

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERMINTAAN  
TAHU PUTIH DI KOTA MEDAN**

**SKRIPSI**

**OLEH:**

**M. FAHRIZA IKHSAN  
14.822.0062**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MEDAN AREA  
MEDAN  
2018**

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERMINTAAN  
TAHU PUTIH DI KOTA MEDAN**

**SKRIPSI**

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
Gelar Sarjana di Fakultas Pertanian  
Universitas Medan Area*



**OLEH:**

**M. FAHRIZA IKHSAN**

**14.822.0062**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MEDAN AREA  
MEDAN  
2018**

Judul Skripsi : Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Putih Di  
Kota Medan

Nama : M. Fahriza Ikhsan

NPM : 14.822.0062

Fakultas : Pertanian

Disetujui Oleh  
Komisi Pembimbing



(Prof. Dr. Ir. Hj. Retna Astuti K, MS)  
Pembimbing I



(Faoeza Hafiz Saragih, SP, M.Sc)  
Pembimbing II

Diketahui :



  
(Dra Ir. Syahbudin Hasibuan, M.Si)  
Dekan Fakultas Pertanian



(Rahma Sari Siregar, SP, M.Si)  
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus : 26 September 2018

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan 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 di kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, Desember 2018



*Reuf*  
**M. Fahriza Ikhsan**  
**14.822.0062**

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

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

Nama : M. Fahriza Ikhsan  
NPM : 14.822.0062  
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 Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Putih Di Kota Medan”.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pengkalan data (*database*), 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 di : Medan  
Pada Tanggal : Desember 2018  
Yang menyatakan



**M. Fahriza Ikhsan**

## ABSTRAK

Tahu merupakan salah satu bahan pangan yang memegang peranan untuk keseimbangan gizi dan menjadi salah satu lauk-pauk favorit masyarakat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan konsumen terhadap tahu putih di Kota Medan. Metode pengambilan sampel dilakukan dengan metode *purposive sampling*. Responden dalam penelitian ini adalah konsumen yang mengkonsumsi tahu putih dalam rumah tangga. Informasi diperoleh dari penjual tahu putih di Pasar Petisah, Pasar Sei Sikambing dan Pasar Helvetia dan sampel yang diambil adalah 45 responden, masing-masing 15 responden di setiap pasar. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Metode analisis yang digunakan adalah uji regresi linier berganda dengan alat bantu SPSS 20. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa variabel harga tahu putih, harga tempe, harga ikan, pendapatan dan jumlah tanggungan secara serempak berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu putih di Kota Medan. Secara parsial variabel harga tahu putih dan harga ikan berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu putih di Kota Medan, sedangkan variabel harga tempe, pendapatan dan jumlah tanggungan tidak berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu putih di Kota Medan.

Kata Kunci : Harga, Jumlah Tanggungan, Pendapatan, Tahu Putih

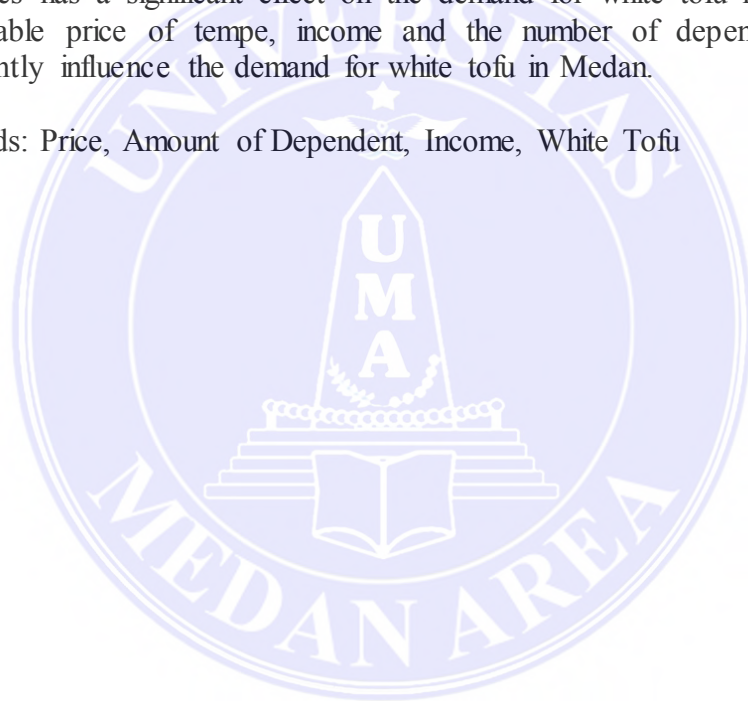




## ABSTRACT

Tofu is one of the foodstuffs that plays a role for nutritional balance and is one of the people's favorite side dishes. The purpose of this study is to find out what factors influence consumer demand for white tofu in the city of Medan. The sampling method is done by purposive sampling method. Respondents in this study were consumers who consumed white tofu in the household. Information obtained from white tofu sellers in Petisah Market, Sei Sikambing Market and Helvetia Market and samples taken were 45 respondents, each 15 respondents in each market. Data collected are primary data and secondary data. The analytical method used is multiple linear regression test with SPSS 20. The results of this study concluded that the variable price of white tofu, tempe prices, fish prices, income and the number of dependents simultaneously had a significant effect on the demand for white tofu in Medan. Partially the variable price of white tofu and fish prices has a significant effect on the demand for white tofu in Medan, while the variable price of tempe, income and the number of dependents does not significantly influence the demand for white tofu in Medan.

Keywords: Price, Amount of Dependent, Income, White Tofu



## RINGKASAN

M. Fahriza Ikhsan (14.822.0062) dengan judul Skripsi “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Putih Di Kota Medan”. Penelitian ini dibimbing oleh Prof. Dr. Ir. Hj. Retna Astuti K, MS selaku ketua komisi pembimbing dan Faoeza Hafiz Saragih SP, M.Sc selaku anggota komisi pembimbing.

Tahu merupakan salah satu bahan pangan yang memegang peranan untuk keseimbangan gizi dan menjadi salah satu lauk-pauk favorit masyarakat. Tahu dibuat dari ekstrak protein kedelai yang telah digumpalkan dengan asam, ion kalsium, dan bahan penggumpal lainnya. Tahu begitu populer sebagai makanan murah yang kaya gizi. Kandungan rendah lemak dan tinggi asam lemak omega 3 dalam bahan baku utamanya kedelai sehingga dapat dimanfaatkan untuk menjaga kesehatan tubuh.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan konsumen terhadap tahu putih di Kota Medan.

Metode pengambilan sampel dilakukan dengan metode *purposive sampling*. Responden dalam penelitian ini adalah konsumen yang mengkonsumsi tahu putih didalam rumah tangga. Informasi diperoleh dari penjual tahu putih di Pasar Petisah, Pasar Sei Sikambing dan Pasar Helvetia dan sampel yang diambil sebanyak 45 responden, masing-masing 15 responden di setiap pasar lokasi penelitian. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Metode analisis yang digunakan adalah uji regresi linier berganda dengan alat bantu perangkat lunak spss 20.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa sebaran data responden terbanyak pada kelompok usia  $\geq 35$  tahun sampai  $\leq 45$  tahun dengan persentase 42%. Sebaran data responden terbanyak tingkat pendidikan sampel yaitu SMA dengan persentase 60%. Sebaran data responden terbanyak pada tingkat pendapatan yaitu  $< 2.900.000$  dengan persentase 49%. Sebaran data responden terbanyak pada jumlah tanggungan sampel yaitu 1-3 orang dengan persentase 71%.

Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa variabel harga tahu putih, harga tempe, harga ikan, pendapatan dan jumlah tanggungan secara serempak berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu putih di Kota Medan. Secara parsial variabel harga tahu putih dan harga ikan berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu putih di Kota Medan, sedangkan variabel harga tempe, pendapatan dan jumlah tanggungan tidak berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu putih di Kota Medan.

Kata Kunci : Harga, Jumlah Tanggungan, Pendapatan, Tahu Putih



## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis lahir di Kota Medan Provinsi Sumatera Utara pada tanggal 05 Agustus 1997. Anak ke 1 dari dua bersaudara yang merupakan putra dari pasangan Alm. Syahdinan dan Indon Ramiati. Pendidikan formal yang pernah ditempuh oleh penulis adalah mulai pada tahun 2002 di SD Muhammadiyah 31 Medan dan lulus pada tahun 2008. Pada tahun 2008 penulis melanjutkan pendidikan di SMP Amanah 1 Medan dan lulus pada tahun 2011. Pada tahun 2011 penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Labuhan Deli dan lulus pada tahun 2014. Kemudian pada tahun 2014 penulis melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi dengan program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.

Selama menjadi mahasiswa penulis pernah mengikuti Praktek Kerja Lapangan di PTPN IV Unit Kebun Balimbingan Simalungun Sumatera Utara dari bulan Agustus sampai dengan September pada tahun 2017.

## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Putih Di Kota Medan”.

Skripsi ini merupakan salah satu syarat kelulusan strata satu program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area. Pada Kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan rasa hormat kepada:

1. Dr. Ir. Syahbudin Hasibuan, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
2. Prof. Dr. Ir. Hj. Retna Astuti K, MS selaku Komisi Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis.
3. Faoeza Hafiz Saragih, SP, M.Sc selaku Komisi Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis.
4. Ayahanda Alm. Syahdinin dan Ibunda Indun Ramiati yang telah memberikan dorongan moril maupun materil serta motivasi kepada penulis.
5. Seluruh Kader Himpunan Mahasiswa Islam Komisariat Universitas Medan Area yang telah memberikan dorongan moril maupun materil serta motivasi kepada penulis.
6. Seluruh teman-teman di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area Khususnya teman satu angkatan 2014 Agribisnis dan Agroteknologi.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan yang terdapat dalam skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Medan, Desember 2018

M. Fahriza Ikhsan



## DAFTAR ISI

Halaman

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Kegunaan Penelitian .....	7
1.5 Kerangka Pemikiran .....	7
1.6 Hipotesis Penelitian .....	8
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Tahu Putih .....	9
2.2 Kandungan Gizi Tahu .....	11
2.3 Teori Permintaan .....	12
2.4 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan .....	13
2.5 Penelitian Terdahulu .....	16
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	20
3.2 Metode Penentuan Populasi dan Sampel .....	20
3.2.1 Populasi .....	20
3.2.2 Sampel .....	21
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	21
3.4 Metode Analisis Data .....	22
3.5 Defenisi Operasional Variabel .....	24
<b>BAB IV. GAMBARAN UMUM PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
4.1 Deskripsi Daerah Penelitian .....	26
4.1.1 Kondisi Geografis Kota Medan .....	26
4.1.2 Kependudukan .....	26
4.1.3 Karakteristik Pasar (Lokasi Penelitian) di Pasar Tradisional .....	28
4.1.3.1 Karakteristik Harga Tahu Putih dan Harga Tempe .....	30
4.1.4 Karakteristik Konsumen .....	31
<b>BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
5.1 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Putih di Kota Medan .....	35
5.1.1 Analisis Regresi Linier Berganda .....	35

5.2 Pembahasan .....	39
<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>46</b>
6.1 Kesimpulan .....	46
6.2 Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN</b>	



## DAFTAR TABEL

No	KETERANGAN	Halaman
1.	Nilai Gizi Tahu (Berdasarkan Berat Kering) .....	3
2.	Perkembangan Konsumsi Tahu Dalam Rumah Tangga Di Indonesia 2012–2016 Serta Prediksi Tahun 2017–2019 .....	4
3.	Perkembangan Konsumsi Tahu Dalam Rumah Tangga Di Sumatera Utara 2013-2017 .....	5
4.	Nilai Gizi Tahu dan Kedelai (Berdasarkan Berat Kering) .....	11
5.	Komposisi Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Tahun 2016 .....	26
6.	Komposisi Penduduk Berdasarkan Umur Klasifikasi Jenis Kelamin .....	27
7.	Jumlah Penduduk Berumur 15 Tahun Keatas Menurut Pendidikan Tertinggi di Kota Medan .....	28
8.	Karakteristik Pasar Petisah, Pasar Sei Sikambing Dan Pasar Helvetia .....	28
9.	Rata-rata/Hari Jumlah Pembelian Tahu Putih dan Rata-rata/Hari Jumlah Tahu Putih Yang Terjual di Pasar Petisah, Pasar Sei Sikambing Dan Pasar Helvetia .....	29
10.	Harga Tahu Putih di Pasar Petisah, Pasar Sei Sikambing dan Pasar Helvetia .....	30
11.	Hasil Perhitungan Dari Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Putih di Kota Medan .....	35
12.	Rata-rata Tingkat Konsumsi Ikan, Tahu dan Tempe Dalam Rumah Tangga di Sumatera Utara Pada Tahun 2013-2017 .....	43



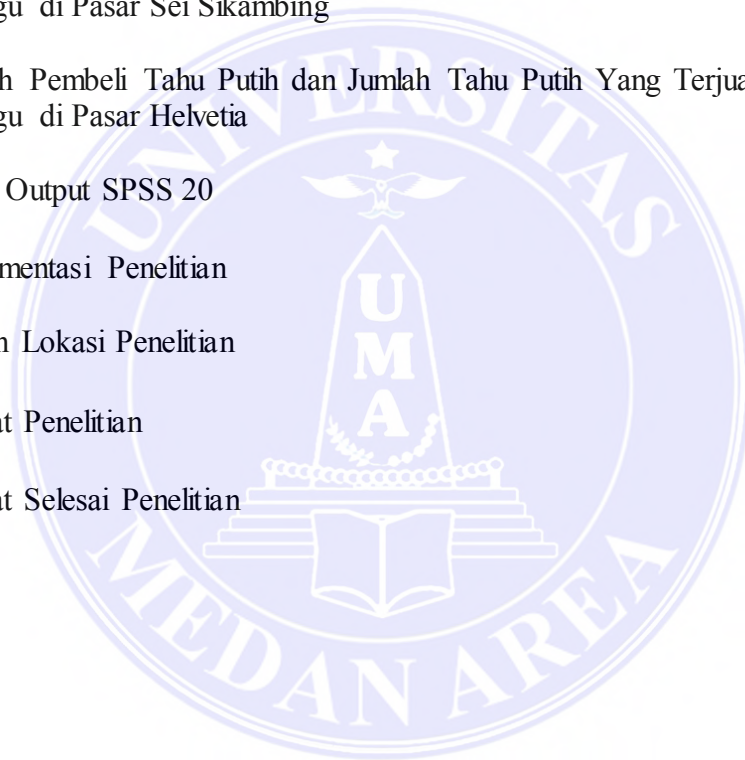
## DAFTAR GAMBAR

No	KETERANGAN	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran .....	8
2.	Teori Kurva Permintaan .....	13
3.	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Usia.....	32
4.	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	33
5.	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pendapatan .....	34
6.	Karakteristik Konsumen Berdasarkan Jumlah Tanggungan .....	34



## DAFTAR LAMPIRAN

No	KETERANGAN
1.	Kuisisioner Penelitian
2.	Karakteristik Konsumen
3.	Tabulasi Data Hasil Penelitian
4.	Jumlah Pembeli Tahu Putih dan Jumlah Tahu Putih Yang Terjual Dalam Satu Minggu di Pasar Petisah
5.	Jumlah Pembeli Tahu Putih dan Jumlah Tahu Putih Yang Terjual Dalam Satu Minggu di Pasar Sei Sikambing
6.	Jumlah Pembeli Tahu Putih dan Jumlah Tahu Putih Yang Terjual Dalam Satu Minggu di Pasar Helvetia
7.	Hasil Output SPSS 20
8.	Dokumentasi Penelitian
9.	Denah Lokasi Penelitian
10.	Surat Penelitian
11.	Surat Selesai Penelitian



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Indonesia tahun 1945. Menurut Kemenkes (2005) pemenuhan kebutuhan pangan juga terkait dengan upaya peningkatan kualitas kesehatan masyarakat sehingga diperoleh kualitas sumber daya Indonesia yang mempunyai daya saing tangguh dan unggul sebagai bangsa. Sumber daya manusia berkualitas digambarkan sebagai manusia sehat yang cerdas, produktif dan mandiri. Oleh karena itu, kebutuhan terhadap konsumsi pangan akan terus meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan pertumbuhan penduduk. Faktor-faktor lain yang menyebabkan kebutuhan pangan terus meningkat yaitu meningkatnya jumlah pendapatan, meningkatnya daya beli dan kesadaran pentingnya nilai gizi (karbohidrat, protein, vitamin) dari pangan yang dikonsumsi.

Salah satu upaya pemerintah adalah melalui diversifikasi pangan dan gizi. Program diversifikasi pangan sebetulnya sudah dirintis sejak awal dasawarsa 60-an, dimana pemerintah telah menyadari pentingnya dilakukan diversifikasi tersebut. Program tersebut merupakan salah satu dari empat program utama pembangunan pertanian yaitu, melalui penganeekaragaman pangan baik berasal dari tanaman, ternak maupun ikan untuk mencukupi kebutuhan karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral (Aminatadisastro, 1997). Tujuan dilakukan program diversifikasi pangan untuk memvariasikan konsumsi masyarakat Indonesia agar tidak terfokus pada nasi. Diversifikasi pangan tidak dimaksudkan

untuk menggantikan beras, tetapi mengubah pola konsumsi masyarakat sehingga masyarakat akan mengkonsumsi lebih banyak jenis pangan. Indonesia memiliki beragam hasil pertanian yang sebenarnya bisa difungsikan sebagai makanan pokok seperti kacang kedelai, jagung, kentang dan sebagainya yang dapat menjadi faktor pendukung utama diversifikasi pangan. Namun demikian, sehubungan dengan daya beli masyarakat yang lemah, maka program diversifikasi pangan lebih ditekankan pada produk pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dengan harga yang relatif terjangkau masyarakat pada umumnya.

Salah satu komoditi yang sering dimanfaatkan masyarakat dalam pemenuhan kebutuhan pangan yaitu kacang-kacangan seperti kacang kedelai, kacang tanah, biji kecipir, koro, dan lain-lain. Kacang kedelai merupakan salah satu bahan pangan nabati yang sangat penting sebagai sumber protein. Masyarakat mulai mengkonsumsi makanan olahan kacang kedelai seperti tahu, tempe, kecap, dan susu kedelai dengan tujuan untuk meningkatkan konsumsi protein nabati. Selain itu, kedelai juga memiliki ragam kegunaan yang cukup luas untuk dikonsumsi langsung maupun sebagai bahan pakan ternak (unggas dan ikan).

Salah satu olahan kacang kedelai adalah tahu. Tahu merupakan salah satu bahan pangan yang memegang peranan untuk keseimbangan gizi dan menjadi salah satu lauk-pauk favorit masyarakat. Tahu dibuat dari ekstrak protein kedelai yang telah digumpalkan dengan asam, ion kalsium, dan bahan penggumpal lainnya. Tahu begitu populer sebagai makanan murah yang kaya gizi. Kandungan rendah lemak dan tinggi asam lemak omega 3 yang terdapat dalam bahan baku utamanya kedelai sehingga dapat dimanfaatkan untuk menjaga kesehatan tubuh (Cahyadi, 2009).

Dasar pembuatan tahu adalah melarutkan protein yang terkandung dalam kedelai dengan menggunakan air sebagai pelarutnya. Setelah protein tersebut larut, diusahakan untuk diendapkan kembali dengan penambahan bahan pengendap sampai terbentuk gumpalan-gumpalan protein yang akan menjadi tahu. Salah satu cara pembuatan tahu ialah dengan menyaring bubur kedelai sebelum dimasak, sehingga cairan tahu sudah terpisah dari ampasnya. Walaupun demikian, di dapur rumah tangga, tahu masih dapat dibuat, yaitu dengan menggunakan blender untuk menggiling kedelai, tetapi mutu tahu yang dihasilkan kurang baik. Tahu memiliki harga yang murah serta nilai kandungan protein dalam tahu lebih baik. Nilai Gizi Tahu (Berdasarkan Berat Kering) dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Nilai Gizi Tahu (Berdasarkan Berat Kering)

Zat Gizi	Tahu
Protein (gram)	0,49
Lemak (gram)	0,27
Karbohidrat (gram)	0,14
Serat (gram)	0,00
Abu (gram)	0,04
Kalsium (mg)	9,13
Natrium (mg)	0,38
Fosfor (mg)	6,56
Besi (mg)	0,11
Vitamin B1 (mg)	0,001
Vitamin B2 (mg)	0,001
Vitamin B3 (mg)	0,03

Sumber : Sarwono dan Saragih (2005)

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik dan Pusdatin tahun 2017 mengenai data perkembangan konsumsi tahu dalam rumah tangga di Indonesia pada tahun 2012-2016 serta prediksi konsumsi tahu pada tahun 2017-2019 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perkembangan Konsumsi Tahu Dalam Rumah Tangga Di Indonesia 2012-2016 Serta Prediksi Tahun 2017-2019

<b>Tahun</b>	<b>Konsumsi Tahu (Kg/Kapita/Tahun)</b>
2012	6,99
2013	7,04
2014	7,07
2015	7,49
2016	7,87
<b>Rata-rata</b>	<b>7,29</b>
2017*)	7,88
2018*)	7,96
2019*)	8,03

Sumber :Badan Pusat Statistik (2017)

\*) Hasil Prediksi Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian

Berdasarkan data pada Tabel 2 menunjukkan konsumsi tahu pada tahun 2012 sampai 2016 cenderung mengalami peningkatan dengan rata-rata 7,29 kg/kapita/tahun. Hal ini disebabkan oleh harga tahu tergolong jauh lebih murah dan mengingat kebutuhan masyarakat pentingnya mengkonsumsi protein. Konsumsi tahu pada tahun 2017-2019 diprediksikan akan meningkat. Kebutuhan terhadap konsumsi pangan akan terus meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan pertumbuhan penduduk yang tak kenal lapisan masyarakat, permintaan tahu tergolong tinggi, terutama pasar dalam negeri.

Kalau diasumsikan satu dari sepuluh orang Indonesia rata-rata menghabiskan satu potong tahu per unit, berarti dalam sehari penduduk yang berjumlah 200 juta jiwa menghabiskan 20 juta potong tahu. Kalau 1 kg kedelai dapat diolah menjadi 56 potong tahu berukuran 5 cm x 2,5 cm x 2 cm, berarti harus disediakan sekitar 357 ton kedelai/hari. Kebutuhan tersebut baru perhitungan minimal. Kebutuhan akan meningkat bila per orang makan lebih dari satu potong atau jumlah orang yang makan lebih banyak (Sarwono, 2005).



Berdasarkan data Badan Pusat Statistik 2017 mengenai data rata-rata perkembangan konsumsi tahu dalam rumah tangga di Sumatera Utara pada tahun 2013-2017 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Perkembangan Konsumsi Tahu Dalam Rumah Tangga Di Sumatera Utara 2013-2017

<b>Tahun</b>	<b>Konsumsi Tahu (Kg/Kapita/Bulan)</b>
2013	0,29
2014	0,36
2015	0,35
2016	0,44
2017	0,41
<b>Rata-rata</b>	<b>0,37</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik (2017)

Berdasarkan data pada Tabel 3 menunjukkan konsumsi tahu di Sumatera Utara pada tahun 2013 sampai 2017 cenderung mengalami fluktuatif dengan rata-rata 0,37 kg/kapita/bulan. Hal tersebut disebabkan oleh harga barang pengganti yang setiap saat bisa terjadi perubahan harga yang akan mempengaruhi tingkat konsumsi tahu. Tetapi jumlah konsumsi tahu di Sumatera Utara ini lebih dari empat kali lipat jika dibandingkan dengan tingkat konsumsi daging sapi yang merupakan sumber protein hewani. Alasan konsumen untuk mengonsumsi tahu itu berbeda-beda dari tiap kalangan, untuk kelas ekonomi atas alasan mengonsumsi tahu karena kandungan gizi yang terdapat dalam tahu, sedangkan untuk kelas ekonomi menengah dan bawah alasan mengonsumsi tahu karena harganya yang murah serta terjangkau.

Umumnya masyarakat Kota Medan lebih cenderung setiap harinya mengonsumsi lauk pauk hewani yang berasal dari ikan dan menjadikan ikan sebagai lauk utama didalam rumah tangga. Hal ini disebabkan karena kandungan protein ikan jauh lebih tinggi. Namun bagi sebagian masyarakat Kota Medan yang berpendapatan rendah tidak mampu mengonsumsi ikan secara rutin setiap

harinya dikarenakan harga relatif mahal. Sehingga tahu putih menjadi salah satu alternatif lauk pauk bagi masyarakat Kota Medan dengan harga yang murah serta terjangkau dan memenuhi syarat gizi yang terkandung didalamnya protein nabati, lemak, kalsium dan energi.

Berdasarkan Pra Survey bahwa Pasar Petisah yang berada di Kecamatan Medan Petisah memiliki jumlah pedagang tahu putih sebanyak 12 pedagang, Pasar Sei Sikambing di Kecamatan Medan Helvetia memiliki jumlah pedagang tahu putih sebanyak 8 pedagang, serta Pasar Helvetia di Kecamatan Medan Helvetia memiliki jumlah pedagang tahu putih sebanyak 6 pedagang.

Berdasarkan latar belakang, maka diperlukan suatu kajian atau penelitian yang membahas mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tahu putih di Kota Medan, baik bagi konsumen dari golongan ekonomi bawah, menengah, dan atas. Sehingga dapat diketahui faktor-faktor apa saja yang berpengaruh terhadap permintaan tahu putih di Kota Medan.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang ada maka perumusan masalah penelitian ini adalah faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan konsumen terhadap tahu putih di Kota Medan.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan diatas maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan konsumen terhadap tahu putih di Kota Medan.

#### **1.4 Kegunaan penelitian**

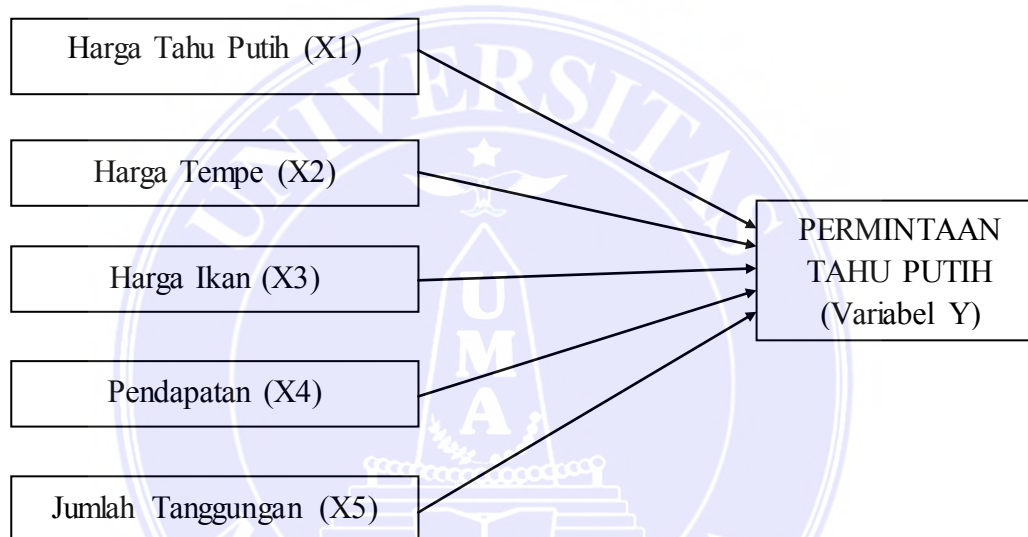
1. Untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan pengalaman dalam penulisan ilmiah bagi penulis, disamping melengkapi salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana di Fakultas Pertanian.
2. Sebagai bahan masukan bagi para pembaca dan khalayak ramai yang ingin mengetahui sejauh mana perkembangan permintaan tahu putih di lokasi penelitian.
3. Sebagai bahan informasi dan referensi serta bahan studi bagi para peneliti lain untuk melakukan penelitian selanjutnya.

#### **1.5 Kerangka Pemikiran**

Tahu putih merupakan salah satu bahan pangan yang memegang peranan untuk keseimbangan gizi dan menjadi salah satu lauk-pauk favorit masyarakat. Tahu putih dibuat dari ekstrak protein kedelai yang telah digumpalkan dengan asam, ion kalsium, dan bahan penggumpal lainnya. Tahu putih begitu populer sebagai makanan murah yang kaya gizi, dengan kandungan rendah lemak dan tinggi asam lemak omega 3 yang terdapat dalam bahan baku utamanya kedelai sehingga dapat dimanfaatkan untuk menjaga kesehatan tubuh.

Konsumen tahu putih adalah mereka yang melakukan kegiatan pembelian (mengkonsumsi) tahu putih untuk memenuhi kebutuhannya. Konsumen tahu putih melakukan permintaan sangat mudah diperoleh di pasar tradisional. Tahu putih sangat diminati oleh semua kalangan karena tahu putih menjadi salah satu alternatif lauk pauk bagi masyarakat Kota Medan dengan harga yang murah dan memenuhi syarat gizi yang terkandung didalamnya protein nabati, lemak, kalsium dan energi.

Permintaan adalah sejumlah barang yang dibeli atau diminta oleh konsumen pada suatu harga dan waktu yang dilakukan oleh konsumen. Permintaan sangat berkaitan dengan keinginan konsumen akan suatu barang dan jasa yang ingin dipenuhi. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tahu putih di Kota Medan adalah harga tahu putih, harga tempe, harga ikan, pendapatan dan jumlah tanggungan. Secara skematik kerangka pemikiran dapat digambarkan sebagai berikut.



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran

### 1.6 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan masalah dan tujuan penelitian, maka hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah adanya pengaruh harga tahu putih, harga tempe, harga ikan, pendapatan dan jumlah tanggungan konsumen terhadap permintaan tahu putih di Kota Medan.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Tahu Putih**

Tahu putih dikenal masyarakat sebagai bahan makanan sehari-hari yang umumnya sangat digemari serta mempunyai daya cerna yang tinggi. Kata tahu berasal dari China yaitu tao-hu atau teu-hu. Kata “tao” atau “teu” berarti kacang. Untuk membuat tahu menggunakan kacang kedelai, sedangkan “hu” artinya rusak atau hancur menjadi bubur, jadi tahu adalah makanan yang dibuat dari bahan olahan kedelai yang dihancurkan menjadi bubur (Kastyanto, 1999).

Menurut suprpti (2005), tahu dibuat dari kacang kedelai dan dilakukan proses penggumpalan (pengendapan). Kualitas tahu sangat bervariasi karena perbedaan bahan penggumpalan dan perbedaan proses pembuatan. Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan menggumpal bila bereaksi dengan asam. Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak diseluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap didalamnya. Pengeluaran air yang terperangkap tersebut dapat dilakukan dengan memberikan tekanan, semakin banyak air yang dapat dikeluarkan dari gumpalan protein, gumpalan protein itulah yang disebut sebagai “tahu”. Proses pembuatan tahu adalah sebagai berikut :

1. Kedelai yang berkualitas baik dipilih dan dibersihkan dari kotoran dan kedelai rusak sebelum direndam.
2. Setelah dicuci, kedelai direndam dalam air bersih selama 8 – 12 jam (lebih baik jika digunakan dengan air mengalir). Perendaman dimaksudkan untuk

melunakkan struktur selularnya sehingga mudah digiling dan membersihkan dispersi dan suspensi bahan padat kedelai yang lebih baik pada waktu ekstraksi (penggilingan). Selain itu, oligosakarida penyebab flatulensi akan berkurang menjadi sekitar 30 persen. Perendaman dapat mempermudah pengupasan kulit kedelai, tetapi perendaman yang terlalu lama dapat mengurangi total padatan.

3. Kedelai kemudian dikupas dan dilakukan penggilingan dengan penambahan air antara 8 – 10 kali berat kedelai. Penggunaan air panas 80 – 100°C dapat menonaktifkan enzim lipoksigenase penyebab bau langu serta memperbanyak rendemen.
4. Bubur kedelai selanjutnya disaring dan filtratnya dimasak. Pemasakan bertujuan untuk mengurangi bau langu, menonaktifkan tripsin inhibitor (antrisin), meningkatkan daya cerna, mempermudah ekstraksi, penggumpalan protein, serta menambah keawetan produk.
5. Penggumpalan dilakukan dengan penambahan batu tahu atau biang. Dalam hal ini harus diperhatikan kecepatan penambahannya.
6. Gumpalan protein kedelai selanjutnya dicetak dan diperas. Terakhir, potong sesuai dengan ukuran yang dikehendaki.
7. Biasanya, tahu yang telah diperoleh dieramkan dulu selama semalam, kemudian direbus kembali sebelum dipasarkan. Pada saat perebusan ini, dapat dilakukan penambahan garam sekitar 2 persen (Purwaningsih, 2007).



## 2.2 Kandungan Gizi Tahu

Menurut Sarwono (2005) tahu sering sekali disebut daging tidak bertulang karena kandungan gizinya, bahkan protein tahu lebih tinggi dibandingkan protein kedelai. Pemanfaatan tahu ini memang tidak sia-sia, karena kandungan gizi yang terdapat di dalam tahu cukup tinggi.

Tabel 4. Nilai Gizi Tahu dan Kedelai (Berdasarkan Berat Kering)

Zat Gizi	Tahu	Kedelai
Protein (gram)	0,49	0,39
Lemak (gram)	0,27	0,20
Karbohidrat (gram)	0,14	0,36
Serat (gram)	0,00	0,05
Abu (gram)	0,04	0,06
Kalsium (mg)	9,13	2,53
Natrium (mg)	0,38	0,00
Fosfor (mg)	6,56	6,51
Besi (mg)	0,11	0,09
Vitamin B1 (mg)	0,001	0,01 (sebagai B kompleks)
Vitamin B2 (mg)	0,001	
Vitamin B3 (mg)	0,03	

Sumber : Sarwono dan Saragih (2005)

Dari Tabel 4 diatas dilihat dari sisi nilai NPU (Net Protein Utilization) yang mencerminkan persentase banyaknya protein yang bisa dimanfaatkan makhluk hidup, protein tahu tergolong bermutu baik. Nilai NPU tahu sebesar 65% atau setara dengan mutu daging ayam, sedangkan nilai NPU kedelai 61%. Selain nilai NPU yang baik, produk ini juga mempunyai daya cerna yang tinggi karena serat kasar dan sebagian serat kasar yang larut dalam air kedelai terbuang selama proses pengolahan. Daya cerna tahu berkisar antara 85-98%, nilai paling tinggi di antara produk kedelai lainnya. Itulah sebabnya produk ini dapat dikonsumsi oleh semua kelompok umur, termasuk para penderita gangguan pencernaan (Sarwono, 2005).

### 2.3 Teori Permintaan

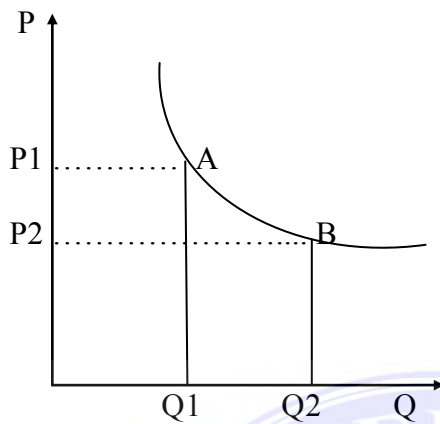
Menurut Gilarso (2003) permintaan adalah jumlah dari suatu barang yang mau dan mampu dibeli pada berbagai kemungkinan harga, selama jangka waktu tertentu, dengan anggapan hal-hal lain tetap sama (*ceteris paribus*).

Hukum permintaan berbunyi “pada tingkat harga yang lebih tinggi, jumlah barang yang diminta akan semakin berkurang” Atau sebaliknya “pada tingkat harga yang lebih rendah, jumlah barang yang diminta akan semakin bertambah. Sehingga dapat disimpulkan bahwa jumlah yang diminta berhubungan terbalik (inverse) dengan harga barang tersebut dengan anggapan bahwa hal-hal lain dianggap konstan, merupakan bagian dari hukum permintaan (Iswardono, 1994).

Harga bukannya sesuatu yang hanya menentukan beberapa banyak masyarakat mau membeli barang dan jasa. Ada satu hal yang paling penting yaitu “non-price” yang mempengaruhi permintaan adalah pendapatan. Akan tetapi kalau harga konstan dan parameter “non-price” juga konstan maka secara pasti dapat ditentukan arah perubahan jumlah barang yang diminta (Iswardono, 1994).

Permintaan atas suatu barang dapat dilihat dari dua sudut, yaitu permintaan yang dilakukan oleh seseorang/individu tertentu, dan permintaan yang dilakukan oleh semua orang didalam pasar. Oleh karenanya didalam analisis perlu dibedakan diantara kurva permintaan perseorangan dan kurva permintaan pasar. Untuk memperoleh kurva permintaan pasar haruslah kurva permintaan berbagai individu dalam pasar dijumlahkan. Hukum permintaan merupakan suatu hipotesis yang menyatakan makin rendah harga suatu barang maka makin banyak permintaan terhadap barang tersebut. Sebaliknya makin tinggi harga suatu barang maka makin

sedikit permintaan terhadap suatu barang tersebut. Adapun bentuk kurva permintaan adalah sebagai berikut :



Gambar 2. Teori Kurva Permintaan

Dimana :

P : Harga

Q : Jumlah barang yang diminta

D : Permintaan

A : Merupakan permintaan yang terbentuk dari pertemuan P1 dan Q1

B : Merupakan permintaan yang terbentuk dari pertemuan P2 dan Q2

Kurva permintaan bergerak turun dari kiri atas ke kanan bawah menurut kebiasaan internasional, harga diukur pada sumbu tegak P dan jumlah diukur pada sumbu horizontal Q. Kurva permintaan pasar diperoleh dari penjumlahan berbagai jumlah barang yang mau dibeli oleh sekian banyak konsumen pada masyarakat dengan harga tertentu (Sukirno, 2005).

#### 2.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan

Besar kecilnya permintaan terhadap suatu barang atau jasa dipengaruhi oleh beberapa faktor. Menurut Soekartawi (2002), bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan suatu barang meliputi: harga barang yang

bersangkutan, harga barang substitusi atau komplementernya, selera, jumlah penduduk, tingkat pendapatan, elastisitas barang. Selanjutnya Daniel (2004) menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah permintaan terhadap suatu barang meliputi: harga, harga barang lain, selera, jumlah penduduk, tingkat pendapatan dan selera.

Menurut Sukirno (2005) permintaan seseorang atau masyarakat kepada suatu barang ditentukan oleh banyak faktor. Di antara faktor-faktor tersebut adalah seperti yang dinyatakan berikut ini :

1. Harga Barang Itu Sendiri

Dalam hukum permintaan dijelaskan sifat hubungan antara permintaan suatu barang dengan tingkat harganya. Sifat hubungan seperti itu disebabkan karena kenaikan harga menyebabkan para pembeli mencari barang lain yang dapat digunakan sebagai pengganti terhadap barang yang mengalami kenaikan harga. Sebaliknya, apabila harga turun maka orang mengurangi pembelian terhadap barang lain yang sama jenisnya dan menambah pembelian terhadap barang yang mengalami penurunan harga. Yang kedua, kenaikan harga menyebabkan pendapatan riil para pembeli berkurang.

2. Harga Barang-Barang Lain

Hubungan antara sesuatu barang dengan berbagai jenis-jenis barang lainnya dapat dibedakan kepada tiga golongan, yaitu:

- a. barang lain itu merupakan barang pengganti.
- b. Barang lain itu merupakan barang pelengkap.
- c. barang tidak mempunyai kaitan sama sekali (barang netral).

### 3. Pendapatan Para Pembeli

Pendapatan para pembeli merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan corak permintaan terhadap berbagai barang. Perubahan pendapatan selalu menimbulkan perubahan terhadap permintaan berbagai jenis barang. Berdasarkan kepada sifat perubahan permintaanyang berlaku apabila pendapatan berubah, berbagai barang dapat dibedakan menjadi empat golongan: barang inferior, barang esensial, barang normal dan barang mewah.

### 4. Cita Rasa Masyarakat

Cita rasa mempunyai pengaruh yang cukup besar terhadap keinginan masyarakat untuk membeli barang-barang. Pada tahun 1960-an sedikit sekali orang yang suka menggunakan mobil buatan Jepang. Tetapi semenjak tahun 1970-an suasananya sudah sangat berubah. Di berbagai Negara di dunia didapati mobil buatan Jepang semakin populer dan banyak digunakan orang. Akibatnya, permintaan terhadap mobil-mobilan buatan Amerika dan Eropa sangat merosot. Contoh ini menggambarkan bagaimana perubahan cita rasa masyarakat dapat mempengaruhi permintaan berbagai jenis barang.

### 5. Jumlah Penduduk

Pertambahan penduduk tidak dengan sendirinya menyebabkan pertambahan permintaan tetapi biasanya pertambahan penduduk diikuti oleh perkembangan dalam kesempatan kerja. Dengan demikian lebih banyak orang yang menerima pendapatan dan ini menambah daya beli dalam masyarakat. Pertambahan daya beli ini akan menambah permintaan.

## 6. Ekspektasi Tentang Masa Depan

Perubahan-perubahan yang diramalkan mengenai keadaan pada masa akan datang dapat mempengaruhi permintaan. Ramalan para konsumen bahwa harga-harga akan menjadi bertambah tinggi pada masa depan akan mendorong mereka untuk membeli lebih banyak pada masa kini, untuk menghemat pengeluaran pada masa depan yang akan datang. Sebaliknya, ramalan bahwa lowongan kerja akan bertambah sukar diperoleh dan kegiatan ekonomi akan mengalami resesi, akan mendorong orang lebih berhemat dalam pengeluarannya dan mengurangi permintaan.

### 2.5 Penelitian Terdahulu

Rahmanta (2015) melakukan penelitian dengan judul "*Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Kedelai Di Provinsi Sumatera Utara*". Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa secara serempak, harga kedelai, harga jagung, jumlah penduduk dan pendapatan per kapita berpengaruh signifikan terhadap permintaan kedelai di Provinsi Sumatera Utara. Hal ini dapat ditunjukkan dari nilai signifikansi F sebesar 0,000 lebih kecil dari alpha 5% atau 0,05. Secara parsial variabel jumlah penduduk memiliki nilai signifikansi sebesar 0,000. Nilai yang diperoleh lebih kecil dari nilai probabilitas kesalahan yang ditolerir, yaitu  $\alpha$  5% atau 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa jumlah penduduk secara parsial berpengaruh signifikan terhadap permintaan kedelai. Secara parsial variabel pendapatan per kapita memiliki nilai signifikansi sebesar 0,000. Nilai yang diperoleh lebih kecil dari nilai probabilitas kesalahan yang ditolerir, yaitu  $\alpha$  5% atau 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa pendapatan perkapita secara parsial berpengaruh signifikan terhadap permintaan kedelai.



Fitriani (2017) melakukan penelitian dengan judul “*Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Di Gampong Pante Gajah Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen*” (Studi Kasus Konsumen Tahu Pada Agroindustri Bapak Ari Gunawan). Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa secara simultan dipengaruhi oleh faktor harga tahu, harga ikan, pendapatan konsumen dan selera konsumen. Secara parsial variabel harga ikan berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu dengan tingkat signifikan sebesar 0,000, dimana nilai signifikan lebih kecil dari  $\alpha$  yaitu  $0,000 < 0,05$ . Secara parsial variabel pendapatan konsumen berpengaruh signifikan terhadap permintaan tahu dengan tingkat signifikan sebesar 0,000, dimana nilai signifikan lebih kecil dari  $\alpha$  yaitu  $0,000 < 0,05$ .

Styawan (2016) melakukan penelitian dengan judul “*Permintaan Kedelai Pada Industri Rumah Tangga Tahu Di Kabupaten Sleman*”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara serempak hasil analisis diperoleh nilai F sig sebesar  $0,000 < 0,05$  yang berarti variabel independen (harga kedelai, upah tenaga kerja, harga tahu, harga kayu bakar, harga koagulan, status kepemilikan mesin giling, dan status keanggotaan KOPTI) secara bersama-sama berpengaruh signifikan terhadap variabel dependennya, yaitu permintaan kedelai pada industri rumah tangga tahu. Secara parsial harga kedelai berpengaruh negatif terhadap permintaan kedelai pada industri tahu di Kabupaten Sleman, sedangkan upah tenaga kerja dan harga kayu bakar berpengaruh positif terhadap permintaan kedelai pada industri tahu di Kabupaten Sleman. Permintaan kedelai oleh pengrajin yang memiliki mesin giling juga lebih banyak dibandingkan pengrajin yang tidak memiliki mesin giling. Nilai tambah dari produk tahu goreng sebesar Rp 5.602,4/kg kedelai, tahu putih sebesar Rp 5.175,2/kg kedelai, dan tahu kuning sebesar Rp 3.999,6/kg

kedelai. Secara Parsial upah tenaga kerja, kapasitas produksi, dan harga koagulan berpengaruh positif terhadap tingkat keuntungan industri tahu di Kabupaten Sleman, sedangkan harga kedelai & pengalaman usaha berpengaruh negatif terhadap tingkat keuntungan industri tahu di Kabupaten Sleman.

Hanafi (2014) melakukan penelitian dengan judul “*Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tempe Di Kelurahan Jurangmangu Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan*”. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa hasil analisis uji F dapat diketahui bahwa nilai signifikansi sebesar 0.000 dan lebih kecil dari  $\alpha = 0,1$ . Maka  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima, yang artinya variabel-variabel bebas yang diamati dengan tingkat kepercayaan 90% yaitu harga tempe, harga tahu, harga telur, jumlah anggota keluarga dan pendapatan keluarga secara bersama-sama berpengaruh nyata terhadap permintaan tempe di kelurahan Jurangmangu timur. Hasil analisis uji t didapat bahwa variabel harga tempe, harga tahu dan pendapatan keluarga berpengaruh nyata terhadap permintaan tempe di kelurahan Jurangmangu Timur pada taraf kepercayaan 90%, sedangkan variabel harga telur, dan jumlah anggota keluarga tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan tempe di kelurahan Jurangmangu Timur pada taraf kepercayaan 90 %. Hasil Uji Determinasi berdasarkan hasil dari analisis diperoleh nilai ( $R^2$ ) sebesar 0,985. Hal ini menunjukkan bahwa 98,5% permintaan tempe di kelurahan Jurangmangu Timur dapat dijelaskan oleh variabel bebas yang digunakan dalam model yaitu harga tempe, harga tahu, harga telur, jumlah anggota keluarga, dan pendapatan keluarga. Sedangkan sisanya sebesar 1.5% dijelaskan oleh variabel lain di luar model ini.

Barus (2013) melakukan penelitian dengan judul “*Analisis Permintaan Dan Penawaran Kedelai Di Sumatera Utara*”. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan kedelai di Sumatera Utara adalah harga kedelai tahun sekarang, harga pakan ternak tahun sekarang, harga daging ayam tahun sekarang, dan permintaan kedelai tahun sebelumnya. Secara serempak, keempat faktor berpengaruh nyata terhadap permintaan kedelai. Secara parsial, harga kedelai tahun sekarang, harga pakan ternak tahun sekarang, dan harga daging ayam tahun sekarang berpengaruh tidak nyata terhadap permintaan kedelai, sedangkan permintaan kedelai tahun sebelumnya berpengaruh nyata terhadap permintaan kedelai di Sumatera Utara. Sedangkan Faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran kedelai di Sumatera Utara adalah harga kedelai tahun sebelumnya, harga daging ayam tahun sebelumnya, dan penawaran kedelai tahun sebelumnya. Secara serempak, ketiga faktor berpengaruh nyata terhadap penawaran kedelai. Secara parsial, harga kedelai tahun sebelumnya berpengaruh nyata terhadap penawaran kedelai di Sumatera Utara, sedangkan harga daging ayam tahun sebelumnya dan penawaran kedelai tahun sebelumnya berpengaruh tidak nyata terhadap penawaran kedelai di Sumatera Utara.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian**

Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) di beberapa pasar tradisional yang ada di Kota Medan. Pasar tradisional yang dipilih sebagai lokasi penelitian adalah Pasar Petisah di Kecamatan Medan Petisah, Pasar Sei Sikambang di Kecamatan Medan Helvetia, dan Pasar Helvetia di Kecamatan Medan Helvetia.

Berdasarkan data dari PD Pasar Kota Medan (2018) bahwa Pasar Petisah yang berada di Kecamatan Medan Petisah memiliki luas lahan sekitar 24.256,00 m<sup>2</sup> dan jumlah pedagang sebanyak 2.342 pedagang, Pasar Sei Sikambang di Kecamatan Medan Helvetia memiliki luas lahan sekitar 6.166,00 m<sup>2</sup> dan jumlah pedagang sebanyak 847 pedagang, serta Pasar Helvetia di Kecamatan Medan Helvetia memiliki luas lahan sekitar 5.630,86 m<sup>2</sup> dan jumlah pedagang sebanyak 649 pedagang di Kota Medan. Waktu penelitian dilakukan pada Bulan April 2018 sampai Juni 2018.

#### **3.2 Metode Penentuan Populasi dan Sampel**

##### **3.2.1 Populasi**

Menurut Zulkarnain (2009) pada kenyataannya data yang kita akan kumpulkan berasal dari objek pengambilan data yang disebut dengan populasi. Individu-individu yang merupakan objek pengambilan data ini disebut dengan anggota populasi dan banyaknya individu yang menjadi anggota populasi ini disebut dengan ukuran populasi. Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah konsumen tahu putih di lokasi penelitian. Keadaan populasi tersebut

cenderung homogen. Dari seluruh konsumen tahu putih dilokasi penelitian diambil 45 sampel konsumen tahu putih.

### **3.2.2 Sampel**

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah konsumen tahu putih dilokasi penelitian. Metode penentuan sampel dilakukan dengan metode (*Purposive Sampling*) yaitu sampel secara sengaja dilakukan dengan memilih sampel yang sesuai dengan kriteria tertentu dan mengabaikan yang tidak sesuai dengan kriteria tersebut. Kriteria yang dijadikan sampel dalam penelitian ini yaitu konsumen yang mengkonsumsi tahu putih di dalam rumah tangga dan jumlah tahu putih yang dikonsumsi 1 – 10 potong. Besar sampel konsumen tahu putih dalam penelitian ini ditetapkan sebanyak 45 responden, masing-masing 15 responden di setiap pasar lokasi penelitian.

### **3.3 Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan metode survey. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan metode wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Kuisisioner*) kepada konsumen tahu putih di lokasi penelitian. Pengumpulan data primer dilakukan dengan metode wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan sebagai berikut:

- Kuisisioner yaitu daftar pertanyaan secara tertulis yang diberikan kepada responden untuk dipilih sesuai dengan pengamatan dan pendapat responden.



- Observasi yaitu pengamatan langsung ke lokasi penelitian Pasar Petisah Kecamatan Medan Petisah, Pasar Sei Sikambing Kecamatan Medan Helvetia, Pasar Helvetia Kecamatan Medan Helvetia, Kota Medan Provinsi Sumatera Utara.
- Wawancara yaitu tanya jawab secara langsung kepada pembeli tahu putih yang dijadikan sampel.

Sedangkan data sekunder diperoleh dari jurnal-jurnal penelitian, literatur dan buku-buku kepustakaan yang berhubungan dengan penelitian ini serta publikasi Badan Pusat Statistik (BPS).

### 3.4 Metode Analisis Data

Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan tahu putih di Kota Medan yang akan dianalisis dengan model regresi Linier Berganda dengan alat bantu SPSS. Data yang dibutuhkan adalah harga tahu putih, harga tempe, harga ikan, pendapatan konsumen dan jumlah tanggungan dengan menggunakan rumus :

$$Y = b_0 + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + b_5X_5 + e$$

Keterangan :

Y = jumlah permintaan tahu putih (Potong/100gr/Bulan)

$b_0$  = Konstanta

$X_1$  = Harga Tahu Putih (Rp/Potong/100gr)

$X_2$  = Harga Tempe (Rp/Bungkus/250gr)

$X_3$  = Harga Ikan (Rp/Kg)

$X_4$  = Pendapatan Konsumen (Rp/Bulan)

$X_5$  = Jumlah Tanggungan (Orang)

e = Standar Error



- **Uji F (Uji Simultan)**

Uji F digunakan untuk menguji apakah sekelompok variabel bebas (*Independent variabel*) secara bersama-sama berpengaruh nyata terhadap permintaan tahu putih sebagai variabel terikat (*dependent variabel*). Hipotesis yang diajukan adalah:

H<sub>0</sub> : Variabel bebas secara bersama-sama tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap variabel terikat

H<sub>1</sub> : Variabel bebas secara bersama-sama memiliki pengaruh yang signifikan terhadap variabel terikat.

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

- Jika  $F \text{ hitung} \geq F \text{ tabel}$ , maka H<sub>0</sub> ditolak ; H<sub>1</sub> diterima
- Jika  $F \text{ hitung} < F \text{ tabel}$ , maka H<sub>0</sub> diterima ; H<sub>1</sub> ditolak

- **Uji t (Uji Parsial)**

Uji t digunakan untuk menguji nyata atau tidaknya pengaruh variabel bebas (*Independent Variabel*) secara individu terhadap permintaan tahu putih sebagai variabel terikat (*Dependent Variabel*). Hipotesis yang diajukan adalah :

H<sub>0</sub> : variabel bebas secara individu tidak berpengaruh signifikan terhadap variabel terikat

H<sub>1</sub> : Variabel bebas secara individu berpengaruh signifikan terhadap variabel terikat.

Pengujian hipotesis dapat dilakukan dengan cara membandingkan nilai t-hitung dengan t tabel, yaitu dengan kriteria :

- Jika  $t \text{ hitung} \geq t \text{ tabel}$ , maka H<sub>0</sub> ditolak ; H<sub>1</sub> diterima

- Jika  $t$  hitung  $<$   $t$  tabel, maka  $H_0$  diterima ;  $H_1$  ditolak

### 3.5 Defenisi Operasional Variabel

Beberapa defenisi dan batasan operasional variabel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Tahu putih dibuat dari ekstrak protein kedelai yang telah digumpalkan dengan asam, ion kalsium, dan bahan penggumpal lainnya. Tahu putih merupakan salah satu bahan pangan yang memegang peranan untuk keseimbangan gizi.
2. Konsumen tahu putih adalah konsumen yang tujuannya mengkonsumsi tahu putih dengan kriteria *Purposive*, yaitu konsumen yang mengkonsumsi tahu putih di dalam rumah tangga bukan digunakan untuk hal yang lain.
3. Permintaan tahu putih adalah jumlah dari tahu putih yang dibeli konsumen dengan jumlah tertentu dan dalam jangka waktu tertentu.
4. Harga tahu putih adalah biaya yang dikeluarkan konsumen dalam pembelian tahu putih.
5. Harga tempe adalah biaya yang dikeluarkan konsumen dalam pembelian bahan pangan lain merupakan sebagai barang pelengkap (*Complementer*) tahu putih.
6. Harga ikan (ikan dencis, ikan tongkol dan ikan lele) adalah biaya yang dikeluarkan konsumen dalam pembelian bahan pangan protein lain merupakan sebagai lauk pelengkap tahu putih.
7. Jumlah tanggungan adalah jumlah anggota keluarga yang menjadi tanggungan konsumen untuk dibiayai kebutuhan hidup (orang) dalam rumah tangga.

8. Pendapatan konsumen adalah hasil yang diperoleh konsumen untuk memenuhi kebutuhan hidup/Bulan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Aminatadisastro, S. 1997. *Konsep dan Strategi Pembangunan Tanaman Pangan Holtikultura*. Cv Nihangari. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Survey Sosial Ekonomi Nasional, Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Survey Sosial Ekonomi Nasional, Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Per Provinsi*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara. Medan
- Barus, Apriyani. 2013. *Analisis Permintaan Dan Penawaran Kedelai Di Sumatera Utara*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai, Khasiat dan Teknologi*. Jakarta (ID): PT Bumi Aksara
- Daniel, M. 2004. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fitriani. 2017. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Di Gampong Pante Gajah Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen (Studi Kasus Konsumen Tahu Pada Agroindustri Bapak Ari Gunawan). *Jurnal S. Pertanian* 1 (1): 88-96.
- Gilarso. 2003. *Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro*. Yogyakarta. Kanisius.
- Hanafi, F, I. 2014. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tempedi Kelurahan Jurangmangu Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan. *Jurnal Agribisnis* 8 (1): 45-58.
- Iswardono. 1994. *Teori Ekonomi Mikro*. Gunadarma. Jakarta.
- Kastyanto, F, W. 1999. *Membuat Tahu*. Penebaran Swadaya. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 2005. *Peraturan Menteri Kesehatan No.1593/Menkes /SK/XI/2005, Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Pracoyo, A. 2006. *Aspek Dasar Ekonomi Mikro*. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Purwaningsih, E. 2007. *Cara Pembuatan Tahu Dan Kedelai*. Ganeca Exakt. Bekasi.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. *Buletin Konsumsi Pangan, Volume 8 no 1*. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Rahardja dan Manurung. 2008. *Teori Ekonomi Mikro: Suatu Pengantar*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rahmanta, 2015. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Kedelai di Provinsi Sumatera Utara. *QE Journal* 4 (1): 1-12.

- Sarwono, B. 2005. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi. 2002. *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Styawan, F. 2016. Permintaan Kedelai Pada Industri Rumah Tangga Tahu Di Kabupaten Sleman. *Jurnal Agro Ekonomi* 27 (2): 215-232
- Sukirno, S. 2005. *Mikro Ekonomi Teori Pengantar Edisi Ketiga*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suprpti. M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Zulkarnain. 2009. *Statistika Terapan Untuk Ilmu-Ilmu Sosial dan Ekonomi*. Citapustaka Media Perintis. Bandung



**Lampiran 1. Kuisisioner Penelitian**

**KUISISIONER PENELITIAN**

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERMINTAAN TAHU PUTIH DI KOTA MEDAN**

No Urut :

**I. Karakteristik Responden**

Nama	Jenis kelamin (L/P)	Umur (Tahun)	Pendidikan					Pekerjaan						Pendapatan (Rp/Bulan)	Jumlah tanggungan (Orang)
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6		

**Keterangan Pendidikan:**

- 1. Tidak Sekolah
- 2. SD
- 3. SMP
- 4. Diploma
- 5. Sarjana

**Keterangan Pekerjaan:**

- 1. Ibu Rumah Tangga
- 2. Wiraswasta
- 3. Pegawai Swasta
- 4. Pegawai Negeri
- 5. TNI/Polri
- 6. Dan lain-lain



## II. Harga Tahu Putih

Harga tahu putih (Rp/Potong)	Jumlah tahu putih yang dibeli (Potong)	Sesuaiakah Harga (Ya/Tidak)	Beli tahu putih setiap minggunya (Ya/Tidak)	Seminggu berapa kali beli tahu putih?	Tahu putih mudah diperoleh (Mudah/Sulit)	Keterangan

Apakah bapak/ibu menyukai tahu putih?				Apa alasan bapak/ibu mengonsumsi tahu putih?				Tahu putih dikonsumsi sebagai apa?				Tingkat kesukaan			Keterangan
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	

### Keterangan menyukai tahu putih :

1. Sangat Suka
2. Suka
3. Biasa saja
4. Tidak suka

### Keterangan alasan mengonsumsi tahu putih :

1. Memiliki Kandungan gizi
2. Kesukaan/Rasa
3. Harganya Murah
4. Mudah diperoleh

### Keterangan tahu putih dikonsumsi sebagai apa :

1. Sebagai lauk utama
2. Sebagai lauk tambahan/pelengkap
3. Sebagai makanan selingan
4. Dan lain-lain (sebutkan)

### Keterangan tingkat kesukaan :

1. Ikan – Tahu putih – Tempe
2. Tahu putih – Ikan – Tempe
3. Tempe – Tahu Putih – Ikan

### III. Harga Tempe

Beli tempe jika tahu putih sulit diperoleh (Ya/Tidak)	Harga tempe (Rp/Bungkus)	Sesuaiakah harga (Ya/Tidak)	Harga tempe lebih murah dibandingkan tahu putih (Ya/Tidak)	Beli tahu putih dan tempe juga? (Ya/Tidak)	(Beli tahu putih dahulu/tempe dahulu)

### IV. Harga Ikan

Jenis ikan yang sering dibeli			Harga ikan (Rp/Kg)	Sesuaiakah harga (Ya/Tidak)	Harga ikan lebih murah dibandingkan dengan harga tahu putih (Ya/Tidak)	Beli tahu putih dan ikan juga? (Ya/Tidak)	(Beli tahu putih dahulu/ikan dahulu)
1	2	3					

**Keterangan jenis ikan yang sering dibeli :**

1. Ikan dencis
2. Ikan Tongkol
3. Ikan Lele

## Lampiran 2. Karakteristik Konsumen

No	Nama	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan	Jumlah Permintaan (Potong/Minggu)
1	MAYLIN	P	47	SMA	15
2	VERONICA	P	38	SMA	10
3	RAHMI DWI ANJANI	P	61	SMA	20
4	DESY PURNAMA SARI	P	43	SMA	12
5	TJITRO LIM	L	50	SARJANA	10
6	NURMALA	P	53	SMA	12
7	NABAWI NASUTION	P	35	SARJANA	9
8	ROSDIANA	P	30	SMA	12
9	MISNAN LUBIS	L	42	SMA	6
10	ELLY KUSUMA	P	40	SMA	25
11	YENI	P	55	SARJANA	9
12	HAFSAH	P	37	DIPLOMA	15
13	SURY WINATA	P	48	SARJANA	12
14	ATIK	P	58	SMA	16
15	TIA MONICA	P	32	SARJANA	15
16	RINA ISWAHYUNI	P	40	SARJANA	6
17	FAJRI AL-QURTUBY	L	60	SARJANA	20
18	PUTRI SAKINAH	P	37	SMA	9
19	KHUSNUL KHATIMAH	P	42	SMA	16
20	BUNGANTA KARINA	P	39	SARJANA	15
21	SRI HENDRO	P	46	SMA	9
22	FATUS SOBIRIN	L	35	SARJANA	15
23	SUWITO	L	55	SMA	18
24	NUR LANA	P	51	SARJANA	15
25	RATNA SUNDARI	P	63	SMA	20
26	MAGHFIRA	P	42	SARJANA	12
27	SHALEH	L	62	SMA	14
28	UTAMI	P	33	SARJANA	20
29	SINTAULI	P	39	SMA	15
30	SUHAMDI	L	40	SMA	24
31	INDUN RAMIATI	P	44	SMA	12
32	FARIDA HANIM	P	66	SMA	8
33	FUJI WATI	P	63	SMA	35
34	MESNIWATI	P	53	SMA	35
35	NUR DEWANTI	P	63	SMP	30
36	DELIANA RAMBE	P	59	SMA	30
37	RANI ANGGRAINI	P	39	SMA	12
38	EMI FITRIANI	P	40	SMA	3
39	DEVA SAFITRI SIREGAR	P	40	SMA	3
40	DELILA	P	36	SARJANA	15
41	YESSY AISYAH	P	55	SARJANA	10
42	WIWIN	P	40	SMA	12
43	ARIEF TRESNO HADI	L	30	SARJANA	8
44	TETY HARAHAHAP	P	58	SARJANA	24
45	MIRZA ZAM-ZAMI	L	37	SMA	18

### Lampiran 3. Tabulasi Data Hasil Penelitian

No	Nama Pasar	Jumlah Permintaan (Potong/Bulan)	Harga Tahu Putih (Rp/Potong)	Harga Tempe (Rp/Bungkus)	Harga Ikan (Rp/Kg)	Pendapatan (Rp/Bulan)	Jumlah Tanggungan (Orang)
1	Petisah	60	2.000	3.000	30.000	2.800.000	3
2	Petisah	40	2.000	3.000	30.000	4.500.000	2
3	Petisah	80	2.000	2.500	30.000	3.000.000	6
4	Petisah	48	1.500	2.500	20.000	2.000.000	3
5	Petisah	40	2.000	3.000	32.000	4.000.000	5
6	Petisah	48	2.000	3.000	30.000	2.000.000	4
7	Petisah	36	2.000	2.000	20.000	2.500.000	2
8	Petisah	48	1.500	2.500	30.000	3.000.000	2
9	Petisah	24	2.000	3.000	30.000	2.300.000	2
10	Petisah	100	1.500	2.500	20.000	2.000.000	3
11	Petisah	36	2.000	3.000	30.000	7.500.000	5
12	Petisah	60	1.500	3.000	28.000	3.000.000	3
13	Petisah	48	2.000	2.500	30.000	4.500.000	4
14	Petisah	64	1.500	2.000	30.000	1.800.000	5
15	Petisah	60	2.000	2.500	22.000	3.000.000	1
16	Sei Sikambing	24	2.000	2.500	30.000	3.500.000	3
17	Sei Sikambing	80	1.000	2.000	20.000	5.000.000	6
18	Sei Sikambing	36	1.000	2.000	28.000	2.500.000	3
19	Sei Sikambing	64	1000	2.000	30.000	3.000.000	2
20	Sei Sikambing	60	1.000	2.000	22.000	4.000.000	2
21	Sei Sikambing	36	1.000	2.500	30.000	2.000.000	4
22	Sei Sikambing	60	1.000	2.000	30.000	3.500.000	2
23	Sei Sikambing	72	1.000	2.000	28.000	1.500.000	3
24	Sei Sikambing	60	1.000	2.000	30.000	4.500.000	4
25	Sei Sikambing	80	1.000	2.000	30.000	1.500.000	3
26	Sei Sikambing	48	1.500	2.000	20.000	2.500.000	4
27	Sei Sikambing	56	1.000	2.000	30.000	4.000.000	6
28	Sei Sikambing	80	1.500	2.000	22.000	2.800.000	2
29	Sei Sikambing	60	1.000	2.500	28.000	2.000.000	2
30	Sei Sikambing	96	1.000	2.000	30.000	2.500.000	3
31	Helvetia	48	1.000	2.000	32.000	1.000.000	2
32	Helvetia	32	1.500	2.000	30.000	2.000.000	2
33	Helvetia	140	1.000	2.000	22.000	3.000.000	3
34	Helvetia	140	1.000	3.500	20.000	7.000.000	3
35	Helvetia	120	1.500	2.000	20.000	2.000.000	2
36	Helvetia	120	1.000	2.000	20.000	1.750.000	2
37	Helvetia	48	1.000	2.000	30.000	3.000.000	3
38	Helvetia	12	1.000	2.000	34.000	3.000.000	4
39	Helvetia	12	1.000	2.000	32.000	2.500.000	3
40	Helvetia	60	1.500	2.500	22.000	4.000.000	3
41	Helvetia	40	1.000	2.000	22.000	3.500.000	3
42	Helvetia	48	1.500	2.000	30.000	3.000.000	2
43	Helvetia	32	1.000	2.000	32.000	2.000.000	2
44	Helvetia	96	1.000	2.500	22.000	5.800.000	4
45	Helvetia	72	1.500	2.500	28.000	2.000.000	2

**Lampiran 4. Jumlah Pembeli Tahu Putih Dan Jumlah Tahu Putih Yang Terjual Dalam Satu Minggu Di Pasar Petisah**

Pedagang	Hari ke – 1		Hari ke – 2		Hari ke – 3		Hari ke – 4		Hari ke – 5		Hari ke – 6		Hari ke – 7	
	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)
A	19	77	17	65	20	78	18	67	17	66	18	77	17	63
B	13	51	15	49	14	53	9	45	11	43	12	38	13	42
C	12	58	13	48	11	39	14	47	9	40	12	39	13	44
D	23	91	17	57	19	87	21	78	22	89	24	94	22	79
E	25	84	19	60	21	77	23	97	22	83	16	67	19	78
F	23	104	21	110	25	110	21	84	21	70	19	71	22	88
JUMLAH	115	465	102	389	110	444	106	418	102	391	91	386	106	394
<b>TOTAL PEMBELI</b>	<b>732 Orang</b>													
<b>TOTAL TAHU PUTIH YANG TERJUAL</b>	<b>2887 Potong</b>													
<b>Rata-rata/Hari</b>	<b>412 Potong</b>													

**Lampiran 5. Jumlah Pembeli Tahu Putih Dan Jumlah Tahu Putih Yang Terjual Dalam Satu Minggu Di Pasar Sei Sikambang**

Pedagang	Hari ke - 1		Hari ke - 2		Hari ke - 3		Hari ke - 4		Hari ke - 5		Hari ke - 6		Hari ke - 7	
	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)
A	21	74	18	61	21	82	23	73	23	89	21	61	19	86
B	24	68	19	69	21	65	20	62	19	63	26	88	20	66
C	22	65	16	59	18	65	23	76	22	93	19	62	21	70
D	22	84	23	79	17	69	21	76	22	75	22	81	18	48
E	23	100	16	56	25	88	19	71	21	72	25	89	24	78
F	19	68	22	85	21	64	20	65	20	71	17	64	18	72
JUMLAH	131	459	114	409	123	433	126	423	127	463	130	445	120	420
<b>TOTAL PEMBELI</b>	<b>871 Orang</b>													
<b>TOTAL TAHU PUTIH YANG TERJUAL</b>	<b>3052 Potong</b>													
<b>Rata-rata/Hari</b>	<b>436 Potong</b>													



**Lampiran 6. Jumlah Pembeli Tahu Putih Dan Jumlah Tahu Putih Yang Terjual Dalam Satu Minggu Di Pasar Helvetia**

Pedagang	Hari ke – 1		Hari ke – 2		Hari ke – 3		Hari ke - 4		Hari ke - 5		Hari ke - 6		Hari ke - 7	
	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)	Jumlah pembeli (Orang)	Jumlah tahu yang terjual (Potong)
A	19	70	22	82	21	69	22	83	19	69	22	65	20	62
B	21	86	23	98	28	120	22	76	19	89	19	80	21	82
C	15	57	18	66	17	59	14	38	10	46	13	44	14	51
D	12	49	14	59	15	59	9	47	11	36	9	38	11	42
E	24	83	21	67	20	68	21	49	16	71	18	61	20	58
F	18	62	21	74	21	74	21	73	19	75	21	74	21	66
JUMLAH	109	407	119	446	122	449	109	366	94	386	102	362	107	361
<b>TOTAL PEMBELI</b>	<b>762 Orang</b>													
<b>TOTAL TAHU PUTIH YANG TERJUAL</b>	<b>2777 Potong</b>													
<b>Rata-rata/Hari</b>	<b>396 Potong</b>													

## Lampiran 7. Hasil Output SPSS 20

**Variables Entered/Removed<sup>a</sup>**

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	Jumlah Tanggungan (X5), Harga Tahu Putih (X1), Harga Ikan (X3), Pendapatan ( X4), Harga Tempe(X2) <sup>b</sup>		Enter

a. Dependent Variable: Y

b. All requested variables entered.

**Model Summary**

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.651 <sup>a</sup>	.423	.349	24.183

a. Predictors: (Constant),Jumlah Tanggungan (X5), Harga Tahu Putih (X1), Harga Ikan (X3),  
Pendapatan (X4), Harga Tempe (X2)

**ANOVA<sup>a</sup>**

Model		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	16731.385	5	3346.277	5.722	.000 <sup>b</sup>
	Residual	22807.815	39	584.816		
	Total	39539.200	44			

a. Dependent Variable: Permintaan Tahu Putih(Y)

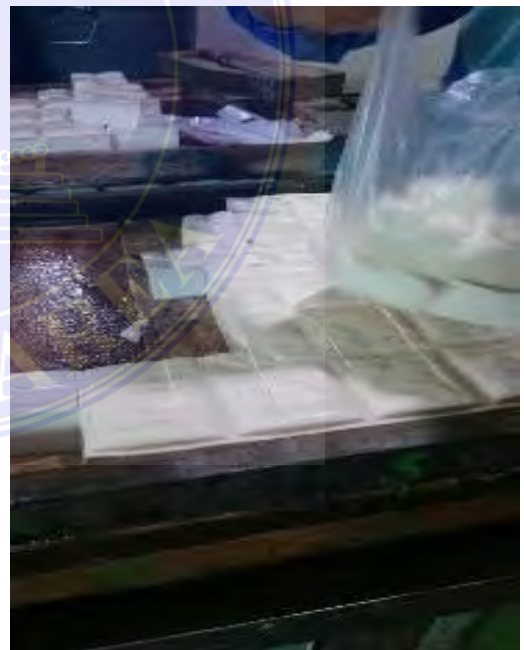
b. Predictors: (Constant), Jumlah Tanggungan(X5), Harga Tahu Putih(X1), Harga Ikan(X3),  
Pendapatan(X4), Harga Tempe(X2)

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	154.659	29.711		5.205	.000
Harga Tahu Putih (X1)	-.028	.011	-.384	-2.557	.015
Harga Tempe (X2)	.020	.012	.282	1.698	.098
Harga Ikan (X3)	-.004	.001	-.581	-4.596	.000
Pendapatan (X4)	-1.719E-006	.000	-.078	-.517	.608
Jumlah Tanggungan (X5)	1.976	3.306	.080	.598	.554

a. Dependent Variable: Permintaan Tahu Putih (Y)

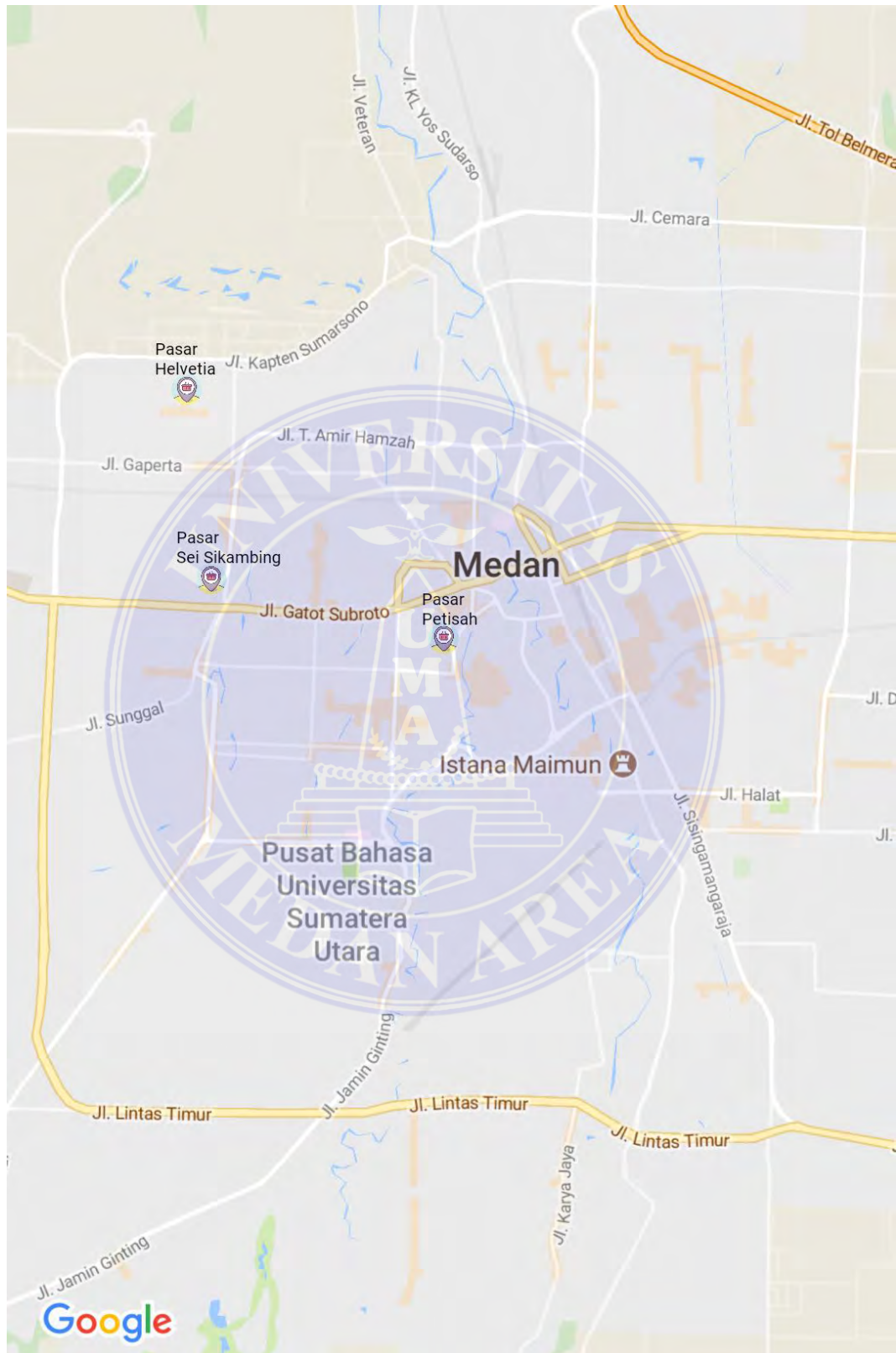
## Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian







**Lampiran 9. Denah Lokasi Penelitian**







# UNIVERSITAS MEDAN AREA FAKULTAS PERTANIAN

Kampus I : Jl. Kolam No. 1 Medan estate, Medan 20371 Telp. 061-7365878, Fax. 061-7368012  
Kampus II : Jl. Setia Budi No. 79 B / Jl. Sei Serayu No. 70 A Medan 20132 Telp. 061-8225602  
Email : univ\_medanarea@uma.ac.id Website : www.uma.ac.id

Nomor: 258/FP.0/01.10/IV/2018

5 April 2018

Lamp. :

Hal : Pengambilan Data/Riset

Yth. Ka. Badan Penelitian Dan Pengembangan (BALITBANG)  
Kota Medan

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian studi dan penyusunan skripsi di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, maka bersama ini kami mohon kesediaan Bapak/ibu untuk dapat memberikan izin dan kesempatan kepada mahasiswa kami atas nama :

Nama : M. Fahriza Ikhsan  
NPM : 148220062  
Program Studi : Agribisnis

Untuk melaksanakan Penelitian dan atau Pengambilan Data di PD. Pasar Kota Medan untuk kepentingan skripsi berjudul "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Tahu Putih Di Kota Medan"

Penelitian dan atau Pengambilan Data Riset ini dilaksanakan semata-mata untuk kepentingan dan kebutuhan akademik.

Atas perhatian dan bantuan Bapak/ibu diucapkan terima kasih.

  
Dekan  
UNIVERSITAS MEDAN AREA  
FAKULTAS PERTANIAN  
Dr. Ir. Syahudin, M.Si

Tembusan:

1. Ka.Prodi Agribisnis
2. Mahasiswa ybs
3. Arsip





PEMERINTAH KOTA MEDAN  
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN

Jalan Kapten Maulana Lubis Nomor 2 Medan Kode Pos 20112

Telepon. (061) 4555693 Faks. (061) 4555693

E-mail : [balitbang@pemkomedan.go.id](mailto:balitbang@pemkomedan.go.id) Website : [balitbang.pemkomedan.go.id](http://balitbang.pemkomedan.go.id)

**SURAT KETERANGAN**

No : 070/1130/Balitbang/2018

1. Berdasarkan Surat Izin Penelitian Badan Penelitian dan Pengembangan Kota Medan Nomor : 070/545/Balitbang/2018 Tanggal : 12 April 2018, dengan ini memberikan keterangan kepada nama dibawah ini :

Nama : M. Fahriza Ikhsan.  
NPM : 148220062.  
Jurusan : Agribisnis.  
Lokasi Penelitian : PD Pasar Kota Medan.  
Lamanya : 1 (satu) bulan.  
Penanggung jawab : Dekan Fakultas Pertanian UMA.

Bahwa yang bersangkutan tersebut di atas telah menyelesaikan Penelitian di Pemerintah Kota Medan dan telah menyerahkan 1 (satu) set soft copy hasil penelitian.

2. Demikian Surat Keterangan ini disampaikan untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Dikeluarkan di : Medan.  
Pada Tanggal : 25 Juli 2018

KEPALA BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN  
KOTA MEDAN,

Drs. H. MARASUTAN, M.Pd

PEMBINA UTAMA MUDA

NIP. 19591114 198403 1 002

Revisi :

- Walikota Medan (sebagai laporan).
- Dekan Fakultas Pertanian UMA.
- Yang bersangkutan.
- Pertinggal.