

**FAKTOR-FAKTOR PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM
PEMBELIAN SAYURAN HIJAU PADA IBU RUMAH
TANGGA DI KECAMATAN MEDAN TEMBUNG**

SKRIPSI

OLEH :

**RAHMAD EFENDI NASUTION
198220055**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2025**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 3/7/25

Access From (repository.uma.ac.id)3/7/25

**FAKTOR FAKTOR PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM
PEMBELIAN SAYURAN HIJAU PADA IBU RUMAH
TANGGA KECAMATAN MEDAN TEMBUNG
SKRIPSI PENELITIAN**

Skripsi Ini Merupakan Salah Satu Syarat Penyelesaian Program Studi S1 Fakultas
Pertanian Universitas Medan Area

OLEH :

RAHMAD EFENDI NASUTION

198220055

DISETUJUI OLEH :

Komisi Pembimbing

MARIZHA NURCAHYANI, S.ST, M.Sc

Dosen Pembimbing

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI :FAKTOR FAKTOR PENGAMBILAN KEPUTUSAN
DALAM PEMBELIAN SAYURAN HIJAU PADA
IBU RUMAH TANGGA KECAMATAN MEDAN
TEMBUNG

NAMA : RAHMAD EFENDI NASUTION

NPM : 198220055

FAKULTAS : PERTANIAN



HALAMAN PERNYATAAN

Saya mengatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya sendiri. Adapun bagian bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah di tuliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila dikemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan,



Rahmad Efendi Nasution
198220055

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahmad Efendi Nasution
NIM : 198220055
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: “FAKTOR FAKTOR PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMBELIAN SAYURAN HIJAU PADA IBU RUMAH TANGGA KECAMATAN MEDAN TEMBUNG” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media atau formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*data base*) merawat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : Medan

Pada tanggal : Mei 2024

Yang menyatakan



(Rahmad Efendi Nasution)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji faktor faktor dan alasan yang mempengaruhi ibu rumah tangga dalam pembelian sayuran hijau sebagai menu makanan keluarga di Kecamatan Medan Tembung. Studi kasus penelitian ini, akan berfokus pada faktor faktor yang mempengaruhi ibu rumah tangga dalam pembelian sayuran hijau sebagai menu makanan keluarga di Kecamatan Medan Tembung, serta mengevaluasi alasan dari para ibu rumah tangga penyajian sayuran hijau sebagai menu makanan keluarga di Kecamatan Medan Tembung. Penelitian ini akan menggunakan metode studi kasus (case study) dengan melalui pendekatan penelitian secara kualitatif dan kuantitatif. Teknik analisis data yang digunakan adalah regresi linear berganda dengan menggunakan aplikasi SPSS 23. Hasil penelitian yang di dapatkan adalah faktor pengetahuan gizi, pendapatan dan harga sayur hijau di ketahui berpengaruh secara signifikan terhadap pembelian sayur hijau sebagai menu makanan keluarga. Sedangkan faktor pendidikan dan jumlah anggota keluarga tidak berpengaruh secara signifikan. Dengan nilai signifikan tertinggi pada faktor pengetahuan gizi yaitu 0,359

Kata Kunci: Sayuran Hijau, Ibu Rumah Tangga, Keputusan Pembelian.

ABSTRACT

This research aims to examine the factors and reasons that influence housewives in purchasing green vegetables as a family food menu in Medan Tembung District. This research case study will focus on the factors that influence housewives in serving green vegetables as a family meal menu in Medan Tembung District, as well as evaluating the reasons for housewives serving green vegetables as a family meal menu in Medan Tembung District. This research will use a case study method using a qualitative and quantitative research approach. The data analysis technique used was multiple linear regression using the SPSS 23 application. The research results obtained were that the factors nutritional knowledge, income and price of green vegetables were known to have a significant influence on purchasing green vegetables as a family food menu. Meanwhile, educational factors and number of family members do not have a significant effect. With the highest significant value for the nutritional knowledge factor, namely 0.359

Keywords: Green Vegetables, Housewives, Purchasing Decisions.

RIWAYAT HIDUP

Rahmad Efendi Nasution dilahirkan pada tanggal 09 Januari 2000, di Desa Air Hitam, Kecamatan Kualuh Leidong, Kabupaten Labuhan Batu Utara. Anak ke Empat dari Lima bersaudara dari pasangan Bapak H. JAMRON NST dan Ibu Hj. SARTINAH.

Pendidikan Sekolah Dasar di SD Karya Bakti Air Hitam, pendidikan Sekolah Menengah Pertama di MTS Islamiah Londut, dan selanjutnya Pendidikan di Sekolah Menengah Atas di SMA N 2 Kisaran.

Pada bulan Sebtember 2019, menjadi mahasiswa pada Fakultas Pertanian Universitas Medan Area pada Progam Studi Agribisnis.

Selama mengikuti perkuliahan penulis pernah mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Perkebunan PTPN IV PABATU, di Desa Kedai Damar Kec. Tebing Tinggi Kabupaten Serdang Berdagai pada tahun 2022 dan Studi Lapang di PT SOFINDO, Kecamatan Tebing Tinggi, Kabupaten Serdang Berdagai.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur khadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi usulan penelitian ini. Shalawat dan salam tak lupa penulis sampaikan kharibaan junjungan Nabi Besar Muhammad SAW yang membuka mata dan hati dari alam kegelapan kealam yang penuh rahmat dan dihiasi denganmu pengetahuan.

Skripsi penelitian ini berjudul Faktor Faktor Pengambilan Keputusan Dalam pembelian Sayuran Hijau Pada Ibu Rumah Tangga Kecamatan Medan Tembung Kota Medan yang merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang banyak membantu dalam kesempurnaan penulisan Skripsi penelitian ini. Secara khusus penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Siswa Panjang Hernosa, SP, M.Si Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
2. Marizha Nurcahyani M.Sc Selaku Ketua Prodi Agribisnis Universitas Medan Area. Dan Dosen pembimbing yg telah membimbing dan memberi arahan kepada penulis selama masa penyusunan proposal ini
3. Bapak dan Ibu serta staff pegawai Program Studi Agribisnis yang telah banyak memberikan pengetahuan selama masa Penyajian dan Manfaat di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
4. Kedua Orang Tua tercinta Ayah dan Ibu yang telah banyak Memberikan dukungan baik itu secara moral dan material, serta Curahan kasih

sayangnya dan doa-doanya yang tiada hentinya mereka Panjatkan kepada Tuhan untuk penulis.

5. Seluruh rekan-rekan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area Khususnya rekan-rekan satu angkatan stambuk 2019 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
6. Semua pihak yang telah membantu selama penelitian dan penyusunan Skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kata sempurna, oleh Karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat Membangun demi kesempurnaan Skripsi ini. Penulis berharap Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak pembaca dan Khususnya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Penulis,



(Rahmad Efendi Nasution)

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	11
1.3. Tujuan Penelitian	11
1.4. Manfaat Penelitian	12
1.5. Hipotesis Penelitian.....	13
1.6. Kerangka Pemikiran.....	13
II TINJAUAN PUSTAKA.....	16
2.1. Konsumsi Sayur.....	16
2.1.1. Definisi Sayur Hijau	17
2.1.2. Jenis Jenis Sayuran Hijau	19
2.1.3. Manfaat Sayuran Hijau	29
2.1.4. Cara Konsumsi Sayur	29
2.1.5. Kandungan Nutrisi Dalam Sayur	30
2.1.6. Standar Konsumsi Sayuran Menurut WHO.....	30
2.1.7. Jumlah Nutrisi Dalam Sayuran Hijau	31
2.1.8. Teori Pengambilan Keputusan Konsumen	35
2.2. Faktor-Faktor Pengambilan Keputusan Pembelian Sayuran Hijau Pada Ibu Rumah Tangga.....	38
2.2.1. Penyajian dan Manfaat.....	38
2.2.2. Tingkat Pengetahuan gizi.....	41
2.2.3. Pendapatan	42
2.2.4. Jumlah Anggota Keluarga	43

2.2.5. Harga.....	44
2.2.6. Penelitian Terdahulu	44
III METODE PENELITIAN	50
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	50
3.2. Teknik Penentuan Sampel.....	50
3.3. Metode Pengumpulan Data	51
3.4. Metode Analisis Data.....	53
3.4.1 Analisis deskriptif.....	53
3.4.2 Analisis Regresi Linier Berganda	54
3.5 Definisi Oprasional dan Batasan Operasional	58
3.5.1 Definisi Operasional	58
3.5.2 Batasan Operasional	61
IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	62
4.1. Analisis Deskriptif	62
4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	62
4.1.2 Data Responden	64
4.1.3 Data Pilihan Sayur Hijau	66
V HASIL DAN PEMBAHASAN	68
5.1 Hasil Penelitian	68
5.1.1 Uji Validitas	68
5.1.2 Uji Reliabilitas	69
5.1.3 Uji Asumsi Klasik.....	70
5.1.4 Analisis Regresi Linear Berganda	73
5.2 Uji Hipotesis	75
5.2.1 Uji F Simultan.....	75
5.2.2 Uji T Parsial	77
5.2.3 Koefisien Determinasi (R^2).....	81
5.2 Pembahasan.....	82
5.2.1 Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan Ibu Rumah Tangga Dalam Penyajian Sayuran Hijau Sebagai Menu Makanan Keluarga	82

5.2.2 Alasan Ibu Rumah Tangga Memilih Sayuran Hijau Ketika Berbelanja.....	85
VI PENUTUP.....	89
6.1 Kesimpulan	89
6.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	91



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Data Produksi Sayuran Per Ton Provinsi Sumatra Utara Dari Tahun 2018-2022	5
Tabel 2 Daftar Pasar Tradisional Kecamatan Medan Tembung	7
Tabel 3 Rata-Rata Konsumsi Per Kg dalam Seminggu Menurut Kelompok Sayur- Sayuran DiKota Medan Dari Tahun 2018-2022 Menurut Data BPS.....	10
Tabel 4 Populasi Penelitian	50
Tabel 5 Rentang Usia	64
Tabel 6 Data Penyajian dan Manfaat Responden.....	65
Tabel 7 Data Pekerjaan	65
Tabel 8 Data Pendapatan.....	65
Tabel 9 Data sayur hijau pilihan.....	66
Tabel 10 Alasan Ibu Rumah Tangga dalam penyajian sayur hijau.....	67
Tabel 11 Uji Validitas	68
Tabel 12 Uji Reliabilitas	69
Tabel 13 Uji Normalitas	70
Tabel 14 Uji Heterokedastisitas	71
Tabel 15 Uji Multikolinearitas	72
Tabel 16 Uji Regresi Linear Berganda.....	73
Tabel 17 Uji Hipotesis.....	75
Tabel 18 Uji F Simultan	76
Tabel 19 Uji T Parsial	77
Tabel 20 Koefisien Determinasi.....	81

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1 Kerangka Berpikir	15
2 Peta Kota Medan (Wikipedia, 2024).....	62
3 Grafik Alasan penyajian Sayur Hijau.....	88



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1 Kuisisioner.....	99
2 Data Responden	107
3 Harga Sayur Hijau per kg.....	110
4 Data Skala Likert.....	111
5 Uji Validitas	117
6 Dokumentasi Penelitian	118



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sayur-sayuran merupakan tanaman hortikultura memiliki nilai komersial yang cukup tinggi. oleh sebab itu sayuran merupakan produk pertanian yang senantiasa dikonsumsi setiap hari. komoditas hortikultura ini juga disamping mempunyai nilai ekonomi yang tinggi, juga dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat dan petani, baik berskala kecil, menengah, maupun besar, karena memiliki keunggulan berupa nilai jual yang tinggi, keragaman jenis, ketersediaan sumberdaya lahan, teknologi, serta potensi serapan pasar di dalam Negeri dan Internasional yang terus meningkat. bahkan sayuran saat ini telah mampu memasok kebutuhan konsumen dalam Negeri melalui pasar tradisional dan pasar moderen. Sayuran dalam kehidupan manusia sangat berperan dalam pemenuhan kebutuhan pangan dan peningkatan gizi, karena sayuran merupakan sumber vitamin, mineral, serat, antioksidan dan energi yang dibutuhkan manusia. namun masih banyak masyarakat Indonesia yang belum menyadari itu terbukti dengan tingkat konsumsi sayuran masyarakat Indonesia yang masih sangat rendah, berdasarkan catatan Ditjen hortikultura pada tahun 2007 baru sebesar 36,63 kg/kapita/tahun. seharusnya menurut standar lembaga pangan dan pertanian Dunia (FAO) konsumsi sayuran yang ideal adalah sebesar 65,75 kg/kapita/tahun. (Dikjen Hortikultura, 2013).

Pola konsumsi suatu masyarakat menjadi salah satu indikator untuk tingkat kesejahteraan masyarakat tersebut, terutama bidang perekonomian yang mengakibatkan perbedaan pola konsumsi antar masyarakat secara umum dan tingkat rumah tangga secara khusus. Badan Pusat Statistik (BPS) (2018) mendefinisikan pola konsumsi rumah tangga sebagai proporsi pengeluaran rumah tangga yang dialokasikan untuk kebutuhan pangan dan non pangan. Selama ini berkembang pengertian bahwa besar kecilnya proporsi pengeluaran untuk konsumsi makanan terhadap seluruh pengeluaran rumah tangga dapat memberikan gambaran kesejahteraan rumah tangga tersebut. Sumarwan (2015) menyatakan bahwa semakin lebih kecil pengeluaran untuk konsumsi pangan dari barang nonpangan maka semakin sejahtera rumah tangga tersebut. Sebaliknya, semakin lebih besar pengeluaran untuk konsumsi pangan dari barang nonpangan maka semakin tidak sejahtera rumah tangga tersebut.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) konsumsi buah dan sayur 5 tahun terakhir mengalami penurunan. Tingkat konsumsi pada tahun 2017 mencapai kurang dari setengah tingkat konsumsi yang direkomendasikan. Pada tahun 2016 penduduk Indonesia hanya mengonsumsi buah dan sayur 43% dari yang direkomendasikan (BPS, 2017). Penduduk Indonesia, anjuran konsumsi buah dan sayur sebanyak 400 gr/hari menurut anjuran Pedoman Gizi Seimbang (Kemenkes, 2014). Menurut Badan Ketahanan Pangan (2021), konsumsi pangan penduduk Indonesia mengonsumsi buah dan sayur berdasarkan data terakhir di tahun 2020 sebanyak 232 gr/hari, lebih rendah dari anjuran Pedoman Gizi Seimbang yang direkomendasikan yaitu 400 gr/hari. Konsumsi buah lebih sedikit

daripada konsumsi sayur yaitu untuk konsumsi buah sebesar 89 gram/kapita/hari sedangkan konsumsi sayur sebesar 143 gram/kapita/hari.

Masih sangat rendahnya konsumsi sayur dan buah di masyarakat, diperlukan adanya kampanye “Makan Sayur dan Buah” dalam upaya mencapai Keluarga Sadar Gizi (KADARZI) terutama pada anak usia sekolah dan remaja sebagai penerus bangsa. Hasil Riskesdas 2010-2013 menunjukkan bahwa secara nasional perilaku penduduk umur >10 tahun yang kurang mengonsumsi sayur dan buah masih di atas 90%. Kondisi ini sejalan dengan temuan hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) dalam Studi Diet Total (SDT) 2014 bahwa konsumsi penduduk terhadap sayur dan olahannya serta buah dan olahannya masih rendah.

Salah satu faktor yang menentukan sumber daya manusia yang berkualitas adalah pangan yang bergizi, yang diperoleh melalui konsumsi pangan yang baik, dan Sayuran adalah salah satu jenis pangan yang dibutuhkan tubuh untuk memenuhi kualitas konsumsi yang baik (Khonsam, 2002). Badan Kesehatan Dunia (WHO) secara umum menganjurkan konsumsi sayuran dan buah-buahan 400 gram per orang per hari, yang terdiri dari 250 gram sayur (setara dengan 2 porsi atau 2 gelas sayur setelah di masak dan ditiriskan) dan 150 gram buah (setara dengan 3 buah pisang ambon ukuran sedang atau 1 potong pepaya ukuran sedang atau 3 buah jeruk ukuran sedang). Bagi masyarakat Indonesia terutama balita dan anak usia sekolah dianjurkan untuk mengonsumsi sayuran dan buah-buahan 300-400 gram per hari (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2017).

Konsumsi sayur dan buah yang cukup dapat menurunkan resiko sulit buang air besar (BAB/sembelit) dan kegemukan. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi sayuran dan buah-buahan yang cukup turut berperan dalam pencegahan penyakit tidak menular kronis. Konsumsi sayuran dan buah buahan yang cukup merupakan salah satu indikator sederhana gizi seimbang (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2017). Usia sekolah (usia 5 sampai 14 tahun), merupakan salah satu kelompok rawan gizi yang perlu mendapatkan perhatian. Mereka merupakan cikal bakal di masa yang akan datang sehingga perlu diperhatikan asupan gizinya sehingga mereka dapat tumbuh dan berkembang menjadi anak-anak yang berkualitas. Dalam penelitian Mindo Lupiana dkk (2017) menyebutkan bahwa Anak sekolah memerlukan asupan energi dan zat gizi seperti protein, kalsium, seng, besi, vitamin dan serat. Sayuran dan buah-buahan juga dibutuhkan sebagai sumber vitamin, mineral dan serat (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2017).

Tanaman sayuran merupakan salah satu tanaman potensial dari subsektor hortikultura karena dibutuhkan oleh setiap masyarakat untuk dapat dikonsumsi sehari-hari. Sayur merupakan jenis bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kandungan gizi yang terdapat di sayuran meliputi karbohidrat, protein, lemak, mineral, serat, vitamin dan kandungan lainnya (Departemen Kesehatan, 2017). Sayuran yang memiliki gizi tinggi adalah sayuran berwarna. Jenis sayuran yang dikonsumsi oleh penduduk pada suatu daerah biasanya tidak jauh dari jenis-jenis sayuran yang dapat diproduksi atau ditanam di daerah tersebut.

Tabel 1 Data Produksi Sayuran Per Ton Provinsi Sumatra Utara Dari Tahun 2018-2022

Jenis-jenis sayuran	2018	2019	2020	2021	2022
Bawang merah	16337.00	18072.00	29222.00	53962.00	68435.00
Bawang putih	59.00	975.00	1339.00	805.00	21.00
Bawang daun	10982.00	13257.00	13615.00	15632.00	1805.00
Kentang	108016.00	118778.00	124326.00	159014.00	148872.00
Kubis	172883.00	219357.00	201966.00	233761.00	236611.00
Kembang kol	40165.00	53278.00	57739.00	59100.00	57340.00
Sawi	62831.00	78728.00	75424.00	74908.00	74370.00
Wortel	56258.00	95821.00	99309.00	141446.00	151970.00
Lobak	934.00	981.00	1068.00		
Kacang merah	774.00	1410.00	1619.00		
Kacang panjang	32107.00	29313.00	32189.00	2386.00	26333.00
Cabai besar	155836.00	154008.00	193862.00	210220.00	211747.00
Cabai rawit	39825.00	49246.00	61160.00	78663.00	87012.00
Tomat	10650.00	118583.00	161744.00	203162.00	183015.00
Terong	69764.00	60244.00	60244.00	51320.00	57211.00
Buncis	24832.00	28674.00	36597.00	49856.00	46858.00
Ketimun	27547.00	22430.00	24628.00	22975.00	25030.00
Labu	1544.00	21243.00	11203.00	14047.00	16321.00
Kangkung	15092.00	13651.00	16996.00	23071.00	23002.00
Bayam	20244.00	16610.00	12786.00	17980.00	16797.00
Paprika	90.00				40.00
Jamur	23493.00	37119.00	3712.00	304.00	235.00
Petai	5926.00	8767.00	20055.00	26951.00	28874.00
Jengkol	3871.00	4239.00	6759.00	463.00	765.00

Sumber: data BPS 2018-2022

Asupan sayur yang rendah sangat terkait dengan pengetahuan gizi ibu, termasuk pentingnya sayur bagi keluarga, (Suharjo,1996) mengemukakan pada tahun 1996 bahwa salah satu penyebab gizi buruk adalah kurangnya pengetahuan gizi atau kemampuan ibu dalam menentukan informasi. Apabila masyarakat mengatur penggunaan pangan berdasarkan pengetahuan kesehatan dan gizi yang baik, maka kekurangan pangan tidak akan berdampak pada penurunan gizi masyarakat. Selanjutnya menurut (Anne,1995) ibu yang diberi informasi tentang gizi seimbang akan lebih cerdas dalam menentukan pilihan menu yang memenuhi kebutuhan gizi keluarga. Dengan model menu seimbang

diberikan terus menerus setiap hari untuk secara tidak langsung mengembangkan kebiasaan makan yang baik pada anak. Hal ini didukung oleh temuan penelitian yang dilakukan oleh Ulfa dan Latifah pada tahun 2007 tentang hubungan pola asuh, pengetahuan gizi, persepsi dan kebiasaan makan ibu rumah tangga di Bogor, didapatkan bahwa 46,6% ibu di kabupaten/kota berstatus gizi baik. 55,2% pengetahuan gizi ibu pedesaan berada pada tingkat sedang. Ini ada hubungannya dengan kualitas makanan yang Anda makan, lihatlah kualitas sayuran yang Anda makan. 20,7% penduduk perkotaan mengonsumsi sayuran berkualitas tinggi, sementara hanya 6,9%.

Fenomena modern lainnya adalah meningkatnya kontribusi perempuan di pasar tenaga kerja. Karena masuknya pabrik manufaktur, di daerah Perkotaan. Situasi ini menyebabkan Waktu dimana para ibu harus memasak dan menyiapkan makanan untuk keluarga. Penurunan tersebut juga menyebabkan peningkatan pembelian makanan yang dimasak di daerah perkotaan. Perbedaan Perbedaan partisipasi membeli sayuran dan tingkat konsumsi ditunjukkan. Di antara jenis produk sayuran, peternakan, telur ayam pedaging dan ayam ras memiliki jumlah terbesar. Konsumsi rumah tangga perkotaan, sedangkan kelompok perikanan. Yang paling banyak dikonsumsi adalah ikan laut berupa tongkol/tuna/cakalang (Ariani, 2018).

Kebijakan penyediaan pangan yang berbeda dengan produk lokal menjadi faktor penyebabnya. Hal ini perlu diperhatikan karena berdampak pada peningkatan akses masyarakat terhadap pangan. Keanekaragaman, meningkatkan kedaulatan pangan dan tidak terjebak impor pangan. Konsumsi merupakan determinan penting dari kegiatan ekonomi di suatu wilayah. Selanjutnya,

konsumsi dapat menggambarkan aspek ekonomi rumah tangga, yaitu bagaimana Rumah tangga berbagi pendapatan (Mayasari, 2018).

Pasar tradisional merupakan tempat terjadinya transaksi antara penjual dan pembeli untuk mencapai kesepakatan dari kedua pihak. Pasar merupakan salah satu perwujudan dari aspek perekonomian dalam ranah yang sederhana, seperti tempat bertemunya produsen dengan konsumen dengan melakukan negosiasi sebagai bentuk transaksi jual beli. Berdasarkan mutu pelayanan pasar terdiri dari pasar tradisional dan pasar modern, sedangkan berdasarkan pendistribusiannya dibagi menjadi pasar eceran dan pasar grosir (Tondobala, 2014). Berikut data pasar tradisional di Kecamatan Medan Tembung.

Tabel 2 Daftar Pasar Tradisional Kecamatan Medan Tembung

No.	Nama Pasar	Nama Jalan
1.	Pasar Perguruan	Jln. Perguruan/ Jln. Wahidin
2.	Pasar Bersama	Jln. Bersama Mandala
3.	Pasar Sekata	Jln. Padang
4.	Pasar Ikan Sore Pancing	Jln. Iskandar
5.	Pasar Bengkok	Jln. Pancing
6.	Pasar Tembung	Jln. Datuk Kabu

Sumber: Pemko Medan, 2023

Saya memilih penelitian lokasi di Kecamatan Medan Tembung, karena daerah tersebut tempat pintu masuk kota medan yang berbatasan dengan Kabupaten Deli Serdang ,yang berarti daerah tersebut terletak dipinggiran kota Medan dimana masyarakatnya yg berpenduduk 133.579 jiwa masi banyak masyarakat kalangan miskin yang biasanya kekurangan gizi dan kurang mengkonsumsi sayuran hijau, ini berkaitan dengan Hal ini didukung oleh temuan penelitian yang dilakukan oleh Ulfa dan Latifah pada tahun 2007 tentang hubungan pola asuh, pengetahuan gizi, persepsi dan kebiasaan makan ibu rumah tangga di Bogor, didapatkan bahwa 46,6% ibu di kabupaten/kota berstatus gizi

baik. 55,2% pengetahuan gizi ibu pedesaan berada pada tingkat sedang. Ini ada hubungannya dengan kualitas makanan yang Anda makan, lihatlah kualitas sayuran yang Anda makan. 20,7% penduduk perkotaan mengonsumsi sayuran berkualitas tinggi, sementara hanya 6,9%.

Konsumsi sayuran selalu berkaitan dengan produksi sayuran, jika dilihat dari produksi sayuran di Indonesia beberapa tahun belakangan ini sangat fluktuatif hal ini dapat dilihat dari Data table 1. tetapi tidak semua masyarakat menyadari akan pentingnya mengonsumsi sayuran hal ini disebabkan tingkat pengetahuan rata-rata masyarakat yang masih rendah.

Tingkat konsumsi sayuran oleh masyarakat di Indonesia masih sangat rendah dibawah rekomendasi Food Agriculture Organization (FAO) 73 kg/kapita/tahun. Sehingga diperlukan upaya untuk mendorong peningkatan konsumsi sayuran lokal. Data Kementerian Pertanian menunjukkan bahwa rata-rata tingkat konsumsi sayuran penduduk Indonesia pada tahun 2005 sebesar 35,30 kg/kapita/tahun, sedangkan pada tahun 2006 tingkat konsumsi sayuran sebesar kembali yaitu 36.50 kg/kapita/tahun dan mengalami peningkatan yang cukup tinggi 2009-2010 yaitu 41.90 artinya tingkat konsumsi sayuran penduduk Indonesia masih rendah karena terjadi tidak kestabilan tingkat konsumsi sayuran dalam setiap tahun (Kementerian Pertanian 2011).

Faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian sayuran dapat dikelompokkan menjadi dua bagian sebagaimana yang dikemukakan oleh (Kotler dan Armstrong, 2008), yaitu faktor yang sifatnya bersumber dari dalam diri manusia itu sendiri untuk menentukan pilihan tentang bagaimana, jenis produk atau barang apa yang akan dibelinya, dan faktor yang terdapat diluar diri individu

konsumen yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian. Faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi sayuran pada ibu rumah tangga yang saya teliti yaitu

1. Penyajian dan manfaat
2. Pengetahuan gizi
3. Pendapatan
4. Jumlah anggota keluarga
5. harga

Pemenuhan kebutuhan konsumsi sayuran penduduk di Indonesia membutuhkan produktivitas dan kinerja pemasaran yang efektif. Konsumen menyukai produk sayuran dalam keadaan segar dan higienis, sedangkan sayuran memiliki sifat rentan terhadap kerusakan (mudah busuk). Sayuran biasanya didatangkan dari tempat lain yang jauh dari perkotaan yang harus segera mungkin dikonsumsi karena memiliki keterbatasan waktu sebelum busuk atau mengalami penurunan kualitas.

Tabel 3 Rata-Rata Konsumsi Per Kg dalam Seminggu Menurut Kelompok Sayur- Sayuran Di Kota Medan Dari Tahun 2018-2022 Menurut Data BPS

No	Jenis Tanaman Sayuran	Rata-rata Konsumsi Per Kg dalam Seminggu Menurut Kelompok Sayur-sayuran Per Kota Medan (Satuan Komoditas)				
		2018	2019	2020	2021	2022
1	Bayam	0,115	0,083	0,097	0,113	0,123
2	Kangkung	0,110	0,075	0,085	0,097	0,103
3	Kol/kubis	0,043	0,030	0,032	0,031	0,034
4	Sawi Putih	0,050	0,032	0,043	0,040	0,048
5	Sawi Hijau	0,051	0,044	0,041	0,043	0,045
6	Buncis	0,024	0,018	0,017	0,018	0,022
7	Kacang Panjang	0,046	0,033	0,035	0,027	0,034
8	Tomat	0,118	0,117	0,125	0,116	0,109
9	Wortel	0,062	0,055	0,052	0,048	0,053
10	Mentimun	0,049	0,042	0,038	0,031	0,025
11	Terong	0,062	0,047	0,037	0,032	0,047
12	Tauge	0,027	0,025	0,019	0,022	0,025
13	Labu	0,024	0,027	0,029	0,022	0,023
14	Nangka Muda	0,007	0,004	0,004	0,003	0,003
15	Pepaya muda	0,006	0,002	0,002	0,002	0,003
16	Jengkol	0,011	0,010	0,013	0,016	0,008
17	Bawang Putih	0,730	0,637	0,609	0,619	0,659
18	Bawang Merah	0,425	0,332	0,306	0,437	0,466
19	Bawang Bombay	-	-	-	-	0,045
20	Cabe Merah	0,083	0,079	0,076	0,080	0,096
21	Cabe Hijau	0,020	0,020	0,018	0,019	0,028
22	Cabe Rawit	0,023	0,020	0,020	0,024	0,032
23	Sayur-sayuran lainnya	0,012	0,027	0,031	0,030	0,016

Sumber: BPS konsumsi sayuran perpekan kota medan tahun 2018-2022

Tabel di atas menjelaskan konsumsi sayuran perpekan kota medan dari 2018 -2022 yang tertinggi yaitu komoditas sayuran bayam dan terus meningkat dari tahun 2018 ke tahun 2022 dan konsumsi sayuran yang terendah yaitu nangka muda dari tahun ketahun, bisa kita lihat kebanyakan masyarakat kota medan lebih menyukai sayuran bayam.

Berdasarkan gambaran diatas maka penulis tertarik untuk membuat penelitian tentang **“Faktor Faktor Pengambilan keputusan Dalam Pembelian Sayuran hijau Pada Ibu Rumah Tangga(Studi Kasus: di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Sumatera Utara)”**

1.2. Rumusan Masalah

1. Apa saja faktor faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan ibu rumah tangga dalam Pembelian sayuran hijau sebagai menu makanan keluarga di Kecamatan Medan Tembung
2. Apa Saja alasan ibu rumah tangga memilih sayuran hijau ketika berbelanja di pasar tradisional Kecamatan Medan Tembung

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apa saja faktor faktor yang mempengaruhi ibu rumah tangga dalam pembelian sayuran hijau sebagai menu makanan keluarga di Kecamatan Medan Tembung
2. Untuk mengetahui apa saja alasan ibu rumah tangga memilih sayuran hijau ketika berbelanja sayuran di pasar tradisional di Kecamatan Medan Tembung

1.4. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat Mengetahui apa saja faktor faktor yang mempengaruhi Pembelian sayuran hijau pada ibu rumah tangga di Kecamatan Medan Tembung
2. Bagi pedagang sayuran dan Pemerintah Kota Medan, Bagi pedagang sayuran untuk mengetahui jenis sayuran hijau yang paling banyak di konsumsi ibu rumah tangga dan untuk pemerintah kota medan sebagai pertimbangan dalam pembuatan kebijakan kepada masyarakat terkait penting nya mengkonsumsi sayuran hijau di Kecamatan Medan Tembung
3. Sebagai salah satu syarat dalam mendapatkan gelar sarjana pertanian pada Fakultas Agribisnis, Universitas Medan Area, Medan.



1.5 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan uraian diatas maka kesimpulan sementara yang di dapat di duga adanya pengaruh Penyajiaan dan Manfaat (XI), pengetahuan gizi (X2), pendapatan (X3), jumlah anggot keluarga (X4) dan harga (X5), Berpengaruh terhadap Pembelian sayuran hijau pada Ibu Rumah Tangga (Y) di pasar tradisional Kecamatan Medan Tembung.

1.6 Kerangka Pemikiran

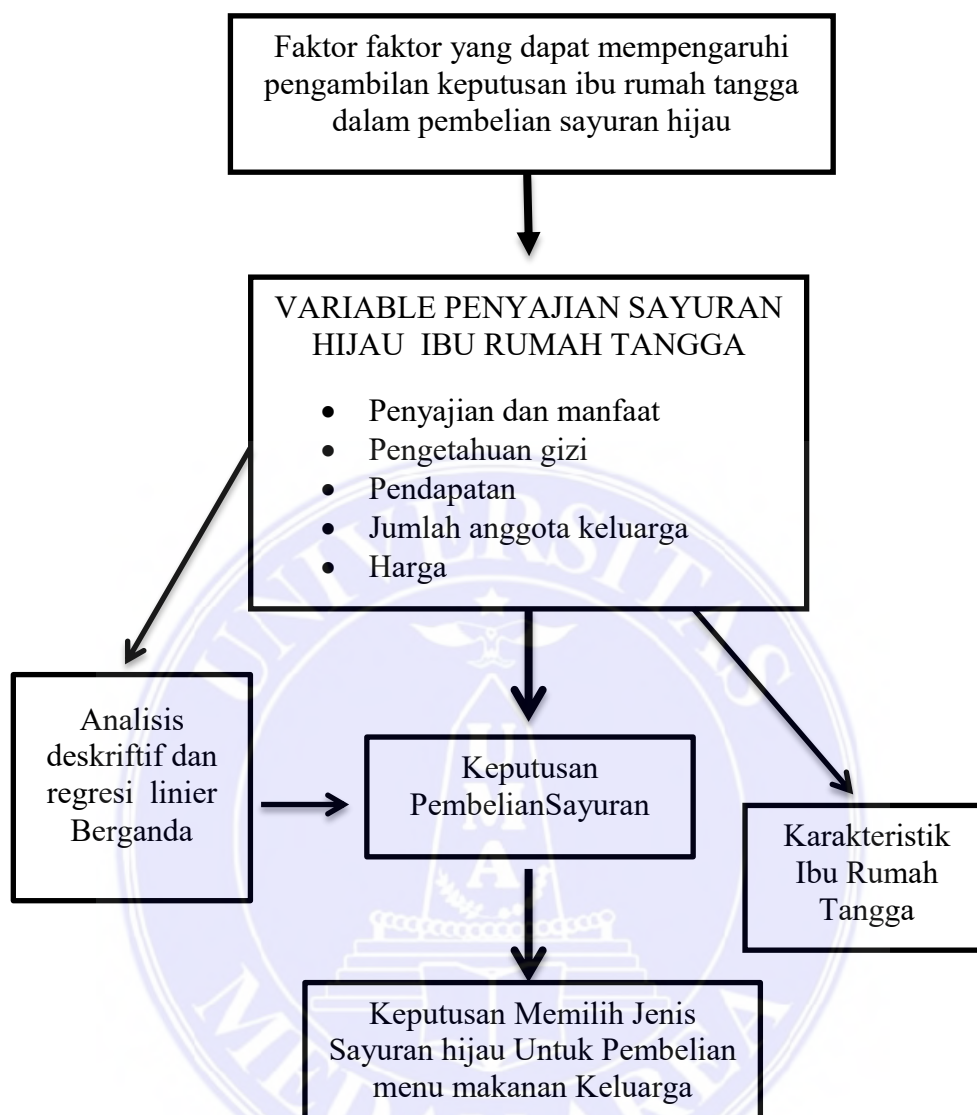
Sayuran adalah makanan yang terbaik untuk kesehatan karena di dalam sayuran terdapat banyak vitamin yang dibutuhkan tubuh oleh sebab itu manusia butuh mengkonsumsi sayuran. Sayuran pada umumnya di jual dipasar tradisional dan pertumbuhan pasar modern kian pesat.

Undang-undang No.8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen menyatakan bahwa konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan sendiri, keluarga, orang lain, maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk di perdagangkan. Menurut pengertian tersebut, di nyatakan bahwa konsumen merupakan individu yang melakukan pembelian suatu produk dan jasa serta menggunakan barang dan jasa tersebut tanpa di jual kembali. Istilah perilaku konsumen di artikan sebagai tindakan yang di perhatikan konsumen dalam mencari, membeli, menggunakan, mengevaluasi, dan menghabiskan produk dan jasa dalam memuaskan kebutuhan mereka. Rangkuti (2002) menyatakan bahwa perilaku konsumen adalah dinamis, di mana seorang konsumen, kelompok konsumen, serta masyarakat luas selalu berubah dan bergerak sepanjang waktu.

Faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian sayuran dapat dikelompokkan menjadi dua bagian sebagaimana yang dikemukakan oleh (Kotler dan Armstrong, 2008), yaitu faktor yang sifatnya bersumber dari dalam diri manusia itu sendiri untuk menentukan pilihan tentang bagaimana, jenis produk atau barang apa yang akan dibelinya, dan faktor yang terdapat diluar diri individu konsumen yang dapat mempengaruhi keputusan pembelian. Faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi sayuran pada ibu rumah tangga berbeda Faktor-faktornya antara lain:

1. Penyediaan dan Manfaat
2. Tingkat Pengetahuan Gizi
3. Pendapatan
4. Jumlah Anggota Keluarga
5. Harga

Berikut Kerangka Pemikiran:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Konsumsi Sayur

Konsumsi Sayuran hijau sangat kaya akan vitamin A, B, C, D, kalium, dan serat dan lainnya. Sayuran hijau juga mengandung kalori yang rendah. Sayuran hijau juga mengandung zat besi yang bisa bantu kamu cegah anemia. Secara umum, semakin gelap warna hijaunya, maka semakin banyak zat gizi yang terkandung di dalamnya. Berikut ini adalah beberapa fungsi utama dari sayuran hijau.

Sayuran hijau merupakan sumber folat, salah satu jenis vitamin B, yang membantu menjaga kesehatan jantung. Zat-zat gizi dalam sayuran hijau juga bisa membantu menjaga tekanan darah normal untuk mencegah hipertensi dan menjaga kolesterol dalam darah tetap normal. Semua kebaikan ini akan menjaga kesehatan jantung kita. Sebagai sumber antioksidan, sayuran hijau memiliki peran penting dalam menangkal radikal bebas. Jika diiringi dengan gaya hidup sehat lainnya, seperti tidak merokok, rajin berolah raga, dan membatasi konsumsi gula, garam, dan lemak, mengonsumsi sayuran hijau bisa membantu pencegahan penyakit-penyakit kronis. Menambahkan jumlah sayuran hijau dalam isi piringmu dapat mencegah konstipasi dan menjaga kesehatan saluran cerna. Saluran cerna yang sehat akan membantu kamu mempertahankan berat badan ideal jika kamu imbangi dengan aktivitas fisik yang cukup dan mengurangi konsumsi gula, garam, dan lemak.

2.1.1 Definisi Sayur Hijau

Sayuran merupakan bahan pangan asal tumbuhan yang mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah. Sayuran dikonsumsi dengan cara yang berbeda-beda, baik sebagai bagian dari menu utama maupun sebagai makanan sampingan. Sayuran sangat bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung kadar air tinggi, nutrisi, pembentuk sifat basa, vitamin, mineral, dan serat pangan (Supriati dan Herlina, 2014). Tanaman sayuran adalah tanaman budidaya yang terdiri dari tanaman sayuran buah, tanaman sayuran daun dan tanaman sayuran umbi (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2012). Sayur sayuran dapat dibedakan atas: daun (kangkung, katuk, sawi, bayam, selada air), bunga (kembang turi, brokoli, kembang kol), buah (terong, cabe, paprika, labu, ketimun, tomat), biji muda (kapri muda, jagung muda, kacang panjang, buncis, semi/baby corn,), batang muda (asparagus, rebung, jamur), akar (bit, lobak, wortel, rhadis), serta sayuran umbi (kentang, bawang bombay, bawang merah). Sayur-sayuran berdasarkan warnanya dapat dibedakan atas, hijau tua (bayam, kangkung, katuk, kelor, daun singkong, daun pepaya), hijau muda (selada, seledri, lettuce), dan yang hampir tidak berwarna (kol, sawi putih).

Warna hijau tersebut disebabkan oleh pigmen hijau yang disebut klorofil. Klorofil, yang terdiri dari klorofil a dan klorofil b ini, tersimpan di dalam kloroplas. Sayur-sayuran daun yang berwarna hijau tua, lebih banyak mengandung klorofil a, sebaliknya yang berwarna hijau muda lebih banyak mengandung klorofil b. Di dalam kloroplas juga terdapat pigmen lain, yaitu karoten. Semakin hijau warna daun, maka kandungan karotennya semakin tinggi. Karoten dan vitamin C yang terdapat dalam sayur berperan penting sebagai

antioksidan untuk mengatasi serangan radikal bebas yang dapat menyebabkan terjadinya kanker. Sayur juga mengandung serat pangan yang tinggi untuk mencegah sembelit, diabetes mellitus, kanker kolon, tekanan darah tinggi, dan lain-lain (Astawan, 2008)

Sayuran hijau juga dapat membantu meningkatkan kesehatan usus, kekebalan, dan kesehatan jantung, tulang, dan kulit. Studi menemukan sajian sayuran hijau setiap hari dapat membantu memperlambat penurunan kognitif yang bisa datang seiring dengan penuaan. Sayuran termasuk kelompok barang *convenience* yaitu sering di beli oleh sejumlah konsumen seperti ibu rumah tangga dan dengan usaha rumah makan sehingga ketersediaan sayuran pun sangat mudah di peroleh.

Sayuran adalah makanan yang berasal dari tumbuhan, biasanya tinggi kandungan airnya, yang dapat dimakan setelah dimasak atau diolah dengan teknik tertentu, atau dalam keadaan segar (Syamsidah & Suryani, 2018). Definisi lain menyebutkan bahwa sayuran adalah segala sesuatu yang berasal dari tumbuhan yang dapat dimasak .

Sebagian besar sayuran termasuk bagian vegetatif tanaman, yang biasanya berupa daun, biasanya menyatu dengan batang, tetapi bisa juga berupa batang muda, seperti rebung, umbi, seperti kentang, atau umbi akar. , seperti wortel. Sedangkan yang lain berasal dari organ reproduksi biasanya berupa kacang-kacangan seperti buncis dan kacang polong, tetapi bisa juga berupa bunga seperti kecombrang dan turi atau buah-buahan utuh seperti terong dan tomat. Ada juga bagian tumbuhan unik yang juga tergolong sayuran, seperti kecambah jagung dan kecambah pisang. Selain itu, jamur besar atau jamur yang dapat dimakan juga

tergolong sayuran, meskipun secara taksonomi bukan tanaman (Gofar et al., 2021).

2.1.2 Jenis Jenis Sayuran Hijau

Berbagai daftar sayuran hijau yang harus dikonsumsi untuk kesehatan tubuh pun cukup mudah ditemukan dan dapat diolah sesuai selera, mulai dari ditumis, direbus, atau diolah menjadi sup. Setelah dicuci, sayuran hijau juga bisa dikonsumsi segar sebagai lalapan, ketoprak, atau campuran salad. Ada beberapa jenis sayuran hijau serta kandungan nutrisi di dalamnya antara lain sebagai berikut:

1. Kangkung (*Ipomoea aquatica*)

Kangkung merupakan salah satu anggota famili Convolvulaceae. Menurut Pracaya (2009) tanaman kangkung dapat digolongkan sebagai tanaman sayur. Kangkung terdiri atas 3 jenis yaitu kangkung air (*Ipomoea aquatica* F.), kangkung darat (*Ipomoea reptans* P.), dan kangkung hutan (*Ipomoea crassiculatus* R.). Adapun taksonomi tanaman kangkung darat adalah sebagai berikut:

Kingdom : *Plantae*

Divisi : *Spermatophyta*

Sub Divisi : *Angiospermae*

Kelas : *Dicotyledonae* Ordo : *Solanales*

Famili : *Convolvulaceae* Genus : *Ipomoea*

Species : *Ipomoea reptans* P.

Menurut Purwono (2008) tanaman kangkung merupakan jenis tanaman sayuran yang memiliki akar, batang, daun bunga, buah dan biji. Kangkung memiliki perakaran tunggang dengan banyak akar samping. Akar tunggang

tumbuh dari batangnya yang berongga dan berbuku-buku. Daun kangkung berbentuk daun tunggal dengan ujung runcing maupun tumpul mirip dengan bentuk jantung hati, warnanya hijau kelam atau berwarna hijau keputih-putihan dengan semburat ungu dibagian tengah.

Kangkung mengandung banyak nutrisi, termasuk asam amino, kalium, zat besi, kalsium, vitamin A, dan vitamin C. Sayuran hijau ini juga kaya akan antioksidan. Berkat kandungan gizi dan antioksidannya yang melimpah, kangkung dapat memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan, mulai dari menjaga kesehatan mata, memperkuat tulang dan sendi, mengontrol tekanan darah, memperkuat imunitas tubuh, serta mengurangi risiko berbagai penyakit, termasuk penyakit jantung dan kanker. Karena berbagai manfaatnya tersebut, kangkung termasuk dalam daftar sayuran hijau yang harus dikonsumsi agar tubuh senantiasa sehat. Sayuran batang ialah: bagian dari tumbuhan yang sebagian dari batangnya dapat dijadikan sayuran pada saat tertentu. Contohnya: Rebung, sayuran batang, dan Kailan.

2. Bayam (*Amaranthus*)

Bayam (*Amaranthus spp.*) merupakan tumbuhan yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran hijau. Tumbuhan ini berasal dari Amerika tropik namun sekarang tersebar ke seluruh dunia. Tumbuhan ini dikenal sebagai sayuran sumber zat besi yang penting. Klasifikasi ilmiah dari bayam yaitu:

Kingdom : *Plantae*

Divisi : *Magnoliophyta*

Kelas : *Magnoliopsida*

Ordo : *Carryophillales*

Famili : *Amaranthaceae*

Genus : *Amaranthus L.*

Spesies : *A. hybridus*, *A. tricolor*, *A. blitum*, *A. Spinusus*

Bayam relatif tahan terhadap pencahayaan langsung karena merupakan tumbuhan C4. Batang berair dan kurang berkayu. Daun bertangkai, berbentuk bulat telur, lemas, berwarna hijau, merah, atau hijau keputihan. Bunga tersusun majemuk tipe tukal yang rapat, bagian bawah duduk di ketiak, bagian atas berkumpul menjadi karangan bunga di ujung tangkai dan ketiak percabangan. Bijinya berwarna hitam, kecil dan keras. Rukmana (2002) menambahkan bayam termasuk tanaman setahun atau lebih yang berbentuk perdu (terna) dan tingginya dapat mencapai $\pm 1\frac{1}{2}$ meter. Sistem perakarannya menyebar dangkal pada kedalaman antara 20-40 cm, Daftar sayuran hijau yang harus dikonsumsi berikutnya adalah bayam. Ini karena bayam kaya akan serat, antioksidan, folat, kalium, vitamin A, vitamin C, serta vitamin K. Beberapa manfaat yang bisa diperoleh dengan mengonsumsi bayam adalah menjaga berat badan agar tetap ideal, mencegah osteoporosis, mengontrol tekanan darah, mencegah anemia, dan mengurangi risiko penyakit tertentu, seperti kanker dan penyakit.

3. Sawi (*Brassica chinensis* var. *parachinesis*)

Tanaman sawi merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya vitamin dan nutrisi sehingga banyak dikonsumsi sebagai sayuran penyeimbang gizi makanan. Menurut Haryanto (2003) bahwa taksonomi untuk tanaman sawi adalah:

Divisi : *Spermatophyta*

Subdivisi : *Angiospermae*

Kelas : *Dicotyledonae*

Ordo : *Rhoeadales*

Famili : *Cruciferae*

Genus : *Brassica L.*

Spesies : *Brassica juncea L.)*

Sawi termasuk famili Brassicaceae, daunnya panjang, halus, tidak berbulu, dan tidak berkrop. Tumbuh baik di tempat yang berhawa panas maupun berhawa dingin, sehingga dapat diusahakan dari dataran rendah sampai dataran tinggi, tapi lebih baik di dataran tinggi. Daerah penanaman yang cocok adalah mulai dari ketinggian 500-1.200 meter diatas permukaan laut. Namun biasanya dibudidayakan di daerah ketinggian 100-500 m dpl, dengan kondisi tanah gembur, banyak mengandung humus, subur dan drainasenya baik (Edi dan Bobihoe, 2010)

Meski memiliki bentuk yang mirip dengan kale, kandungan nutrisi dari sawi ternyata tidak sama dengan kale. Sawi mengandung serat, karbohidrat, kalium, vitamin K, kalsium, zat besi, magnesium, dan zinc. Manfaat sayuran hijau yang harus dikonsumsi ini pun cukup banyak, mulai dari meningkatkan kekebalan tubuh hingga menjaga kesehatan jantung, mata, saluran cerna, dan tulang.

4. Daun Singkong (*Manihot esculanta crants*)

Tanaman singkong atau biasa dikenal juga dengan ubi kayu merupakan tanaman “multiguna” karena umbi, batang dan daunnya bermanfaat. Umbi tanaman singkong kaya gizi, mengandung karbohidrat 34%, protein 1,2%, lemak 0,3%, fosfor 40%, berbagai unsur mineral, dan bahkan vitamin. Bagian kulit umbi dan limbah industri pati (onggok) digunakan sebagai bahan pakan ternak.

Di pedesaan, batang muda dan daun banyak dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak, dan batang tanaman singkong kering sebagai bahan bakar. Daun

singkong merupakan sumber protein (6,8%), mineral, serta vitamin A dan C. Sebagai sumber karbohidrat, singkong banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai industri. Melalui berbagai proses dehidrasi, hidrolisis, sakarifikasi, dan fermentasi ubi kayu dapat diproses menjadi glukose, dekstrose, sorbitol, bioetanol, lem, bahan kertas, dan lain-lain. (Saleh, 2016)

Jenis sayuran hijau yang satu ini sangat mudah ditemui. dan diolah menjadi berbagai olahan masakan sederhana. Untuk itu, jangan sampai kamu tidak mengonsumsi sayuran ini. Soalnya, pada daun singkong memiliki kandungan protein dan zat besi yang cukup tinggi. Selain itu, ada juga vitamin A dan vitamin C. Jika dibandingkan dengan sayur bayam, daun singkong memiliki kandungan zat besi yang setara. Bahkan kandungan protein pada daun singkong empat kali lipat dan vitamin A dua kali lipat dari bayam.

5. Pakcoy (*Brassicca rapa subsp. Chinesis*)

Salah satu sayuran yang digemari masyarakat yakni Pakcoy (*Brassica rapa* L.). Pakcoy banyak diolah menjadi tumis pakcoy, sup pakcoy, dan aneka olahan lainnya. Dalam budidaya pakcoy sebab satu faktor yang harus diperhatikan adalah masalah pengairan. Pengairan yang selama ini dilakukan petani dengan cara tradisional yaitu dengan menyirami langsung tanpa takaran. Oleh karena itu perlu pemanfaatan teknologi IOT (Internet of Thing) berupa alat penyiraman tanaman dengan memonitoring kadar kelembapan tanah (Setiawan, 2019). Dengan penerapan IOT pada alat ini diharapkan bisa mengefesiensikan penggunaan air serta memudahkan petani dalam pengairan. Dalam penerapan IOT ini perlu diketahui kadar air kapasitas lapang dalam budidaya pakcoy. Pakcoy dapat ditanam sepanjang kapasitas lapang sebesar 50% - 70% . Kapasitas lapang adalah

jumlah air maksimum yang dapat disimpan oleh suatu tanah dan dipengaruhi oleh gravitasi bumi. Kadar air yang sesuai atau optimal dapat meningkatkan hasil produksi dan efisiensi penggunaan air (Husdi, 2018). Pentingnya kadar air kapasitas lapang ini bisa dikontrol dengan sensor soil moisture. Alat ini bisa mendeteksi kadar air dan membaca kelembapan tanah kemudian data tersebut ditampilkan di monitor komputer.

Sayur pakcoy mengandung berbagai jenis vitamin dan mineral, seperti vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi. Vitamin dan mineral tersebut dapat membantu menjaga kesehatan tulang, gigi, dan kulit, serta meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

6. Buncis(*phaseolus vulgaris* L.)

Buncis (*Phaseolus vulgaris* L.) ialah tanaman sayuran polong yang termasuk termasuk dalam famili Leguminosae atau Papilionaceae. Tanaman buncis berasal dari wilayah selatan Meksiko dan Guatemala (Arenas et al., 2013). Tanaman ini banyak ditemukan di berbagai kondisi lingkungan dari yang cukup panas atau beriklim lembab pada dataran rendah hingga dataran tinggi yang dingin. Buncis ialah sumber protein nabati yang mudah didapatkan. Oleh karena itu, buncis menjadi satu dari sayuran yang digemari masyarakat.

Sayuran buncis selain memiliki kandungan gizi cukup lengkap (protein, karbohidrat, vitamin, serat kasar dan mineral) juga mengandung zat-zat lain yang berkhasiat obat untuk berbagai macam penyakit. Kandungan gum dan pektin yang dapat menurunkan kadar gula darah, lignin berkhasiat untuk mencegah kanker usus besar dan kanker payudara. Serat kasar dalam polong buncis sangat berguna

untuk melancarkan pencernaan sehingga dapat mengeluarkan zat-zat racun dari tubuh(Cahyono,2007) .

Buncis segar mengandung vitamin A dan vitamin C, serta kandungan kimia buncis bermanfaat untuk meluruhkan air seni, menurunkan kadar gula dalam darah, bijinya dapat menurunkan tekanan darah tinggi dan daunnya untuk menambah zat besi.Setiap 100 gr buncis mengandung 1.2 gram serat yang sangat baik bagi kesehatan tubuh. Selain mengandung serat tinggi, jenis sayuran seperti buncis juga kaya akan vitamin A, C, dan K, serta asam folat dan serat. Buncis juga merupakan sumber lutein dan zeaxanthin yang kuat.Manfaat sayur buncis dapat membantu menurunkan risiko kanker dan penyakit jantung tertentu, meningkatkan penglihatan, dan bahkan membantu mencegah cacat lahir. Konsumsi sayur buncis dapat mendukung kesehatan secara keseluruhan.

7. Selada(*Lettuca sativa*)

Salada merupakan jenis sayuran yang umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar, memiliki banyak varian dari berbagai jenis varietas. Berbagai kandungan seperti vitamin dan mineral pada sayuran selada sangat bermanfaat bagi tubuh seperti membantu kerja pencernaan dan Kesehatan organ organ di sekitar hati (Jahro,2018).

Selada rendah kalori tetapi mengandung banyak nutrisi. Kandungan selada air yang paling kuat adalah kandungan vitamin K nya yang bisa mencapai 100% kebutuhan harian. Manfaat selada air juga didapat dari kandungan vitamin C dan A, kalsium, mangan, dan serat.Selada memiliki segudang manfaat untuk kesehatan tubuh seperti mampu mencegah penuaan dini, menguatkan tulang, meningkatkan kesuburan, menjaga kestabilan darah, menyehatkan jantung,

memperkuat tulang dan gigi, mencegah kanker, membantu sembelit, serta meningkatkan kesehatan hati.

8. Daun kemangi(*Ocimum Basilicum*)

Kemangi (*Ocimum citriodorum L.*) merupakan salah satu tanaman sayuran indigenous, selain sebagai sayuran, kemangi dapat dimanfaatkan sebagai obat, kosmetik, parfum bahkan sebagai campuran bahan makanan (Setiawan et al., 2018). Tanaman ini juga biasanya dapat dimakan sebagai lalapan, memiliki daun dengan kandungan senyawa metabolit sekunder dapat digunakan sebagai antimikroba, mencegah bakteri dan jamur, serta virus berbahaya bagi tubuh serta dapat berperan sebagai antibiotik dan juga bisa untuk menghilangkan bau, seperti bau badan maupun bau mulut (kusumastuti et al.,2021).

Kandungan eugenol pada tanaman kemangi digunakan sebagai antioksidan untuk menetralkan radikal bebas, dan kolesterol dalam tubuh serta sebagai zat antikanker (Robihihi, 2020). Hampir di setiap rumah makan selalu menyediakan kemangi. Hal ini menunjukkan bahwa kemangi merupakan jenis tanaman penting keberadaannya di pasar (Nahrani et al.,2018). Oleh karena itu, tanaman kemangi merupakan tanaman dengan banyak manfaat yang perlu dikembangkan secara luas.

Kemangi mengandung antioksidan eugenol, limonene, antosianin, dan beta karoten. Kandungan antioksidan yang berlimpah ini menjadikan kemangi bermanfaat untuk melawan radikal bebas dan mengurangi risiko terjadinya berbagai penyakit, termasuk radang sendi, penyakit jantung, diabetes, dan kanker. Hal tersebut tentunya membuat kemangi masuk dalam daftar sayuran hijau yang harus dikonsumsi.

9. Seledri(*Apium Graveolens*)

Sayur seledri merupakan tanaman daun yang memiliki tinggi maksimal 1m. Tanaman seledri juga memiliki tangkai pendek daun seledri memiliki warna hijau dan memiliki aroma harum. “seledri (*apium graveolens* l.) adalah tanaman yang digunakan untuk bumbu masakan, tanaman hijau ini termasuk tanaman yang mudah ditanam, baik dataran tinggi maupun dataran rendah antara 0 – 1.200 meter, tanaman seledri tidak tahan terkena hujan lebat tanaman ini diharuskan cukup terlindung dari terpaan air hujan”.

Seledri merupakan jenis sayuran yang rendah kalori dan tinggi serat. Karena kandungan tersebut, mengonsumsi seledri dapat membantu Anda merasa kenyang lebih lama. Manfaat ini baik untuk Anda yang ingin menurunkan berat badan atau menjaganya agar tetap ideal. Selain itu, seledri juga mengandung vitamin A dan vitamin C yang berguna untuk menjaga kesehatan mata dan kulit, serta memperkuat kekebalan tubuh. Seledri pun termasuk sumber kalium yang baik, sehingga baik dikonsumsi untuk mengontrol tekanan darah

10. Brokoli(*Brassica oleracea var.italica*)

Brokoli merupakan sayuran hijau yang kaya akan antioksidan dan serat, sehingga baik untuk sistem pencernaan Anda. Sayuran hijau ini juga termasuk jenis makanan sehat yang baik untuk mencegah dan mengatasi sembelit. Selain itu, kandungan kalium pada brokoli juga baik untuk mencegah penyakit jantung dan tekanan darah tinggi (hipertensi).

Brokoli mengandung air, protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, zat besi, vitamin (A, C, E, tiamin, riboflavin, nikotinamid), beta karoten dan glutathione. Selain itu brokoli mengandung senyawa sianohidroksibutena (CHB), sulforafan dan iberin yang merangsang pembentukan glutathione (Dalimartha, 1999). Selain itu dari proses biosintesis di dalam brokoli juga dihasilkan 3,3-diindolilmetana (DIM).

11. Kubis (*Brassica oleracea* var. *capitata* L)

Kubis adalah salah satu anggota dari keluarga tanaman kubis-kubisan *Cruciferae*. Bagian yang dikonsumsi dari sayuran ini adalah massa bunganya atau disebut Curd. Massa bunga kubis pada dasarnya berwarna putih atau kekuningan (Riska susi, 2019).

Meskipun warnanya relatif lebih pucat, kubis termasuk ke dalam daftar sayuran hijau yang harus dikonsumsi. Kubis kaya akan serat dan rendah kalori, sehingga baik untuk menjaga kesehatan pencernaan dan menjaga berat badan ideal. Selain itu, antioksidan kolin dan lutein yang terdapat dalam kubis bermanfaat untuk mencegah kanker dan penyakit mata terkait usia.

12. Kale (*Brassica oleracea* var. *sabellica*)

Kale (*Brassica oleracea* var. *Sabellica*) adalah jenis tanaman sayuran yang tergolong dalam famili Brassicaceae yang memiliki fisik mirip seperti kubis dan kol, namun daun sejati kale tidak berbentuk kepala (Fajri dan Soelistyono, 2018). Kale dijuluki sebagai ratunya para sayuran (superfood) karena memiliki kandungan nutrisi dan gizi yang tinggi yang terdiri dari vitamin C dan A, kalium, kalsium, zat besi, serta mangan. Pada 100 g kale hijau mengandung vitamin C tinggi yang mencapai 152,18 mg (Agustin dan Ichniarsyah, 2019).

Namun, belum diketahui secara pasti media tanam yang optimal dalam meningkatkan produksi hasil budidaya kale di lahan rawa lebak. Maka dari itu, perlu dilakukan penelitian terkait berbagai komposisi media tanam yang berbeda pada tanaman kale yang dilakukan dengan budidaya terapung.

Kale termasuk dalam salah satu daftar sayuran sehat yang harus dikonsumsi karena mengandung nutrisi yang lengkap. Beberapa nutrisi tersebut adalah vitamin A, vitamin C, vitamin K, kalsium, kalium, dan folat. Selain dapat mencukupi kebutuhan tubuh akan serat, mengonsumsi kale juga dapat menurunkan kolesterol dan mengurangi risiko terkena penyakit jantung.

2.1.3 Manfaat Sayuran Hijau

Manfaat kesehatan dari mengonsumsi Sayur Hijau antara lain mencegah dan mengurangi stress, melancarkan buang air besar, mencegah penyakit jantung dan kanker, menjaga keseimbangan berat badan, menyediakan sumber energi bagi tubuh, membuang racun dari dalam tubuh (detoksifikasi), mencegah cacat lahir, menjaga mata kesehatan, dan membangun kesehatan Kulit, tulang yang kuat dan pola makan yang sehat (Cahyati et al., 2021).

2.1.4 Cara Konsumsi Sayur

Sayuran dapat dimakan dengan berbagai cara, baik sebagai bagian dari hidangan utama, sebagai makanan pembuka dan pencuci mulut, atau sebagai lauk. Sayuran dapat diolah dengan berbagai cara yaitu dengan cara direbus, dikukus, digoreng, dipanggang, digoreng, dan lain-lain, atau dengan menambahkan atau mencampurkannya dengan bahan makanan lain, seperti membuat lalape dan selada (Putri, 2019).

2.1.5 Kandungan Nutrisi Dalam Sayur

Kandungan gizi sayuran yang satu berbeda dengan yang lain, dan meskipun sayuran umumnya mengandung sedikit protein atau lemak, sayuran tersebut mengandung vitamin, provitamin, mineral, serat, dan karbohidrat dalam jumlah yang bervariasi (Tala et al., 2019). Nutrisi utama dalam sayuran adalah vitamin dan mineral. Vitamin tumbuhan mengandung provitamin A, vitamin C, K, E dan berbagai kelompok vitamin B kelompok A. Sayuran juga kaya akan beberapa mineral, antara lain Kalium (K), Kalsium (Ca), Natrium (Na), Besi (Fe), Magnesium (Mg), Mangan (Mn), Seng (Zn), Selenium (Se) dan Boron (Bo). Makan sayur merupakan salah satu cara untuk mencegah tekanan darah tinggi dan diabetes (Siregar, 2020).

2.1.6 Standar Konsumsi Sayuran Menurut WHO

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) merekomendasikan makan sayur untuk hidup sehat adalah 400 gram per orang per hari, yang berarti 250 gram sayuran (setara dengan 2 porsi atau 2 cangkir sayuran yang dimasak dan ditiriskan). Anak kecil dan anak usia sekolah dianjurkan mengonsumsi sayur dan buah sebanyak 300-400 gram per orang per hari. Rekomendasi konsumsi adalah 400-600 g sayur dan buah per orang dewasa per hari (McCarthy et al., 2020). Sekitar dua pertiga dari konsumsi yang dianjurkan adalah satu porsi sayuran. Porsi sayuran lebih besar, minimal 250 gram. Satu porsi sayuran setara dengan 1 cangkir belimbing yang sudah dimasak dan dikeringkan. 100 gram atau 1 cangkir bayam, kangkung, terong, kol, kembang kol, brokoli, dan kacang hijau mengandung 25 kalori, 5 gram karbohidrat, dan 1 gram protein. Bayam merah,

daun meringue, nangka, tapioka, dan daun pepaya menambah 100 gram, sekitar 20 kalori, 10 gram karbohidrat dan 3 gram protein (L. Nilsen et al. 2021).

2.1.7 Jumlah Nutrisi Dalam Sayuran Hijau

sayur memiliki kandungan berbeda – beda. Kandungan gizi utama yang terdapat di dalam buah dan sayur adalah pro vitamin A, vitamin C, vitamin K, vitamin E dan kelompok vitamin B kompleks. Selain itu buah dan sayur juga mengandung mineral yaitu Kalium, Kalsium, Natrium, Zat Besi, Magnesium, Mangan, Seng, Selenium, dan Boron (Yuliarti, 2008). Selain itu, kandungan nutrisi yang terdapat dalam sayur berfungsi sebagai zat pengatur untuk mencegah terjadinya defisiensi vitamin dan mencegah terjadinya berbagai gejala penyakit seperti sembelit, anemia, penurunan fungsi mata, penurunan sistem imun, dan mencegah munculnya senyawa radikal melalui antioksidan.

Vitamin merupakan zat gizi mikro yang tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga harus diperoleh dari makanan. Sumber makanan yang tinggi akan vitamin adalah buah dan sayuran yang berwarna hijau, kuning, merah, oranye, coklat, ungu, dan lain-lain (Pakar Gizi Indonesia, 2017). Adapun nutrisi pada sayuran hijau yaitu;

1. Kalori

Kalori yang diperoleh dari makanan dan minuman akan diubah menjadi energi melalui proses metabolisme. Energi tersebut akan digunakan untuk mendukung kinerja dan fungsi berbagai organ tubuh. Sisa kalori yang tidak diubah menjadi energi akan disimpan dalam tubuh sebagai jaringan lemak. Beberapa contohnya seperti mentimun, asparagus, brokoli, bayam,

kembang kol, dll. Dalam 100 gram sayuran, brokoli memiliki kalori sebanyak 33,7 kcal, bayam mengandung 23 kcal, dan kembang kol mengandung 24,9 kcal.

2. Karbohidrat

Karbohidrat dalam sayuran sebagian besar terdiri dari :

1. Zat pati
2. Polisakarida yang terdapat dalam dinding sel seperti selulosa dan hemiselulosa
3. Gula sederhana terutama sukrosa, glukosa dan fruktosa. Zat pati pada sayuran bervariasi, pada ubi-ubian misalnya kentang mengandung zat pati yang tinggi tetapi pada wortel dan bit kandungan patinya rendah hanya berkisar 8-18 %.

Zat pati terdiri dari polimer unit D-glukosa linier dengan ikatan α -1,4 yang disebut amilosa dan bercabang dengan ikatan α -1,4:1,6 yang disebut amilopektin. Pada pati kentang mengandung 23 % amilosa dan 77 % amilopektin (Sunarti et al.,2002 dalam ayuk dan adepristian,2013).

3. Protein

Protein berasal dari bahasa Yunani yaitu protebos yang artinya yang pertama atau yang terpenting. Protein merupakan zat gizi yang paling penting karena erat hubungannya dengan proses kehidupan. Fungsi protein sebagai zat pembangun. Selain itu protein berfungsi dalam pertumbuhan, dan pemeliharaan jaringan, menggantikan sel-sel yang mati dan habis terpakai sebagai protein struktural. Protein juga berfungsi dalam mekanisme pertahanan tubuh melawan berbagai mikroba dan zat toksik lain yang datang dari luar dan masuk ke dalam tubuh (Achmad Djaini 2000;53).

Protein adalah salah satu nutrisi penting yang dibutuhkan oleh tubuh. Beberapa fungsi protein bagi tubuh di antaranya yaitu sebagai sumber energi dan membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Dalam artian lain, tubuh yang kekurangan protein akan rentan terserang penyakit dan infeksi, didalam sayuran terdapat 2,9 g potein/100 g pada sayuran hijau.

4. Vitamin

Vitamin adalah zat-zat organik yang kompleks yang dibutuhkan dalam jumlah sangat kecil dan pada umumnya tidak dapat dibentuk oleh tubuh. Oleh karena itu, harus didatangkan dari makanan. Vitamin termasuk kelompok zat pengatur pertumbuhan dan pemeliharaan kehidupan. Tiap Vitamin mempunyai tugas spesifik didalam tubuh. Karena vitamin adalah zat organik maka vitamin dapat rusak karena penyimpanan dan pengolahan. Sumber vitamin dan mineral yaitu sayuran seperti wortel, bayam, kangkung, labu siam, buncis, buah-buahan, misalnya papaya, jambu air (Sunita Almatsier,2003;151 dan 171).

Vitamin adalah adalah sekelompok senyawa organik berbobot molekul rendah yang memiliki fungsi vital dalam metabolisme setiap organisme, yang tidak dapat dihasilkan oleh tubuh, vitamin merupakan kofaktor dalam reaksi kimia yang dikatalisasi oleh enzim. Pada dasarnya, senyawa vitamin ini digunakan tubuh untuk dapat bertumbuh dan berkembang secara normal, Vitamin memiliki peranan spesifik di dalam tubuh dan dapat pula memberikan manfaat kesehatan. Bila kadar senyawa ini tidak mencukupi, tubuh dapat mengalami suatu penyakit. Tubuh hanya memerlukan vitamin dalam jumlah sedikit, tetapi jika kebutuhan ini diabaikan maka metabolisme di dalam tubuh kita akan terganggu karena fungsinya tidak dapat digantikan oleh senyawa lain.

Gangguan kesehatan ini dikenal dengan istilah avitaminosis. Contohnya adalah bila kita kekurangan vitamin A maka kita akan mengalami kerabunan.

Di samping itu, asupan vitamin juga tidak boleh berlebihan karena dapat menyebabkan gangguan metabolisme pada tubuh. Sayuran hijau sangat kaya akan vitamin A, B, C, D, kalium, dan serat. Sayuran hijau juga mengandung kalori yang rendah. Sayuran hijau juga mengandung zat besi yang bisa bantu kamu cegah anemia. Secara umum, semakin gelap warna hijaunya, maka semakin banyak zat gizi yang terkandung di dalamnya.

5. Serat

Kegunaan serat pada makanan yang kita makan cukup vital selain untuk membuang sisa metabolisme, Juga berfungsi sebagai unsur fermentasi. Manfaat yang paling pokok pada serat yaitu melancarkan proses buang air besar. Sehingga hasil metabolisme yang tidak terpakai oleh tubuh segera dikeluarkan tanpa kesulitan (Ronaldo,2009).

Serat membantu mencegah atau meredakan masalah pencernaan seperti sembelit, diare, dan sindrom iritasi usus besar (IBS). Ini karena serat dapat memperbaiki tekstur tinja dan meningkatkan pergerakan usus. Makanan berserat tinggi telah terkait dengan penurunan risiko kanker usus besar. Kandungan serat pada Sayura Hijau sebanyak 4,4 g/100 g sayur.

6. Kalsium

Kira-kira 2 persen dari bobot orang dewasa atau mendekati setengah dari kandungan mineral dalam tubuh terdiri dari kalsium. Kalsium diperlukan untuk membantu mengentalkan darah, penyerapan vitamin B12 dan mengirimkan isyarat

syaraf keseluruhan tubuh. Sayuran yang berdaun hijau, biji kacang, kedelai dan rumput laut adalah sumber kalsium yang sangat baik (Suhardjo dkk, 2003; 92) .

Manfaat kalsium cukup beragam, mulai dari memelihara kesehatan tulang dan gigi, membantu kinerja otot, mengoptimalkan fungsi saraf, menjaga kesehatan jantung, hingga membantu proses pembekuan darah pada luka terbuka, banyaknya Kalsium pada Sayuran Hijau 25 mg/100.

7. Zat Besi

Zat Besi merupakan microelement yang esensial bagi tubuh. Zat ini terutama diperlukan dalam pembentukan darah ,karena jika kita kekurangan zat besi akan terjadi anemia .

8. Mineral

Mineral merupakan bagian dari tubuh dan memegang peranan penting dalam pemeliharaan fungsi tubuh, baik pada tingkat sel, jaringan, organ maupun fungsi tubuh secara keseluruhan. Disamping itu mineral berperan dalam berbagai tahap metabolisme. Sumber mineral adalah makanan hewani dan nabati .

2.1.8 Teori Pengambilan Keputusan Konsumen

Engel (1994) mendefinisikan perilaku konsumen sebagai tindakan-tindakan yang secara langsung mempengaruhi seseorang dalam usaha mendapatkan, mengkonsumsi, dan menghabiskan produk atau jasa, termasuk proses keputusan sebelum dan sesudah tindakan itu dilakukan. Tindakan membeli dilihat dari pilihan konsumen terhadap merek, jumlah produk, tempat, dan frekuensi pembelian. Perilaku konsumen dipengaruhi beberapa faktor berikut:

1. Pengaruh lingkungan, meliputi lingkungan budaya, kelas sosial, pengaruh pribadi, keluarga dan situasi.

2. Perbedaan individu, meliputi sumber daya konsumen, motivasi keterlibatan, pengetahuan, sikap, kepribadian, gaya hidup dan demografi.
3. Proses psikologis, meliputi pembelajaran, pengolahan informasi dan perubahan perilaku/sikap.

Menurut Umar (2005) secara garis besar keputusan konsumen dalam membeli cukup beragam, maka jenis-jenis konsumsi dapat digolongkan menjadi pembelian penting, konsum rutin, konsumsi karena terpaksa dan konsumsi grup, yaitu:

1. Pembelian penting adalah jenis konsumsi yang biasanya hanya terjadi sekali saja dalam pengambilan keputusan karena kurangnya pengalaman sebagai dasar pembuat keputusan.
2. Konsumsi rutin adalah pembelian yang dilakukan secara berulang-ulang. Contohnya seseorang yang berbelanja ke pasar dan membeli kembali produk yang sama pada saat kunjungan terakhir di pasar tersebut.
3. Konsumsi terpaksa adalah jenis konsumsi yang dilakukan konsumen karena tidak ada pilihan selain membeli dan mengkonsumsi.
4. Konsumsi grup adalah jenis konsumsi yang dilakukan secara individual dan secara berkelompok.

Keputusan pembelian merupakan keputusan konsumen mengenai preferensi terhadap merek-merek yang ada di dalam kumpulan pilihan (Saodah& Malia,2017) .Keputusan pembelian adalah tindakan konsumen untuk membeli barang atau jasa yang dibutuhkan dengan melakukan seleksi atas alternatif pilihan barang atau jasa lainnya(Ananditha&Saputra, 2015). Menurut pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa keputusan pembelian adalah suatu proses yang diawali

dengan pengenalan masalah, pengevaluasian, dan pemutusan masalah dengan cara memilih produk yang paling sesuai dengan kebutuhan.

Menurut Kotler & Keller (2009) indikator proses pengambilan keputusan pembelian mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:

1. Pengenalan kebutuhan Proses pembelian diawali saat konsumen mengenali sebuah masalah dan kebutuhan yang diperlukannya, lalu konsumen menyadari ada perbedaan antara keadaan aktual dengan keadaan yang diinginkannya. 21
2. Pencarian Informasi Seseorang yang terstimulasi dan tergerak akan berusaha mencari lebih banyak informasi yang berkaitan dengan kebutuhannya.
3. Evaluasi alternatif, Evaluasi alternatif merupakan proses dimana suatu pilihan alternatif dievaluasi dan kemudian diseleksi atau dipilih untuk memenuhi kebutuhan konsumen.
4. Keputusan membeli, Keputusan membeli merupakan proses mengambil keputusan untuk membeli atau tidak setelah konsumen melewati beberapa pertimbangan.
5. Perilaku pasca pembelian Setelah konsumen melakukan pembelian, konsumen akan mengalami suatu kepuasan atau ketidakpuasan terhadap barang atau jasa yang telah dibelinya.

Kepuasan atau ketidakpuasan pembeli terhadap produk akan mempengaruhi tingkah laku konsumen berikutnya. Konsumen yang merasakan kepuasan terhadap barang atau jasa yang dibelinya akan memperlihatkan peluang untuk membeli ulang barang atau jasa tersebut pada kesempatan berikutnya.

2.2. Faktor Faktor Pengambilan Keputusan Pembelian Sayuran Hijau Pada Ibu Rumah Tangga

Pengeluaran konsumsi terdiri dari konsumsi pemerintah, (government consumption) dan konsumsi rumah tangga (house hold consumption/private consumption). Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi rumah tangga dapat di klarifikasikan menjadi 5 diantaranya yaitu: faktor Pembelian dan manfaat, faktor Pengetahuan Gizi, faktor Pendapatan, FaktorJumlah Anggota Keluarga dan Faktor Harga.

2.2.1. Penyajian dan Manfaat

Ibu rumah tangga memiliki peran penting dalam hal penyajian menu anggota keluarganya (Kalansooriya & Chandrakumara,2014). Peran ibu rumah tangga dalam menyajikan menu makan sangat dibutuhkan untuk mengetahui manfaat sayuran sebagai pemenuhan gizi keluarga, misalnya membentuk pola makan juga penyajian makanan guna memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan (Yendi et al.,2017). Pola asuhan juga status gizi sangat dipengaruhi oleh pengetahuan ibu rumah tangga untuk mempertahankan kesehatan juga asupan gizi dalam keluarga (Kemenkes, 2019).

Untuk cara penyajian dan manfaat sayur sebelum dimasak masih banyak ibu yang tidak tahu cara yang benar ini terbukti mayoritas ibu yaitu sebanyak 49,2% tidak mengetahui cara penyiapan dan pengolahan sayur yang tepat sebelum dimasak, Padahal memasak bahan makanan mengalami berbagai perlakuan, seperti dipotong, dikupas, diiris, dicincang dan direndam. Berbagai perlakuan itu

akan mempengaruhi kandungan zat gizi dalam bahan makanan tersebut apabila dilakukan secara benar. sehingga perlu dilakukan tahapan yang benar untuk meminimalisir terbuangnya atau rusaknya zat gizi dan vitamin yang terkandung dalam sayuran.

Penyajian makanan maupun dalam pemenuhan kebutuhan gizi harusnya dimiliki oleh seorang ibu untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga. Pengetahuan ibu dalam penyajian sayur keluarga paling banyak berada pada kategori sedang yaitu 31 orang (49, 2%) dan yang berada pada kategori baik hanya 29 orang (46, 0 %), akan tetapi masih ada 3 orang (4,8%) ibu yang pengetahuannya kurang. Walaupun tingkat pengetahuan ibu dalam kategori sedang dari hasil yang didapat ternyata masih banyak ibu yang tidak tahu tentang manfaat sayur, hanya sebagian kecil ibu yang menjawab secara tepat manfaat mengkonsumsi sayuran, bahkan ada 17,5% ibu yang menjawab tidak tahu manfaat mengkonsumsi sayuran, dan ada 20,6% ibu yang tidak tahu tentang manfaat sayuran untuk anak. tambah lagi untuk pengetahuan tentang porsi sayuran yang baik hanya 20,6% ibu yang menjawab bahwa konsumsi sayur yang baik adalah > 2 porsi perhari perorang(> dua gelas sayuran rebus tanpa kuah perhari perorang). Pada hal standart yang dianjurkan untuk konsumsi sayur adalah minimal 200gr/hari, dan harus dikonsumsi minimal 2 porsi setiap harinya dengan ukuran satu porsi sama dengan satu mangkok sayuran segar atau setengah mangkok sayuran matang (DEPKES RI, 2008).

Untuk cara penyajian sayur sebelum dimasak masih banyak ibu yang tidak tahu cara yang benar ini terbukti mayoritas ibu yaitu sebanyak 49,2% tidak mengetahui cara penyiapan dan pengolahan sayur yang tepat sebelum dimasak,

Kurangnya pengetahuan tentang manfaat penyajian sayur dikalangan para ibu rumah tangga adalah karena kurangnya informasi tentang manfaat konsumsi sayur ± mayur, hal ini sejalan dengan pernyataan Notoatmodjo (2003) yang menyatakan bahwa pengetahuan dapat diperoleh dari berbagai sumber informasi sehingga dapat membentuk keyakinan bagi seseorang. Hal ini sejalan dengan penelitian Sutiah tahun 2006, dimana dari hasil penelitian didapat bahwa lebih dari separuh contoh didesa mempunyai pengetahuan gizi dalam kategori sedang sementara sebagian besar pengetahuan gizi contoh dikota dalam kategori baik, dikarenakan lebih banyaknya sumber informasi yang didapatkan contoh dikota dibanding didesa.

Karena peneliti merasa perlu dilakukan sosialisasi mengenai manfaat konsumsi sayur kepada para ibu, dengan adanya tambahan informasi ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat sayur,. Sikap ibu sendiri paling banyak berada pada kategori sedang yaitu 57 orang (90, 5 5%) dan yang berada pada kategori baik hanya 6 orang (9, 5 %). Walau demikian untuk beberapa hal sikap para ibumasih kurang baik dapat dilihat dari sikap ibu tentang dalam menentukan pilihan jenis dan ragam sayur dan zat gizi yang terdapat dalam sayur masih ada 42,9 % ibu yang menyetujui bahwa yang disebut sayur adalah sayuran berdaun hijau saja, dan masih ada sebanyak 38,1 % ibu menyetujui kalau mengkonsumsi sayuran hijau adalah lebih baik bila dibanding dengan mengkonsumsi sayuran berwarna lainya, bahkan ada sebanyak 22,2% sangat menyetujui pernyataan tersebut.

2.2.2. Tingkat Pengetahuan gizi

Tingkat pengetahuan memegang peranan penting dalam pola konsumsi masyarakat. Jika tingkat pengetahuan gizi seseorang tinggi, maka semakin tinggi pula peranan penanganan anak-anak dalam keluarga tentang pemilihan bahan makanan. Pengetahuan orang tua merupakan salah satu faktor yang penting dalam tumbuh kembang anak karena dengan pengetahuan yang baik maka orang tua dapat menerima segala informasi dari luar terutama tentang cara pengasuhan anak yang baik, bagaimana menjaga kesehatan anak, Penyajian dan Manfaat dan sebagainya (Soetjiningsih, 1995;10).

Kurangnya pengetahuan dan salah konsepsi tentang kebutuhan pangan dan nilai pangan adalah umum dijumpai setiap negara dunia. Kemiskinan dan kekurangan persediaan pangan yang bergizi merupakan faktor penting dalam masalah kurang gizi. Lain sebab yang penting dari gangguan gizi adalah kurangnya pengetahuan tentang gizi atau kemampuan untuk menerapkan informasi tersebut dalam kehidupan sehari-hari (Suhardjo,1996:25). Tingkat pengetahuan gizi ibu sebagai pengelola rumah tangga berpengaruh pada macam bahan makanan yang dikonsumsi hal ini dipengaruhi oleh:

1. Ketidaktahuan akan makanan dengan kesehatan yaitu tidak tahunya ibu akan faedah dari makanan bagi kesehatan tubuh.
2. Kebiasaan atau pantangan makan yang merugikan. Kebudayaan yang berpengaruh besar dalam pantangan/ kebiasaan makan.

3. Prasangka buruk terhadap makanan tertentu. Banyaknya makanan yang bernilai gizi tinggi tetapi digunakan secara terbatas oleh sebagian orang. Jenis sayuran seperti Genjer, daun turi dan ubi kayu yang kaya zat besi, vitamin A dan protein di beberapa daerah dianggap makanan yang menurunkan harkat keluarga.

2.2.3. Pendapatan

Pendapatan merupakan faktor yang menentukan kuantitas dan kualitas makanan yang dikonsumsi. Semakin tinggi pendapatan maka semakin besar peluang untuk memilih pangan yang baik. Meningkatnya pendapatan perorangan maka terjadi perubahan-perubahan dalam susunan makanan (Suhardjo, 2003). Mayoritas masyarakat yang konsumsi makannya kurang optimal terutama yang berasal dari keluarga dengan status ekonomi rendah. Karena keluarga dengan pendapatan terbatas, besar kemungkinan kurang dapat memenuhi kebutuhan makanannya sejumlah yang diperlukan tubuh. Setidaknya keanekaragaman bahan makanan kurang terjamin karena dengan uang terbatas itu tidak akan banyak pilihan (Suhardjo, 2006). Dalam hal konsumsi buah dan sayur, sebagai contoh pada keluarga tidak miskin rata-rata konsumsi buahnya tinggi karena mereka mampu membeli buah-buahan dan mungkin mereka tahu manfaatnya bagi kesehatan (Khomsan dkk, 1998).

Dalam penelitian Zenk (2005) ditemukan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat ekonomi dan perilaku konsumsi individu, yaitu seseorang yang memiliki pendapatan dan status ekonomi tinggi cenderung akan mengonsumsi buah dan sayur lebih banyak. Pada penelitian Mac Farlane (2007) ditemukan bahwa masyarakat yang status ekonominya tinggi selalu tersedia

sayuran dan buah di rumah dan yang status ekonominya rendah cenderung lebih sedikit mengonsumsi buah, sayur, dan makanan berserat lainnya dibandingkan dengan makanan tinggi lemak.

Kemiskinan menjadi penyebab utama gizi kurang. Anak-anak yang tumbuh dalam suatu keluarga miskin adalah paling rawan terhadap kurang gizi diantara seluruh anggota keluarga dan anak yang paling kecil biasanya yang paling terpengaruh oleh kekurangan pangan.

Pada umumnya jika tingkat pendapatan naik maka jumlah dan jenis makanan yang dikonsumsi akan cenderung membaik. Besar kecilnya pendapatan keluarga pada pola konsumsi makanan dan pola konsumsi makanan dipengaruhi oleh faktor sosial budaya masyarakat. Oleh karena itu bagi suatu masyarakat dengan tingkat pendapatan rendah, usaha perbaikan gizi erat hubungannya dengan tingkat pendapatan dan pembangunan sumber daya manusia/ pengetahuan tentang gizi menjadi lebih baik.

2.2.4. Jumlah Anggota Keluarga

Menurut Depkes (2008), jumlah anggota keluarga adalah banyaknya anggota rumah tangga yang bertempat tinggal di rumah tangga tersebut. Suhardjo (2006) menyatakan bahwa sebagian besar pendapatan digunakan untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan sedangkan kebutuhan lainnya kurang tercukupi. Jumlah anggota keluarga akan mempengaruhi pola pengalokasian pangan pada rumah tangga sehingga semakin besar jumlah anggota keluarga, maka alokasi pangan untuk tiap individu akan semakin berkurang.

Dalam penelitian Wulansari (2009), berdasarkan hasil uji statistik diketahui tidak ada hubungan yang signifikan antara keluarga kecil dan besar

terhadap perilaku konsumsi individu. Namun, berdasarkan penelitian Srimaryani (2010), diketahui bahwa jumlah anggota keluarga dengan perilaku konsumsi individu menunjukkan jumlah anggota keluarga maka akan semakin besar pangan yang dikonsumsi dan pembagian makanan dalam keluarga.

2.2.5. harga

Harga merupakan faktor yang menjadi dasar Penetapan pembelian produk yg di harapkan pada jenis sayuran hijau yg akan dibeli ibu rumah tangga, harga sayur dapat mempengaruhi tingkat konsumsi sayuran pada ibu rumah tangga, semakin tinggi harga jenis sayuran tersebut maka tingkat konsumsi akan semakin rendah, dan begitu sebaliknya.

2.2.6. Penelitian Terdahulu

Pada penelitian anggi fatmayati (2022) yang berjudul faktor faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen membeli sayur hijau di pasar pagi kota Martapura, Berdasarkan hasil penelitian, faktor yang mempengaruhi konsumen untuk memutuskan membeli sayuran di pasar tumpah adalah variabel bebas yaitu kualitas sayuran, harga dan jarak yang berpengaruh signifikan terhadap keputusan konsumen.

Sedangkan daya beli bukan merupakan faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli sayuran pada pasar pagi di Kota Martapura, Beberapa komoditi sayuran hijau yang dijual biasanya seperti sayuran hijau seperti sayur kangkung, bayam, sawi caisin, genjer dan masih banyak sayur lainnya.

Pada penelitian Petti Siti Fatimah dan Putra Apriadi Siregar (2020) yang berjudul konsumsi sayur ,buah dan ikan berdasarkan sosio demografi masyarakat pesisir provinsi Sumatra Utara,konsumsi sayur dan buah sangat rendah di masyarakat masih cukup rendah ,Anjuran konsumsi buah dan sayur menurut Pedoman Gizi Seimbang yaitu 2-3 porsi/hari untuk buah dan 3-4 porsi/hari untuk sayur.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui konsumsi buah, sayur dan ikan berdasarkan sosio demografi masyarakat pesisir Provinsi Sumatera Utara.Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Belawan I, Kecamatan Medan Belawan, Kota Medan , Sumatera Utara.Lalu pekerjaan tertinggi yang banyak mengonsumsi buah yaitu pekerjaan Pegawai Swasta sebesar 25%, Anggota keluarga yang banyak mengonsumsi buah yaitu pada jumlah anggota keluarga 2 dan 8 sebesar 33.33%, Serta tingginya tingkat Penyajian dan Manfaat mengonsumsi buah yaitu pada Penyajian dan Manfaat SMA sebesar 44.44 %.Diharapkan kepada Dinas Kesehatan Kota Medan perlu melakukan penyuluhan kesehatan dan gizi untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya di daerah Belawan I tentang konsumsi sayur, buah dan gizi.

Buah dan sayur merupakan sumber bahan pangan yang mengandung vitamin dan mineral yang berfungsi untuk mempertahankan fungsi fisiologis tubuh,Vitamin yang terdapat dalam buah dan sayuran adalah pro vitamin A, vitamin B, C, D, dan berbagai kelompok vitamin kompleks.,Kebijakan penyediaan pangan yang beragam hasil pertanian lokal menjadi faktor yang perlu diperhatikan karena berpengaruh pada peningkatan akses masyarakat terhadap

pangan yang beragam, peningkatan kedaulatan pangan, dan tidak terjebak dengan impor pangan.

Kecamatan Medan Belawan merupakan salah satu kecamatan di Kota Medan yang menjadi wilayah pesisir, Secara geografis masyarakat nelayan adalah masyarakat yang hidup, tumbuh, dan berkembang di kawasan pesisir, yakni suatu kawasan transisi antara wilayah darat dan laut. Sebagai suatu sistem, masyarakat nelayan terdiri atas kategori-kategori sosial yang membentuk kesatuan social. Konsumsi sayur dan buah akan meningkat pada beberapa kondisi masyarakat seperti saat hamil dan menyusui.

Pada penelitian Airin Nurul Hasanah, Alam Bukti Keloko dan Lita Sri andrayani (2012) yang berjudul Gambaran Perilaku ibu Dalam Penyediaan Sayur Keluarga di Kelurahan Pasir Bidang Kecamatan Sarudik Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2012. Salah satu faktor yang menentukan sumber daya manusia yang berkualitas adalah pangan yang bergizi, yang diperoleh melalui konsumsi pangan yang baik, dan Sayuran adalah salah satu jenis pangan yang dibutuhkan tubuh untuk memenuhi kualitas konsumsi yang baik (Khonsam, 2002).

Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui gambaran perilaku ibu dalam penyediaan sayur untuk konsumsi keluarga di Kelurahan Pasir Bidang Kecamatan Sarudik Kabupaten Tapanuli Tengah, Pada penelitian ini yang diteliti adalah faktor internal yaitu karakteristik ibu yang mencakup umur, Penyajian dan Manfaat, pekerjaan, dan pendapatan, dimana faktor internal inilah yang mempengaruhi pengetahuan, yang selanjutnya juga mempengaruhi sikap dan kemudian terwujud sebagai bentuk tindakan ibu dalam penyediaan sayur untuk

konsumsi keluarga Faktor Internal Karakteristik Ibu -Umur -Penyajian dan Manfaat -Pekerjaan -pendapatan Pengetahuan ibu dalam penyediaan sayur untuk konsumsi sayur keluarga sikap ibu dalam penyediaan sayur untuk konsumsi sayur keluarga dan Tindakan ibu dalam penyediaan sayur untuk konsumsi sayur keluarga Faktor Eksternal Lingkungan Budaya

Penelitian ini sendiri bersifat deskriptif dengan metode kuantitatif, sejumlah 50 responden didapat melalui perhitungan dengan menggunakan rumus Lemeshow Selanjutnya untuk menentukan sampel digunakan teknik judgement sampling dengan menggunakan metode tanpa peluang(non probability sampling).

Walaupun tingkat Penyajian dan Manfaat dan pengetahuan ibu dalam kategori sedang dari hasil yang didapat ternyata masih banyak ibu yang tidak tahu tentang manfaat sayur, hanya sebagian kecil ibu yang menjawab secara tepat manfaat mengkonsumsi sayuran, bahkan ada 17,5% ibu yang menjawab tidak tahu manfaat mengkonsumsi sayuran, dan ada 20,6% ibu yang tidak tahu tentang manfaat sayuran untuk anak. tambah lagi untuk pengetahuan tentang porsi sayuran yang baik hanya 20,6% ibu yang menjawab bahwa konsumsi sayur yang baik adalah 2 porsi perhari perorang & dua gelas sayuran rebus tanpa kuah perhari.

Pada Penelitian siti roviqoh (2021) Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Rumah tangga di Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Pengeluaran rumah tangga pada penelitian ini meliputi seluruh pengeluaran konsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) Pengeluaran makanan dan non makanan di Kota Pekanbaru (2) Perkembangan variabel yang mempengaruhi pengeluaran rumah tangga di Kota Pekanbaru (3) Faktor-faktor yang mempengaruhi pengeluaran rumah tangga di Kota Pekanbaru.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kepustakaan. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data time series tahun 2000-2019. Untuk menganalisis perkembangan variabel dan pengeluaran makan non makan di Kota Pekanbaru yaitu dengan analisis tingkat pertumbuhan, untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhinya yaitu menggunakan analisis regresi linier berganda.

Hasil penelitian menggambarkan bahwa perkembangan variabel, PDRB, jumlah penduduk dan suku bunga cenderung mengalami fluktuasi meningkat. Pengeluaran makanan dan non makanan di Kota Pekanbaru cenderung mengalami peningkatan tiap tahunnya. Sedangkan faktor-faktor yang mempengaruhi pengeluaran rumah tangga yang signifikan itu adalah PDRB dan suku bunga, namun ada satu variabel yang tidak berpengaruh signifikan terhadap pengeluaran rumah tangga yaitu jumlah penduduk.

Pada penelitian azizah fitria wijayanti(2021).Meneliti Tentang Faktor Faktor yg mempengaruhi pola konsumsi sayuran pada rumah tangga petani di Desa Srimahi Kecamatan Tambun Utara Kabupaten Bekasi. Sayuran merupakan golongan pangan yang memiliki kandungan vitamin, mineral dan zat gizi lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh manusia sehingga menyehatkan bagi tubuh. Kualitas konsumsi pangan golongan sayuran di Indonesia masih rendah dan kurang terdiversifikasi, masih didominasi pangan sumber karbohidrat, terutama dari padi-padian.

Dengan adanya pandemi Covid-19 membuat pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan yang tadinya sangat konsumtif menjadi berkurang. Meluasnya penyebaran virus Covid-19, masyarakat khususnya petani dituntut untuk menjaga daya tahan tubuh mereka dengan lebih memperhatikan konsumsi sayuran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi sayuran pada rumah tangga petani sayuran. Penelitian dilakukan di Desa Srimahi, Kecamatan Tambun Utara, Kabupaten Bekasi pada bulan Oktober-November 2020.

Jumlah sampel penelitian sebanyak 66 rumah tangga dengan responden penelitian adalah ibu rumah tangga. Penelitian ini menggunakan desain penelitian kuantitatif dengan metode survei. Metode analisis yang digunakan adalah menggunakan metode deskriptif dan analisis regresi logistik untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi sayuran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi sayur pada rumah tangga petani sayuran adalah pengetahuan gizi ibu, Penyajian dan Manfaat ibu, dan pekerjaan ibu.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan secara sengaja (purposive) yakni di 3 pasar tradisional Terbesar Kecamatan Medan Tembung Sumatera Utara yaitu: Pasar bengkok, Pasar Bersama dan Pasar Perguruan. Penelitian ini dimulai pada bulan Maret 2023 - Mei 2023.

3.2. Teknik Penentuan Sampel

Wawancara langsung dengan pembeli sayuran / ibu rumah tangga yang membeli sayuran dari 3 pasar tradisional di Kecamatan Medan Tembung dan observasi lapangan digunakan dalam teknik penelitian survei ini. Paket kuesioner termasuk beberapa pertanyaan digunakan untuk melakukan wawancara satu lawan satu. Populasi penelitian adalah pembeli sayuran / ibu rumah tangga yang berbelanja sayuran di 3 Pasar Tradisional di Kecamatan Medan Tembung. Adapun banyak nya Pedagang Sayur di Pasar tersebut.

Tabel 4 Populasi Penelitian

LOKASI PASAR	JUMLAH PEDAGANG SAYUR
Pasar Bengkok	6 Pedagang Sayur
Pasar Perguruan	15 Pedagang Sayur
Pasar Bersama	5 Pedagang Sayur

Sumber : Data Penelitian, 2023

Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah accidental sampling yaitu sampel ditentukan berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja yang bertepatan dengan peneliti dan memenuhi dengan beberapa kriteria penelitian ini (sugiyuno,2010).yaitu:

Ibu rumah tangga yang berbelanja sayuran tertentu yaitu jenis sayuran hijau untuk menu makan keluarganya yaitu sayuran : Bayam, Kangkung, Daun singkong, Sawi, Daun kemangi, Kol, Pakcoi, Salada, Buncis, Brokoli dan seledri.

1. Ibu rumah tangga yang menjadi sampel adalah seorang wanita yang bekerja menjalankan dan mengelolah Rumah tangganya baik yang bekerja di rumah maupun memiliki pekerjaan di luar rumah.
2. Responden adalah konsumen atau pembeli sayuran di 3 pasar tradisional Kecamatan Medan Tembung,yaitu pasar bengkok ,pasar bersama dan pasar perguruan
3. Dalam satu keluarga hanya diambil satu orang yang menjadi responden agar tidak saling mempengaruhi dalam menjawab kuesioner

Pada penelitian ini jumlah populasi tidak dapat diketahui secara pasti, karena ibu rumah tangga yg membeli sayuran hijau sangat banyak. Responden yang dibutuhkan dalam penelitian ini berjumlah 90 orang. Menurut Umar (2005) dalam penentuan jumlah responden, jumlah 30 orang sudah mewakili untuk mendekati kurva normal, sehingga telah dapat memberikan ragam sampel yang stabil sebagai pendugaan ragam populasi. Jadi Dari 3 Pasar Terbesar di Kecamatan Medan Tembung setiap Pasarnya di butuhkan 30 responden Agar jumlah Responden Menjadi 90 responden, sesuai yg dibutuhkan peneliti .

3.3. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan metode survei atau wawancara secara langsung kepada konsumen yang akan membeli sayuran yang ada di 3 pasar tradisional di Kecamatan Medan Tembung.

Metode survei adalah pengumpulan data skunder dan data primer, data skunder yaitu dengan mencari sumber data penelitian yg di peroleh oleh para peneliti secara tidak langsung sebelumnya melalui media prantara seperti data bps, websaite, dokumen dan sebagainya sedangkan data primer dengan melakukan tanya jawab dengan responden. Jenis pertanyaan ini menggunakan pertanyaan yang terstruktur. Pertanyaan yang terstruktur adalah pertanyaan yang dibuat dengan sedemikian rupa sehingga responden dibatasi dalam memberi jawaban kepada beberapa alternatif saja atau kepada satu jawaban saja. Responden yang diambil adalah responden yang dianggap memenuhi kebutuhan untuk mencapai tujuan penelitian.

Metode Pengumpulan data adalah: pengumpulan data berupa suatu pernyataan (statement) tentang sifat, keadaan, kegiatan penelitian dan sejenisnya. dengan cara mengumpulkan data untuk memperoleh informasi dalam rangka mencapai tujuan penelitian. Metode Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Kuisioner

Kuisioner adalah: daftar Pertanyaan yang akan digunakan oleh Peneliti untuk memperoleh data dari konsumen yang membeli sayuran di pasartradisional secara langsung melalui Komunikasi atau dengan mengajukan pertanyaan yang telah disediakan

2. Observasi

Observasi adalah; Penelitian langsung untuk mendukung kebenaran responden dalam menjawab pertanyaan serta mengurangi kekeliruan yang mungkin timbul.

3. Wawancara

Wawancara adalah: Pengumpulan data lisan dengan menanyakan langsung permasalahan ke konsumen sayuran di pasar tradisional, baik menanyakan dengan tatap muka.

3.4. Metode Analisis Data

Metode pengolahan dan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan secara Deskriptif. Analisis kuantitatif dilakukan dengan menggunakan analisis agresi Linier berganda yaitu alat analisis yang digunakan untuk menganalisis sikap atau penilaian konsumen terhadap pembeliansayuran.. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan alat bantu software Microsoft Office Excel untuk tabulasi data, perhitungan analisis Regresi Linier Berganda, serta Statistical Package for Social Science (SPSS) for Windows untuk uji validitas dan reliabilitas dll.

3.4.1 Analisis deskriptif

Analisis deskriptif merupakan metode dalam meneliti status kelompok, manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran maupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang (Nazir 2005). Analisis deskriptif dipilih karena analisis ini mampu mendeskripsikan dan menggambarkan karakteristik konsumen serta proses keputusan pembelian saat penelitian dilaksanakan. Data primer yang diperoleh melalui pengisian kuesioner dan wawancara kemudian ditabulasikan dalam kerangka tabel yang selanjutnya dianalisis dengan pendekatan konsep perilaku konsumen serta garis besar pengolahan data secara deskriptif dilakukan melalui program Excel.

3.4.2 Analisis Regresi Linier Berganda

Analisis Regresi Linier Berganda adalah: analisis yang mengukur pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat, dimana variabel bebas (X) terdapat dua variabel atau lebih terhadap variabel terikat (Y). data yang dibutuhkan antarlain: Faktor tingkat penyajian dan manfaat, pengetahuan gizi, pendapatan, jumlah anggota keluarga dan harga yang diduga berpengaruh terhadap keputusan pembelian Sayuran di Pasar tradisional, yang dikategorikan sebagai variabel bebas (X) yang berpengaruh terhadap variabel terikat (Y), keputusan pembelian Sayuran. Adapun bentuk rumus pada analisis regresi linear berganda adalah sebagai berikut:

Regresi linear berganda berguna untuk menunjukkan besarnya pengaruh beberapa variabel bebas terhadap variabel tidak bebas. Persamaan regresi linear berganda dalam penelitian ini dapat diformulasikan sebagai berikut:

$$Y = \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \beta_3 X_3 + \beta_4 X_4 + \beta_5 X_5 + \dots + e$$

Dimana :

Y = Keputusan Pembelian Sayuran Hijau Ibu Rumah Tangga

X₁ = Penyajian dan manfaat

X₂ = Pengetahuan gizi

X₃ = Pendapatan

X₄ = Jumlah anggota keluarga

X₅ = Harga

β_1 = Koefisien penyajian dan manfaat

β_2 = Koefisien Pengetahuan Gizi

β_3 = Koefisien pendapatan

β_4 = Koefisien Jumlah Keluarga

β_5 = koefisien harga

e = gangguan(eror)

1. Uji Instrumen Penelitian

Uji Instrumen digunakan untuk mengukur nilai variabel yang diteliti dengan tujuan menghasilkan data kuantitatif yang akurat. Uji ini dilakukan pada Ibu Rumah Tangga yang sedang berbelanja Sayuran Hijau seperti: bayam, kangkung, daun ubi, sawi dan lain lain di 3 pasar Kecamatan Medan Tembung. Dalam uji instrumen ini dimana untuk melihat apakah pernyataan tersebut layak atau tidak digunakan sebagai instrumen dalam penelitian ini.

2. Uji Validitas

Uji validitas digunakan untuk mengukur apakah data yang telah didapat setelah penelitian merupakan data yang valid dan sah dengan alat ukur yaitu kuesioner (Sugiyono, 2007:109). Valid artinya alat atau instrumen tersebut bisa digunakan untuk mengukur variabel yang diteliti secara tepat. Pada pengujian ini dibantu dengan menggunakan aplikasi SPSS, dengan taraf signifikansi 0,05 ($\alpha = 5\%$). Adapun kriteria validitas penelitian yaitu:

1. Jika $r_{hitung} > r_{tabel}$, maka pertanyaan kusioner dinyatakan valid.
2. Jika $r_{hitung} < r_{tabel}$, maka pertanyaan kusioner tidak valid.

3. Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas digunakan untuk menunjukkan suatu instrumen atau alat penelitian yaitu kusioner dapat dikatakan handal dan terpercaya apabila dicoba secara berulang-ulang kepada kelompok yang sama, akan menghasilkan data yang sama juga (Ghozali, 2013). Pada pengujian ini dibantu dengan menggunakan

aplikasi SPSS, dengan melihat hasil perhitungan nilai Cronbach's Alpha. Nilai Cronbach's Alpha $> 0,5$ maka instrumen penelitian tersebut dikatakan reliabel.

4. Uji Hipotesis Penelitian

Pengujian hipotesis merupakan prosedur penting dalam mengolah data statistik, yang tentunya peneliti ingin membuktikan bahwa asumsi atau pendapat yang dipercayai tersebut benar atau tidak. Uji hipotesis ini membantu dalam membuktikan berbagai hal yang telah dilakukan dalam penelitian apakah benar-benar fakta atau hanya sekedar teori belaka.

5. Uji Signifikansi Parsial (Uji T)

Menurut Ghozali (2006), Uji T digunakan untuk membuktikan seberapa jauh variable bebas, (penyajian dan manfaat, pengetahuan gizi, pendapatan, jumlah anggota keluarga dan harga) dalam menerangkan variabel terikat (keputusan penyajian sayuran hijau ibu rumah tangga) secara parsial atau individu. Kriteria pengambilan keputusan sebagai berikut:

1. Apabila nilai signifikansi $< 0,05$ atau nilai t-hitung $> t$ -tabel, maka terdapat pengaruh variabel penyajian dan manfaat (X1), tingkat pengetahuan gizi (X2) pendapatan (X3), jumlah anggota keluarga (X4), dan harga (X5) secara parsial terhadap variabel keputusan penyajian sayuran hijau ibu rumah tangga.
2. Apabila nilai signifikansi $> 0,05$ atau t-hitung $< t$ -tabel, maka tidak terdapat pengaruh variabel penyajian dan manfaat (X1), tingkat pengetahuan gizi (X2) pendapatan (X3), jumlah anggota keluarga (X4) dan harga (X5) secara parsial terhadap variabel keputusan penyajian sayuran hijau ibu rumah tangga (untuk taraf signifikansi = 5%).

Menentukan nilai T-tabel; $T(\alpha; n - k - 1) \rightarrow T(\alpha; 90 - 5 - 1) \rightarrow T(0,05; 94)$

Keterangan :

α = tingkat kepercayaan penelitian, dalam hal ini $\alpha = 0,05$ (5%)

n = jumlah sampel yang digunakan, dalam hal ini adalah 90 ibu rumah tangga

k = jumlah variabel independen, dalam hal ini ada 5 variabel

6. Uji Signifikansi Simultan (Uji F)

Menurut Ghozali (2006), Uji F digunakan untuk menguji apakah variabel bebas (penyajian dan manfaat, pengetahuan gizi, pendapatan, jumlah anggota keluarga dan harga) berpengaruh secara simultan atau bersama-sama terhadap variabel terikat (keputusan penyajian sayuran hijau). Kriteria pengambilan

1. Apabila nilai signifikansi $< 0,05$, maka terdapat pengaruh variabel (X_1, X_2, X_3, X_4, X_5) yaitu secara serentak terhadap variabel (Y) keputusan penyajian sayuran hijau ibu rumah tangga.
2. Apabila nilai signifikansi $> 0,05$, maka tidak terdapat pengaruh variabel (X_1, X_2, X_3, X_4, X_5), secara serentak terhadap variabel (Y) keputusan penyajian sayuran hijau ibu rumah tangga (untuk taraf signifikansi = 5%).

Menentukan nilai F-tabel; $F(k; n - \alpha) \rightarrow F(5; 90 - 5) \rightarrow F(5; 85)$

Keterangan :

α = tingkat kepercayaan penelitian, dalam hal ini $\alpha = 0,05$ (5%)

n = jumlah sampel yang digunakan, dalam hal ini adalah 90 konsumen

k = jumlah variabel independen, dalam hal ini ada 5 variabel

3.5 Definisi Oprasional dan Batasan Operasional

3.5.1 Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini dibuat dengan tujuan agar tidak terjadi kekeliruan dan kesalah pahaman atas penafsiran dan pengertian dari beberapa istilah dalam penelitian ini.

1. Sayuran hijau adalah sumber Nutrsi yang sehat. Sayur-sayuran jenis ini biasanya juga mengandung lebih sedikit lemak dan kalori dari pada banyak makanan lain, serta dilengkapi dengan Vitamin dan Mineral,dan sayuran ini biasanya berdaun hijau, Sayuran merupakan semua jenis tanaman atau bagian tanaman yang bisa diolah menjadi makanan, Beberapa sayuran bisa dimakan begitu saja atau secara mentah sedangkan sedangkan Sebagian lainnya hanya bisa dikonsumsi setelah di masak terlebih dahulu. Makanan ini mengandung banyak nutrisi penting untuk Kesehatan tubuh seperti karbohidrat, garam, mineral, vitamin, lemak, protein dan lain lainKonsumen adalah Ibu Rumah Tangga yang membeli dan mengkonsumsi sayuran Hijau sebagai sajian menu makanan untuk keluarganya
2. Keputusan pembelian konsumen yang dimaksud adalah keputusan konsumen dalam membeli suatu sayuran hijau tertentu, yaitu sayuran hijau diantaranya: Bayam, Kangkung, Daun singkong, Sawi, Daun kemangi, Kol, Pakcoi, Salada, Buncis, Brokoli dan seledri

Keputusan pembelian ini merupakan tahap dimana konsumen benar-benar membeli Sayuran Hijau sebagai menu keluarganya

3. Faktor Faktor pengambilan keputusan ibu rumah tangga dalam penyajian sayuran adalah hal-hal yang mempengaruhi terjadinya pembelian sayuran hijau sebagai berikut faktor penyajian dan manfaat, faktor pengetahuan gizi, faktor Penyajian dan Manfaat, faktor jumlah anggota keluarga, dan faktor harga

1. Penyajiaan dan Manfaat

Peran ibu rumah tangga dalam menyajikan menu makan sangat dibutuhkan dan mengetahui manfaat sayuran sebagai pemenuhan gizi keluarga, misalnya membentuk pola makan juga penyajian makanan guna memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan (Yendi et al., 2017). Pola asuhan juga status gizi sangat dipengaruhi oleh pengetahuan ibu rumah tangga untuk mempertahankan kesehatan juga asupan gizi dalam keluarga (Kemenkes, 2019).

2. Tingkat Pengetahuan gizi

Tingkat pengetahuan merupakan peranan penting dalam pola konsumsi masyarakat. Jika tingkat pengetahuan gizi seseorang tinggi, maka semakin tinggi pula peranan penanganan anak-anak dalam keluarga tentang pemilihan bahan makanan

3. Pendapatan

Pendapatan merupakan faktor yang menentukan kuantitas dan kualitas makanan yang dikonsumsi. Semakin tinggi pendapatan maka semakin besar peluang untuk memilih pangan yang baik. Meningkatnya pendapatan Sebuah Keluarga maka Akan terjadi perubahan-perubahan dalam susunan makanan Yang Menyehatkan

4. Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah anggota keluarga adalah banyaknya anggota rumah tangga yang bertempat tinggal di rumah tangga tersebut

5. Harga

Harga adalah berapa besar uang yang harus dikorbankan atau di bayarkan ibu rumah dalam pembelian sayuran hijau, harga merupakan faktor yang menjadi dasar penetapan pembelian produk yg di harapkan pada jenis sayuran hijau yg akan dibeli ibu rumah tangga, harga sayur pada ibu rumah tangga semangkin tinggi harga jenis sayuran tersebut maka tingkat konsumsi akan semakin rendah, dan begitu sebaliknya.

6. penyajiaan menu anggota keluarga.

Peran ibu rumah tangga dalam menyajikan menu makan sangat dibutuhkan untuk mengetahui manfaat sayuran sebagai pemenuhan gizi keluarga, misalnya membentuk pola makan juga penyajian makanan guna memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan. Pola asuhan juga status gizi sangat dipengaruhi oleh pengetahuan ibu rumah tangga untuk mempertahankan kesehatan juga asupan gizi dalam keluarga .

3.5.2 Batasan Operasional

1. Penelitian dilakukan di 3 pasar tradisional Terbesar di Kecamatan Medan Tembung yaitu Pasar Bengkok, Pasar Bersama dan Pasar Perguruan
2. Ibu rumah tangga yang menjadi sampel adalah seorang wanita yang bekerja menjalankan dan mengelolah Rumah tangganya baik yang bekerja di rumah maupun memiliki pekerjaan di luar rumah.
3. Responden adalah Ibu Rumah Tangga atau pembeli sayuran hijau tertentu di pasar tradisional Kecamatan Medan Tembung, Yaitu sayuran hijau: Bayam, Kangkung, Daun singkong, Sawi, Daun kemangi, Kol, Kubis, Pakcoi, Salada, Buncis, Brokoli dan Seledri
4. Dalam satu keluarga hanya diambil satu orang yang menjadi responden agar tidak saling mempengaruhi dalam menjawab kuesioner.
5. Pendapatan yang akan di hitung adalah pendapatan keluarga baik dari kepala keluarga maupun ibu rumah tangga.

BAB IV

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Analisis Deskriptif

4.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian



Gambar 2 Peta Kota Medan (Wikipedia, 2024)

Penelitian dilakukan di kota Medan, tepatnya di wilayah Kecamatan Medan Tembung, Sumatera Utara. Kota Medan, merupakan suatu daerah administratif yang juga menjabat sebagai Ibu Kota Provinsi Sumatera Utara. Berdiri sejak 1 Juli 1950, kota ini memiliki luas wilayah mencapai 265,1 km² dengan 21 kecamatan. Kota Medan berlokasi di antara 3°.27' – 3° 47' Lintang Utara dan 98°.35' – 98°.44' Bujur Timur, berada pada ketinggian 2,5 – 37,5 meter di atas permukaan laut. Sebagai salah satu dari 33 Daerah Tingkat II di Sumatera Utara, sebagian besar wilayahnya adalah dataran rendah, bertemu dengan dua

sungai utama, yakni Babura dan Deli. Kota medan juga berbatasan langsung dengan Kabupaten Deli Serdang di semua arah, yaitu utara, selatan, barat, dan timur.

Kota Medan memiliki peran strategis di kawasan tersebut. Sebagai salah satu pusat ekonomi di provinsinya, Kota Medan memainkan peran penting dalam perekonomian Sumatera Utara dan merupakan salah satu kota terbesar di Indonesia. Kota medan memiliki banyak pasar-pasar tradisional yang masih terjaga hingga sekarang. Penelitian ini mengangkat 3 pajak tradisional terbesar yang khusus ada di Kecamatan Medan Tembung, yaitu:

1. Pasar bengkok

Dalam penelitian ini peneliti menjadikan Pasar Bengkok sebagai tempat penelitian karena Pasar Bengkok merupakan pasar induk terbesar yang berada di Kecamatan Medan Tembung yang menjual berbagai jenis barang dagangan seperti sayuran hingga daging untuk kebutuhan konsumsi masyarakat. Pasar Bengkok Marindal merupakan pasar bisa dibilang agak lumayan besar. Di Pasar Bengkok ini terdapat sebanyak 5 Pedagang Sayur Besar yang menjual macam macam sayur sayuran pada tahun 2023 pedagang adapun berbagai macam pedagangnyanya ialah di dalam sektor pertanian, perikanan, pakaian dan sebagainya. Berikut jumlah pedagang yang ada di Pasar Bengkok.

2. Pasar Bersama

Seperti pasar tradisional lainnya, pasar ini menyediakan bahan-bahan pangan, barang rumah tangga, dan pakaian. Pasar Bersama berlokasi di Medan Tembung jl Bersama Mandala, tidak seperti masa-masa sebelumnya, pajak Bersama sudah tertata lebih rapi dan tidak ada lagi yang berjualan di pinggir jalan. Adapun di

pasar terdisional Bersama terdapat 5 pedagang sayur yang menjual bermacam macam jenis sayuran hijau di pasar tersebut.

3. Pasar Perguruan.

Pajak Perguruan terletak di jalan Perguruan/jalan Wahidin , pajak ini diisi oleh penjual-penjual yang menyediakan bahan pangan dan barang rumah tangga. Banyak ruko-ruko berjualan di sekitar pajak Perguruan yang memanfaatkan keramaian pajak ini, pedagang kaki lima juga banyak berjualan di sana. Adapun banyak pedang sayur terbesar yg menjual bermacam macam sayuran di pasar Perguruan yang saya teliti yaitu sebanyak 15 pedagang sayuran.

4.1.2 Data Responden

Responden dalam penelitian ini adalah 90 orang ibu rumah tangga sebagai konsumen sayuran hijau. Untuk melihat responden penelitian berdasarkan usia, Penyajian dan Manfaat terakhir dan pekerjaan.

Dari data penelitian yang telah penulis kumpulkan, di dapat data rentang usia, dimana responden dalam penelitian ini lebih banyak yang memiliki usia 36 tahun sampai 45 tahun, sebagaimana dalam rekapitulasi tabel berikut:

Tabel 5 Rentang Usia

Rentang usia	Jumlah	Persentase
20-35	40	44%
36-45	42	47%
46-55	8	9%
Total	90	100%

Sumber: Data Penelitian, 2023

Selain itu, peneliti juga mengumpulkan data Penyajian dan Manfaat terakhir dari setiap responden dan di rangkum dalam tabel berikut :

Tabel 6 Data Penyajian dan Manfaat Responden

Pendidikam	Jumlah	Persentase
SD	9	10%
SMP	10	11%
SMA	49	54%
D3/S1	22	24%
Total	90	100%

Sumber: Data Penelitian, 2023

Dari tabel data responden tersebut, juga dapat diketahui jika sebagian besar responden merupakan ibu yang tidak memiliki pekerjaan lain selain menjadi ibu rumah tangga dalam keluarganya. Data tersebut dapat di lihat dalam rekapitulasi tabel di bawah :

Tabel 7 Data Pekerjaan

Keterangan	Jumlah	Persentase
Tidak Bekerja	73	81%
Bekerja	17	19%
Total	90	100%

Sumber : Data penelitian, 2023

Dalam data responden tersebut, peneliti juga mengambil jumlah pendapatan bulanan dari para responden. Ini di gunakan sebagai salah satu variabel independen yang akan peneliti uji kaitannya terhadap penyajian sayur hijau yang merupakan variabel dependen.

Tabel 8 Data Pendapatan

Rentang Pendapatan	Jumlah	Persentase
1.000.000 - 3.999.999	58	64%
4.000.000 - 6.999.999	22	24%
7.000.000 - 9.999.999	9	10%
>10.000.000	1	1%
Total	90	100%

Sumber: Data Penelitian, 2023

Dari tabel data pendapatan tersebut, dapat di ketahui persentase responden terbanyak memiliki pendapatan di bawah 4 juta. Dimana ini merupakan kalangan menengah kebawah. Dari data ini sudah dapat terlihat jika pengunjung pasar tradisional lebih banyak dari kalangan masyarakat menengah ke bawah.

4.1.3 Data Pilihan Sayur Hijau

Selain dari data karakteristik responden, peneliti juga mengumpulkan data pilihan sayur dari setiap responden. Dimana ini di gunakan untuk mengetahui pilihan sayur hijau mana yang menjadi pilihan terbanyak. Data tersebut terlampir dalam tabel di bawah ini:

Tabel 9 Data sayur hijau pilihan

Pilihan Sayur	Jumlah	Persentase
Bayam	16	18%
Kangkung	22	24%
Daun Singkong	6	7%
Sawi	16	18%
Daun Kemangi	1	1%
Kol	7	8%
Pakcoy	5	6%
Selada	2	2%
Buncis	5	6%
Brokoli	9	10%
Seledri	1	1%
Total	90	100%

Sumber: Data Penelitian, 2023

Berdasarkan dari tabel di atas, dapat di lihat jika sayur hijau yang menjadi pilihan 3 pilihan sayuran hijau terbanyak pada ibu rumah tangga dalam, jatuh di pilihan sayur kangkung dengan jumlah responden 22 orang dan tingkat persentase 24%, sayuran bayam dan sawi dengan jumlah nilai yg sama dengan responden 16 orang dan tingkat persentase 18% dan brokoli dengan jumlah responden 9 orang dan tingkat persentase 10%.

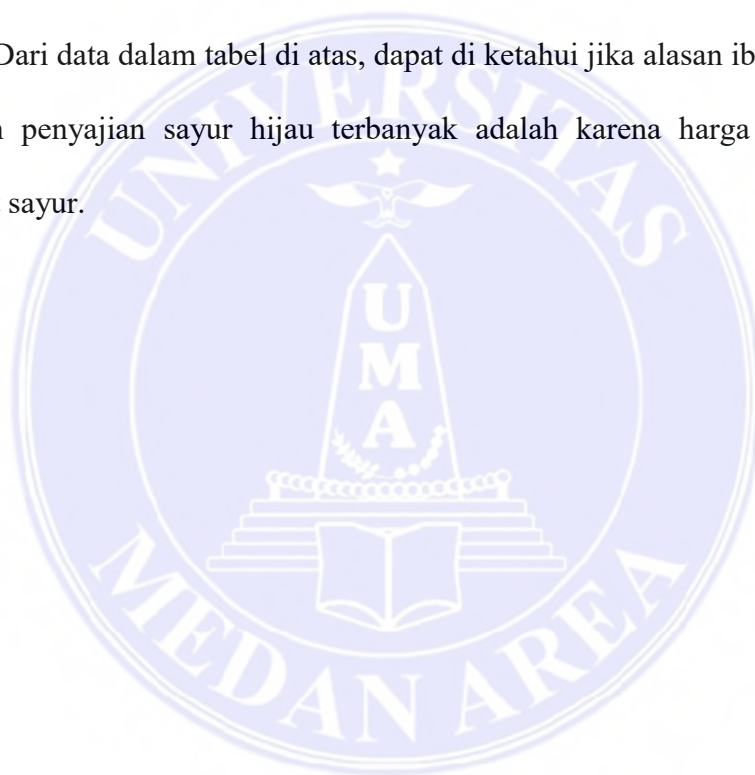
Selain itu, peneliti juga membagi alasan penyajian sayur hijau pada ibu rumah tangga ke dalam empat bagian, yakni dapat di lihat dalam tabel berikut:

Tabel 10 Alasan Ibu Rumah Tangga dalam penyajian sayur hijau

Alasan	Jumlah	Persentase
Kaya akan nutrisi	18	20%
Harga sesuai dengan manfaat sayur	36	40%
Kebiasaan makan sejak dini	16	18%
Manfaat baik untuk tubuh	20	22%
Total	90	100%

Sumber: Data Penelitian, 2023

Dari data dalam tabel di atas, dapat di ketahui jika alasan ibu rumah tangga memilih penyajian sayur hijau terbanyak adalah karena harga sesuai dengan manfaat sayur.



BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan dari hasil dan pembahasan penelitian di atas, faktor-faktor (Variable) yang mempengaruhi Pengambilan keputusan dalam pembelian sayuran hijau pada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Medan tembung dengan hasil analisis Uji Regresi Linier Berganda terhadap pembelian sayur hijau pada ibu rumah tangga (Independen). Adapun faktor faktornya yaitu Penyajian dan Manfaat, Pengetahuan Gizi, pendapatan Jumlah Anggota Keluarga dan harga sayur (Dependen). Variable Pengetahuan Gizi dengan nilai positif berpengaruh signifikan, Variable Pendapatan dengan nilai positif berpengaruh signifikan dan Variable harga dengan nilai positif berpengaruh signifikan terhadap pembelian sayuran hijau pada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Medan Tembung.
2. berdasarkan hasil wawancara terhadap responden, dapat di ketahui jika alasan utama mereka memilih berbelanja sayur karena :
 1. Harga sayuran yang di tawarkan terjangkau sesuai dengan kualitas dan manfaat sayur 40%
 2. Sayuran memiliki manfaat baik untuk tubuh 22%
 3. Sayuran kaya akan nutrisi 20%
 4. Sayuran menjadi kebiasaan makan sejak dini 18%

6.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah di lakukan, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:.

1. Bagi konsumen sayuran hijau, hendaknya lebih sering untuk menyajikan sayuran hijau sebagai menu makanan di rumah, agar dapat untuk membntu memenuhi gizi dan serat pangan bagi keluarga karena sayur hijau yang kaya akan vitamin dan serat.
2. Bagi pedangan sayur , hendaknya lebih memperhatikan harga dan kualitas sayuran yg akan di jual ke konsumen serta agar lebih menyediakan jenis sayuran yang paling banyak di konsumsi Ibu Rumah tangga yaitu sayuran kangkung, bayam dan daun singkong (ubi).
3. Bagi peneliti selanjutnya, penulis menyarankan untuk menambahkan faktor-faktor lain yang lebih bervariasi, seperti kualitas pelayanan, ataupun faktor budaya sosial yang dapat mempengaruhi keputusan dalam membeli dan menyajikan sayuran hijau sebagai menu makanan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, ER dan Wulandari, D. (2009). Asuhan Kebidanan Nifas. Yogyakarta : Mitra Cendika Press.
- Achmad Djaeni Sediaoetama. 2000. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid I. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat
- Akbar,Purnomo.2008. Pengantar Statistik. Jakarta : Bumi Aksara
- Agustin, H., & Ichniarsyah, A. N. (2019). Efektivitas Kno3 Terhadap Pertumbuhan Dan Kandungan Vitamin C Kale. Agrin, 22(1), 46
- Ali khomsan, 2003. Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan. Jakarta: PT.Rajagrafindo.Persada
- Anandita, F. B. A., Saputra, S. D. 2015. Analisis Pengaruh Kepercayaan, Keamanan, Kualitas Pelayanan, Dan Persepsi Akan Risiko Terhadap Keputusan Pembelian Melalui Situs Jejaring Sosial. Jurnal, Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Slamet Riyadi. Surakarta
- Anonim , 2010. *Tingkatkan Konsumsi Buah dan Sayur*. <http://KoranJakarta.com>. Diakses tanggal 19 Desember 2011
- Anne, & Santoso. 1995. Kesehatan dan Gizi. Jakarta: Rineka Cipta.
- Anwar, Faisal dan Ali Khomsan.1998. Makanan Tepat Badan Sehat. Jakarta: Hikmah.
- Ariani, M. 2018. *Keragaman Konsumsi Pangan Hewani Berdasarkan Wilayah dan Pendapatan di Tingkat Rumah Tangga*. Analisis Kebijakan Pertanian, 16(2), 1–10.
- Mayasari, D. 2018. Analisis Pola Konsumsi Pangan Berdasarkan Status IPM di Jawa Timur. Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan Indonesia, 18(2), 191–213
- Arenas, R. O. H., R. Tapia, B. Simon, H. Lara, Rivera T. dan C. Huerta. 2013. The Nutritional Value of Beans (*Phaseolus vulgaris* L.) and Its Importance

- for Feeding of Rural Communities in Puebla-Mexico. Journal Biological. Science. 2(8): 59 – 65
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Sayuran. Jakarta : Dian Rakyat
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2017. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia. Badan Pusat Statistik Jenderal Hortikultura. 2088-8392.
- Badan Ketahanan Pangan. 2021.” Petunjuk Teknis Pekarangan Pangan Lestari Tahun 2021.” Kementerian Pertanian
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Produksi CaBadan Pusat Statistik. 2018. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim. BPS-Statistik Indonesia.
- Badan Penelitian dan Ketahanan Pangan RI, 2021
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, Badan Pusat Statistik.
- Cahyati et al.,2021. *Penatalaksanaan Terpadu Penyakit Tidak Menular*. Deepublish. [https://books.google.co.id/books?Penatalaksanaan Terpadu Penyakit Tidak Menular \(Pedoman Bagi Kader Dan Masyarakat\)](https://books.google.co.id/books?Penatalaksanaan+Terpadu+Penyakit+Tidak+Menular+(Pedoman+Bagi+Kader+Dan+Masyarakat))
- Cahyono, 2007. Kacang Buncis, Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Dalimartha, S. (1999). Atlas Tumbuhan Obat Indonesia, Jilid I.Jakarta: Trubus Agriwidya
- DEPKES RI, 2017. Buku Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta
- DINKES SUMUT, 2008. *Profil Kesehatan SumateraUtara*,2008. Medan
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2013. Nilai Produk Domestik Bruto Komoditas Hortikultura Indonesia Jakarta (ID) Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura
- Edi, S., & Bobihoe, J. 2010. Budidaya Tanaman Sayuran. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi. Jambi

- Engel, James F, Blacweel, Winiard. 1994. Perilaku Konsumen. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Fajri, L. N., dan R. Soelistyono. 2018. Pengaruh kerapatan tanaman dan pupuk urea terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman kale (Brassica oleracea var.Acephala). Plantatropika Journal of Agricultural Science. 3(2): 133-40
- Fatimah, P.S., Siregar, P.A. 2020. Konsumsi Buah. Sayur, dan Ikan Berdasarkan Sosio Demografi Masyarakat Pesisir Provinsi Sumatera Utara. Scientific Periodical of Public Health and Coastal 2(1), 51-63.
- Fatmayati, Anggi. 2022. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Membeli Sayur Hijau Di Pasar Pagi Kota Martapura. DOI:10.54895/jase.v1i1.1688
- Fitria, A. 2021. Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Non Polar, Semi Polar, dan Polar dari Daun Sungkai. [Skripsi]. Padang: Program Studi Farmasi Fakultas Farmasi. Universitas Perintis.
- Husein, Umar, 2005, Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen, Gramedia Pustaka Tama, Jakarta.
- James F. Engel 1994, pengertian perilaku konsumen, dalam buku PerilakuKonsumen, Edisi 6 : jilid 1. Penerbit Binarupa Aksara.
- Gofar, N.,2021. Pengantar Bercocok Tanam Agroekologis. Bening Media Publishing. <https://books.google.com/books?>
- Hasanah, Airin Nurul, 2012. Gambaran perilaku ibu dalam penyediaan sayur keluarga di kelurahan Pasir Bidang Kecamatan Sarudik Kabupaten Tapanuli Tengah.
- Haryanto, E. T Suhartini dan E. Rahayu. 2003. Sawi dan selada. Edisi Revisi. Jakarta. Penebar Swadaya. 112 ha

- Husdi. 2018. Monitoring Kelembapan Tanah Pertanian Menggunakan Soil Moisture Sensor FC-28 dan Arduino Uno. ILKOM Jurnal Ilmiah. 10(2).
- Jahro. 2018. Pengaruh Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Selada (*Lactuca sativa* L.) pada Sistem Hidroponik NFT dengan Berbagai Konsentrasi Pupuk AB Mix dan Bayfolan. Fakultas Pertanian Universitas Medan Area
Medan. Skripsi.
- Kalansooriya, C. W., & Chandrakumara, D. P. S. (2014). Women's role in household food security in rural Sri Lanka. *International Journal of Multidisciplinary Studies*, 1(1), 41.
- Kotler, Philip dan Gary Armstrong. 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran Edisi 12. Jilid 1. Jakarta: Erlangga
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2017 Tentang Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta:Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2017 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang di Anjurkan bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta:Kemenkes RI.
- Kementrian, Pertanian. 2011. Pedoman Umum Pengembangan Usaha Agribisnis Pedesaan (PUAP). Kementrian Pertanian. 4
- Kemeks RI. 2018. *Hasil Utama Riskesdas 2018*. Riskesdas.
- Khomsan, A. 2002. Pangan dan Gizi Kesehatan. Jakarta Kota gede Kotamadya Yogyakarta. Suatu Kajian Terhadap Siswa Putra dan Putri Kelas IV, V dan VI. Tesis tidak dipublikasikan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

- Khomsan, Ali, 2003. *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*, Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Kusumastuti, M. Y., Meilani, D. dan Tawarnate, S. 2021. Aktivitas Antibakteri Daun Kemangi (Ekstrak, Fraksi Kloroform, dan Fraksi n-Heksan) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Eschericia coli*. *Jurnal Indah Sains dan Klinis*, 2(1):17-22.
- Lupiana, Mindo & Sadiman. 2017. Faktor Yang Berhubungan Dengan Konsumsi Sayur Dan Buah Pada Siswa Sekolah Dasar. 10 (01). 75-82.
- Mayasari, Noor, dan Satria. 2018. “Analisis Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga Miskin Di Provinsi Jawa Timus”. *JIEP* Vol.18, No.1.
- Macfarlane, G., Steed, H., dan Macfarlane, S., 2007. Bacterial metabolism and health-related effects of galacto-oligosaccharides and other prebiotics. *J. Appl. Microbiol.* 104, 305–344.
- McCarthy., 2020. The role of fruit and vegetables in the diets of children in Europe: current state of knowledge on dietary recommendations, intakes and contribution to energy and nutrient intakes.
- Nahraeni, W., Yusdiarti, A., & Rahayu, E. G. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Sayuran. *Jurnal AgribiSains* ISSN 2550-1151 Volume 3 \Nomor 2, 32-28.
- Nasir Saleh, dkk. 2016. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu Di Indonesia*. Indonesian Agency For Agricultural Research And Development (IAARD) Press.
- Nilsen, L., 2021. Intake of Vegetables, Fruits and Berries and Compliance to “Five-a-Day” in a General Norwegian Population—The Tromsø Study 2015–2016. *Nutrients*, 13(7), 2456. <https://doi.org/10.3390/nu13072456>
- Nurheti Yuliarti. 2008. *Hidup Sehat dengan Sayuran*. Yogyakarta: Cakrawala.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *PENDIDIKAN DAN PERILAKU KESEHATAN*. RINEKA CIPTA. JAKARTA
- Pakar Gizi Indonesia 2017, *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*, In Hardinsyah & I, D, N, Supariasa, Jakarta: EGC.

- Putri, Y. E. 2019. Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan Di Butter & Bean Café Surabaya). UNIVERSITAS AIRLANGGA. [https://repository.unair.ac.id/101584/Tala et al.,2019. Balanced nutrition in elementary school children. ABDIMAS TALENTA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4\(2\), 757–763. <https://doi.org/10.32734/abdimastalenta.v4i2.4222>](https://repository.unair.ac.id/101584/Tala%20et%20al.,2019.%20Balanced%20nutrition%20in%20elementary%20school%20children.%20ABDIMAS%20TALENTE%20Jurnal%20Pengabdian%20Kepada%20Masyarakat,%204(2),%20757-763.%20https://doi.org/10.32734/abdimastalenta.v4i2.4222)
- Pracaya. 2009. Bertanam Sayur Organik di Kebun, Pot, dan Polibag. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rangkuti, Freddy 2002, Measuring Customer Satisfaction, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Riset Kesehatan Dasar Provinsi Sumatera Utara Tahun 2008, Jakarta.
- Roedjito, Djiteng D. 1989. Kajian Penelitian Gizi. Jakarta: Sarana Perkasa.
- Robbihi, H. I. 2020. Kajian Manfaat Kemangi (*Ocimum Basilicum*) Terhadap Halitosis. Jurnal Ilmiah Keperawatan Gigi, 1(1), 73–80.
- Ronaldo, 2009. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Rumah Tangga Terhadap Sayuran Organik. [Skripsi]. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana. 2002. Bertanam Petsai dan Sawi. Yogyakarta : Kanisius.
- Saodah, D. S. & Malia R. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam pembelian sayuran di pasar tradisional (studi kasus pasar Muka Cianjur). J. Agrosience, 7 (1): 178 – 193.
- Setiawan, A. H. 2019. Rancang Bangun Alat Pengukur Suhu, Kelembaban dan pH Tanah Sebagai Alat Bantu Budidaya Cabai Merah dan Cabai Rawit. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Siregar, N.S. 2020 ‘Efektivitas Buku Saku Gizi Terhadap Peningkatan Pengetahuan Atlet Unimed Atletik Club (UAC)’, Jurnal Kesehatan dan Olahraga, 4(2), p. 12. Available at: <https://doi.org/10.24114/ko.v4i2.22168>.

- Soetjiningsih. Tumbuh Kembang Anak. Jakarta: EGC; 1995.
- Srimayani, Diah Imas, 2010. Pola Konsumsi Pangan dan Status Gizi pada Rumah Tangga Peserta Program Pemberdayaan Masyarakat di kota dan kabupaten bogor. Skripsi bogor : IPB.
- Supriati, Y dan E. Herlina. 2014. 15 Sayuran Organik Dalam Pot. Penebar Swadaya. Jakarta. 148 hal.
- Susi, R. 2019. Pengaruh Berbagai Pupuk Organik Cair Limbah Sayuran Kubis-Kubisan dan Pupuk Grand K terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kubis Bunga (*Brassica oleracea* var. *Botrytis* L.). Skripsi Universitas Islam Riau.
- Suhardjo. 1996. Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Jakarta: Bumi Aksara
- Suhardjo. 2003. Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sumarwan, U. 2015. Pemasaran Strategik, Perspektif Perilaku Konsumen dan Marketing Plan (Ke-1). Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Sunarti, T.C. et al. 2002. Study on Outer Chains from Amylopectin between Immobilized and Free Debranching Enzymes. *J. Appl. Glycosci.*
- Supriati, Y. dan E. Herliana. 2014. 15 Sayuran Organik dalam Pot. Penebar Swadaya. Jakarta. 148 hlm.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Penyajian dan Manfaat: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. . Bandung: Alfabeta.
- Syahmien, Moehyi. 1992. Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bhartara.
- Syamsidah, & Suryani, H. 2018. *Pengetahuan Bahan Makanan* (p. 26). Deepublish. [http://eprints.unm.ac.id/9012/1/Pengetahuan Bahan Makanan Watermark.pdf](http://eprints.unm.ac.id/9012/1/Pengetahuan_Bahan_Makanan_Watermark.pdf)

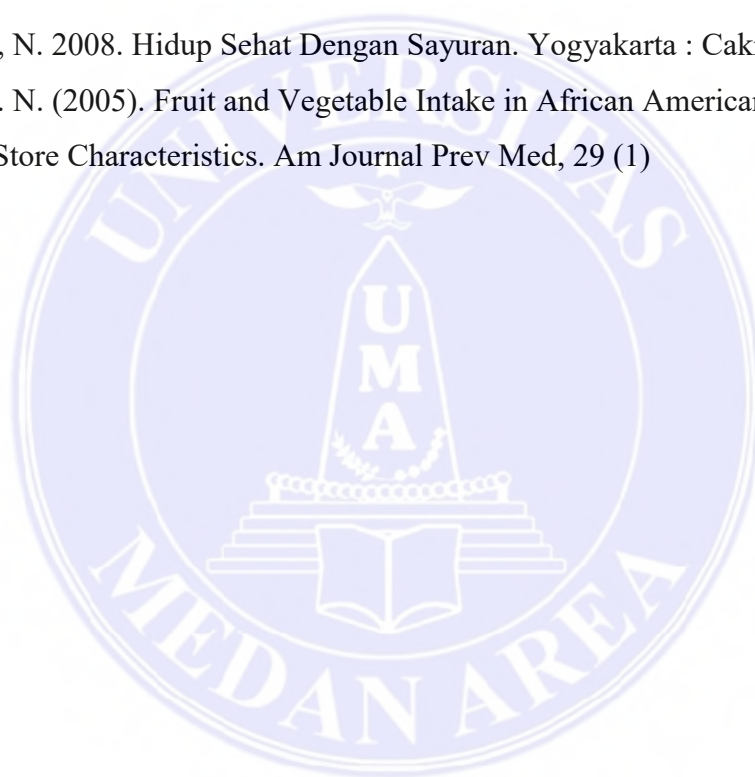
Tondobala, L. 2014. Hubungan Kebijakan Sarana dan Prasarana dengan Kesiapsiagaan Komunitas Sekolah Siaga Bencana Banda Aceh. Jurnal Ilmu Kebencanaan Pascasarjana Universitas Syiah Kuala, 1(1), 42-49.

Tala, Z.Z. 2019. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. USU-Press. Medan

Yendi, Y. D. N., Eka, N. L. P. and Maemunah, N. 2017, 'Hubungan Antara Peran Ibu Dalam Pemenuhan Gizi anak Dengan Status Gizi Anak Praekolah Di TK Dharma Wanita Persatuan 2 Tlogomas Kota Malang', Nursing News, 2(2), pp. 761–771.

Yuliarti, N. 2008. Hidup Sehat Dengan Sayuran. Yogyakarta : Cakrawala

Zenk, S. N. (2005). Fruit and Vegetable Intake in African American: Income and Store Characteristics. Am Journal Prev Med, 29 (1)



Lampiran 1 Kuisisioner

KUESIONER

FAKTOR-FAKTOR PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PENYAJIAN SAYURAN HIJAU PADA IBU RUMAH TANGGA DI KECAMATAN MEDAN TEMBUNG

No. Responden :

Tanggal Wawancara :

Kepada Ibu yang saya hormati,

Saya Mahasiswa Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, dalam hal ini kaitannya dengan Penyelesaian Tugas Akhir. Pembuatan Kuesioner ini hubungannya tentang persepsi keputusan anda yang berkaitan dengan Penelitian Saya yang berjudul “**Faktor-Faktor Pengambilan Keputusan Dalam Penyajian Sayuran Hijau Pada Ibu Rumah Tangga Di Kecamatan Medan Tembung**”

Untuk itu, ibu yang terhormat tidak perlu khawatir, karena data yang akan saya ambil tidak akan dipublikasikan, melainkan hanya sebagai pelengkap persyaratan penyusunan Skripsi saya sebagai salah satu syarat dalam penyelesaian tugas akhir untuk mencapai gelar Sarjana(S1) Strata satu.

Hormat saya

Rahmad Efendi Nasution

DATA RESPONDEN

Nama :

Usia :

Penyajian dan Manfaat terakhir :

.....

Pekerjaan :

Jumlah anggota keluarga :

Pendapatan / bulan :

KEPUTUSAN PEMBELIAN

Pertanyaan :

1. Apakah dalam pembelian terakhir Anda membeli Sayuran Hijau?
.....
2. Apakah dalam pembelian selanjutnya Anda akan membeli Sayuran Hijau?
.....
3. Dimana biasanya Anda membeli sayuran?
.....
4. Berapa hari Anda mengkonsumsi sayuran dalam satu bulan?
.....
5. Berapa banyak biasanya Anda membeli sayuran dalam setiap melakukan pembelian (jenis/macam)?
.....
6. Sayuran apa saja yang biasa Anda beli untuk dikonsumsi?
.....
7. Sejak kapan Anda mulai mengkonsumsi sayuran hijau?
.....
8. Apa yang menjadi alasan anda untuk menyajikan sayuran hijau sebagai salah satu menu di dalam keluarga?

KUESIONER :

FAKTOR PENGETAHUAN GIZI

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	POIN
1	Seberapa baik Anda memahami nilai gizi dari sayur hijau yang biasa Anda sajikan?	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
2	Sayuran memiliki efek yang baik bagi kesehatan, maka dari itu sayuran dapat dijadikan sebagai makanan utama	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
3	Sayuran memiliki banyak vitamin A, C, K, dan B yang sangat baik untuk kesehatan	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
4	Sayuran mengandung kalium, dan serat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
5	Semakin gelap warna hijaunya, maka semakin banyak zat gizi yang terkandung di dalam sayuran tersebut.	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1

FAKTOR HARGA

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	POIN
1	Saya membeli sayur karena harganya yang lebih murah di bandingkan dengan daging	A. Sangat Setuju B. Setuju C. Ragu D. Tidak Setuju E. Sangat Tidak Setuju	5 4 3 2 1
2	Harga sayur sesuai dengan kualitas yang di dapat	A. Sangat Setuju B. Setuju C. Ragu D. Tidak Setuju E. Sangat Tidak Setuju	5 4 3 2 1
3	Harga sayuran hijau terjangkau.	A. Sangat Setuju B. Setuju C. Ragu D. Tidak Setuju E. Sangat Tidak Setuju	5 4 3 2 1
4	Jika harga sayuran yang dijual lebih murah, saya akan meningkatkan jumlah pembeliannya.	A. Sangat Setuju B. Setuju C. Ragu D. Tidak Setuju E. Sangat Tidak Setuju	5 4 3 2 1
5	Saya akan tetap membeli sayuran meskipun harga naik	A. Sangat Setuju B. Setuju C. Ragu D. Tidak Setuju E. Sangat Tidak Setuju	5 4 3 2 1

FAKTOR PENYAJIAN DAN MANFAAT SAYUR

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	POIN
1	Sejauh mana pengetahuan	A. Sangat Berpengaruh	5
	Manfaat sayuran yang pernah	B. Berpengaruh	4
	anda pelajari berpengaruh	C. Ragu	3
	terhadap keputusan Anda dalam	D. Tidak Berpengaruh	2
	menyajikan sayur hijau di rumah?	E. Sangat Tidak Berpengaruh	1
2	Saya sangat faham tentang	A. Sangat Setuju	5
	manfaat nutrisi sayuran, yang	B. Setuju	4
	pernah di pelajari.	C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
3	Saya sangat faham tentang	A. Sangat Setuju	5
	manfaat kesehatan dari	B. Setuju	4
	mengonsumsi sayuran yang	C. Ragu	3
	pernah di pelajari disekolah?	D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
4	Pemahaman yang saya dapat	A. Sangat Setuju	5
	tentang sayuran selama sekolah	B. Setuju	4
	memengaruhi keputusan dalam	C. Ragu	3
	memasukkan sayur hijau dalam	D. Tidak Setuju	2
	hidangan keluarga saya	E. Sangat Tidak Setuju	1
5	Saya mampu mengaplikasikan	A. Sangat Setuju	5
	pengetahuan tentang penyajian	B. Setuju	4
	sayur hijau yang di peroleh dari	C. Ragu	3
	pembelajaran sayur di sekolah	D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1

FAKTOR PENDAPATAN

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	POIN
1	Saya membeli sayuran hijau yang harganya sesuai dengan keuangan saya.	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
2	Saya membatasi pengeluaran pembelian sayuran hijau sesuai dengan pendapatan.	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
3	Saya membeli jenis sayuran hijau apa saja sesuai yang ingin saya konsumsi tanpa menyesuaikan pendapatan	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
4	Frekuensi pembelian dan banyaknya sayuran hijau yang saya beli ditentukan oleh jumlah pendapatan yang saya miliki.	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
5	Jika pendapatan saya bertambah, saya akan menambah jumlah pembelian sayuran organik.	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1

FAKTOR JUMLAH ANGGOTA KELUARGA

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	POIN
1	Saya sangat sering menyajikan sayur hijau di rumah	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
2	Anggota keluarga yang suka sayur hijau mempengaruhi jumlah penyajian sayur hijau	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
3	Anggota keluarga yang tidak suka sayur hijau mempengaruhi jumlah penyajian sayur hijau	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
4	Anggota keluarga saya sangat mempertimbangkan variasi penyajian sayur hijau	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
5	Semakin banyak anggota keluarga, semakin bertambah jumlah penyajian sayur hijau	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1

PENYAJIAN SAYUR HIJAU (Y)

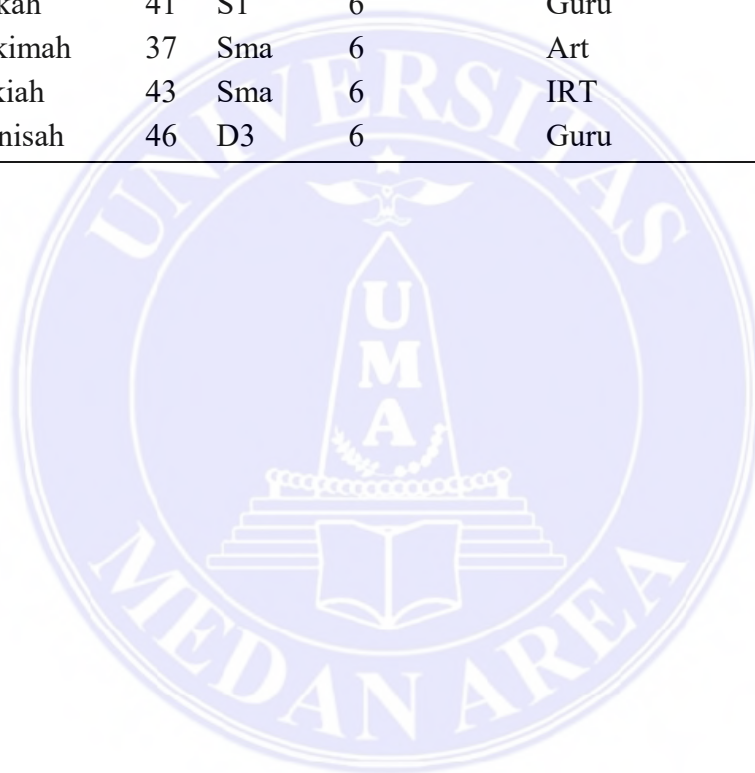
NO	PERTANYAAN	JAWABAN	POIN
1	Saya menyajikan sayuran karena kebiasaan konsumsi keluarga	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
2	Saya menyajikan sayuran karena ingin pribadi dan keluarga mendapatkan manfaat yang lebih dari nutrisi yang terkandung dalam sayur itu sendiri	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
3	Saya menyajikan sayuran karena saya sadar bahwa kemajuan jaman menuntut untuk hidup sehat sehingga memilih sayuran	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
4	Saya sering menyajikan sayuran dalam hidangan utama di rumah?	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1
5	Saya sangat mementingkan keberagaman dalam penyajian sayuran di rumah	A. Sangat Setuju	5
		B. Setuju	4
		C. Ragu	3
		D. Tidak Setuju	2
		E. Sangat Tidak Setuju	1

Lampiran 2 Data Responden

No	Nama Responden	Usia	Penyaji an dan Manfaat	Anggota Keluarga	Pekerjaan	Pendapatan/Bln
1	Ila	31	Sma	3	IRT	5.000.000
2	Minis	29	Sma	3	IRT	3.000.000
3	Almina	42	Sma	5	IRT	3.000.000
4	Munisah	29	Sma	6	Freelance	9.500.000
5	Iim	35	Smp	5	IRT	3.500.000
6	Royati	38	Smp	5	IRT	6.000.000
7	Maripah	36	Sma	5	IRT	3.100.000
8	Sumarni	41	Sma	5	IRT	3.500.000
9	Saroh	27	Smp	4	IRT	3.500.000
10	Tini	27	Sma	3	IRT	9.500.000
11	Jaisah	45	Sma	6	IRT	3.500.000
12	Rohimah	38	Sma	6	IRT	2.500.000
13	Nasiah	41	S1	3	Guru	5.000.000
14	Lima	35	Sma	5	IRT	2.000.000
15	Nuriah	33	S2	4	Dosen	10.000.000
16	Siti	30	Sma	4	IRT	2.000.000
17	Hj. Hasnah	42	S1	4	Guru	5.000.000
18	Sanah	28	Sma	3	Karyawan	3.000.000
19	Liza	26	S1	5	Wiraswasta	4.000.000
20	Juaenah	26	S1	5	Guru	4.000.000
21	Nuraeni	38	Sd	4	IRT	2.000.000
22	Tuti	35	Sma	6	IRT	3.500.000
23	Amana	30	Smp	4	IRT	2.000.000
24	Tati	30	Sma	4	IRT	2.000.000
25	Ros	30	Sd	4	IRT	2.000.000
26	Yati	38	Sma	5	IRT	3.000.000
27	Rusmina	32	Sma	5	IRT	3.000.000
28	Kusnawati	39	Sma	4	IRT	2.000.000
29	Linda	33	Sma	4	IRT	1.500.000
30	Ida Widawati	26	Sd	5	IRT	2.000.000
31	Ubaidilah	36	Sma	5	IRT	3.000.000
32	Melinda.A	29	S1	7	Guru Les	4.500.000
33	Lina Yusefa	28	Smp	4	Art	3.000.000
34	Sofiyati	39	Sma	4	Art	3.000.000
35	Silvie	26	S1	2	Freelance	9.000.000

36	Nina Herlina	42	S1	5	IRT	4.000.000
37	Munawaroh	28	Smp	4	IRT	2.000.000
38	Rogaya	39	Sma	6	IRT	3.500.000
39	Neni Suryani	37	Sma	4	IRT	2.000.000
40	Nuriam	37	Smp	5	IRT	2.000.000
41	Nurjanah	44	Sma	5	IRT	2.000.000
42	Atikah	34	Sma	5	IRT	3.000.000
43	Nurkholifa	32	Sma	5	IRT	3.000.000
44	Cucu	31	Sd	5	IRT	2.000.000
45	Onah	25	Sd	4	IRT	1.500.000
46	Lia	32	Sd	4	IRT	2.000.000
47	Saipah	38	Sma	3	IRT	3.000.000
48	Nasiah	42	D3	5	Admin	9.000.000
49	Yami	33	Sma	3	Sales	3.000.000
50	Murdiana	28	Sma	3	Karyawan	4.000.000
51	Marni	30	Sma	5	IRT	3.000.000
52	Inem	48	S1	5	IRT	5.000.000
53	Nur	41	Sma	6	IRT	3.500.000
54	Nini	37	S1	6	IRT	3.000.000
55	Beti	27	Smp	6	IRT	3.000.000
56	Yani	29	Sma	5	IRT	8.000.000
57	Senah	41	Sma	5	IRT	3.600.000
58	Samina	38	Smp	5	IRT	7.000.000
59	Harti	36	Sma	4	IRT	4.000.000
60	Eti	32	Sma	6	IRT	3.500.000
61	Rowiyah	22	S1	4	IRT	4.000.000
62	Wati	24	Sd	7	IRT	2.000.000
63	Maiyas	39	Sma	4	IRT	3.500.000
64	Iin	32	Sma	5	IRT	3.500.000
65	Eka	40	Sma	6	IRT	3.000.000
66	Sulis	33	D3	7	Guru	5.000.000
67	Susanti	39	S1	7	IRT	8.000.000
68	Mur	33	Sd	5	IRT	3.500.000
69	Eka	40	S1	5	IRT	4.000.000
70	Tuti	35	D3	6	Guru	5.000.000
71	Maryam	37	Sma	4	IRT	3.000.000
72	Pon	53	Smp	7	IRT	2.100.000
73	Dwi	37	Sma	6	IRT	3.500.000
74	Hera	52	Sd	6	IRT	3.000.000
75	Lilies	46	S1	5	IRT	4.500.000

76	Panut	47	Sma	5	IRT	3.500.000
77	Karmi	41	Sma	5	IRT	3.000.000
78	Diyah	45	Sma	4	IRT	4.000.000
79	Esti	51	S1	6	IRT	8.000.000
80	Suwarni	37	Sma	3	IRT	3.500.000
81	Ainun	39	Sma	4	IRT	3.500.000
82	Winda	46	S1	4	IRT	6.500.000
83	Ririn	40	S1	5	IRT	7.500.000
84	Jubaidah	41	Sma	5	IRT	4.000.000
85	Aminah	43	Sma	6	IRT	3.500.000
86	Ratmi	37	Sma	4	Art	3.000.000
87	Atikah	41	S1	6	Guru	4.000.000
88	Rukimah	37	Sma	6	Art	3.000.000
89	Tukiah	43	Sma	6	IRT	5.000.000
90	Manisah	46	D3	6	Guru	5.000.000



Lampiran 3 Harga Sayur Hijau per kg

Nama sayur	Harga sayur
Bayam	Rp. 7.000
Kangkung	Rp. 5.000
Daun singkong	Rp. 5.000
Sawi	Rp. 10.000
Daun kemangi	Rp. 20.000
Kol	Rp. 13.000
Pakcoy	Rp. 34.000
Selada	Rp. 7.000
Buncis	Rp. 13.000
Brokoli	Rp. 34.000
Seledri	Rp. 18.000

Lampiran 4 Data Skala Likert

Penyajian dan Manfaat						Pengetahuan Gizi						Pendapatan						Harga						Jumlah Anggota Keluarga						Penyajian Sayuran Hijau					
1	2	3	4	5	Ttl	1	2	3	4	5	Ttl	1	2	3	4	5	Ttl	1	2	3	4	5	Ttl	1	2	3	4	5	Ttl	1	2	3	4	5	Ttl
3	4	3	5	5	20	4	3	4	4	4	19	3	5	3	4	5	20	4	4	3	3	4	18	5	5	5	5	5	25	4	4	3	3	3	17
4	4	5	4	5	22	3	4	4	4	4	19	5	3	5	4	4	21	4	3	4	3	4	18	5	4	3	4	4	20	4	4	3	3	3	17
4	3	3	4	3	17	4	4	3	3	2	16	5	4	5	3	4	21	3	4	4	4	2	17	5	5	5	4	5	24	4	4	3	4	4	19
2	4	3	5	3	17	3	4	3	3	3	16	4	5	5	4	3	21	3	3	4	3	3	16	5	5	5	4	5	24	4	4	4	3	3	18
3	2	5	3	3	16	4	4	3	3	4	18	4	5	4	3	5	21	3	4	4	3	4	18	4	3	3	3	4	17	3	4	4	4	4	19
4	2	5	4	3	18	3	3	3	3	3	15	4	3	5	4	5	21	3	3	3	4	3	16	5	5	5	5	5	25	2	3	3	3	3	14
4	2	4	4	5	19	2	3	3	3	2	13	3	3	5	4	3	18	3	2	3	3	2	13	5	5	4	4	5	23	3	3	3	3	3	15
3	4	4	5	3	19	3	3	3	3	3	15	5	3	5	4	5	22	3	3	3	4	3	16	5	4	4	3	4	20	3	4	4	3	3	17
2	3	4	3	3	15	3	3	4	4	3	17	4	5	4	5	3	21	4	3	3	4	3	17	5	5	5	4	5	24	4	4	4	3	3	18
4	3	5	5	4	21	4	3	4	4	4	19	3	3	5	5	4	20	4	4	3	3	4	18	5	4	4	5	5	23	4	4	4	3	3	18
2	2	5	4	5	18	3	3	3	3	3	15	5	3	5	4	5	22	3	3	3	3	3	15	5	4	5	5	5	24	3	3	3	3	3	15
2	2	5	4	5	18	3	3	3	3	3	15	4	5	5	4	3	21	3	3	3	4	3	16	5	4	3	3	5	20	3	3	3	3	3	15
3	2	5	5	4	19	4	3	3	3	3	16	4	4	5	3	5	21	3	4	3	3	3	16	5	5	5	5	5	25	3	4	4	3	3	17
3	3	3	4	3	16	3	3	3	3	3	15	3	3	5	4	4	19	3	3	3	3	3	15	5	5	5	4	4	23	3	3	3	3	3	15

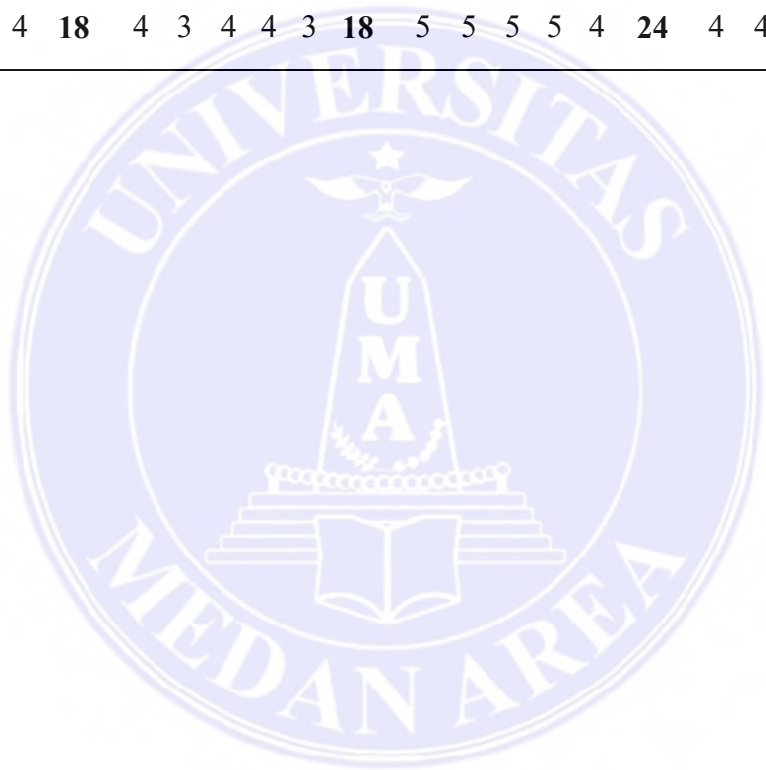
4	3	4	5	4	20	2	3	3	3	2	13	3	4	5	4	5	21	3	2	3	3	2	13	5	5	5	5	5	25	3	3	3	3	3	15
3	3	4	3	5	18	4	4	4	4	4	20	5	3	4	5	3	20	4	4	4	4	4	20	4	3	3	4	3	17	4	4	4	4	4	20
4	3	5	3	4	19	3	4	4	4	3	18	3	5	4	5	5	22	4	3	4	4	3	18	5	3	4	4	5	21	4	3	3	4	4	18
4	4	5	4	4	21	4	3	3	3	4	17	5	5	4	3	4	21	3	4	3	3	4	17	5	5	5	5	5	25	3	4	4	3	3	17
4	4	5	4	5	22	3	3	3	3	3	15	3	4	5	3	5	20	3	3	3	3	3	15	4	3	4	4	5	20	3	4	4	3	3	17
4	3	4	5	4	20	3	3	3	3	3	15	5	5	4	4	5	23	3	3	3	3	3	15	5	4	5	5	5	24	3	4	4	3	3	17
4	4	4	5	3	20	3	3	3	3	3	15	5	4	3	5	5	22	3	3	3	3	3	15	5	5	5	4	5	24	3	3	3	3	4	16
3	3	3	5	3	17	4	3	3	3	4	17	3	3	4	5	3	18	3	4	3	3	4	17	4	3	4	3	3	17	3	3	3	3	4	16
3	3	3	4	3	16	3	3	3	3	3	15	5	5	4	5	3	22	3	3	3	3	3	15	5	4	4	4	4	21	3	4	4	3	3	17
4	4	3	5	5	21	3	3	3	3	3	15	3	5	4	4	5	21	3	3	3	3	3	15	5	5	4	5	5	24	3	3	3	3	3	15
3	3	5	5	5	21	4	4	4	4	4	20	3	5	5	3	4	20	4	4	4	4	4	20	5	4	4	4	5	22	4	4	4	4	4	20
4	3	5	4	3	19	3	3	3	3	3	15	4	4	3	5	4	20	3	3	3	3	3	15	4	3	3	4	4	18	3	4	4	3	3	17
4	3	4	5	3	19	4	3	4	4	4	19	3	3	5	4	4	19	4	4	3	3	4	18	4	3	4	4	4	19	4	4	4	3	3	18
4	2	5	4	5	20	3	3	4	4	4	18	4	3	3	5	3	18	4	3	3	3	4	17	5	4	3	3	5	20	4	3	3	3	3	16
4	2	5	4	4	19	3	3	3	3	4	16	3	3	5	5	4	20	3	3	3	3	4	16	4	5	5	5	5	24	3	3	4	3	3	16
4	2	3	4	3	16	3	3	3	3	3	15	5	3	3	3	3	17	3	3	3	3	3	15	4	3	3	4	4	18	3	3	3	3	3	15
4	1	3	4	3	15	4	3	4	4	4	19	1	3	3	4	4	15	4	4	3	3	4	18	4	4	3	3	4	18	4	4	3	3	3	17
2	2	4	4	3	15	3	4	4	4	4	19	5	4	3	3	3	18	4	3	4	3	4	18	4	3	4	3	4	18	4	4	3	3	3	17

3	4	3	4	5	19	4	4	3	3	2	16	4	4	3	3	4	18	3	4	4	4	2	17	3	4	4	4	2	17	4	4	3	4	4	19
3	4	3	3	3	16	3	4	3	3	3	16	5	3	3	3	5	19	3	3	4	3	3	16	3	3	4	3	3	16	4	4	4	3	3	18
3	3	3	3	3	15	4	4	3	3	4	18	4	4	4	4	3	19	3	4	4	3	4	18	3	4	4	3	4	18	3	4	4	4	4	19
2	2	4	3	3	14	3	3	3	3	3	15	5	3	4	4	3	19	3	3	3	4	3	16	3	3	3	4	3	16	2	3	3	3	3	14
2	2	3	3	5	15	2	3	3	3	2	13	5	3	3	4	4	19	3	2	3	3	2	13	3	2	3	3	2	13	3	3	3	3	3	15
2	2	3	1	3	11	3	3	3	3	3	15	4	5	3	4	3	19	3	3	3	4	3	16	3	3	3	4	3	16	3	4	4	3	3	17
2	3	5	3	3	16	3	3	4	4	3	17	4	3	3	4	5	19	4	3	3	4	3	17	4	3	3	4	3	17	4	4	4	3	3	18
2	3	1	4	3	13	4	3	4	4	4	19	4	4	3	3	3	17	4	4	3	3	4	18	4	4	3	3	4	18	4	4	4	3	3	18
2	3	5	3	3	16	3	3	3	3	3	15	4	3	3	5	4	19	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15
4	3	5	4	3	19	3	3	3	3	3	15	3	3	5	5	3	19	3	3	3	4	3	16	3	3	3	4	3	16	3	3	3	3	3	15
3	3	4	3	3	16	4	3	3	3	3	16	5	4	4	3	4	20	3	4	3	3	3	16	3	4	3	3	3	16	3	4	4	3	3	17
3	3	3	3	4	16	3	3	3	3	3	15	5	3	3	3	5	19	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15
3	3	4	3	5	18	2	3	3	3	2	13	3	3	3	5	4	18	3	2	3	3	2	13	3	2	3	3	2	13	3	3	3	3	3	15
3	3	3	4	3	16	4	4	4	4	4	20	3	3	4	5	3	18	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	4	20
3	5	3	3	3	17	3	4	4	4	3	18	5	3	3	5	5	21	4	3	4	4	3	18	4	3	4	4	3	18	4	3	3	4	4	18
4	4	4	3	5	20	4	3	3	3	4	17	5	3	3	3	5	19	3	4	3	3	4	17	3	4	3	3	4	17	3	4	4	3	3	17
4	3	5	3	4	19	3	3	3	3	3	15	4	3	3	3	5	18	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	4	4	3	3	17
2	4	5	3	3	17	3	3	3	3	3	15	3	3	4	4	3	17	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	4	4	3	3	17

2	3	5	3	4	17	3	3	3	3	3	15	4	4	4	4	3	19	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	4	16
3	3	4	5	3	18	4	3	3	3	4	17	4	5	4	4	3	20	3	4	3	3	4	17	3	4	3	3	4	17	3	3	3	3	4	16
4	4	4	4	5	21	3	3	3	3	3	15	3	3	3	4	3	16	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	4	4	3	3	17
4	4	3	4	5	20	3	3	3	3	3	15	4	3	3	4	3	17	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15
4	4	3	4	3	18	4	4	4	4	4	20	4	4	3	3	4	18	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	4	20
4	3	3	5	4	19	3	3	3	3	3	15	3	3	5	4	3	18	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	4	4	3	3	17
4	4	4	4	3	19	4	3	4	4	4	19	4	3	3	5	3	18	4	4	3	3	4	18	4	4	3	3	4	18	4	4	4	3	3	18
3	4	3	3	3	16	3	3	4	4	4	18	5	3	3	3	3	17	4	3	3	3	4	17	4	3	3	3	4	17	4	3	3	3	3	16
4	4	4	3	3	18	3	3	3	3	4	16	4	4	3	3	4	18	3	3	3	3	4	16	3	3	3	3	4	16	3	3	4	3	3	16
4	3	4	4	4	19	3	3	3	3	3	15	4	4	3	4	4	19	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	3	15
4	3	4	4	3	18	5	5	5	5	5	25	4	3	3	4	3	17	5	4	4	5	5	23	5	5	5	5	5	25	4	4	4	3	3	18
4	4	4	5	3	20	5	4	3	4	4	20	5	4	3	5	4	21	5	5	3	5	4	22	4	5	3	4	4	20	4	3	4	5	5	21
4	4	4	5	4	21	5	5	5	4	5	24	4	4	3	3	5	19	5	5	4	5	5	24	5	5	5	5	5	25	3	4	3	4	4	18
3	3	5	3	4	18	5	5	5	4	5	24	4	4	3	4	4	19	5	4	5	4	5	23	5	5	4	4	5	23	3	3	4	4	4	18
3	3	4	3	4	17	4	3	3	3	4	17	4	3	3	4	3	17	5	5	5	5	5	25	3	3	3	2	3	14	4	3	3	4	4	18
3	4	4	3	4	18	5	5	5	5	5	25	3	3	3	3	4	16	3	2	4	3	2	14	5	4	4	5	5	23	4	5	4	3	5	21
3	4	5	4	4	20	5	5	4	4	5	23	5	3	3	3	3	17	4	5	3	4	4	20	4	5	4	5	5	23	2	5	2	3	5	17
1	3	3	3	4	14	5	4	4	3	4	20	3	3	3	3	3	15	5	5	5	5	5	25	5	4	5	3	3	20	3	3	4	4	5	19

3	4	4	4	3	18	5	5	5	4	5	24	3	3	4	4	3	17	3	5	2	4	5	19	5	5	4	5	4	23	4	4	4	4	4	20
4	3	4	3	4	18	5	4	4	5	5	23	3	3	3	4	4	17	5	4	5	5	4	23	5	5	5	5	4	24	3	4	4	4	4	19
4	4	4	4	2	18	5	4	5	5	5	24	3	4	4	3	3	17	4	5	5	4	5	23	5	4	4	5	5	23	4	4	5	4	4	21
4	3	5	4	4	20	5	4	3	3	5	20	5	5	4	3	3	20	3	3	3	3	3	15	5	5	3	5	4	22	4	4	4	3	4	19
2	4	4	1	4	15	5	5	5	5	5	25	3	3	4	3	4	17	4	4	4	4	4	20	5	5	4	5	5	24	4	3	5	1	4	17
4	3	4	4	3	18	5	5	5	4	4	23	3	4	3	3	4	17	5	5	4	5	5	24	5	4	5	4	5	23	5	4	5	4	5	23
2	4	4	5	4	19	5	5	5	5	5	25	4	4	5	3	4	20	5	4	4	4	4	21	5	5	5	5	5	25	5	3	4	3	4	19
2	3	4	5	5	19	4	3	3	4	3	17	5	4	3	4	3	19	3	4	3	2	3	15	3	2	4	3	2	14	3	4	5	4	3	19
3	3	5	4	4	19	5	3	4	4	5	21	4	3	4	3	3	17	4	5	4	4	3	20	4	5	3	4	4	20	4	4	4	3	3	18
2	3	1	4	5	15	5	5	5	5	5	25	3	5	4	5	4	21	3	3	3	3	2	14	5	5	5	5	5	25	4	3	4	5	5	21
4	1	1	1	3	10	4	3	4	4	5	20	4	3	4	3	4	18	5	5	4	4	5	23	3	5	2	4	5	19	3	4	3	4	4	18
4	5	4	1	2	16	5	4	5	5	5	24	3	4	3	5	4	19	4	4	3	2	4	17	5	4	5	5	4	23	3	3	4	4	4	18
4	5	5	4	4	22	5	5	5	4	5	24	3	4	4	3	4	18	5	5	5	5	5	25	4	5	5	4	5	23	4	3	3	4	4	18
1	3	1	1	3	9	4	3	4	3	3	17	5	4	3	3	3	18	4	5	3	4	4	20	3	3	3	3	3	15	4	5	4	3	5	21
1	1	4	1	3	10	5	4	4	4	4	21	2	3	3	3	4	15	5	5	5	5	5	25	4	4	4	4	4	20	2	5	2	3	5	17
1	1	1	1	1	5	5	5	4	5	5	24	1	1	1	1	1	5	5	5	4	4	5	23	5	5	4	5	5	24	3	3	4	4	5	19
1	1	5	4	3	14	5	4	4	4	5	22	4	3	3	3	4	17	3	3	3	2	3	14	5	4	4	4	4	21	4	4	4	4	4	20
4	3	5	4	3	19	4	3	3	4	4	18	5	3	4	3	3	18	5	4	4	5	5	23	3	4	3	2	3	15	3	4	4	4	4	19

4	3	4	3	4	18	4	3	4	4	4	19	4	5	3	3	4	19	4	5	4	5	5	23	4	5	4	4	3	20	5	5	5	5	5	25
3	1	4	3	5	16	5	4	3	3	5	20	4	4	4	4	4	20	5	4	5	3	3	20	3	3	3	3	2	14	4	5	3	4	4	20
3	1	1	3	3	11	4	5	5	5	5	24	1	3	5	4	3	16	5	5	4	5	4	23	5	5	4	4	5	23	5	5	5	5	5	25
3	1	5	3	4	16	4	3	3	4	4	18	4	3	4	4	3	18	5	5	5	5	4	24	4	4	3	2	4	17	5	5	4	4	5	23



Lampiran 5 Uji Validitas

	X1	X2	X3	X4	X5	Y	TOTAL
X1	Pearson	1	-,153	,181	,157	-,210*	-,189
	Correlation						
	Sig. (2-tailed)						
X2	N	90	90	90	90	90	90
	Pearson	-,153	1	-,102	,461**	,662**	,613**
	Correlation						
X3	Sig. (2-tailed)	,150	,337	,000	,000	,000	,000
	N	90	90	90	90	90	90
	Pearson	,181	-,102	1	,310**	-,111	-,018
X4	Correlation						
	Sig. (2-tailed)	,088	,337	,003	,296	,868	,010
	N	90	90	90	90	90	90
X5	Pearson	,157	,461**	,310**	1	,186	,160
	Correlation						
	Sig. (2-tailed)	,140	,000	,003	,080	,133	,000
Y	N	90	90	90	90	90	90
	Pearson	-,210*	,662**	-,111	,186	1	,579**
	Correlation						
TOTAL	Sig. (2-tailed)	,047	,000	,296	,080	,000	,000
	N	90	90	90	90	90	90
	Pearson	-,189	,613**	-,018	,160	,579**	1
	Correlation						
	Sig. (2-tailed)	,074	,000	,868	,133	,000	,000
	N	90	90	90	90	90	90

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Foto bersama konsumen sayur hijau di pasar tradisional medan tembung (pasar bengkok)



Gambar 2. Foto bersama konsumen sayur hijau di pasar tradisional medan tembung (pasar bersama)



Gambar 3. Foto bersama konsumen sayur hijau di pasar tradisional medan tembung (pasar perguruan)



Gambar 4. Foto bersama konsumen sayur hijau di pasar tradisional medan tembung (pasar bengkok)



Gambar 5. Foto bersama konsumen sayur hijau di pasar tradisional medan tembung (pasar bersama)



Gambar 6. Foto bersama konsumen sayur hijau di pasar tradisional medan tembung (pasar perguruan)