

ANALISIS PERMINTAAN TEPUNG TERIGU OLEH PEDAGANG GORENGAN DI KOTA BANDAR LAMPUNG

(The Analysis of Wheat Flour Demand by Fried Food Sellers at Bandar Lampung)

Yohana Agustina Gultom, Wuryaningsih Dwi Sayekti, Eka Kasymir

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 1
Bandar Lampung 35145, Telp.08536224245, e-mail: yohanagultom7@gmail.com

ABSTRACT

The objectives of this research were to know the composition of the use of various types of flour, the pattern purchase of wheat flour and factors that affected the demand of wheat flour by fried food sellers in Bandar Lampung. The research was conducted in the city of Bandar Lampung purposely. The samples that used in this study were 60 sellers chosen by proportional random sampling method. Research data was analyzed by descriptive and inferential statistics using tendency size central and regression linear analysis. The result showed that other types of flour that used to make fried food was rice flour and sagu flour, but the use of wheat flour were more dominant than any other flour. Rice flour and sagu flour used as complements of the wheat flour. The average purchase frequency of wheat flour was 5.53 time per week, with the average amount 68.27 kg per week. Brand of wheat flour most often used was Tambang and the sellers choose the traditional market to buy the wheat flour. The factors that positively affected the demand of wheat flour were the price of cabbage, the number of buyer and the turnover. The factors that negatively added the demand of wheat flour were the price of wheat flour and the price of cooking oil.

Key words: composition, demand, pattern, wheat flour

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara agraris yang sebagian besar penduduknya hidup dari hasil bercocok tanam atau bermata pencaharian di bidang pertanian. Sektor pertanian memiliki peranan yang sangat penting karena sebagai penghasil bahan makanan bagi penduduk yang jumlah tiap tahunnya terus bertambah, sebagai penyedia bahan baku untuk industri dan untuk perdagangan ekspor (Suparta 2010). Sektor pertanian sebagai penghasil pangan bagi penduduk dengan tujuan mencapai kecukupan pangan akan menentukan kualitas sumber daya manusia dan sekaligus ketahanan bangsa. Pentingnya pangan menjadikan ketahanan pangan sebagai pilar ketahanan nasional (Nainggolan 2008 dalam Elizabeth 2011). Pilar ketahanan nasional akan terusik bila jaminan ketersediaan, swasembada dan kemandirian pangan tidak mampu terpenuhi oleh suatu bangsa.

Saat ini Indonesia tergantung pada kebijakan impor pangan untuk dapat memenuhi kebutuhannya sehingga hal ini berdampak terhadap ketahanan nasional. Kebijakan tersebut juga berdampak terhadap perekonomian bangsa dimana pengeluaran devisa negara akan cukup besar untuk melaksanakan impor. Salah satu komoditas yang

diimpor oleh Indonesia adalah gandum yang merupakan komoditas pangan.

Gandum merupakan makanan pokok ke dua setelah beras. Indonesia menjadi salah satu negara pengimpor gandum terbanyak di dunia. Menurut Central Data Mediatama Indonesia (2013) mengatakan bahwa Indonesia merupakan negara pengimpor gandum terbesar ke dua setelah Mesir dengan rata-rata volume impor di atas 5 juta ton per tahun. Kebutuhan gandum menjadi sangat tinggi karena sudah menjelma menjadi bahan pokok yakni tepung terigu yang dibutuhkan untuk membuat produk olahan seperti roti, mie, kue, snack, gorengan, dan lainnya. Meningkatnya impor gandum menyebabkan terganggunya atau tidak tercapainya ketahanan pangan.

Menurut Badan Pusat Statistik (2013), konsumsi tepung terigu dari tahun 2009 hingga tahun 2011 mengalami peningkatan, menurun pada tahun 2012 dan kembali meningkat pada tahun 2013 dengan rata-rata pertumbuhan konsumsi tepung terigu adalah 0,66 persen. Pertumbuhan konsumsi tepung terigu merupakan pertumbuhan tertinggi dibandingkan dengan bahan makanan pokok lainnya yang bernilai negatif.

Gambar struktur pasar penggunaan tepung terigu di Indonesia (Aptindo 2013), menunjukkan bahwa industri terigu nasional dikonsumsi oleh industri besar dan modern sebesar 32 persen dan industri kecil menengah (UKM) sebesar 68 persen dimana salah satu produk olahan tepung terigu yang dihasilkan oleh industri kecil dan menengah (UKM) adalah gorengan. Gorengan merupakan makanan ringan populer di berbagai kalangan masyarakat karena rasanya yang enak dan gurih serta harganya yang terjangkau. Jenis gorengan yang banyak dijual adalah tahu isi, tempe goreng, pisang goreng, combro, bakwan, pisang coklat, molen, risoles. Gorengan yang hingga saat ini konsumsinya semakin banyak, meningkatkan jumlah pembelian akan tepung terigu yang dijadikan sebagai bahan baku membuat gorengan oleh pedagang.

Jenis tepung lain yang biasanya digunakan untuk membuat gorengan adalah tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena (Putri 2015). Tepung tersebut digunakan untuk membuat gorengan bertekstur lebih renyah dan empuk. Penggunaan berbagai jenis tepung berbeda-beda oleh setiap pedagang gorengan, yang akan memperlihatkan pola pembelian tepung terigu oleh pedagang gorengan. Pola pembelian tercermin dari jumlah tepung terigu yang diminta, frekuensi pembelian tepung terigu, jenis/merek tepung terigu dan tempat pembelian tepung terigu (Harper, Deaton dan Driskel 1986).

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui: komposisi penggunaan berbagai jenis tepung dalam gorengan, pola permintaan dan faktor yang mempengaruhi permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode survai. Penelitian dilakukan di Kota Bandar Lampung yang dipilih secara sengaja (*purposive*) karena Kota Bandar Lampung merupakan pusat perekonomian dan pemerintahan di Provinsi Lampung. Pengumpulan data dilakukan pada April-Mei 2016.

Populasi dari penelitian ini adalah pedagang gorengan yang berjualan di pinggir jalan arteri sekunder setiap kecamatan di Kota Bandar Lampung yang berjumlah 246 pedagang. Penentuan jumlah sampel mengacu pada teori Sugianto et al (2003), sehingga didapatkan sampel

sejumlah 60 pedagang. Pengambilan sampel dari masing-masing kecamatan dilakukan dengan metode pengambilan sampel *proportional random sampling*. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha gorengan di Kota Bandar Lampung. Data yang digunakan adalah data primer yang dilakukan dengan pengamatan dan wawancara dengan menggunakan kuisioner serta data sekunder yang diperoleh dari website BPS, Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pangan, jurnal penelitian terdahulu dan buku untuk penelitian.

Metode analisis data yang digunakan untuk menjawab tujuan pertama dan ke dua adalah analisis statistik deskriptif yang dideskripsikan dengan ukuran numerik, yakni ukuran tendensi sentral (Kuncoro 2004). Metode analisis statistik inferensial digunakan untuk menjawab tujuan ke tiga yakni faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. Analisis ini menggunakan salah satu model ekonometrika yakni analisis regresi linear berganda dengan metode OLS seperti yang digunakan oleh Parulian, Lestari dan Adawiyah (2014).

Boediono (2000), mengatakan bahwa faktor yang berpengaruh terhadap permintaan input adalah teknologi, bentuk pasar dan faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan konsumen akan output (selera, pendapatan, jumlah penduduk, harga barang lain dan distribusi pendapatan). Debertin dalam Putriasih (2015), mengatakan bahwa faktor yang mempengaruhi permintaan input adalah harga output, harga input, teknologi, dan harga produk lain yang bersifat substitusi dan komplementer.

Berdasarkan teori tersebut, faktor-faktor yang diduga mempengaruhi permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung adalah harga input (harga tepung terigu), harga barang lain yang dalam penelitian ini dipilih harga tahu, harga pisang, harga kol, harga minyak goreng dan harga gas. Variabel tersebut dipilih karena seluruh pedagang gorengan menggunakan bahan tersebut untuk membuat gorengan. Faktor selanjutnya yang diduga mempengaruhi permintaan tepung terigu adalah harga output (harga gorengan), jumlah pembeli dan omset. Fungsi permintaan yang digunakan secara matematisnya dirumuskan sebagai berikut:

$$\ln Y = b_0 + b_1 \ln X_1 + b_2 \ln X_2 + b_3 \ln X_3 + b_4 \ln X_4 + b_5 \ln X_5 + b_6 \ln X_6 + b_7 \ln X_7 + b_8 \ln X_8 + b_9 \ln X_9 + u \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan:

- Y = Jumlah rata-rata tepung terigu yang diminta (kg/hari)
- bo = Intersep
- b1-b9 = Koefisien variabel bebas
- X1 = Harga tepung terigu (Rp/kg)
- X2 = Harga tahu (Rp/kg)
- X3 = Harga pisang (Rp/kg)
- X4 = Harga kol (Rp/kg)
- X5 = Harga minyak goreng (Rp/kg)
- X6 = Harga gorengan (Rp/gorengan)
- X7 = Harga gas (Rp/3 kg)
- X8 = Jumlah pembeli (orang/hari)
- X9 = Omset (Rp/hari)
- U = Kesalahan acak

Ketepatan fungsi regresi dapat diukur dari nilai koefisien determinasi (R^2). Uji F dan uji t dengan melihat nilai probabilitasnya.

- (1) Uji statistik t bertujuan mengetahui seberapa jauh pengaruh satu variabel bebas terhadap variabel terikat dengan menganggap variabel lainnya konstan. Uji t dilakukan dengan hipotesis berikut:

$$H_0: b_i = 0$$

H_0 = Masing-masing variabel dalam model tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan.

$$H_1: b_i \neq 0$$

H_1 = Masing-masing variabel dalam model berpengaruh nyata terhadap permintaan.

- (2) Uji Statistik F bertujuan menunjukkan apakah variabel bebas yang dimasukkan dalam model mempunyai pengaruh secara bersama-sama terhadap variabel terikat. Uji F dilakukan dengan hipotesis berikut:

H_0 = Seluruh variabel bebas dalam model tidak berpengaruh nyata terhadap permintaan.

H_1 = Seluruh variabel bebas dalam model berpengaruh nyata terhadap permintaan.

Uji asumsi klasik yang digunakan dalam penelitian ini adalah multikolinearitas dan heteroskedastisitas. Multikolinearitas untuk menemukan adanya korelasi yang sempurna atau mendekati sempurna antar variabel independen yang dideteksi dengan melihat nilai VIF pada model regresi. Heteroskedastisitas untuk menemukan terjadinya ketidaksamaan varian dari residual pada satu pengamatan ke pengamatan lain yang dideteksi dengan uji *white*.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Mayoritas pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung berumur 41-50 tahun (35%), yang masih tergolong dalam usia produktif. Mayoritas pedagang berjenis kelamin perempuan yakni 35 orang (58,33%). Pedagang gorengan mayoritas bersuku Jawa. Tingkat pendidikan pedagang gorengan tergolong rendah yaitu hanya pada tingkatan SD yakni sebesar 31,67 persen.

Sebagian besar pedagang gorengan sudah menikah (91,6%) dengan jumlah anggota keluarga sebanyak 1-4 orang (80%). Jumlah anggota keluarga tersebut sesuai dengan keluarga ideal menurut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional. Empat dari pedagang yang telah menikah memiliki tenaga kerja luar keluarga sekitar 2-5 orang. Lama usaha pedagang gorengan yang memiliki persentase paling tinggi adalah kurang dari 5 tahun (53,33%). Kebanyakan pedagang gorengan masih menggunakan gerobak.

Omzet yang dihasilkan oleh pedagang gorengan berkisar dari Rp200.000,00–Rp2.000.000,00 dalam sebulan dengan rata-rata Rp621.916,67 per hari. Modal yang dimiliki oleh para pedagang gorengan berkisar dari Rp128.101,43–Rp1.425.400,00 dengan rata-rata Rp428.191,21 per hari. Pendapatan pedagang gorengan berkisar dari Rp33.811,43–Rp640.200,00 dengan rata-rata Rp193.725,46 per hari. Pedagang gorengan yang menjalankan usaha gorengan sebagai sampingan memiliki pendapatan pokok dari pekerjaannya berkisar Rp700.000,00–Rp4.000.000,00 per bulan.

Komposisi Penggunaan Tepung Terigu

Pedagang gorengan dalam penelitian menggunakan tepung terigu sebagai bahan adonan utama membuat gorengan. Beberapa dari pedagang menggunakan jenis tepung lain sebagai bahan campuran adonan yang bertujuan untuk menambah kegurihan dan kenikmatan dari gorengan. Jenis tepung lain yang digunakan adalah tepung beras dan tepung sagu. Kombinasi penggunaan berbagai jenis tepung tersebut digunakan oleh 18 pedagang. Distribusi pedagang menurut penggunaan berbagai jenis tepung disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi pedagang menurut penggunaan berbagai jenis tepung oleh pedagang gorengan.

Jenis Tepung	Jumlah Pedagang	Persentase
T. Terigu	42	70,00
T. Terigu + T. Beras	13	21,67
T. Terigu + T. Sagu	5	8,33
Total	60	100,00

Pada Tabel 1 terlihat bahwa tepung terigu dan sagu digunakan oleh 5 orang pedagang, dimana 1 pedagang hanya menggunakan sagu untuk membuat empek-empek dan 4 pedagang lainnya menggunakan sagu sebagai bahan campuran adonan. Sebagai bahan campuran adonan, rata-rata perbandingan campuran adonan tepung terigu dengan tepung sagu adalah 17 : 1, dimana tepung terigu sebesar 94,55 persen dan tepung sagu sebesar 5,45 persen. Campuran adonan tersebut digunakan 2 pedagang untuk membuat seluruh gorengan, 1 pedagang untuk membuat gorengan tahu, tempe, oncom dan pisang goreng, dan sisanya menggunakan campuran adonan tersebut hanya untuk membuat gorengan bakwan. Sagu digunakan dalam jumlah yang sedikit agar tekstur gorengan tidak menjadi keras. Persentase perbandingan penggunaan terigu dan sagu dapat dilihat pada Tabel 2.

Pada Tabel 1 terlihat bahwa tepung terigu dan tepung beras digunakan oleh 13 pedagang, dimana 5 dari pedagang tersebut mensubstitusikan tepung terigu dengan tepung beras untuk membuat tempe goreng dan pisang goreng dan sisanya 9 pedagang menggunakan tepung beras sebagai bahan adonan campuran. Rata-rata perbandingan campuran adonan tepung terigu dengan tepung beras adalah 3:1. Penggunaan tepung terigu sebanyak 75,65 persen dan penggunaan tepung beras sebanyak 24,35 persen. Campuran adonan tepung terigu dan tepung beras digunakan oleh 4 pedagang gorengan untuk membuat seluruh jenis gorengan, sisanya menggunakan campuran adonan tersebut untuk gorengan jenis tertentu seperti tahu, tempe, pisang goreng dan pisang coklat. Persentase perbandingan penggunaan terigu dan tepung beras dapat dilihat pada tabel 3.

Berdasarkan Tabel 2 dan 3, terlihat bahwa penggunaan tepung terigu lebih dominan dibandingkan dengan tepung beras dan tepung sagu. Tepung beras sebagai campuran adonan lebih banyak digunakan dibandingkan dengan tepung sagu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung beras dan tepung sagu hanya dapat digunakan sebagai bahan komplementer tepung terigu dalam membuat gorengan. Hal tersebut berarti bahwa penggunaan tepung terigu dalam membuat gorengan belum dapat disubstitusikan dengan jenis tepung lain. Pedagang gorengan sangat bergantung terhadap penggunaan tepung terigu, hal ini yang menjadikan permintaan akan tepung terigu semakin meningkat.

Pola Permintaan

Pola permintaan dalam penelitian ini merujuk kepada penelitian Hendaris, Zakaria dan Kasymir (2013), bahwa pola permintaan tepung terigu digambarkan dengan jumlah pembelian tepung terigu, frekuensi pembelian tepung terigu, merek tepung terigu yang digunakan dan tempat pembelian tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.

Jumlah pembelian tepung terigu oleh pedagang gorengan berkisar 14 kg - 350 kg per minggu, dengan rata-rata pembelian sebesar 68,27 kg per minggu. Pembelian yang dilakukan oleh pedagang berbeda-beda, ada yang melakukan pembelian dalam jumlah yang banyak 1 sak (25 kg) untuk digunakan dalam beberapa hari dan ada juga yang melakukan pembelian dalam hitungan yang sedikit setiap harinya. Alasan pedagang gorengan melakukan pembelian 1 sak adalah dikarenakan sudah menjadi kebiasaan, harga pembelian 1 sak lebih murah daripada pembelian per kilo, dan dengan pembelian tepung terigu 1 sak membuat pedagang gorengan tidak perlu khawatir apabila penggunaan tepung terigu pedagang melebihi standar kebutuhan tepung terigu per hari. Alasan pedagang melakukan pembelian tepung terigu setiap hari adalah pembelian tepung terigu dilakukan bersamaan dengan bahan-bahan lainnya untuk membuat gorengan. Distribusi pedagang gorengan menurut jumlah pembelian tepung terigu dalam seminggu dapat dilihat pada Tabel 4.

Kebiasaan pembelian tepung terigu yang berbeda-beda berpengaruh terhadap frekuensi pembelian tepung terigu oleh pedagang gorengan. Frekuensi tertinggi pembelian tepung terigu adalah sebanyak 7 kali dalam seminggu dengan persentase sebesar 68,33 persen. Rata-rata pembelian tepung terigu dalam satu minggu adalah 5,53 kali. Distribusi pedagang gorengan menurut frekuensi pembelian tepung terigu dalam seminggu dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 6 menunjukkan merek tepung terigu yang digunakan oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. Pedagang memiliki selera yang berbeda-beda dalam memilih merek tepung terigu yang digunakannya. Merek yang paling sering digunakan adalah Tambang dan Segitiga Biru dengan persentase 30 persen dan 21,67 persen.

Tabel 2. Persentase perbandingan penggunaan tepung terigu dengan tepung sagu oleh pedagang gorengan

No	Nama Pedagang	Persentase Perbandingan		Jenis Gorengan
		Terigu	Sagu	
1.	Daira	97,08	2,92	Tahu, tempe, pisang goreng, oncom
2.	Heru	92,31	7,69	Seluruh gorengan
3.	Daryanto	91,74	8,26	Seluruh gorengan
4.	Marni	97,08	2,92	Bakwan
Total		378,21	21,79	-
Rata-rata		94,55	5,45	-

Tabel 3. Persentase perbandingan penggunaan tepung terigu dengan tepung beras oleh pedagang gorengan

Nomor Urut Pedagang	Persentase Perbandingan		Jenis Gorengan	
	Terigu	Beras		
Pedagang1	50,00	50,00	Seluruh gorengan	
Pedagang2	66,67	33,33	Seluruh gorengan	
Pedagang3	80,00	20,00	Tahu	
Pedagang4	97,08	2,92	Seluruh gorengan	
Pedagang5	75,00	25,00	Tahu dan pisang goring	
Pedagang6	80,00	20,00	Seluruh gorengan	
Pedagang7	83,33	16,67	Pisang goreng dan pisang coklat	
Pedagang8	98,77	1,23	Tahu, tempe dan pisang goring	
Pedagang9	50,00	50,00	Tempe	
Total		680,85	219,15	-
Rata-rata		75,65	24,35	-

Tabel 4. Distribusi pedagang gorengan menurut jumlah pembelian tepung terigu

Jumlah Pembelian	Jumlah (orang)	Persentase (%)
14-50	37	61,67
51-100	15	25,00
>100	8	13,33
Total	60	100,00

Tabel 5. Distribusi pedagang gorengan menurut frekuensi pembelian tepung terigu

Frekuensi Pembelian	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1-2	11	18,33
3-4	8	13,33
5-6	0	0,00
7	41	68,33
Total	60	100,00

Tabel 6. Distribusi pedagang gorengan menurut merek tepung terigu yang digunakan

No	Merek Tepung Terigu	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	Merek yang biasa digunakan		
	- Segitiga Biru	13	21,67
	- Lencana Merah	13	21,67
	- Tambang	18	30,00
	- Teguh	9	15,00
	- Dragon Fly	1	1,67
	- Jawara	2	3,33
	- Payung	1	1,67
	- Rantai	1	1,67
	- Cap Terong	2	3,33
Total		60	100,00
2.	Merek Pengganti		
	- Lencana Merah	10	40,00
	- Teguh	5	20,00
	- Tambang	10	40,00
Total		25	100,00

Apabila merek yang biasa digunakan tidak tersedia di pasaran, pedagang memilih melakukan penggantian merek dibandingkan tidak berproduksi. Merek pengganti yang paling diminati oleh 25 pedagang adalah Lencana dan Tambang dengan alasan merek tersebut tidak jauh berbeda kualitas dan harganya dengan merek yang digunakan sebelumnya.

Tempat pembelian adalah lokasi yang paling sering dikunjungi oleh pedagang untuk melakukan pembelian tepung terigu. Tempat pembelian tepung terigu yang paling diminati adalah di pasar-pasar Kota Bandar Lampung, dengan persentase 61,67 persen. Hal ini dikarenakan pedagang tepung terigu banyak ditemui di pasar-pasar tradisional. Beberapa di antara pedagang gorengan sudah ada yang memiliki pemasok tepung terigu, dimana pemasok akan mengantarkan langsung pesanan tepung terigu ke lokasi pedagang gorengan. Distribusi pedagang gorengan menurut tempat pembelian tepung terigu tersaji di Tabel 7.

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Permintaan Tepung Terigu oleh Pedagang Gorengan

Faktor-faktor yang diduga berpengaruh terhadap permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan adalah harga tepung terigu, harga tahu, harga pisang, harga kol, harga minyak goreng, harga gorengan, harga gas, jumlah pembeli dan omset. Hasil uji asumsi klasik (heteroskedastisitas dan multikolinearitas) pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 8 dan 9. Hasil ketepatan fungsi regresi (R^2), uji statistik t, uji statistik F dapat dilihat pada Tabel 10.

Hasil uji *white* pada Tabel 8 menunjukkan tidak ada gejala heteroskedastisitas dimana nilai *Chi-Square* sebesar 0,5810, nilai tersebut lebih besar dari nilai $\alpha = 0,05$. Nilai VIF (*Variance Inflation Factor*) yang tersaji pada Tabel 9 menunjukkan tidak ada adanya multikolinearitas pada data penelitian, hal ini dilihat dari nilai VIF dari seluruh variabel kurang dari 10.

Berdasarkan Tabel 10, terlihat bahwa nilai statistik F sebesar 39,892 dengan nilai probabilitas 0,0000. Ini berarti bahwa seluruh variabel dalam model secara bersama-sama mempengaruhi permintaan tepung terigu dengan tingkat kepercayaan 99 persen. Variabel harga tepung terigu, harga tahu, harga pisang, harga kol, harga minyak goreng, harga gorengan, harga gas, jumlah pembeli dan omset seluruhnya secara bersama-sama berpengaruh terhadap permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.

Nilai koefisien determinasi yang dilihat dari nilai *Adjusted R-square* pada Tabel 10 adalah 0,856 yang artinya bahwa permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan dapat dijelaskan oleh model melalui variabel-variabelnya sebesar 85,6 persen, sedangkan sisanya sebesar 14,4 persen dijelaskan oleh variabel-variabel lain yang tidak dimasukkan ke dalam model. Hasil uji t menyatakan bahwa variabel yang berpengaruh nyata positif terhadap permintaan tepung terigu adalah harga kol, jumlah pembeli dan omset, dan yang berpengaruh negatif terhadap permintaan tepung terigu adalah harga tepung terigu, dan harga minyak goreng.

Tabel 7. Distribusi pedagang gorengan menurut tempat pembelian tepung terigu

Tempat Pembelian	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Pasar tradisional	37	61,67
Pemasok	6	10,00
Toko Grosir	16	26,67
Warung	1	1,67
Total	60	100,00

Tabel 8. Uji heteroskedastisitas permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan

F-statistic	0,6484	Prob F - statistic	0,8338
Obs*R-squared	48,3126	Prob Chi-square	0,5810

Tabel 9. Regresi uji multikolinieritas permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan

Variabel	VIF
Ln harga tepung terigu (X_1)	1,243
Ln harga tahu (X_2)	2,373
Ln harga pisang (X_3)	1,231
Ln harga kol (X_4)	1,124
Ln harga minyak goreng (X_5)	1,139
Ln harga gorengan (X_6)	2,325
Ln harga gas (X_7)	1,164
Ln jumlah pembeli (X_8)	4,145
Ln omset (X_9)	3,894

Tabel 10. Regresi permintaan oleh pedagang gorengan

Variabel	Koefisien	Probabilitas
Konstanta (C)	5,876	0,521
Ln harga tepung terigu (X_1)	-0,625**	0,023
Ln harga tahu (X_2)	0,223	0,621
Ln harga pisang (X_3)	-0,175	0,522
Ln harga kol (X_4)	0,404**	0,046
Ln harga minyak goreng (X_5)	-0,877**	0,013
Ln harga gorengan (X_6)	-0,318	0,247
Ln harga gas (X_7)	-0,403	0,618
Ln jumlah pembeli (X_8)	0,320**	0,012
Ln omset (X_9)	0,796***	0,000
F-hitung	39,892	0,000
R-square	0,878	
Adj R-square	0,856	

Ket: ***Taraf signifikansi sebesar 99 persen
 **Tarf signifikansi sebesar 95 persen

Variabel yang tidak berpengaruh terhadap permintaan tepung terigu adalah harga tahu, harga pisang, harga gorengan dan harga gas. Variabel tersebut tidak berpengaruh karena nilainya yang tidak bervariasi.

Harga tepung terigu (X_1)

Harga tepung terigu berpengaruh nyata negatif terhadap permintaan tepung terigu dengan nilai

koefisien regresinya -0,625 pada tingkat kepercayaan 95 persen yang artinya apabila terjadi kenaikan harga tepung terigu akan menurunkan permintaan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. Hal ini sesuai dengan penelitian Kuswaryan, Firmansyah dan Fitriani (2006), yang menjelaskan bahwa kenaikan harga faktor produksi (hijauan, singkong, dedak dan tenaga kerja) pada usaha ternak sapi akan menurunkan permintaan akan faktor produksi.

Harga kol (X4)

Harga kol berpengaruh nyata positif terhadap permintaan tepung terigu dengan nilai koefisien regresinya 0,404 pada tingkat kepercayaan 95 persen yang menunjukkan bahwa apabila harga kol meningkat, akan meningkatkan permintaan tepung terigu oleh pedagang. Meningkatnya harga kol akan mengurangi penggunaan kol oleh pedagang gorengan. dan pengurangan penggunaan kol tersebut dapat digantikan dengan tepung terigu sehingga akan meningkatkan permintaan tepung terigu. Maka kenaikan harga kol akan meningkatkan permintaan akan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. Hal ini sesuai teori Lipsey *et.al.* (1995), menyatakan bahwa kenaikan harga substitusi komoditas tertentu menggeser kurva permintaan untuk komoditas itu ke kanan.

Harga minyak goreng (X5)

Berdasarkan hasil analisis, harga minyak goreng berpengaruh negatif terhadap permintaan tepung terigu. Nilai koefisien regresi harga minyak goreng adalah -0,877 pada tingkat kepercayaan 95 persen. Hasil tersebut menunjukkan bahwa minyak goreng merupakan bahan komplementer tepung terigu untuk membuat gorengan. Meningkatnya harga minyak goreng akan menurunkan permintaan minyak goreng, sehingga menurunkan permintaan akan tepung terigu oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung. Sukirno (1995) mengatakan bahwa, kenaikan atau penurunan permintaan akan barang penggenap selalu sejalan dengan perubahan permintaan barang yang digenapinya.

Jumlah pembeli (X8)

Jumlah pembeli berpengaruh nyata positif terhadap permintaan tepung terigu dengan nilai koefisien regresinya 0,320 pada tingkat kepercayaan 95 persen. Meningkatnya jumlah pembeli dapat meningkatkan minat pedagang

dalam memproduksi lebih banyak gorengan, maka permintaan tepung terigu pada setiap tingkat harga oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung akan meningkat.

Omzet (X9)

Omzet berpengaruh nyata positif terhadap permintaan tepung terigu dengan nilai koefisiennya sebesar 0,796 pada tingkat kepercayaan 99 persen yang artinya apabila terjadi kenaikan omzet maka akan menaikkan pula permintaan tepung terigu pada setiap tingkat harga yang mungkin oleh pedagang gorengan di Kota Bandar Lampung.

KESIMPULAN

Penggunaan tepung terigu dalam usaha gorengan masih lebih dominan dibandingkan dengan jenis tepung lainnya. Tepung beras dan sago lebih banyak dijadikan sebagai bahan komplementer tepung terigu dengan rata-rata penggunaan tepung beras sebanyak 24,35 persen dan rata-rata penggunaan tepung sago sebanyak 5,45 persen.

Jumlah rata-rata pembelian tepung terigu dalam seminggu sebesar 68,27 kg dengan rata-rata frekuensi pembelian dalam seminggu sebesar 5,53 kali. Merek yang paling diminati oleh pedagang adalah merek tambang dengan tempat pembelian paling banyak dilakukan di pasar.

Faktor-faktor yang berpengaruh positif terhadap permintaan tepung terigu adalah harga kol, jumlah pembeli dan omzet. Faktor-faktor yang berpengaruh negatif terhadap permintaan tepung terigu adalah harga tepung terigu dan harga minyak goreng.

DAFTAR PUSTAKA

- Aptindo. 2013. *Terigu Impor Terus Dibendung*. <http://www.aptindo.or.id/index.php?option=content&view=article&id=166:terigu-impor-terus-dibendung&catid=1:latest-news&temid=50>. [26 Oktober 2016].
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Konsumsi Rata-rata per Kapita Setahun Beberapa Bahan Makanan di Indonesia. Susenas 2009-2013*. <http://www.pertanian.go.id/Indikator/tabel-15b-kon-sumsi-rata.pdf>. [26 Oktober 2016].
- Boediono. 2000. *Ekonomi Mikro*. BPFE-Yogyakarta. Yogyakarta.
- CDMI. 2013. *Studi Prospek dan Peluang Pasar Industri Tepung Terigu (Gandum) di Indonesia 2013-2017*. PT CDMI. Jakarta.

- Elizabeth R. 2011. Strategi Pencapaian Diversifikasi dan Kemandirian Pangan: Antara Harapan dan Kenyataan. Dalam *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*: 6 (2). <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/08-roosganda.pdf>. [5 Oktober 2016]
- Harper LJ, Deaton BJ, dan Driskel JA. 1986. *Pangan Gizi dan Pertanian*. Diterjemahkan oleh Suhardjo. UI Press. Jakarta.
- Hendaris TW, Zakaria WA, dan Kasymir E. 2013. Pola konsumsi dan atribut-atribut beras siger yang diinginkan konsumen rumah tangga (Kasus di kecamatan Natar, kabupaten Lampung Selatan). *JIIA* : 1 (3). <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view-File/578/540>. [6 Oktober 2016]
- Kuswaryan S, Firmansyah C, dan Fitriani A. 2006. Analisis permintaan faktor produksi pada usaha ternak sapi potong rakyat dengan pola pemeliharaan intensif. *Jurnal Ilmu Ternak*: 4 (1). http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/04/anali-sis_permintaan_faktor_produksi_pada_usaha_ternak.pdf. [26 November 2016]
- Kuncoro M. 2004. *Metode Kuantitatif: Teori dan Aplikasi untuk Bisnis dan Ekonomi*. Edisi Kedua. UPP-AMP YKPN. Yogyakarta.
- Lipsey RG, Courant PN, Purvis DD, dan Steiner PO. 1995. *Pengantar Mikro Ekonomi*. Edisi Ke Sepuluh. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Parulian J, Lestari DAH, dan Adawiyah R. 2014. Pola konsumsi daging sapi oleh rumah tangga di Bandar Lampung. *JIIA*: 2 (4). <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view-File/991/896>. [5 Oktober 2016]
- Putriasih NW, Sayekti WD, dan Adawiyah R. 2015. Pola permintaan dan loyalitas pedagang soto terhadap bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. *JIIA*: 3 (4). <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/download/1093/998>. [10 Desember 2016]
- Putri D. 2015. *Agar Gorengan Lebih Renyah*. <http://tabloidnova.com/Sedap/Tips-Masak/Agar-Gorengan-Lebih-Renyah>.
- Sugiarto, Siagian D, Sunaryanto LT, dan Oetomo DS. 2003. *Teknik Sampling*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Sukirno, S. 1995. *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*. Edisi Kedua. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suparta N. 2010. *Memantapkan Strategi Pengelolaan Pertanian*. Pustaka Nayottama. Denpasar.