



KESADARAN DAN PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP DAGING SAPI BEKU

Prof Dr. Ir. Ahmad Sulaeman, MS
*Guru Besar Bidang Keamanan Pangan dan Gizi
Pada Departemen Gizi Masyarakat – Fakultas
Ekologi Manusia IPB*

*Workshop Kesadaran Konsumen dan Rantai Pasok Daging Sapi Beku di Indonesia
Ruang Mahoni, PT BLST, Bogor 31 Agustus 2017*

Latar Belakang

- Untuk menekan harga daging sapi yang lumayan tinggi, pemerintah mencoba mengimpor daging sapi beku dari beberapa negara. Namun ternyata respon konsumen tidak seperti yang diharapkan karena walau dijual murah (120 ribu versus 80 ribu), tetap konsumen lebih memilih yang segar.
- Alasan apa yang menyebabkan daging sapi beku kurang diminati?
- Dilakukan penelusuran kepada beberapa konsumen dan pengamatan di supermarket2 tertentu serta kajian di negara lain

Kontribusi Daging Sapi dalam Pemenuhan Protein

- **Kebutuhan protein rakyat Indonesia:** > 50 % dari sereal (nasi). Sisanya dari kacang2an, telur, ikan.
- **Daging sapi merupakan “keinginan”** sebagian (20%) masyarakat perkotaan serta mereka yang secara ekonomi kuat dan mempunyai daya beli tinggi; **namun** daging sapi “bukan merupakan kebutuhan pokok” (*luxury good*) bagi sebagian besar penduduk Indonesia (80%) yang secara budaya bukan “pemakan daging”.
- **Sebagian besar peternak sapi** sangat jarang, atau hampir tidak pernah, mengonsumsi daging sapi, kecuali pada hari-hari besar keagamaan atau pada saat ada upacara adat

Kendala Dalam Pemasaran Daging Sapi Beku

- Belum ada studi komprehensif terkait penerimaan konsumen Indonesia terhadap daging beku kecuali terhadap daging unggas
- Adanya persepsi di kalangan konsumen, bahwa daging beku pasti daging impor
- Adanya pembatasan dari pemkab/Pemkot untuk hanya menjual daging beku di pasar tertentu. Misal hanya di supermarket dan pasar tradisional tertentu yang mempunyai rantai pendingin atau untuk target pasar tertentu seperti industri Horeka

Apa yang Dicari Konsumen dari Daging Sapi?

- Kesegaran: dilihat dari warna cerah daging
- Aroma
- Keempukan
- Rasa
- Jumlah lemak
- Kecocokan untuk memasak
- Kehalalan
- Harga



Studi Penerimaan Di Negara Lain

- Orang Yunani lebih suka daging segar lokal daripada beku.
- Daging beku tidak disukai dengan berbagai alasan: smell, freshness, tasteless etc., dan beberapa tanpa alasan
- Mereka percaya bahwa daging beku terlalu tua, tidak enak, tidak segar, dan tidak berbau enak, etc

- Riset kualitatif menunjukkan orang tidak bereaksi positif terhadap daging beku untuk berbagai alasan kesehatan.
- Ranking pernyataan merujuk ke daging beku:
- Konsumen tidak suka daging beku karena
 - mereka takut akan cara daging tersebut diawetkan
 - Tidak mengandung vitamin dan mineral
 - Tidak memberikan gizi
 - Tidak disarankan dokter untuk pertumbuhan anak
 - Bias

- Terkait karakteristik daging beku, konsumen tidak setuju bahwa daging beku sama baiknya dengan daging segar
- Mereka percaya bahwa daging beku
 - Telah disimpan lama
 - Rasanya kurang tasty
 - tidak segar dan
 - tidak berbau enak

Pernyataan orang terhadap daging beku terkait kesehatan berdasar rangking skor rata rata

Statement	Average Score
People do not trust frozen meat because they are afraid of the condition of its preservation	3.94
People do not prefer frozen meat because they are biased	3.66
People do not prefer frozen meat without knowing the reasons	3.48
Frozen meat is not good for health	2.98
Frozen meat is fat	2.78
Frozen meat is harmful	2.77
Frozen meat is as good a source of vitamins and minerals as the same kind of fresh meat	2.62
Frozen meat is an nourishing as the same kind of fresh meat	2.52
Doctors recommend more frozen meat rather than less fresh meat for growing children	2.23

Pernyataan terhadap daging beku terkait dengan karakteristiknya berdasar rangking skor rata rata

Statement	Average Score
People believe that frozen meat is kept for a long time	3.91
Frozen meat is not as tasty as fresh meat	3.85
Most frozen meat is imported	3.75
Frozen meat does not look nice	3.52
Frozen uncooked meat does not smell pleasant	3.45
Frozen meat is not as tender as fresh meat	3.34
The quality of frozen meat is not so good	3.24
First class frozen meat costs almost as much as fresh meat	3.12
People prefer packed frozen meat	3.01
Frozen meat is good value for money	2.93
People prefer frozen cuts straight from the frozen carcass	2.88
People prefer ready cuts of thawed frozen meat	2.76
Frozen meat is as juicy as fresh meat	2.67
Cooked frozen mince is not any different from cooked fresh mince	2.64
The flavour of frozen meat is as good as fresh meat	2.42

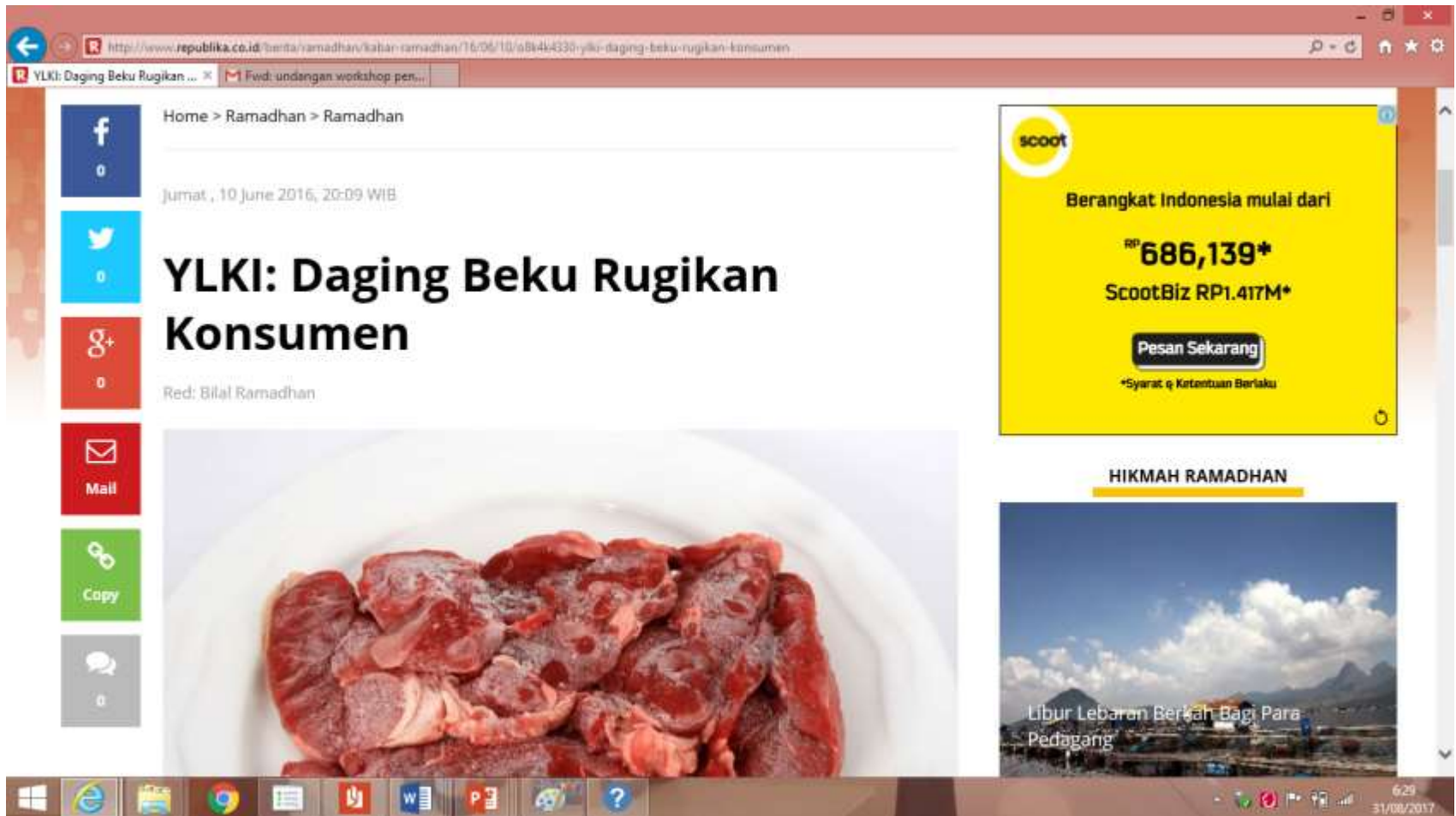
Persepsi Konsumen Indonesia Terhadap Daging Sapi Beku

- Daging beku pasti daging impor, pasti sudah lama, bagaimana keamanan dan kehalalannya
- Tidak cocok untuk membuat bakso
- Kandungan Air Tinggi
- Daging beku dianggap lemaknya lebih tinggi
- Tidak terlihat segar
- Tidak praktis karena harus dithawing dulu
- Rasa (sensori) kurang enak

- Namun konsumen kadang tidak bisa membedakan mana daging beku dan segar kalau dijual di pasar tradisional dan telah dibiarkan ditawing semalaman
- Daging beku terutama untuk prime cut untuk kelas konsumen tertentu



Perseps Konsumen





Browser window showing a news article from detik.com. The URL is <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/3516707/ada-daging-beku-impor-pedagang-pembeli-cari-yang-segar>.

Page title: Ada Daging Beku Impor, Pedagang: Pembeli Cari yang Segar

Author: Citra Fitri Mardiana - detikFinance

Date: Rabu 31 May 2017, 15:29 WIB

3 komentar



Right sidebar content:

- Video thumbnail: FILTER BLACK
- PERINGATAN: MERCHOK MEMBUNYIKAN
- Advertisement: BUNDA HAPPY (Celebrating All Tenant, 15.12.2017 - 15.12.2018)
- BERITA TERBARU

Windows taskbar at the bottom shows various application icons and the system clock: 6:49, 31/05/2017.

Upaya Yang Harus Dilakukan

- Public campaign bahwa
 - daging beku sama kualitasnya (baik fisik maupun indrawi)
 - daging beku sama amannya atau bahkan lebih aman dari daging segar
 - daging beku masih bisa diolah menjadi olahan seperti bakso dengan kualitas yang sama
 - Kelebihan lain dari daging sapi beku
- Perlu riset riset terkait persepsi konsumen, karakteristik mutu dan indrawi serta utilisasi daging sapi beku (terutama sapi lokal) dalam pengolahan aneka produk sapi
- Penyediaan sistem rantai pendingin di pasar tradisional



TERIMA KASIH

