

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jember merupakan salah satu wilayah Indonesia tepatnya di Jawa Timur yang memiliki wilayah laut yang luas. Secara geografis wilayah laut yang dimiliki Jember membentang di sepanjang Pantai Selatan Jawa atau Samudera Indonesia dengan panjang pantai kurang lebih 170 km, dengan luas perairan yang termasuk ZEE kurang lebih 8.338,5 km<sup>2</sup>. Luas perairan di kawasan Jember yang luas, membuat daerah ini memiliki berbagai macam komoditas ikan, baik ikan air laut maupun air tawar. Komoditas jenis-jenis ikan hasil laut Jember antara lain meliputi : layur, tongkol, layang, lemuru, selar, cakalang, udang rebon, cucut, tuna, manyung, kakap, kerapu dan udang barong. Sedangkan komoditas ikan air tawar Jember adalah ikan lele, gurami, tombro, tawes, mujaer, dan nila.

Jumlah produksi ikan di kawasan pantai di Jember setiap tahun sekitar 6.315,22 ton dengan nilai produksi sebesar Rp 16.334.583.240. Produksi tersebut termasuk ikan kering 1.201,30 ton, ikan pindang 1.824,80 ton dan ikan asapan 204,10 ton. Potensi lain yang telah dikembangkan masyarakat petani se-Kabupaten Jember adalah “Budidaya Ikan Air Tawar”. Tidak hanya ikan lele dan gurami, tetapi juga dibudidayakannya jenis ikan air tawar lainnya seperti tombro, tawes, mujair dan nila. Komoditas tersebut merupakan salah satu produk unggulan yang pada tahun 2004 produksi ikan lele mencapai 861,90 ton, gurami 399,90 ton, tombro 34,20 ton, tawes 28,30 ton, mujair 7,20 ton dan ikan nila mencapai 152,20 ton ([Simpotda.web.id](http://Simpotda.web.id), diakses pada 08 Juni 2014).

Melihat besarnya hasil perikanan kabupaten Jember, sangat disayangkan karena belum diimbangi dengan minat yang tinggi dari masyarakat untuk mengkonsumsi ikan. Konsumsi ikan masyarakat Jember yang rendah dikarenakan masyarakat Jember sangat gemar makan daging sapi atau ayam daripada ikan, terbukti jumlah daging yang dikonsumsi di Jember mencapai 6,5 Kg per orang per tahun (<http://www.cendanapos.com>, diakses pada 23 Juni 2014). Pada kenyataannya, walaupun kegemaran masyarakat Jember terhadap daging sapi atau ayam tergolong tinggi, masih banyak terdapat masyarakat Jember yang lebih

memilih mengkonsumsi sumber protein hewani yang lain, salah satunya adalah ikan.

Berdasarkan UU No. 45 Tahun 2009, pengertian Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan ([www.gizikia.depkes.go.id](http://www.gizikia.depkes.go.id), diakses pada 17 Juli 2014). Ikan banyak dijual di pasar dalam bentuk segar maupun olahan. Riza Rahman Hakim (2009) menyatakan bahwa ikan segar adalah ikan yang belum mengalami perubahan fisik maupun kimia yang kondisinya masih seperti saat ikan ditangkap ([www.gizikia.depkes.go.id](http://www.gizikia.depkes.go.id), diakses pada 04 Desember 2014), sedangkan ikan olahan dapat dibedakan berdasarkan cara pengolahannya (<http://repository.usu.ac.id>, diakses pada 04 Desember 2014), yaitu:

1. Ikan pengolahan tradisional: ikan yang pengolahannya secara tradisional, contoh ikan asin, ikan pindang, ikan kembung rebus, ikan asap, ikan peda, terasi, dan kecap. Ikan ini diolah dengan tehnik penggaraman, perebusan, serta pengasapan.
2. Ikan pengolahan modern: ikan yang diolah dengan cara modern, contoh ikan dalam kaleng, gel ikan, ikan beku, fillet, fish stick, dan fish steak.

Salah satu jenis ikan olahan yang mudah ditemui di pasar tradisional, warung, dan penjual sayur keliling, khususnya di Jember adalah ikan pindang. Ikan pindang banyak diminati oleh masyarakat untuk konsumsi.

Desa Tegalsari merupakan salah satu desa di Jember yang berada di Kecamatan Ambulu dan letaknya jauh dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) tetapi dekat dengan pasar tradisional, yaitu pasar Ambulu sehingga masyarakat lebih mudah mendapatkan berbagai macam bahan makanan salah satunya ikan laut, namun lebih sering dijumpai dalam bentuk pindang. Berdasarkan penjabaran sebelumnya, maka penelitian ini di maksudkan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan khususnya ikan pindang pada masyarakat Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, terkait dengan faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan maka dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah variabel Harga Barang Substitusi (X1), Selera (X2), dan Kualitas Produk (X3) berpengaruh secara signifikan terhadap Tingkat Konsumsi Ikan (Ikan Pindang) pada masyarakat Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
2. Apakah variabel Selera (X2) yang paling dominan mempengaruhi Tingkat Konsumsi Ikan (Ikan Pindang) pada masyarakat Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan pada rumusan masalah yang telah dibuat sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui apakah variabel Harga Barang Substitusi (X1), Selera (X2), dan Kualitas Produk (X3) berpengaruh secara signifikan terhadap Tingkat Konsumsi Ikan (Ikan Pindang) pada masyarakat Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.
2. Mengetahui Apakah variabel Selera (X2) yang paling dominan mempengaruhi Tingkat Konsumsi Ikan (Ikan Pindang) pada masyarakat Desa Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan pada tujuan yang ditetapkan, maka hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi bagi pedagang ikan pindang untuk lebih memperhatikan kualitas ikan pindang yang akan dijual agar mampu membuat konsumen berselera untuk membeli dan mampu bersaing dengan barang substitusi lainnya.
2. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai penambah ilmu pengetahuan yang terkait dengan faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi khususnya konsumsi ikan pindang, serta dapat dijadikan sebagai acuan bagi yang berminat untuk membahas tentang faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan.