berbagai tingkat harga pada periode tertentu dan pasar tertentu (Wulansari, 2010). Menurut Manuel (2015), Keinginan akan suatu produk secara spesifik dan didukung dengan kemampuan dan kesediaan untuk membeli merupakan sebuah permintaan. Hukum permintaan (*Law of demand*) adalah hukum yang menjelaskan tentang adanya kepekaan konsumen terhadap perubahan tingkat harga (Arifin, 2017). Besar kecilnya permintaan terhadap suatu barang dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti harga barang itu sendiri, harga barang lain yang berkaitan erat dengan barang tersebut, pendapatan rumah tangga dan pendapatan rata-rata masyarakat, corak distribusi pendapatan dalam masyarakat, cita rasa masyarakat, jumlah penduduk, dan ramalan mengenai keadaan di masa yang akan datang (Dewanty, 2018).

Pola konsumsi pangan ikan oleh masyarakat dipengaruhi oleh beberapa hal seperti adat istiadat/ kebiasaan anggota masyarakat yang sudah turun temurun mengkonsumsi ikan dan kebiasaan masyarakat mengkonsumsi pangan yakni ikan dipengaruhi oleh budidaya, pengetahuan, ketersediaan/ produksi bahan pangan dan akses terhadap bahan pangan (Dewanty, 2018). Komoditas Perikanan potensial di Kota Pangkalpinang yakni ikan Lele, Nila, dan Patin. Produksi ikan konsumsi air tawar di Kota Pangkalpinang tahun 2020 sebesar 233.997 Kg, terdiri dari ikan lele, patin dan nila.

Tingginya gizi pada ikan diperkirakan dapat meningkatkan tingkat konsumsi ikan karena masyarakat menggunakannya sebagai bahan pangan lauk pauk (Andari, 2012). Data angka konsumsi ikan di Kota Pangkalpinang meningkat dari 41,16 kg/kapita/tahun pada Tahun 2018 menjadi 69,38 kg/kapita/tahun pada Tahun 2020. l tersebut mengindikasikan bahwa semakin

banyak penduduk Kota Pangkalpinang yang memilih ikan sebagai sumber pemenuhan protein hewani.

Pasar tradisional merupakan tempat masyarakat memenuhi kebutuhan terhadap konsumsi ikan, utamanya ikan air tawar. Penelitian ini bertujuan menganalisis pola konsumsi ikan air tawar dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ikan konsumsi air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian dilakukan di Kota Pangkalpinang dengan penentuan daerah penelitian ditentukan secara *purposive sampling* bertempat di pasar tradisional, yakni Pasar Rumput Pangkalpinang, Pasar Pagi Pangkalpinang, dan Pasar Higienis Pangkalpinang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Maret tahun 2022.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis untuk mencatat hasil wawancara, kuesioner sebagai alat pengambilan data, dan kamera untuk dokumentasi.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Metode penarikan sampel yang digunakan dalam penentuan sampel yaitu "*Sampling Insedential*". Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 60 responden. Responden yang dimaksud adalah semua konsumen yang membeli ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang.

Jenis dan sumber data yang dikumpulkan terdiri data primer dan data sekunder. Data primer yang dimaksud yakni data hasil wawancara menggunakan kuesioner kepada konsumen dan pedagang. Sedangkan data sekunder yakni data dari instansi-instansi terkait.

Metode Analisis Data

Analisis data pola konsumsi ikan air tawar menggunakan analisis data deskriptif, dengan melihat pola konsumsi ikan, serta jenis ikan konsumsi air tawar apa yang paling banyak diminta oleh konsumen di pasar tradisional Kota Pangkalpinang

Analisis regresi linier berganda dengan alat bantu SPSS untuk mengetahui permintaan ikan konsumsi air tawar dengan rumus sebagai berikut:

$$Y=a+b_1X_1+b_2X_2+b_3X_3+b_4X_4+b_5X_5+b_6X_6+e$$

Keterangan:

Y: Permintaan Ikan Konsumsi Air Tawar

a: Konstanta

b: Koefisien Regresi

X₁; Harga Ikan Air Tawar (Rupiah/Kg)

X₂; Harga Barang Lain

X₃; Ketersediaan Stok

X₄; Jumlah Pendapatan Konsumen (Rupiah/bulan)

X₅; Cita Rasa Konsumen atau selera

X₆; Ekspetasi Masa Depan

e; Pengaruh Galat atau Residu

Hipotesis penelitian:

H_0 : Variabel bebas secara bersama-sama tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap variabel terikat.

H_1 : Variabel bebas secara bersama-sama memiliki pengaruh yang signifikan terhadap variabel terikat.

Pengujian hipotesis dapat dilakukan dengan cara membandingkan nilai F-hitung dengan F-tabel, yaitu dengan kriteria sebagai berikut :

- Jika $F \text{ hitung} \geq F \text{ tabel}$, maka H_0 ditolak
- Jika $F \text{ hitung} < F \text{ tabel}$, maka H_0 gagal ditolak

HASIL

Pola Konsumsi Ikan Air Tawar

Konsumsi ikan oleh responden didominasi oleh ikan lele (Tabel 3). Banyaknya responden yang mengkonsumsi ikan lele menurut responden dikarenakan menyukai rasa dari daging ikan lele itu sendiri dan pengolahannya yang mudah. Pendapat ini diperkuat Handayani & Kartikawati, (2015), ikan lele biasa dikonsumsi sebagai lauk dengan diolah utuh misalnya digoreng, pecel lele, lele penyet, mangut lele dan sebagainya Menurut Evawati (2013), ikan lele memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena hampir sebagian besar banyak digemari oleh masyarakat dan bisa diolah menjadi beberapa olahan makanan atau jajanan seperti lele balado, lele goreng crispy, lele bumbu kuning, pepes lele, lele bakar, pecel lele, dan sebagainya (Aprianto et al., 2017).

Tabel 1. Jenis Ikan yang Dikonsumsi Rata-Rata Per Bulan

No	Jenis Ikan	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Nila	20	20%
2	Lele	28	46,67%
3	Patin	12	33,33%
Total		60	100%

Rasa daging ikan lele lebih disukai karena daging ikan lele lebih tebal dibandingkan daging pada ikan air tawar lainnya seperti nila, nilem, mujair dan tawes (Rahayu et al., 2019). Dagingnya yang lezat dan gurih membuatnya sangat digemari oleh masyarakat sebagai lauk. Pada daging ikan lele terdapat kandungan asam amino. Asam amino merupakan salah satu komponen pembentuk bau dan rasa. Asam amino yang terdapat pada protein ikan dalam teknologi pangan dapat mempengaruhi rasa manis, gurih bahkan pahit serta asam glutamat dan glisin yang terkandung dalam daging ikan dapat menimbulkan rasa gurih (Machmud et al., 2012).

Komposisi yang terkandung dalam daging ikan lele diantaranya protein (17,7%), lemak (4,8%), mineral (1,2%), karbohidrat (0,3%), dan air (76%) (Rahayu et al., 2019). Kandungan gizi yang tinggi pada ikan lele terutama protein, dagingnya yang halus, durinya teratur, dapat disajikan dalam berbagai olahan, rendah kolestrol dan harganya yang murah menjadikan lele favorit dikalangan masyarakat dari kelas bawah, menengah dan atas (Handayani & Kartikawati, 2015). Hal ini sesuai dengan pendapat Ciptawati et al., (2021), bahwa ikan lele banyak diminati karena mudah diolah, rasanya lezat, serta berprotein tinggi.

Tabel 2. Frekuensi Mengkonsumsi Ikan Air Tawar

No	Frekuensi Konsumsi	Jumlah Responden (Orang)	Persentase
1	Sehari sekali	0	0%
2	Seminggu sekali	25	42%
3	Sebulan sekali	35	58%
Total		60	100%

Frekuensi konsumsi oleh responden berbeda-beda. Frekuensi konsumsi ikan konsumsi air tawar sebulan sekali berjumlah 35 orang dengan persentase 58%. Mengonsumsi ikan sebagai lauk pauk lebih sering dikonsumsi dari pada jenis lauk pauk lainnya (Dewanty, 2018). Dari hasil penelitian terhadap responden menunjukkan bahwa responden mengonsumsi ikan sebulan sekali sebagai lauk-pauk. Hal ini disebabkan responden masih menggunakan jenis bahan pangan lainnya sebagai lauk pauk misalnya jenis ikan laut sebagai pengganti jenis ikan air tawar untuk dikonsumsi. Menurut Windiyarti et al (2019), bahwa frekuensi pemilihan ikan air tawar sebagai lauk pauk dapat disebabkan oleh selera responden, selain itu juga dapat disebabkan oleh harga dari ikan air tawar tersebut dan keberadaan ikan tersebut. Orang yang memiliki selera tinggi biasanya akan lebih sering mengkonsumsinya.

Tabel 3. Jumlah Konsumsi Ikan Air Tawar (kg/Bulan)

No	Jumlah Ikan (kg/Bulan)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	<1	15	25,00%
2	1-5	34	56,67%
3	6-10	10	16,67%
4	>10	1	1,67%
Total		60	100%

Persentase tertinggi jumlah konsumsi ikan air tawar sebanyak 34 orang dengan persentase 56,67% rata-rata mengonsumsi ikan sebanyak 1-5 kg/bulan. Berdasarkan hasil penelitian oleh responden menunjukkan bahwa konsumen yang membeli ikan air tawar biasanya dijadikan lauk pauk untuk dikonsumsi sendiri dan lebih didominasi untuk dikonsumsi bersama anggota keluarga dengan jumlah anggota keluarga yang berbeda serta lebih sering di konsumsi untuk sekali habis dan biasanya tidak semua anggota keluarga ikut mengonsumsi ikan air tawar sehingga jumlah ikan yang dikonsumsi tidak terlalu banyak. Menurut Windiyarti et al., (2019), perbedaan banyaknya konsumsi ikan air tawar tersebut disebabkan oleh masyarakat, jumlah anggota keluarga dan tingkat pengetahuan akan kebutuhan gizi.

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ikan Konsumsi Air Tawar

Hasil perhitungan dengan menggunakan alat bantu SPSS, faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ikan konsumsi air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Analisis Regresi Linier Berganda

Variabel	Koefisien		T-hit	F-hit	Sig
	Regresi	Standart Error			
Harga Ikan Air Tawar (X_1)	-4,499	0,000	-1,148	2,915	0,256
Harga Barang Lain (X_2)	-1,214	0,000	-0,722		0,474

Berdasarkan Tabel 4 , dapat dituliskan model sebagai berikut :

Ketersediaan Stok (X_3)	1,175	0,404	2,907	0,005
Jumlah Pendapatan Konsumen (X_4)	1,846	0,000	1,520	0,134
Cita Rasa Konsumen atau Selera (X_5)	0,278	0,165	1,685	0,098
Ekspetasi Masa Depan (X_6)	-0,194	0,250	-0,777	0,441
<i>Constant</i>	1,285			
<i>Multiple-R</i>	0,498			
<i>R-Square</i>	0,248			
<i>Adjusted-R Square</i>	0,163			
Alpha (α)	0,10			
T-Tabel	1,68			
F-Tabel	1,98			

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + b_5X_5 + b_6X_6 + e$$

$$Y = 1,285 - 4,499X_1 - 1,214X_2 + 1,175X_3 + 1,846X_4 + 0,278X_5 - 0,194X_6$$

- a) Y merupakan variabel terikat yang nilainya akan dapat diketahui dari variabel bebas. Berdasarkan penelitian ini, yang menjadi variabel terikat adalah permintaan ikan air tawar yang nilainya dapat diketahui dari variabel bebas seperti harga ikan air tawar, harga barang lain, ketersediaan stok, jumlah pendapatan konsumen, cita rasa konsumen atau selera, dan ekspetasi masa depan.
- b) b_1 bernilai -4,499, menjelaskan bahwa kontribusi variabel harga ikan air tawar itu sendiri yang mempengaruhi permintaan. Berdasarkan nilai tersebut, jika variabel harga ikan air tawar berubah akan mengalami kenaikan 1 satuan maka permintaan akan turun sebesar -4,499. Permintaan turun dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap.
- c) b_2 bernilai -1,214, merupakan kontribusi variabel harga barang lain yang mempengaruhi permintaan air tawar. Berdasarkan nilai tersebut, jika variabel harga barang lain berubah atau mengalami kenaikan 1 satuan maka permintaan akan turun sebesar -1,214. Permintaan turun dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap.
- d) b_3 bernilai 1,175, merupakan kontribusi variabel ketersediaan stok yang mempengaruhi permintaan ikan air tawar. Berdasarkan nilai tersebut, jika variabel ketersediaan stok berubah atau mengalami kenaikan 1 satuan maka permintaan akan naik sebesar 1,175. Permintaan naik dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap.
- e) b_4 bernilai 1,846, merupakan kontribusi variabel jumlah pendapatan konsumen yang mempengaruhi permintaan ikan air tawar. Berdasarkan nilai tersebut, jika variabel jumlah pendapatan konsumen berubah atau mengalami kenaikan 1 satuan maka permintaan akan naik sebesar 1,846. Permintaan naik dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap.

- f) b_5 bernilai 0,278, merupakan kontribusi variabel cita rasa konsumen atau selera yang mempengaruhi permintaan ikan air tawar. Berdasarkan nilai tersebut, jika variabel cita rasa konsumen atau selera berubah atau mengalami kenaikan 1 satuan maka permintaan akan naik sebesar 0,278. Permintaan naik dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap.
- g) b_6 bernilai -0,194, merupakan kontribusi variabel ekspektasi masa depan yang mempengaruhi permintaan ikan air tawar. Berdasarkan nilai tersebut, jika variabel ekspektasi masa depan berubah atau mengalami kenaikan 1 satuan maka permintaan akan turun sebesar -0,194. Permintaan turun dengan asumsi bahwa variabel lainnya tetap.

Peneliti menggunakan uji dalam menyelesaikan permasalahan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang yaitu menggunakan uji hipotesis yang terdiri dari Koefisien Determinasi (R^2), Uji Simultan (F-Test) dan Uji Parsial (T-Test).

Koefisien Determinasi (R^2)

Hasil Koefisien Determinasi (R^2) menunjukkan seberapa besar kemampuan variabel bebas (*Independent Variable*) seperti harga ikan air tawar, harga barang lain, ketersediaan stok, jumlah pendapatan konsumen, cita rasa konsumen atau selera, dan ekspektasi masa depan dalam menjelaskan variabel terikat (*Dependent Variable*) yaitu permintaan ikan air tawar (Tabel 5).

Tabel 5. Hasil Koefisien Determinasi (R^2)

<i>Model Summary</i>				
Model	R	<i>R Square</i>	<i>Adjusted R Square</i>	<i>Std. Error of the Estimate</i>
1	.498 ^a	.248	.163	1.4389

a. *Predictors: (Constant), Ekspektasi Masa Depan (X6), Harga Barang Lain (X2), Ketersediaan Stok (X3), Harga Ikan Air Tawar (X1), Jumlah Pendapatan (X4), Cita Rasa atau Selera (X5)*

Nilai *R-Square* sebesar 0,248. Hal ini mengandung arti bahwa pengaruh harga ikan air tawar, harga barang lain, ketersediaan stok, jumlah pendapatan konsumen, cita rasa konsumen atau selera, dan ekspektasi masa depan secara simultan terhadap permintaan ikan air tawar sebesar 24,8% sedangkan sisanya 75,2 % dijelaskan oleh variabel residual yaitu variabel yang berada di luar model, yang tidak dimasukkan ke dalam model.

Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang dapat dijelaskan 24,8% oleh variabel harga ikan air tawar, harga barang lain, ketersediaan stok, jumlah pendapatan konsumen, cita rasa konsumen atau selera, dan ekspektasi masa depan. Adapun faktor-faktor lain yang diduga mempengaruhi permintaan ikan air tawar adalah faktor kebiasaan konsumen.

Uji Secara Simultan (F-Test)

Uji Simultan digunakan untuk menguji apakah sekelompok variabel bebas (*Independent Variable*) secara bersama-sama berpengaruh nyata terhadap permintaan ikan air tawar sebagai variabel terikat (*Dependent Variable*). Berikut merupakan hasil uji F-Test dapat dilihat pada Tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 6. Hasil Uji Secara Simultan (F-Test)

ANOVA ^a						
Model		<i>Sum of Squares</i>	Df	<i>Mean Square</i>	F	Sig.
1	<i>Regression</i>	36.204	6	6.034	2.915	.016 ^b
	<i>Residual</i>	109.729	53	2.070		
	Total	145.933	59			

a. *Dependent Variable:* Permintaan Ikan (Y)

b. *Predictors:* (*Constant*), Ekspetasi Masa Depan (X6), Harga Barang Lain (X2), Ketersediaan Stok (X3), Harga Ikan Air Tawar (X1), Jumlah Pendapatan Konsumen (X4), Cita Rasa atau Selera (X5)

F-hitung sebesar 2,915 dan nilai F-tabel sebesar 1,98 pada taraf kepercayaan 90% ($\alpha=0,10$), berdasarkan nilai tersebut dapat dikatakan bahwa $F\text{-hitung} \geq F\text{-tabel}$ ($2,915 \geq 1,98$), maka H_0 ditolak serta tingkat signifikansi ($0,016 < 0,10$) yang artinya bahwa secara simultan variabel-variabel bebas seperti harga ikan air tawar, harga barang lain, ketersediaan stok, jumlah pendapatan konsumen, cita rasa konsumen atau selera, dan ekspetasi masa depan memiliki pengaruh signifikan terhadap variabel terikat yakni permintaan ikan air tawar.

Hal ini didukung oleh nilai *R-Square* yang bernilai 0,248 yang mengindikasikan bahwa secara menyeluruh tidak ada hubungan yang erat antara variabel harga ikan air tawar, harga barang lain, ketersediaan stok, jumlah pendapatan konsumen, cita rasa konsumen atau selera, dan ekspetasi masa depan dengan jumlah persentase 24,8% dan 75,2% dipengaruhi oleh faktor lain diluar variabel yang diteliti.

Uji Secara Parsial (T-test)

Uji parsial digunakan untuk menguji nyata atau tidaknya pengaruh variabel bebas (*Independent Variable*) secara individu terhadap permintaan ikan air tawar sebagai variabel terikat (*Dependent Variable*). Berikut merupakan hasil uji T-test dapat dilihat pada Tabel 7 sebagai berikut :

Tabel 7. Hasil Uji Secara Parsial (T-test)

<i>Coefficients^a</i>						
Model		<i>Unstandardized Coefficients</i>		<i>Standardized Coefficients</i>	T	Sig.
		B	<i>Std. Error</i>	Beta		
1	(<i>Constant</i>)	1.285	1.633		.787	.435
	Harga Ikan Air Tawar (X1)	-4.499	.000	-.146	-1.148	.256
	Harga Barang Lain (X2)	-1.214	.000	-.088	-.722	.474

Ketersediaan (X3)	Stok	1.175	.404	.363	2.907	.005
Jumlah (X4)	Pendapatan	1.846	.000	.191	1.520	.134
Cita Rasa atau Selera (X5)	Konsumen	.278	.165	.217	1.685	.098
Ekspetasi Depan (X6)	Masa	-.194	.250	-.098	-.777	.441

a. *Dependent Variable: Permintaan Ikan (Y)*

PEMBAHASAN

Interpretasi uji secara parsial (T-test) dari setiap variabel bebas dapat dijelaskan sebagai berikut:

Pengaruh Ketersediaan Stok terhadap Permintaan Ikan Air Tawar

Uji T untuk ketersediaan stok, nilai T-hitung sebesar 2,907 dan nilai T-tabel sebesar 1,680 dengan tingkat kepercayaan 90% ($\alpha = 0,10$) yang berarti $T\text{-hitung} \geq T\text{-tabel}$ serta nilai signifikannya yakni 0,005 sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak yang mengindikasikan bahwa variabel ketersediaan stok secara individu memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang.

Ketersediaan stok memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang. Hal ini dikarenakan, tanpa adanya ketersediaan ikan air tawar pada suatu pasar akan menyebabkan hilangnya permintaan terhadap ikan air tawar. Untuk memenuhi permintaan ikan air tawar pada konsumen tentunya harus tersedia jumlah ikan air tawar sesuai kebutuhan konsumen. Dengan ketersediaan ikan yang cukup akan membuat para responden kesulitan mencari alternatif untuk mencari tempat lain atau mencari barang pengganti akibat tidak tersedianya ikan air tawar yang diminta. Akbar (2019), menyatakan salah satu tolak ukur yang dapat digunakan dalam sistem distribusi adalah tingkat persediaan, dimana tingkat persediaan barang-barang dan suplai harus mampu memenuhi kebutuhan semua konsumen untuk mengurangi resiko terjadinya kehilangan penjualan.

Pengaruh Cita Rasa Konsumen atau Selera terhadap Permintaan Ikan Air Tawar

Uji-T untuk cita rasa konsumen atau selera, nilai T-hitung sebesar 1,685 dan nilai T-tabel sebesar 1,680 dengan tingkat kepercayaan 90% ($\alpha = 0,10$) yang berarti $T\text{-hitung} \geq T\text{-tabel}$ serta nilai signifikannya yakni 0,098. Sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak yang mengindikasikan bahwa variabel cita rasa konsumen atau selera memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang.

Cita rasa atau selera merupakan suatu cara memilih makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut dan merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, dan tekstur (Muzdalifah, 2019). Cita rasa konsumen atau selera memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang. Hal ini sesuai dengan pendapat Hajiis (2018), bahwa cita rasa atau selera dapat mempengaruhi suatu barang, semakin tinggi cita rasa atau selera suatu konsumen terhadap suatu barang akan mengakibatkan kenaikan barang tersebut. Hal ini sesuai dengan pendapat Litaay et al., (2017), bahwa konsumen menuntut penampilan, bau, rasa dan tekstur yang baik. Menurut Sitakar et al

(2016), bahwa mutu ikan dapat terus dipertahankan jika ikan tersebut ditangani hati-hati (*carefull*), bersih (*clean*), disimpan dalam ruangan suhu dingin (*cold*), dan cepat (*quick*).

Variabel Bebas yang Tidak Mempengaruhi Secara Signifikan terhadap Permintaan Ikan Air Tawar sebagai berikut:

Pengaruh Harga Ikan Air Tawar terhadap Permintaan Ikan Air Tawar

Harga ikan air tawar pada 3 lokasi penelitian dengan jenis ikan air tawar yang berbeda dari data yang didapat diantaranya harga ikan lele yakni Rp 30.000,00/kg, harga ikan nila 41.000,00/kg dan harga ikan patin yakni Rp 31.000,00/kg. Berdasarkan hasil pengujian dengan menggunakan uji T untuk harga ikan air tawar, nilai T-hitung adalah -1,148 sedangkan nilai T-tabel adalah 1,680 dengan tingkat kepercayaan 90% ($\alpha = 0,10$) yang berarti $T\text{-hitung} < T\text{-tabel}$ ($-1,148 < 1,680$) serta nilai signifikannya adalah 0,256 sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 gagal ditolak yang mengindikasikan bahwa variabel harga ikan air tawar secara individu tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang.

Harga ikan air tawar tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar. Hal tersebut dapat terjadi diduga karena ikan air tawar sendiri bukan termasuk makanan pokok yang dikonsumsi konsumen setiap hari. Harga ikan tawar yang ada di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang sendiri menurut para responden masih terjangkau. Apabila ada peningkatan atau penurunan pada harga ikan air tawar maka tidak mempengaruhi jumlah atau kuantitas terhadap permintaan ikan air tawar oleh konsumen. Hal ini sesuai dengan pernyataan Rahma (2010), bahwa kenyataannya permintaan akan suatu barang tidak hanya dipengaruhi oleh harga barang itu sendiri namun juga faktor-faktor lain. Jika permintaan seseorang hanya dipengaruhi oleh harga barang itu sendiri, maka setiap perubahan harga barang tersebut akan mempengaruhi keputusan konsumen untuk menentukan berapa jumlah yang akan dimintanya. Pada umumnya, semakin rendah harga suatu barang maka semakin banyak permintaan terhadap barang tersebut. Sebaliknya, semakin tinggi harga suatu barang maka semakin sedikit permintaan terhadap barang tersebut (Razy, 2019).

Pengaruh Harga Barang Lain terhadap Permintaan Ikan Air Tawar

Uji T untuk faktor harga barang lain, nilai T-hitung sebesar -0,722 sedangkan nilai T-tabel sebesar 1,680 dengan tingkat kepercayaan 90% ($\alpha = 0,10$) yang berarti $T\text{-hitung} < T\text{-tabel}$ serta nilai signifikannya sebesar 0,474. Sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 gagal ditolak yang mengindikasikan bahwa variabel harga barang lain secara individu tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang.

Variabel harga barang lain merupakan variabel pembanding dengan harga barang itu sendiri, yang menunjukkan hubungan antara barang yang dipilih oleh konsumen sehingga konsumen akan menentukan pilihan terhadap suatu barang berdasarkan harganya (Andari, 2012). Jenis ikan air laut merupakan barang pengganti jenis ikan air tawar oleh responden. Jenis ikan laut oleh responden berbeda-beda dan terdapat 9 jenis ikan laut oleh responden sebagai pengganti dari ikan air tawar. Jenis ikan laut sebagai pengganti ikan air tawar antara lain kembung, tongkol, kerisi, dencis, selar kuning, pari, singkur, hapau, dan ekor kuning.

Jenis ikan laut yang paling banyak dijadikan sebagai pengganti ikan air tawar sebanyak 12 orang dengan persentase 20,00% yaitu ikan kerisi, sebanyak 10 orang dengan persentase 16,67% yaitu ikan kembung, sebanyak 9 orang dengan persentase 15,00% yaitu ikan selar kuning, sebanyak 8 orang dengan persentase 13,33% yaitu ikan tongkol, sebanyak 6 orang dengan persentase 10,00% yaitu ikan dencis, sebanyak 5 orang dengan persentase 8,33% yaitu

ikan ekor kuning, sebanyak 4 orang dengan persentase 6,67% yaitu ikan pari dan singkur, sebanyak 2 orang dengan persentase 3,33% yaitu ikan hapau.

Harga dari jenis ikan laut termasuk tinggi dibandingkan dengan harga ikan air tawar. Namun, berdasarkan hasil penelitian variabel harga barang lain tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar. Hal ini diduga karena konsumen dalam membeli ikan air tawar tidak membandingkan dengan harga ikan air laut sehingga tidak mempengaruhi permintaan ikan air tawar itu sendiri. Namun, pada umumnya apabila harga barang pengganti bertambah murah maka barang yang digantikannya akan mengalami penurunan dalam permintaan (Arifin, 2017).

Pengaruh Jumlah Pendapatan Konsumen terhadap Permintaan Ikan Air Tawar

Uji T untuk jumlah pendapatan konsumen, nilai T-hitung adalah 1,520 dan nilai T-tabel adalah 1,680 dengan tingkat kepercayaan 90% ($\alpha = 0,10$) yang berarti $T\text{-hitung} < T\text{-tabel}$ serta nilai signifikannya yakni 0,134 sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 gagal ditolak yang mengindikasikan bahwa variabel jumlah pendapatan konsumen tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang.

Menurut Farhani (2020), bahwa semakin tinggi pendapatan maka akan mempengaruhi permintaan barang yang semakin meningkat pula dan begitu sebaliknya. Berdasarkan data hasil penelitian, jumlah responden dengan pendapatan < Rp 1.000.000,00 sebanyak 3 orang, Rp 1.000.000,00 – Rp 2.000.000,00 sebanyak 30 orang, Rp 3.000.000,00 – Rp 5.000.000,00 sebanyak 20 orang, dan > Rp 5.000.000,00 sebanyak 7 orang. Berdasarkan hasil penelitian jumlah pendapatan konsumen tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang. Menurut Hajiis (2018), konsumen yang membeli ikan air tawar tidak dipengaruhi oleh tingkat pendapatan dari konsumen baik pada tingkat pendapatan yang tinggi maupun rendah. Jika pendapatan bertambah tetapi jumlah anggota keluarga tetap maka permintaan tidak akan meningkat karena hanya membeli untuk mencukupi keluarga saja. Diperkuat Sipahutar, (2020), konsumen dengan pendapatan yang tinggi akan lebih mudah untuk membelanjakan uangnya untuk memenuhi kebutuhannya.

Pengaruh Ekspetasi Masa Depan terhadap Permintaan Ikan Air Tawar

Uji-T untuk ekspetasi masa depan, nilai T-hitung adalah -0,777 dan nilai T-tabel adalah 1,680 dengan tingkat kepercayaan 90% ($\alpha = 0,10$) yang berarti $T\text{-hitung} < T\text{-tabel}$ serta nilai signifikannya yakni 0,441 sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 gagal ditolak yang mengindikasikan bahwa variabel ekspetasi masa depan tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar. Ekspetasi masa depan tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap permintaan ikan air tawar. Konsumen meyakini bahwa potensi ikan air tawar akan menjadi ikan yang paling diminati dimasa depan dengan alasan rasa dan ketersediaan ikan air tawar. Hal ini diperkuat pendapat Siahaan, (2015), harapan konsumen terhadap rasa dan ketersediaan ikan dimasa depan dalam hubungannya dengan barang dimasa akan datang memberikan dampak positif pada pedagang bila konsumen merasa pesimis, sehingga konsumen meminta lebih banyak barang pada saat ini dan memberikan dampak negatif bila konsumen merasa optimis karena konsumen akan meminta lebih sedikit akan barang tersebut saat ini.

KESIMPULAN

Pola konsumsi ikan air tawar di Pasar Tradisional Kota Pangkalpinang meliputi jenis ikan air tawar paling banyak diminta adalah ikan lele dengan persentase 46,67%, ikan nila dengan persentase 33,33%, dan ikan patin dengan persentase 20%. Frekuensi mengkonsumsi ikan air tawar yakni sebulan sekali dengan persentase 58%. Jumlah konsumsi ikan air tawar dalam satu

bulan yakni sebanyak 1-5 kg dengan persentase 56,67%. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ikan konsumsi air tawar di Kota Pangkalpinang adalah ketersediaan stok dan cita rasa konsumen atau selera.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Bangka Belitung atas fasilitasi penelitian, dan nara sumber di pasar tradisional Kota Pangkalpinang.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, K. (2019). *Analisis Penerapan Akuntansi Pada Usaha Toko Jilbab di Kubang Raya Kabupaten Kampar*. Doctoral Dissertation. Universitas Islam Riau.
- Andari, K. F. (2012). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ikan Lele di Kabupaten Sukoharjo*. SKRIPSI. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Aprianto, Nusril, & Sriyoto. (2017). Analisis Pola Konsumsi Ikan di Kota Bengkulu. *AGRISEP*, 16(2), 237–250.
- Arifin, F. F. (2017). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Cabai Merah Keriting di Kecamatan Benda Kota Tangerang Banten*. SKRIPSI. Program Studi Agribisnis. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Ciptawati, E., Rachman, I. B., Rusdi, H. O., & Alvionita, M. (2021). Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar Nutrisinya. *Indonesia Journal of Chemical Analysis*, 4(1), 40–46.
- Dewanty, D. P. (2018). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ikan Laut di Pasar Tradisional (Studi Kasus: Pasar Bengawan, Kecamatan Teluk Nibung, Kota Tanjung Balai)*. SKRIPSI. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara: Medan.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. (2021). *Rilis Data Kelautan dan Perikanan Triwulan 1*.
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 11(1), 12–24.
- Evawati, D. (2013). Daya Terima Konsumen Karage terhadap Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepius*) dalam Rangka Peningkatan Konsumsi Protein. *Jurnal Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 9(16), 71–83.
- Farhani, S. (2020). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Barang di E-Commerce di Kalangan Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sumatera Utara*. SKRIPSI. Program Studi Ekonomi Pembangunan. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Hajiis, R. (2018). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Ayam Broiler di Kota Pematangsiantar*. SKRIPSI. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Handayani, D. I. W., & Kartikawati, D. (2015). Stiklele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias* sp) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 4(1), 109.
- Litaay, C., Wisudo, S. H., Haluan, J., & Harianto, B. (2017). Pengaruh Perbedaan Metode Pendinginan dan Waktu Penyimpanan terhadap Mutu Organoleptik Ikan Cakalang Segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9(2), 717–726.
- Machmud, N. F., Kurniawati, N., & Haetami, K. (2012). Pengkayaan Protein dari Surimi Lele

- Dumbo pada Brownies terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(3), 183–191.
- Manuel, E. (2015). *Analisis Tingkat Permintaan Ikan Segar di Kota Ambon*. Tugas Akhir Program Magister (TAPM). Program Pascasarjana. Universitas Terbuka: Jakarta.
- Muzdalifah. (2019). *Pengaruh Cita Rasa dan Harga terhadap Kepuasan Konsumen pada Hisana Fried Chicken di Kota Makassar*. SKRIPSI. Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Rahayu, D. R. U. S., Piranti, A. S., & Sihwaningrum, I. (2019). Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele di Desa Kaliwangi, Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal*, 1(1).
- Rahma, I. S. Z. (2010). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Perumahan Tipe Cluster (Studi Kasus Perumahan Taman Sari) di Kota Semarang*. SKRIPSI. Fakultas Ekonomi. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Razy, F. (2019). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Mobil Pribadi di Kecamatan Pallangga Kabupaten Gowa*. SKRIPSI. Program Studi Ilmu Ekonomi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Siahaan, A. M. (2015). Analisis Permintaan Masyarakat Terhadap Produk Kosmetik Oriflame di Kota Pekanbaru. *Jom FEKON*, 1–11(2), 2.
- Sipahutar, R. (2020). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Konsumen Cabai Merah Keriting (Capsicum annum L.) Studi Kasus: Pasar Horas Kota Pematangsiantar*. SKRIPSI. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara: Medan.
- Sitakar, N. M., Nurliana., Jamin, F., Abrar, M., Manaf, Z. H., & Sugito. (2016). Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu -20°C Terhadap Jumlah Total Bakteri. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(2), 162–165.
- Windyarti, P., Triarso, I., & Sardiyatmo. (2019). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ikan Air Tawar di Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 8(1), 75–84.
- Wulansari, R. (2010). *Analisis Permintaan Ikan Laut di Kabupaten Rembang*. SKRIPSI. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.