

**ANALISIS PERMINTAAN AYAM BURAS PADA RUMAH MAKAN
DI KECAMATAN ILIR TIMUR II KOTA PALEMBANG**

oleh

Doddy Tisna Putra
412004011



FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG

PALEMBANG

2012



**ANALISIS PERMINTAAN AYAM BURAS PADA RUMAH MAKAN
DI KECAMATAN ILIR TIMUR II KOTA PALEMBANG**

MOTTO:

- ❖ *Sesungguhnya Suatu Kesulitan Itu Ada Kemudahan dan Hanya Kepada Tuhanmulah Hendaknya Kamu Berharap*
- ❖ *Perubahan untuk sebuah kemajuan*

Kupersembahkan kepada:

- ❖ *Ayahanda (Zulhelmi) dan Ibunda (Rubayana) yang tercinta. Terima kasih untuk kebesaran Hati sampai detik ini dan atas do'anya.*
- ❖ *Saudara-saudariku tersayang. (Elak, adek Rita, Cik Lia).*
- ❖ *Kedua pembimbingku yang telah banyak membantu (Dr. Ir. H. Mustopa Marli Batubara, MP dan Sisvaberti Apriyatna, Sp MSi)*
- ❖ *Adek yang tersayang terima kasih untuk kesabaranmu*
- ❖ *kasih Sahabat baikku (Yogo, Bombom, Mas BoY, Ewin, YudHo, Mamed, iwan, Andy dan yang tidak bisa aku sebutkan satu persatu.*
- ❖ *Teman-teman SEP*
- ❖ *Almamaterku.tercinta*

RINGKASAN

DODDY TISNA PUTRA. Analisis Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang (Dibimbing oleh **MUSTOPA MARLI BATUBARA** dan **SISVABERTI AFRIYATNA**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui permintaan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang dan untuk mengetahui factor-faktor yang mempengaruhi permintaan akan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survei. Metode penarikan contoh yang digunakan adalah metode penarikan contoh secara sensus yaitu untuk meneliti semua kejadian yang ada di dalam populasi yang menjadi target penelitian. Sedangkan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan metode observasi dan wawancara langsung dengan responden. Metode analisis yang digunakan adalah analisis *Oridinary Leat square (OLS)*.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa besarnya permintaan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang rata-rata pada bulan Juni adalah 529,17. Analisis regresi dengan tingkat kepercayaan 95% memberikan hasil bahwa faktor harga ayam buras tidak berpengaruh nyata, harga ayam ras berpengaruh nyata, jumlah pembeli menu masakan ayam buras berpengaruh nyata, dan kemudahan dalam memperoleh ayam buras tidak berpengaruh nyata. Untuk harga ayam buras tidak berpengaruh nyata disebabkan karena menu masakan ayam buras merupakan menu andalan pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II dan juga walaupun harga ayam buras mengalami kenaikan maka tidak akan mempengaruhi pembeli karena menu tersebut sudah mempunyai pelanggan tetap. Harga ayam ras berpengaruh nyata dan jumlah pembeli menu masakan ayam buras berpengaruh nyata dikarenakan menu yang ditawarkan pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang bervariasi/beraneka ragam. Kemudahan dalam memperoleh ayam buras tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan ayam buras karena setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II sudah mempunyai pemasok tetap sehingga tidak mengalami hambatan yang berarti.

**ANALISIS PERMINTAAN AYAM BURAS PADA RUMAH MAKAN
DI KECAMATAN ILIR TIMUR II PALEMBANG**

oleh

DODDY TISNA PUTRA

SKRIPSI

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pertanian**

pada

**JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

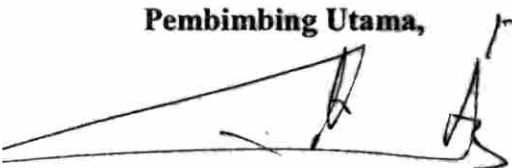
2012

Skripsi
Analisis Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan
di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang

oleh
DODDY TISNA PUTRA
412004011

telah dipertahankan pada ujian tanggal, 08 Maret 2012

Pembimbing Utama,



Dr. Ir. H. Mustopa Marli Batubara, MP

Pembimbing Pendamping,



Sisvaberti Afriyatna, SP. MSi

Palembang, Maret 2012
Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Palembang

Dekan,



Ir. H. A.D Murtado, MP.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul "Analisis Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang".

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Dr.Ir.H.Mustopa Marli Batubara, MP dan Ibu Sisvaberti Afriyatna, SP.MSi yang telah banyak membantu, memberikan bimbingan dan pengarahan berupa petunjuk bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Ucapan yang sama penulis juga ucapkan kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam penulisan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan proposal ini masih banyak kelemahan dan kekurangan, untuk itu saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan proposal ini. Akhirnya, semoga proposal ini bermanfaat bagi kita semua. Amin.

Palembang, Maret 2012

Penulis,

RIWAYAT HIDUP

DODDY TISNA PUTRA. Merupakan anak kedua dari empat bersaudara pasangan Bapak Zulhelmi dan Ibu Rubayana. Penulis dilahirkan di Baturaja Tanggal 5 Mei 1986.

Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan pada tahun 1998 di SD Negeri 22 Baturaja, pada tahun 2001 penulis menyelesaikan Madrasah Tsanawiyah Negeri di Baturaja, serta Sekolah Menengah umum Negeri 3 Baturaja tahun 2004 di Baturaja.

Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian universitas Muhammadiyah Palembang tahun 2004 dan mengambil jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Pada bulan Januari sampai dengan Maret 2008, penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Bumi Agung Kabupaten Ogan komering Ilir.

Pada bulan Juni sampai dengan Juli 2011 penulis melaksanakan penelitian tentang Analisis Permintaan Ayam Buras di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan.....	5
II. KERANGKA TEORITIS.....	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
B. Industri Rumah Makan.....	6
C. Permintaan.....	8
D. Fungsi Permintaan.....	10
E. Penawaran.....	11
F. Model Pendekatan.....	15
G. Operasional Variabel.....	16
III. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	17
A. Tempat dan Waktu.....	17

B. Metode Penelitian.....	17
C. Metode Penarikan Contoh.....	18
D. Metode Pengumpulan Data.....	18
E. Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
A. Keadaan umum Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang	20
B. Identitas Pemilik Rumah Makan	25
C. Permintaan Ayam Buras Pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang	30
D. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras Pada Rumah Makan Ilir Timur II Kota Palembang	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	43



DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Jumlah Penduduk tahun 2011 di Kota Palembang.....	2
2. Perkembangan Populasi Ayam Buras di Kota Palembang.....	3
3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	22
4. Mata Pencaharian Penduduk di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	23
5. Jumlah Penduduk Beragama di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	24
6. Persentase Pemilik Rumah Makan Menurut Umur.....	25
7. Persentase Pemilik Rumah Makan Menurut Tingkat Pendidikan.....	26
8. Persentase Tenaga Kerja Menurut Asalnya.....	28
9. Persentase Tenaga Kerja Menurut Tingkat Pendidikan.....	29
10. Persentase Tenaga Kerja Menurut Umur.....	30
11. Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	31
12. Nilai Variabel-Variabel yang Diduga Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	33
13. Nilai Rata-Rata Variabel yang Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Gambar Kurva Permintaan.....	9
2. Gambar Kurva Penawaran.....	12
3. Gambar Kurva Keseimbangan Permintaan dan Penawaran.....	13
4. Diagram Besar Permintaan Ayam Buras dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras.....	15

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Denah Lokasi Administrasi Kota Palembang.....	43
Lampiran 2 Identitas Pemilik Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	44
Lampiran 3 Identitas Karyawan/Tenaga Kerja pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	44
Lampiran 4 Rincian Variabel-Variabel yang Diduga Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.....	45
Lampiran 5 Analisa Regresi Linear Berganda Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras.....	46
Lampiran 6 Regresi.....	47
Lampiran 7 Foto Wawancara dengan Pemilik Rumah Makan.....	48
Lampiran 8 Foto Wawancara dengan Karyawan Rumah Makan.....	48
Lampiran 9 Foto Suasana di Rumah Makan.....	49
Lampiran 10 Foto Menu Masakan Ayam Buras.....	49
Lampiran 11 Foto Dapur/Tempat Proses Memasak Menu Makanan.....	50

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan peternakan diarahkan untuk meningkatkan produksi peternakan dan sekaligus dapat memperbaiki gizi masyarakat dan pendapatan masyarakat. Setelah meningkatkan produktivitas pangan karbohidrat dapat memberikan hasil yang memadai, maka yang perlu mendapat perhatian adalah pangan protein hewani. Sumber protein hewani yang penting adalah daging, susu, dan telur. Dengan demikian protein hewani masih perlu ditingkatkan yaitu melalui produksi komoditi peternakan (Dinas Peternakan Palembang, 2008).

Daging ayam buras merupakan bahan makanan yang penting dalam pemenuhan kebutuhan protein, mengingat bahwa daging ayam tergolong sumber protein hewani. Pada umumnya protein hewani lebih tinggi mutunya bila dibandingkan dengan protein nabati. Dimana telur mempunyai kadar mutu paling tinggi yaitu 100%, ikan segar 93%, daging 81%, ubi jalar 72%, kedelai 70%, beras 58%, dan kacang tanah 48% (Sojogyo, 1983).

Protein hewani mempunyai kelebihan yaitu daya cerna yang tinggi, kandungan gizi yang lebih lengkap dan memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein nabati. Dalam memenuhi kebutuhan protein hewani salah satunya digunakan daging ayam sebagai alternatifnya, disamping itu daging ayam mempunyai kandungan gizi seperti karbohidrat, lemak dan mineral dalam

jumlah yang cukup, dengan demikian daging ayam merupakan sumber protein yang cukup penting. (Winarno, 1993)

Rumah makan adalah salah satu bidang usaha penjualan makanan dan minuman yang banyak di kota Palembang. Berdasarkan informasi Dinas Pariwisata Kota Palembang (2010) dalam potensi kepariwisataan Palembang dan survei rumah makan yang menyediakan berbagai menu masakan ada 208 rumah makan, sedangkan yang ada menu masakan ayam buras ada 14 rumah makan. Usaha di bidang rumah makan mempunyai prospek yang sangat baik, mengingat kota Palembang merupakan salah satu kota metropolitan di Pulau Sumatera, sehingga banyak dikunjungi penduduk dari daerah lain.

Tabel 1. Jumlah Penduduk di Kota Palembang

Tahun	Jumlah penduduk (jiwa)
2006	1.369.239
2007	1.394.954
2008	1.417.047
2009	1.438.938
2010	1.452.840

Sumber: BPS Kota Palembang, 2011

Pertumbuhan penduduk di Kota Palembang pada tahun 2006 sebesar 1.369.239 jiwa, tahun 2007 bertambah menjadi 1.394.957 jiwa atau 1,88 % dari tahun sebelumnya, tahun 2008 bertambah menjadi 1.417.047 jiwa atau 1,58 %, tahun 2009 bertambah menjadi 1.438.938 jiwa atau 1,54% dan pada tahun 2010 bertambah

menjadi 1.452.840 jiwa atau 0,97 %. Dengan bertambah banyaknya pertumbuhan penduduk setiap tahunnya, yang setiap orangnya mempunyai aktifitas yang tinggi dalam kehidupan sehari-harinya, maka konsekuensinya pada kebutuhan manusia yang salah satunya yaitu kebutuhan makan, dituntut disajikan secara cepat. Rumah makan adalah salah satu usaha yang dapat memenuhi akan kebutuhan manusia tersebut.

Daging ayam buras (bukan ras) atau biasa disebut ayam kampung merupakan salah satu bahan baku dari menu masakan yang ada di rumah makan. Ayam buras mempunyai nilai gizi yang baik, selain itu juga mempunyai rasa yang khas dan nikmat dibandingkan dengan jenis ayam pedaging maupun petelur, Serat yang liat dan kenyal menjadi ciri utamanya. Oleh karenanya ayam buras sangat disukai sebagian besar orang yang menuntut nilai gizi yang baik serta rasa dan daging yang nikmat (Suharyanto, 2009).

Tabel 2. Perkembangan Populasi Ayam Buras Tahun 2009-2010 di Kota Palembang.

Tahun	Ayam buras (ekor)
2009	237.430
2011	486.720

Sumber: Dinas Peternakan, 2011

Perkembangan populasi ayam buras tahun 2009 berjumlah 237.430/ekor pada tahun 2010 bertambah menjadi 486.720 ekor ayam buras atau sebesar 104, 99 %, ini mengasumsikan bahwa adanya peningkatan atas permintaan akan konsumsi daging ayam buras di kota Palembang. Pada umumnya daging ayam kampung di rumah

makan disajikan dalam bentuk menu ayam kampung goreng dan ayam kampung bakar atau ayam panggang dalam hal ini dimaksudkan untuk memberikan pilihan menu kepada pengunjung sehingga para pengunjung rumah makan merasa puas dan pengusaha rumah makan mendapatkan keuntungan.

Ketersediaan ayam buras di Sumatera Selatan khususnya Kota Palembang diusahakan oleh peternak ayam buras skala kecil dan belum diusahakan secara skala besar oleh peternak ayam buras.

Sehubungan dengan keadaan tersebut, maka peneliti tertarik untuk meneliti **“berapa besar permintaan ayam buras dan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan komoditi ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat penulis rumuskan dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa besar permintaan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi permintaan akan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui permintaan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan akan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi pemerintah dan pelaku bisnis, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan yang menyangkut permintaan daging ayam buras.
2. Bagi pengembang ilmu, hasil ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan informasi dan pengetahuan.
3. Bagi peneliti, hasil penelitian ini dimaksudkan untuk melengkapi persyaratan guna memperoleh gelar kesarjanaan pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang

II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjau Pustaka

1. Industri rumah makan.

Industri adalah suatu unit (kesatuan) usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan barang atau jasa, terletak pada suatu bangunan atau lokasi tertentu dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya serta ada seorang atau lebih yang bertanggung jawab atas usaha tersebut. Pada tahun 1990 Bank Indonesia (BI) menetapkan batasan besar kecilnya skala usaha, berdasarkan besar kecilnya kekayaan (assets) yang dimiliki perusahaan.

Klasifikasi berdasarkan penetapan pada tahun 1990 adalah :

1. Perusahaan besar yaitu perusahaan yang memiliki assets (tidak termasuk nilai tanah dan bangunan) lebih besar dari Rp.600 juta.
2. Perusahaan kecil yaitu perusahaan yang memiliki asset kurang dari Rp. 600 juta (Dumairy, 1997)

Menurut Azhari (1986) skala industri menjadi empat lapisan berdasarkan jumlah tenaga kerja per unit usaha , yaitu :

1. Industri besar yaitu perusahaan yang mempunyai pekerja 100 orang atau lebih.
2. Industri sedang yaitu perusahaan yang mempunyai pekerja antara 20 sampai 99 orang.
3. Industri kecil yaitu perusahaan yang mempunyai pekerja antara 5 sampai 19 orang.



4. Industri / kerajinan rumah tangga yaitu perusahaan yang mempunyai pekerja kurang dari 5 orang.

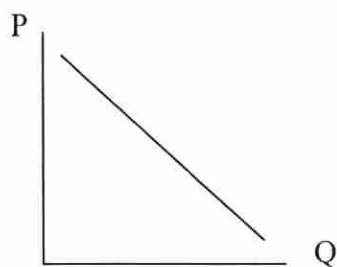
Menurut Evy dan Sujono (1997), industri makanan dibedakan menjadi empat yaitu :

1. Restoran : Jasa usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
2. Rumah makan : jasa usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen atau semi permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
3. Warung Makan : jasa usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang semi permanen yang penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
4. Jasa Boga : jasa usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen atau semi permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan contohnya usaha catering, usaha roti dan kue.

2. Permintaan.

Permintaan adalah keinginan konsumen membeli suatu barang pada berbagai tingkat harga selama periode waktu tertentu. Dalam hukum permintaan (*the law of Diminishing Return*) menjelaskan bahwa sifat perkaitan antara permintaan suatu barang dengan harga. Hukum permintaan pada hakekatnya merupakan suatu hipotesa yang menyatakan: makin rendah harga dari suatu barang, maka semakin banyak permintaan atas barang tersebut. Sebaliknya makin tinggi harga suatu barang, makin sedikit permintaan atas barang tersebut. Keadaan tersebut disebabkan karena kenaikan harga menyebabkan para pembeli mencari barang lain yang dapat digunakan sebagai pengganti atas barang yang mengalami kenaikan harga, sehingga besar permintaan atas barang tersebut menurun. Sebaliknya, apabila harga turun maka orang mengurangi pembelian atas barang lain dan menambah pembelian atas barang yang mengalami penurunan harga, sehingga besar permintaan atas barang tersebut akan meningkat (Sukirno, 1985)

Permintaan terhadap suatu barang diadakan suatu asumsi, bahwa semua harga lain tetap (*Ceteris paribus*), dan konsumen mempunyai pendapatan tertentu (*Fixe Income*). Berdasarkan asumsi ini dapat dibuat suatu kurva yang menunjukkan jumlah barang itu yang akan dibeli pada berbagai tingkat harga, sebagai berikut :



Gambar 1. Kurva Permintaan

Kurva permintaan ini menyebabkan hubungan fungsional antara harga dan jumlah yang diminta. Kurva ini menurun dari kiri atas ke kanan bawah, yang berarti bahwa makin rendah harga barang maka makin banyak barang yang diminta, kurva permintaan tersebut bisa bergeser. Pergeseran sepanjang kurva permintaan (*movement along the demand curve*) menggambarkan dalam perubahan jumlah yang diminta (*a change in the quantity demand*) (Kadariah, 1994).

Permintaan dipengaruhi oleh banyak faktor, dalam hukum permintaan dijelaskan bahwa hubungan terbalik antara jumlah yang diminta dan harga; artinya jika terjadi kenaikan harga maka akan diikuti dengan penurunan jumlah barang yang diminta, *ceteris paribus*.

Menurut Sudarsono (1988) faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan akan suatu barang adalah harga barang itu sendiri, harga barang lainnya, pendapatan dan jumlah barang yang dibeli.

Menurut Soekartawi (1993) faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ada lima yaitu harga barang itu sendiri, harga barang komplementer dan barang substitusi, jumlah penduduk, selera konsumen, dan tingkat pendapatan. Sedangkan menurut

Firdaus (2008) faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan antara lain harga barang itu sendiri, harga barang lain yang terkait, tingkat pendapatan per kapita, selera atau kebiasaan, jumlah penduduk, perkiraan harga di masa mendatang, distribusi pendapatan, dan usaha-usaha produsen meningkatkan pendapatan.

Permintaan yang dinyatakan dalam hubungan matematis dengan faktor-faktor yang mempengaruhinya disebut fungsi permintaan. Dengan fungsi permintaan, kita dapat mengetahui hubungan antara variabel bebas dengan variabel tidak bebas. Persamaan umum fungsi permintaan dapat disusun sebagai berikut:

$$D_x = f(P_x, P_y, Y, T, N)$$

dimana:

D_x = permintaan akan barang x

P_x = harga x

P_y = harga y

Y = pendapatan per kapita

T = selera

N = jumlah penduduk

D_x adalah variabel tidak bebas, karena besar nilainya ditentukan oleh variabel lain. P_x , P_y , Y , T , dan N adalah variabel bebas karena besar nilainya tidak tergantung dari variabel lain.

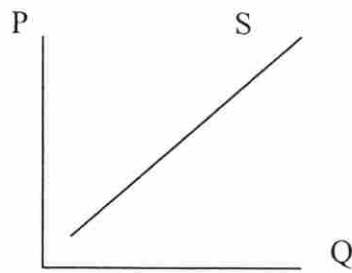


3. Penawaran.

Penawaran (*supply*) merupakan banyaknya barang yang ditawarkan oleh produksi dengan harga tertentu serta pada tempat dan waktu tertentu pula. Sedangkan hukum penawaran adalah pernyataan yang dijelaskan sifat-sifat perkaitan diantara harga suatu barang dan jumlah barang tersebut yang ditawarkan para penjual.

Didalam hukum penawaran dinyatakan bagaimana keinginan para penjual untuk menawarkan barang apabila harga tinggi dan bagaimana pula keinginan untuk menawarkan barangnya tersebut apabila harganya rendah. Hukum penawaran pada dasarnya menyatakan ; makin tinggi harga suatu barang, maka semakin banyak jumlah barang tersebut yang akan ditawarkan oleh para penjual, sebaliknya makin rendah harga suatu barang, makin sedikit jumlah barang tersebut yang ditawarkan oleh para penjual (Sukirno, 1985).

Jika para konsumen memerlukan suatu barang dalam jumlah yang lebih banyak, mereka membayar harga yang lebih mahal karena untuk menambah produksi barang tersebut harus ada faktor-faktor produksi yang ditarik dari produksi barang lain. Dan pergeseran faktor produksi ini mengakibatkan pemakaian faktor produksi yang kurang efisien, atau biaya yang lebih mahal. Hal ini berarti bahwa biaya per unit hasil produksi akan meningkat apabila jumlah yang dihasilkan juga meningkat. Inilah yang menyebabkan mengapa kurva penawaran (*supply*) arah meningkatnya ke kanan atas (Kadariah, 1994).



Gambar 2. Kurva Penawaran

Berlawanan dengan kurva permintaan, kurva penawaran menanjak dari kiri bawah ke kanan atas, yang menunjukkan bahwa makin tinggi harga suatu barang, maka makin banyak jumlah barang tersebut yang akan ditawarkan oleh para penjual.

Faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran adalah harga barang itu sendiri, harga barang lain yang terkait, harga faktor produksi, biaya produksi, teknologi produksi, jumlah pedagang atau penjual, tujuan perusahaan, dan kebijakan pemerintah. Persamaan matematis yang menjelaskan hubungan antara penawaran dengan faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran adalah sebagai berikut (Firdaus, 2008).

$$S_x = f(P_x, P_y, P_i, C, \text{tek}, \text{ped}, \text{tuj}, \text{kebij})$$

dimana:

S_x = penawaran atas barang x

P_x = harga x

P_y = harga y

P_i = harga input/faktor produksi

C = biaya produksi

tek = teknologi produksi

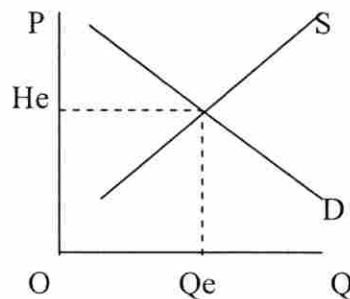
ped = jumlah pedagang/penjual

tuj = tujuan perusahaan

kebij = kebijakan pemerintah

4. Kurva Keseimbangan Permintaan dan Penawaran.

Jika kurva permintaan dan penawaran di atas digambarkan bersama kita akan mendapatkan harga dan jumlah keseimbangan, maka gambar 3 berikut :



Gambar 3. Keseimbangan Permintaan dan Penawaran

Dari gambar tersebut dapat dilihat bahwa harga barang permintaan terjadi pada titik pemotongan kurva permintaan dan penawaran. Pada harga keseimbangan ini jumlah keseimbangan adalah OQ_e . Perubahan faktor lain diluar harga yang mempengaruhi permintaan atau penawaran akan menimbulkan keadaan keseimbangan yang berubah. (Nazir, 1995).

Harga suatu barang dan jumlah barang yang diperjualbelikan, ditentukan oleh permintaan dan penawaran dari barang tersebut dengan melihat harga keseimbangan dalam suatu pasar. Harga keseimbangan adalah suatu tingkat harga dimana jumlah yang ditawarkan para penjual sama dengan jumlah yang diminta para pembeli pada harga tersebut.

Dalam menentukan keadaan keseimbangan dapat disebabkan oleh perubahan permintaan dan penawaran yang ditunjukan dengan dua macam perubahan yaitu pergeseran kurva permintaan dan kurva penawaran. Apabila kurva permintaan bergeser kekanan berarti telah berlaku pertambahan permintaan yang menyebabkan keadaan keseimbangan berpindah naik keatas.

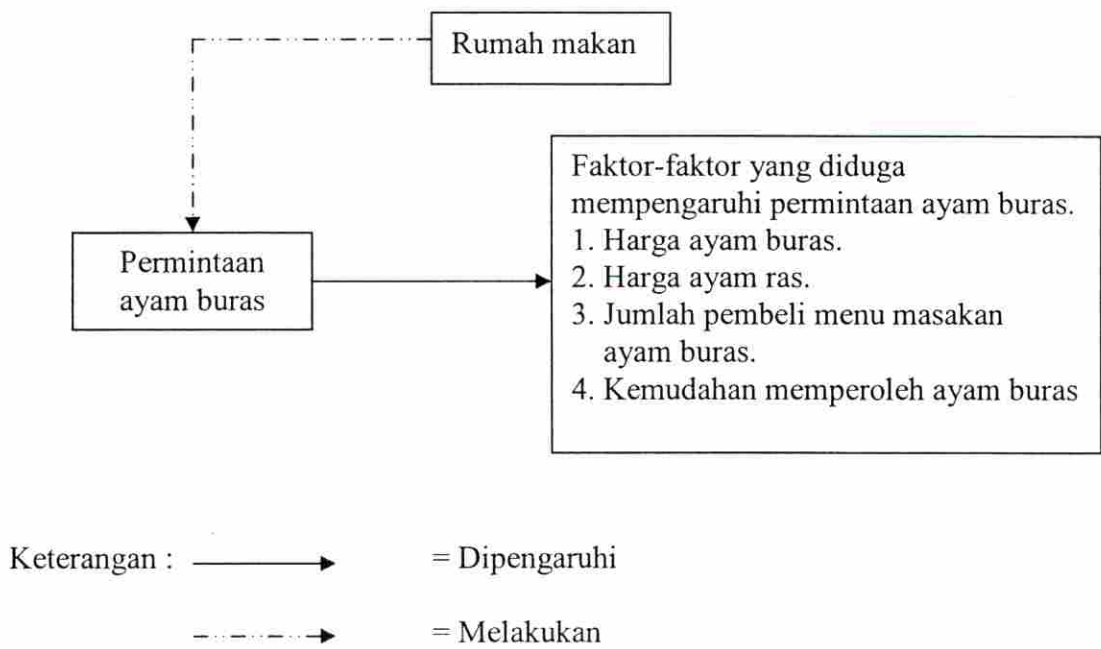
Perpindahan ini menunjukan bahwa kenaikan permintaan menyebabkan dan barang yang diperjualbelikan bertambah. Sedangkan kurva penawaran bergeser ke kiri berarti telah berlaku pengurangan penawaran yang menyebabkan jumlah barang yang diperjualbelikan berkurang (Kelana, 1996).



B. Model Pendekatan

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui besarnya permintaan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, dimana faktor-faktor yang diduga mempengaruhi permintaan ayam buras itu antara lain harga ayam buras, harga ayam ras, jumlah pembeli menu masakan dan kemudahan dalam memperoleh ayam buras.

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model diagramatik :



Gambar 4. Diagramatik besar permintaan ayam buras dan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ayam buras.

C. Hipotesis

Diduga permintaan ayam buras pada rumah makan di Kota Palembang dipengaruhi oleh harga ayam buras, harga ayam ras, kemudahan memperoleh ayam buras dan jumlah pembeli masakan ayam buras.

D. Operasional Variabel

1. Rumah makan yang dimaksud yaitu rumah makan yang menyediakan menu masakan ayam buras.
2. Permintaan ayam buras adalah banyaknya permintaan ayam buras oleh rumah makan (kg/bln).
3. Harga ayam buras adalah nilai yang harus dibayarkan untuk mendapatkan ayam buras oleh rumah makan (Rp/kg).
4. Ayam ras sebagai barang substitusi (pengganti), memiliki fungsi yang sama dan kandungan yang sama. (Rp/kg).
5. Jumlah pembeli masakan ayam buras adalah bayaknya jumlah pembeli masakan daging ayam buras pada bulan juni (orang).
6. Kemudahan memperoleh ayam buras. Mudah, apabila jumlah ayam buras yang diminta oleh rumah makan terpenuhi, dikatakan sulit apabila jumlah ayam buras kurang dari jumlah yang diminta oleh rumah makan.

III. PELAKSANAAN PENELITIAN.

A. Tempat Dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, pada rumah makan yang ada menu masakan ayam buras, dilaksanakan pada bulan Juni 2011. Penelitian ini dilakukan dengan sengaja (*purposive*) atas pertimbangan dipilihnya Kecamatan Ilir Timur II sebagai lokasi penelitian karena berdasarkan Dinas Pariwisata Kota Palembang dalam potensi kepariwisataan kota Palembang dan survei, rumah makan yang ada menu masakan berasal dari daging ayam buras lebih banyak terdapat di Kecamatan Ilir Timur II dibandingkan dengan Kecamatan lainnya di Kota Palembang.

B. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Menurut Surakhmad (1990), teknik survey merupakan cara pengumpulan data dari sejumlah unit atau individu dalam (jangka waktu) yang bersamaan. Menurut Singarimbun dan Efendi (1989), bahwa penelitian survei adalah penelitian yang mengambil sampel suatu populasi dan menggunakan kuisioner sebagai pengumpulan data pokok dimana hasil penelitian dapat digeneralisasi (berlaku umum untuk daerah setempat).

C. Metode Penarikan Contoh

Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sensus. Arikunto (1998), menyatakan metode sensus digunakan apabila penelitian ingin meneliti semua kejadian yang ada didalam populasi yang menjadi target penelitian. berdasarkan Dinas Pariwisata kota Palembang dalam potensi kepariwisataan Palembang dan survei, rumah makan yang menyediakan berbagai menu masakan pada Kecamatan Ilir Timur II ada 73 rumah makan, sedangkan yang ada menu masakan berasal dari daging ayam buras ada 6 rumah makan. Semua rumah makan yang menyediakan daging ayam buras dijadikan responden.

D. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pengusaha rumah makan, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi dan lembaga yang ada kaitannya dengan objek penelitian ini.

E. Metode Pengolahan Dan Analisis Data

Data yang diperoleh diolah secara tabulasi. Untuk menjawab masalah pertama digunakan analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Sedangkan

untuk menjawab masalah kedua metode analisis yang digunakan yaitu regresi linear berganda, dimana parameter-parameter dari model yang dihitung menggunakan *Ordinary Least Square (OLS)* (Soedjana,1983).

Bentuk dasar dari fungsi permintaan setelah dipilih variabel-variabel yang diduga berpengaruh terhadap jumlah permintaan daging ayam buras dirumah makan, secara sistematis dapat dituliskan sebagai berikut :

$$Q_d = f + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \beta_3 X_3 + \beta_4 D + e$$

Dimana :

Q_d = jumlah ayam buras yang diminta (ekor/bulan)

f = intersep (konstanta)

$\beta_1 - \beta_4$ = koefisien regresi

X_1 = harga ayam buras(Rp/ekor)

X_2 = harga ayam ras(Rp/ekor)

X_3 = Pembeli masakan ayam buras(orang)

D = kemudahan mendapatkan ayam buras
(Dummy)

1 = mudah

0 = sulit

e = error

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang

1. Letak Geografis dan Keadaan Alam.

Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang sebagian terletak di pinggir sungai musi yang terdiri dari 12 (dua belas) Kelurahan dengan luas wilayah 2.588,00 ha, dengan ketinggian rata-rata 8 m dari permukaan laut. Suhu berkisar antara 26,4⁰C sampai 31,6⁰C dengan kelembaban udara berkisar 75 sampai 87 persen. Adapun batas wilayah Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang adalah sebagai berikut:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Kalidoni dan Kecamatan Sako.
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan sungai musi di Kecamatan Seberang Ulu II.
3. Sebelah Timur berbatasan dengan Kalidoni.
4. Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Kemuning dan Kecamatan Ilir Timur I.

Adapun 12 (dua belas) Kelurahan yang terdapat di Kecamatan Ilir Timur II yaitu:

1. Kelurahan 10 Ilir.
2. Kelurahan 11 Ilir.
3. Kelurahan Kuto Batu.

4. Kelurahan Lawang Kidul.
5. Kelurahan 3 Ilir.
6. Kelurahan 1 Ilir.
7. Kelurahan Sungai Buah.
8. Kelurahan 2 Ilir.
9. Kelurahan 5 Ilir.
10. Kelurahan Duku.
11. Kelurahan 9 Ilir.
12. Kelurahan 8 Ilir.

2. Keadaan Penduduk dan Mata Pencaharian.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Tahun 2010, jumlah penduduk di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang sebesar 159.152 jiwa yang terdiri dari 79.407 jiwa (49,89%) penduduk laki-laki dan 79.745 jiwa (50,11%) penduduk perempuan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Penduduk berdasarkan Jenis Kelamin di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, 2010

No	Kelurahan	Jumlah Penduduk		Total (jiwa)	Persentase (%)
		Laki-Laki	Perempuan		
1	10 Ilir	2.202	2.157	4.359	2,74
2	11 Ilir	1.823	1.740	3.563	2,24
3	Kuto Batu	7.191	7.393	14.584	9,16
4	Lawang Kidul	6.264	6.182	12.446	7,82
5	3 Ilir	8.688	8.779	17.467	10,97
6	1 Ilir	2.906	2.886	5.792	3,64
7	Sungai Buah	7.053	7.509	14.562	9,15
8	2 Ilir	10.849	10.833	21.682	13,62
9	5 Ilir	5.791	5.720	11.511	7,23
10	Duku	8.458	8.547	17.005	10,68
11	9 Ilir	7.621	7.584	15.205	9,55
12	8 Ilir	10.561	10.415	20.976	13,18
	Total	79.407	79.745	159.152	100,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Palembang, 2011

Total jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin pada Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang tahun 2010, untuk total jumlah penduduk laki-laki mencapai 79.407 jiwa, sedangkan total jumlah penduduk perempuan mencapai 79.745 jiwa.

Mata Pencarian Penduduk di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang beranekaragam meliputi PNS, TNI/POLRI, Pegawai BUMN, Pensiunan, Wiraswasta, Tani, Jasa, Pelajar/Mahasiswa, dll. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4



abel 4. Mata Pencaharian Penduduk di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang,2010

elurahan	PNS	TNI/ POLRI	Pegawai BUMN	Pensiunan	Wiraswasta	Tani	Jasa	Pelajar/ Mahasiswa
0 Ilir	3.395	1.737	1.749	1.778	2.208	1.565	1.747	1.172
1 Ilir	105	1.721	1.714	1.742	2.506	1.574	1.654	2.288
uto Batu	142	1.724	1.721	1.753	2.708	1.569	1.810	5.517
awang Kidul	589	468	622	878	2.616	1.658	828	5.780
Ilir	809	545	618	531	2.662	100	1.259	9.359
Ilir	3.371	1.669	1.660	1.665	150	80	1.684	1.043
ungai Buah	825	462	589	501	1.080	265	688	2.844
Ilir	1.000	1.759	1.073	760	1.520	494	717	3.137
Ilir	669	179	330	368	822	134	134	5.726
uku	491	477	528	282	3.465	255	603	4.897
Ilir	624	499	489	779	7.252	454	2.170	5.223
Ilir	1.473	625	1.225	684	7.143	360	440	6.466
total	13.493	11.866	12.319	11.722	34.133	8.509	13.657	53.453

umber:Badan Pusat Statistik, 2011

Mata pencaharian penduduk di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang tahun 2010, total untuk PNS mencapai 13.493 jiwa, total TNI/POLRI mencapai 11.866 jiwa, total pegawai BUMN mencapai 12.319, total pensiunan mencapai 11.722 jiwa, total wiraswasta mencapai 34.133 jiwa , total petani mencapai 8.509 jiwa, total bidang jasa mencapai 13.657 jiwa, dan total untuk pelajar/mahasiswa mencapai 53.453 jiwa.

Industri rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang termasuk ke dalam penggolongan mata pencaharian wiraswasta. Menurut Soekartawi (1993), wiraswasta yaitu berani, kekuatan sendiri atau kemampuan sendiri dalam berusaha. Rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang banyak menyerap tenaga kerja sehingga mengurangi angka pengangguran di Kota Palembang.

3. Keadaan Sosial Budaya dan Ekonomi Penduduk.

Penduduk Kota Palembang, khususnya di Kecamatan Ilir Timur II sebagian besar beragama Islam sebanyak 59,01 persen, penduduk yang beragama Kristen Protestan sebanyak 2,18 persen, yang beragama Khatolik sebanyak 7,80 persen, yang beragama Hindu sebanyak 12,16 persen dan yang beragama Budha sebanyak 18,85 persen. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, 2010

No	Agama	Jumlah Penduduk (jiwa)	Persentase (%)
1	Islam	93.922	59,01
2	Kristen Protestan	3.456	2,18
3	Khatolik	12.732	7,80
4	Hindu	19.201	12,16
5	Budha	29.841	18,85
		159.152	100,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Palembang, 2011

Jumlah penduduk berdasarkan Agama di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang tahun 2010, jumlah penduduk beragama Islam mencapai 93.922 jiwa, jumlah penduduk beragama Kristen protestan mencapai 3.456 jiwa, jumlah penduduk beragama Khatolik mencapai 12.732 jiwa, jumlah penduduuk beragama hindu mencapai 19.201 jiwa dan jumlah penduduk beragama Budha mencapai 29.841 jiwa.

Jumlah sarana peribadatan yang terdapat di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang ada 213 unit yang terdiri dari masjid 128 unit, langgar 32 unit, musholla 25 unit, gereja 18 unit, vihara 9 unit, dan pura 1 unit. Sedangkan untuk prasarana ekonomi sudah banyak fasilitas yang tersedia seperti toko, warung dan pasar yang ada di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, sehingga masyarakat dapat dengan mudah memenuhi kebutuhan rumah tangga sehari-hari.

B. Identitas Pemilik Rumah Makan

1. Umur Pemilik Rumah Makan.

Umur pemilik atau pengelola rumah makan berkaitan dengan kemampuan kerja dalam mengelolah usahanya. Data mengenai umur pemilik atau pengelola setiap rumah makan di Kecamatan ILir Timur II Kota Palembang, disajikan dalam tabel berikut ini.

Tabel 6. Persentase Pemilik/Pengelola Rumah Makan Menurut Umur

Umur (tahun)	Jumlah	Persentase (%)
30 – 40	1	16,77
41 – 50	3	50,00
51 – 60	2	33,33
Total	6	100,00

Sumber : Data Primer, 2011

Dari data tersebut diketahui bahwa mayoritas pemilik atau pengelola setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II berusia antara 40 – 60 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa produktivitas pemilik rumah makan termasuk tinggi, karena dari kriteria usia tersebut masih dalam kelompok produktif. Produktivitas seseorang memerlukan kekuatan fisik, dimana fisik optimal pada usia muda atau usia produktif (Rahardja dan Manurung, 2008).

2. Tingkat Pendidikan Pemilik Rumah Makan.

Tingkat pendidikan merupakan data pendidikan formal terakhir yang dicapai oleh pemilik rumah makan. Tingkat pendidikan akan berpengaruh pada pola pikir seseorang, serta kemampuannya dalam menelaah dan menganalisa sesuatu. Data pendidikan diperoleh dari responden yang merupakan pemilik usaha rumah makan yang diteliti. Disajikan dalam tabel berikut

Tabel 7. Persentase Pemilik Menurut Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
SLTP	1	16,77
SLTA	2	33,33
Perguruan Tinggi	3	50,00
Total	6	100,00

Sumber : Data Primer, 2011

Dari data tersebut diketahui bahwa sebagian besar tingkat pendidikan yang dicapai oleh pemilik rumah makan adalah Perguruan Tinggi (50,00) %

3. Status Rumah Makan.

Rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, pada penelitian ini, termasuk ke dalam jenis rumah makan resmi berdasarkan daftar-daftar di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Palembang. Rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang mempunyai surat izin usaha yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Palembang, dimana setiap satu tahun sekali pemilik rumah makan diwajibkan untuk memperpanjang surat izin usahanya.

B. Identitas Tenaga Kerja

1. Asal Tenaga Kerja.

Tenaga kerja dalam penelitian ini adalah tenaga kerja yang digaji, baik tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga maupun tenaga kerja dari luar keluarga. Data mengenai asal tenaga kerja di setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang disajikan dalam tabel berikut ini.



Tabel 8. Persentase Tenaga Kerja Menurut Asalnya

No	Karyawan	Jumlah	Persentase (%)
1	Dalam Keluarga	3	4,22
2	Luar Keluarga	69	95,78
Total		72	100,00

Sumber : Data Primer, 2011

Dari data tersebut diketahui bahwa jumlah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga di rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang adalah 69 orang. Hal ini menunjukkan bahwa usaha rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II salah satu bentuk usaha yang menyerap banyak tenaga kerja.

2. Tingkat Pendidikan.

Tingkat pendidikan merupakan data pendidikan formal terakhir yang dicapai oleh tenaga kerja rumah makan. Tingkat pendidikan akan berpengaruh pada pola pikir seseorang, serta kemampuan yang dimiliki, sehingga dapat menentukan penempatan posisi kerja dalam usaha rumah makan.

Tabel 9. Persentase Tenaga Kerja Menurut Tingkat Pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
1	SD	4	5,55
2	SMP	24	33,33
3	SMA	39	55,57
4	Perguruan Tinggi	4	5,55
Total		72	100,00

Sumber : Data Primer, 2011

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa tenaga kerja di rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II terbanyak mencapai pendidikan tertinggi setingkat SMA dengan persentase, 55,03 %. Tenaga kerja setiap rumah makan dengan tingkat pendidikan SD-SMP bekerja di bagian produksi (tukang masak dan kebersihan), sedangkan tenaga kerja dengan tingkat pendidikan SMA-Perguruan Tinggi menempati posisi pramusaji, kasir dan administrasi.

3. Umur.

Usia tenaga kerja berkaitan dengan produktivitas kerjanya. Kemampuan tenaga kerja seseorang akan optimal pada usia produktif. Persentase tenaga kerja setiap rumah makan menurut umur disajikan dalam tabel.

Tabel 10. Persentase Tenaga Kerja Menurut Umur

No	Umur	Jumlah	Persentase (%)
1	11-20	13	18,07
2	21-30	37	50,60
3	31-40	17	24,10
4	>40	5	7,23
Total		72	100,00

Sumber : Data Primer, 2011

Dari data tersebut diketahui bahwa mayoritas tenaga kerja setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II berusia antara 16-45 tahun. Hal ini menunjukkan pada rentang usia tersebut produktivitas kerja relatif lebih tinggi dan kemampuan fisik seseorang masih optimal (Rahardja dan Manurung, 2008).

C. Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang

Permintaan ayam buras oleh setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, dipengaruhi oleh beberapa variabel yaitu harga ayam buras, harga ayam ras, jumlah pembeli menu masakan, dan kemudahan memperoleh ayam ras.

Dalam penyediaan ayam buras, setiap rumah makan memiliki produsen atau pemasok ayam buras yang berbeda. Untuk rumah makan Bang Kumis ayam buras dipasok dari Daerah Talang Jambi, Banyuasin. Rumah makan Veteran persediaan ayam buras didapat dari Daerah Simpang Pete, Sukajadi, Banyuasin. Rumah makan

Ayam Kalasan persediaan ayam buras didapat dari Daerah Talang Betutu, Palembang. Rumah makan Kalimantan persediaan ayam buras sebagian dipasok dari Daerah Mariana, Banyuasin dan sebagian lagi dari Daerah Simpang Pete, Sukajadi, Banyuasin. Rumah makan Ayam Bakar Goreng persediaan ayam buras didapat dari Daerah Gandus, Palembang. Untuk rumah makan Ayam Pakuan persediaan ayam buras didapat dari Daerah Talang Jambe, Banyuasin.

Besarnya permintaan komoditi ayam buras oleh rumah makan, dapat dilihat pada tabel di bawah ini

Tabel 11. Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, Juni 2011

Rumah Makan	Bulan Juni (Kg)
Rumah Makan Bang Kumis	540
Rumah Makan Veteran	475
Rumah Makan Ayam Kalasan	400
Rumah Makan Kalimantan	680
Rumah Makan Ayam Bakar Goreng	530
Rumah Makan Ayam Pakuan	550

Sumber : Data Primer, 2011

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa permintaan ayam buras pada bulan Juni di Rumah Makan Bang Kumis sebesar 540 kilogram, untuk rumah makan Veteran sebesar 475 kilogram, untuk rumah makan Ayam Kalasan sebesar 400 kilogram, untuk rumah makan Kalimantan sebesar 680 kilogram, rumah makan Ayam Bakar Goreng sebesar 530 kilogram, dan untuk rumah makan Ayam Pakuan

sebesar 550 kilogram. Satu ekor ayam buras rata-rata per rumah makan mencapai 1,3 kilogram dan rata-rata permintaan ayam buras oleh rumah makan pada bulan Juni mencapai 529,17 kilogram.

D. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang

Analisis yang dilakukan dalam penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor yang diduga mempengaruhi permintaan ayam buras serta mengetahui hubungan antara faktor-faktor tersebut terhadap komoditi ayam buras oleh setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II kota Palembang. Estimasi fungsi permintaan menggunakan analisis fungsi pangkat dengan bantuan program SPSS.

Hasil analisis fungsi permintaan ayam buras pada rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II dan pengaruh variabel bebas (harga ayam buras, harga ayam ras, jumlah pembeli masakan ayam buras dan kemudahan memperoleh ayam buras) disajikan pada tabel berikut :

Tabel 12. Nilai Variabel-Variabel yang diduga Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang

Variabel Bebas	Koefisien	T-hitung
Konstanta	1630,295	
Harga Ayam Buras	0,032	1,070
Harga Ayam Ras	0,047	1,986*
Jumlah Pembeli Menu Masakan ayam buras	1,612	5,833*
Kemudahan memperoleh ayam buras	-202,833	-1,869
Nilai F-hitung		14,635
R-square		0,521

Sumber : Data Primer Diolah, 2011

Keterangan :

t-tab = 1,9432

* : Signifikan pada tingkat kepercayaan 95 %

Dari hasil analisis diatas nilai koefisien determinasi (R^2) adalah 0,521. Menunjukkan bahwa 52,1 % variasi permintaan komoditi ayam buras oleh setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II dapat dijelaskan oleh variabel-variabel bebas yang ada dalam model, yaitu harga ayam buras, harga ayam ras, jumlah pembeli masakan ayam buras dan kemudahan memperoleh ayam buras, sedangkan sisanya (47,9 %) dijelaskan oleh variabel-variabel lain diluar model, seperti pendapatan, harga masakan, harga beras.

Hasil analisis terhadap permintaan ayam buras sebagai variabel dependen dan variabel independen secara simultan fungsi penduganya dirumuskan sebagai berikut:

$$Q_d = 1630,295 + 0,032 X_1 + 0,047 X_2 + 1,612 X_3 - 202,833 D$$

Keterangan :

X_1 : Harga ayam buras

X_2 : Harga ayam ras

X_3 : jumlah pembeli masakan ayam buras

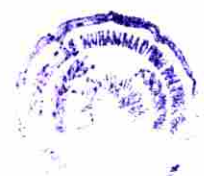
D : Kemudahan memperoleh ayam buras

Hasil analisis menunjukkan bahwa faktor harga ayam buras dan kemudahan dalam memperoleh ayam buras tidak berpengaruh nyata terhadap kuantitas permintaan ayam buras pada rumah makan, faktor harga ayam ras dan faktor jumlah pembeli menu masakan ayam buras berpengaruh nyata pada tingkat kepercayaan 95%. Untuk mengetahui nilai dari masing-masing variabel yang dimasukkan dalam model dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 13. Nilai Rata – Rata Variabel Yang Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras pada Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang

Variabel	Jumlah Rata-rata per Rumah makan
Ayam buras	529,17 Kg/Bln
Ayam ras	655 Kg/Bln
Jumlah pembeli masakan ayam buras	508,33 Org/Bln
Kemudahan memperoleh ayam buras	0,67

Sumber : Data Primer, 2011



Untuk mengetahui pengaruh dari masing-masing variabel dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Harga Ayam Buras.

Harga ayam buras dalam penelitian ini merupakan harga ayam buras per ekor yang diterima oleh setiap rumah makan. Kisaran harga yang diterima antara Rp 36.000,00 per kilogram – Rp 40.000,00 per kilogram dengan rata-rata Rp 38.000,00 per kilogram. Perbedaan itu disebabkan karena perbedaan lokasi pembelian serta kuantitas ayam buras yang dibeli oleh setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang.

Dalam Tabel 12 hasil analisis menunjukkan bahwa koefisien regresi harga ayam buras bernilai 0,032 dan t-hitungnya yaitu 1.070 lebih kecil dari t tabel yaitu 1,9432 pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan ayam buras pada setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang. Daging ayam buras merupakan salah satu bahan dari menu masakan yang harus tersedia setiap saat atau menu wajib di rumah makan walaupun terjadi perubahan harga maka besarnya permintaan ayam buras akan tetap.

2. Harga Ayam Ras.

Harga barang lain merupakan salah satu faktor penentu permintaan suatu komoditi. Harga ayam ras dalam penelitian ini berkisar Rp 22.000,00 per kilogram - Rp 25.000,00 per kilogram dengan rata-rata Rp 22.833,33 per kilogram. Perbedaan harga yang diterima oleh setiap rumah makan disebabkan oleh adanya perbedaan tempat membeli ayam ras dan juga jumlah yang dibeli oleh setiap rumah makan yang diteliti berbeda.

Hasil analisis menunjukkan bahwa koefisien regresi harga ayam ras bernilai 0,047 dan nilai t-hitungnya yaitu 1,986 lebih besar dari t-tabel yaitu 1,9432 pada tingkat kepercayaan 95%, yang berarti berpengaruh nyata, apabila terjadi kenaikan harga ayam ras 1% maka akan meningkatkan permintaan ayam buras sebesar 0,047% dengan anggapan variabel lainnya tetap.

3. Jumlah Pembeli Menu Masakan Ayam Buras.

Jumlah pembeli dalam penelitian ini merupakan jumlah pembeli rata-rata per bulan yang membeli di setiap rumah makan. Rata-rata setiap rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang dikunjungi oleh 508,33 orang dalam sebulannya.

Hasil analisis regresi menunjukkan bahwa koefisien regresi bernilai 1,612 dengan nilai t hitungnya 5,833 lebih besar dari t tabel yaitu 1,9432 pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti berpengaruh nyata terhadap permintaan ayam buras oleh rumah makan. Artinya jika jumlah pembeli menu masakan ayam buras bertambah 1 % maka jumlah ayam buras yang diminta akan meningkat sebesar 1,612 % dengan anggapan variabel lainnya tetap. Semakin banyak jumlah pembeli di setiap rumah makan secara nyata akan meningkatkan kuantitas ayam buras yang dibutuhkan oleh setiap rumah makan tersebut.

4. Kemudahan Memperoleh Ayam Buras.

Kemudahan memperoleh ayam buras merupakan salah satu faktor yang sangat vital bagi rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, apabila rumah makan tersebut kesulitan dalam mendapatkan ayam buras maka akan mengganggu aktivitas dari rumah makan tersebut.

Hasil analisis regresi menunjukkan koefisien regresi kemudahan memperoleh ayam buras bernilai -202,833 dengan t hitung -1,869 lebih kecil dari t tabel yaitu 1,9432 pada tingkat kepercayaan 95% yang berarti tidak berpengaruh nyata. Dalam memperoleh ayam buras, rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang tidak mengalami kesulitan untuk mendapatkan ayam buras dikarenakan setiap rumah

makan sudah mempunyai pemasok tetap sehingga kebutuhan akan ayam buras pasti akan selalu dipenuhi, namun pada saat penelitian beredar kabar/isu adanya virus flu burung yang menyerang peternakan-peternakan ayam buras, sehingga para pemilik rumah makan mengurangi permintaan ayam buras dari bulan sebelumnya.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan menganalisa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ayam buras oleh rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Permintaan rata-rata ayam buras oleh rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang sebesar 529,17 kilogram/bulan.
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ayam buras oleh rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang adalah harga ayam ras dan jumlah pembeli menu masakan ayam buras. Sedangkan harga ayam buras dan kemudahan dalam memperoleh ayam buras tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan ayam buras.

B. Saran

Agar permintaan akan ayam buras lebih banyak disarankan hendaknya pengusaha rumah makan memperhatikan harga masakan dari daging ayam buras. Apabila harga menu masakan, maka pembeli akan cenderung mengkonsumsi

masakan tersebut karena daging ayam buras merupakan sumber protein hewani yang mengandung gizi yang cukup kompleks dan resiko untuk kesehatan juga rendah.



DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S 1998. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Rineka cipta. Jakarta.
- Azhari, Irsan. 1986. *Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan*. LP3ES. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kota Palembang 2011. *Kepadatan Dan Pertumbuhan Kota Palembang*.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan 2010. *Data Restoran Dan Rumah Makan Kota Palembang*.
- Dinas Peternakan. 2008. *Data Perkembangan Populasi Ayam Buras Kota Palembang*
- Evy dan Sujono. 1997. *Usaha Industri dan Kerajinan di Indonesia*. PT Mutiara Sumber Wijaya. Jakarta
- Firdaus, M. 2008. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara. Jakarta
- Kadariah. 1994. *Pengantar Evaluasi proyek*. Jakarta: LP FE UI
- Kelana, S. 1996. *Teori Ekonomi Mikro*. Raja Gravindo. Jakarta.
- Nazir, M. 1999. *Metode Penelitian*. Ghalia, Indonesia
- Rahardja, P dan Manurung, M. 2008. *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sajogyo, et.al. 1983. *Menuju Gizi Yang Baik Merata di Pedesaan Dan di Kota*, Gadjah Mada Universitas Press, Jogjakarta
- Singarimbun dan Effendi, S. 1989. *Metode Penelitian Survei*. LP3ES. Jakarta
- Soedjana. 1983. *Metode Statistik*. Trasito. Jakarta.
- Soekartawi. 1993. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Sudarsono. 1988. *Pengantar Ekonomi Mikro*. LP3ES. Jakarta.

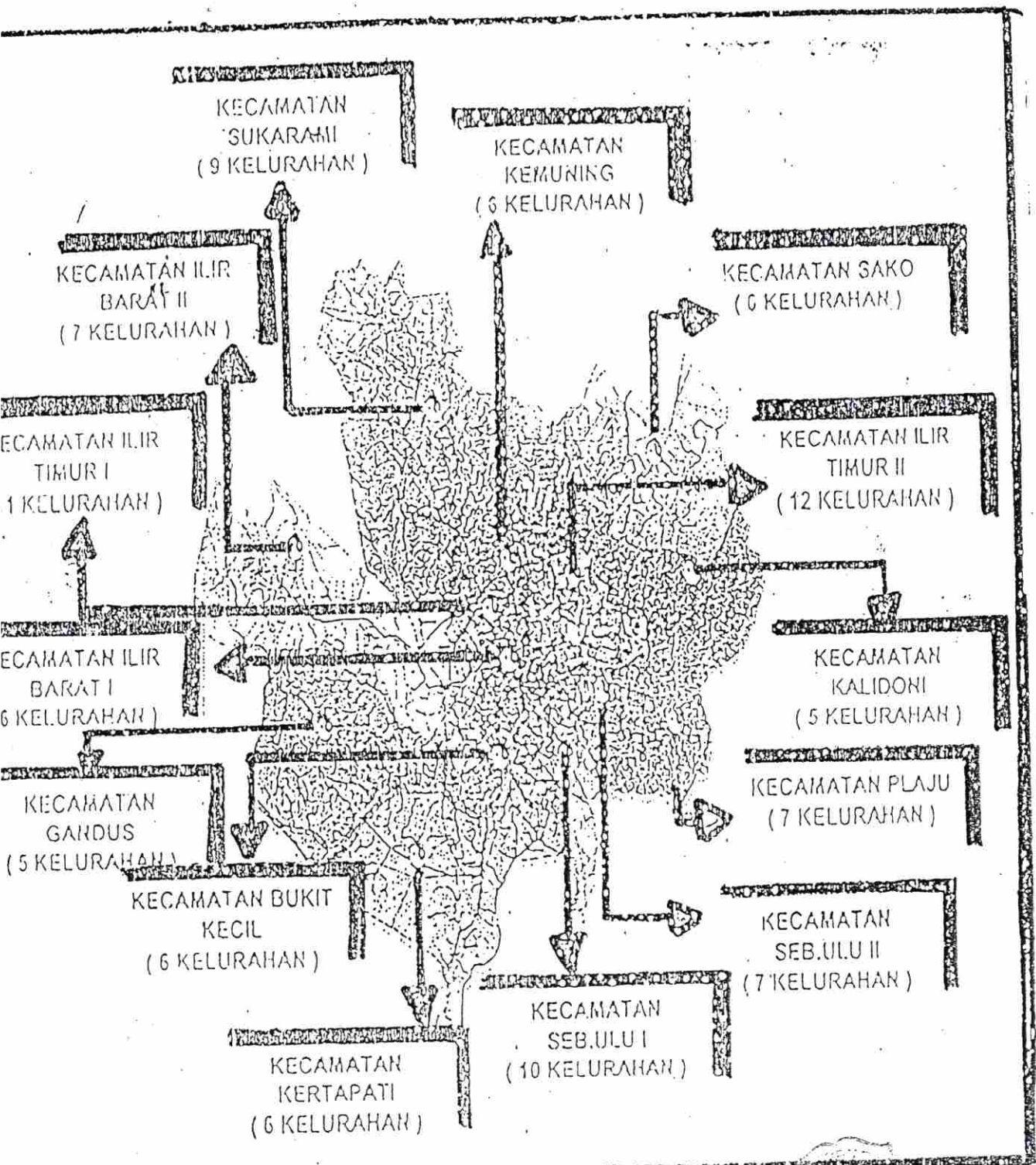
Suharyanto. 2009. Ayam Kampung, Permasalahan Dan Harapan.
<http://www.Suharyanto.wordpress.com>.

Sukirno, S. 1985. Pengantar Mikro Ekonomi. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta

Surakhmad. 1990. Pengantar Penelitian Ilmiah. Tarsito. Bandung

Winarno. 1993. Pangan Gizi Dan Konsumen. Gramedia. Jakarta

mpiran 1. Denah Lokasi Administrasi Kota Palembang.



Lampiran 1. Identitas Pemilik Rumah Makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang

No	Umur	Tingkat Pendidikan	Jumlah anggota keluarga (jiwa)
a	53	SMP	5
b	57	SMA	6
c	40	PT	2
d	46	PT	3
e	50	SMA	4
g	48	PT	4

Lampiran 2. Identitas Karyawan / Tenaga Kerja Pada Rumah makan di Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang

No	Umur				Asal		Pendidikan			
	11-20	21-30	31-40	>40	DK	LK	SD	SMP	SM A	PT
a	2	6	3	1	1	11	1	4	7	-
b	1	6	4	-	1	10	1	3	7	1
c	2	5	2	2	-	11	2	2	7	-
d	4	7	2	1	-	14	-	4	10	1
e	1	6	4	1	1	11	-	5	7	-
g	3	7	2	-	-	12	-	6	6	2
Total	13	37	17	5	3	69	4	24	39	4

**Lampiran 3. Rincian Variabel-variabel Yang Diduga Mempengaruhi
Permintaan Ayam Buras Pada Rumah Makan di Kecamatan
Ilir Timur II Kota Palembang**

No	Harga Ayam Buras (Rp)	Harga Ayam Ras (Rp)	Jumlah Pembeli Masakan Ayam Buras (Org)	Kemudahan Mendapatkan Ayam Buras (Dummy)
a	38.000,	23.000,	550	1
b	38.000,	25.000,	450	1
c	37.000,	22.000,	390	0
d	36.000,	22.000,	580	0
e	39.000,	23.000,	540	1
g	40.000,	22.000,	540	1
Total Rata-rata	228.000, 38.000,	137.000, 22.833,33	3.050 508,33	4 0,67

Lampiran 4. Analisis Regresi Linier Berganda Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ayam Buras

No	Qd	X_1	X_2	X_3	D
a	540	38.000	23.000	550	1
b	475	38.000	25.000	450	1
c	400	37.000	22.000	390	0
d	680	36.000	22.000	580	0
e	530	39.000	23.000	540	1
f	550	40.000	22.000	540	1
Total	3175	228.000,	137.000,	3.050	4
Rata-rata	529,17	38.000,	22.833,33	508,33	0,67

Keterangan :

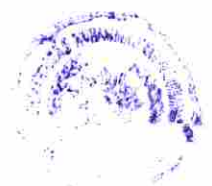
Qd : Permintaan ayam buras (Kg)

X_1 : Harga ayam buras (Rp)

X_2 : Harga ayam ras (Rp)

X_3 : Jumlah pembeli masakan ayam buras (org)

D : Kemudahan memperoleh ayam buras (Dummy)



EGRESSION

Variables Entered/Removed

Model	Variables entered	Variables removed	Method
I	d,x3,x2,x1a		Enter

a All requested variables entered

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std Error of the Estimate
I	.659a	.521	.503	21.594

a Predictors (Constant) d,x3,x2,x1

ANOVA b

Model		Sum of Square	df	Mean Square	F	Sing.
I.	Regression	43660.242	4	10915.061	14.635	041
	Residual	932.615	2	466.307		
	total	44592.857	6			

Predictors (Constant) d,x3,x2,x1

Rependent Variable y

Coefficients a

Model	Unstandarized Coefficients		Standardized coefficients	t	Sing.
	b	Std Error	Beta		
(constant)	1.630.295	1.746.622		-1.393	.296
X1	.032	.030	.487	1.070	.278
X2	.047	.028	.589	1.986	.021
X3	1.612	276	1.262	5.833	.019
d	-202.833	108.529	-1.131	-1.869	.213

a Rependent Variable y

Lampiran 6.

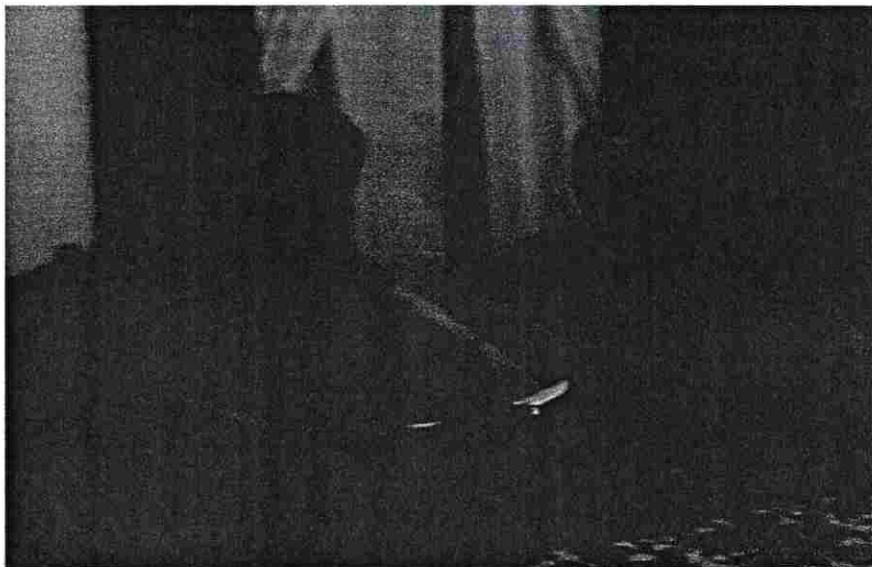


Foto Wawancara Dengan Pemilik Rumah Makan

Lampiran 7.



Foto Wawancara Karyawan Rumah Makan

Lampiran 8.

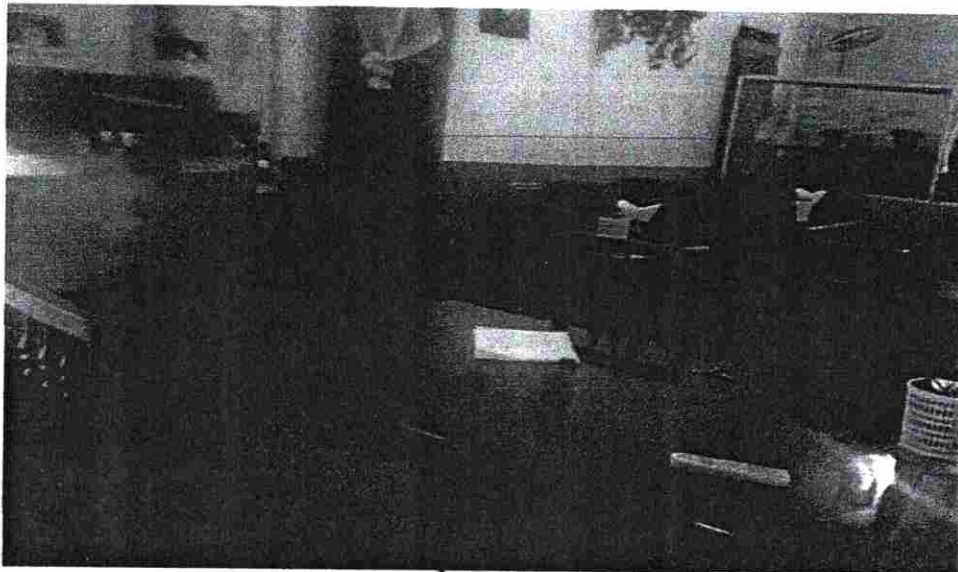


Foto Suasana Di Rumah Makan

Lampiran 9.



Foto Menu Masakan Ayam Buras

Lampiran 10.



Foto Dapur / Tempat Memasak Menu Masakan

