

JUMLAH DAN BENTUK KONSUMSI UBI SEBAGAI PENGGANTI MIE INSTAN DITINJAU DARI GOLONGAN PENDAPATAN DI KOTA PALEMBANG

Amount and Form of Consumption of Cassava As Substitute of Instant Noodles Based on Income Level at Palembang City

Yudhi Zuriah WP^{*1)} dan Siska Alfiati ²⁾

^{*1)} Dosen Jurusan Agribisnis STIPER Sriwigama Palembang

²⁾ Dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Prabumulih

^{*)} E-mail: yudhi.wardi@yahoo.com

ABSTRACT. This study aims to quantify the amount and form of consumption of the population on instant noodles and cassavas in the city of Palembang. The sampling method used in this study is disproportional stratified random sampling on 90 households of observed farmers located on three research sites in Palembang. The analysis results indicate that each household in a month consumes instant noodles on high-income/upper-middle, middle-income and low-income are 2.99 kilograms, 3.33 kilogram, and 4.70 kilograms respectively. Two types of instant noodles are fried-noodles and gravy-noodles. Meanwhile for the cassavas consumptions for each household monthly are 5.35 kilograms, 1.76 kilograms and 20.20 kilograms for high-income/upper-middle, middle-income and low-income respectively on two types of cassavas which are sweet potatoes and cassavas. Other types of cassavas are fresh-cassavas and processed-cassavas.

Keywords : cassava, consumption, income, instant noodles

ABSTRAK. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung jumlah dan bentuk konsumsi penduduk akan mie instan dan ubi di Kota Palembang. Metode penarikan contoh yang digunakan acak berapis tidak berimbang dengan jumlah petani contoh sebanyak 90 KK dari 3 lokasi penelitian di Kota Palembang. Hasil analisis menunjukkan jumlah konsumsi mie instan di Kota Palembang untuk golongan pendapatan tinggi adalah 2,99 kilogram, pendapatan sedang 3,33 kilogram dan pendapatan rendah 4,70 kilogram per rumah tangga per bulan. Ada dua bentuk mie instan yaitu goreng dan kuah, sedangkan untuk konsumsi ubi adalah 5,35 kilogram, pendapatan sedang 1,76 kilogram dan pendapatan rendah 20,20 kilogram masing-masing per rumah tangga per bulan, ada dua jenis ubi yang dikonsumsi yaitu singkong dan ubi jalar serta ada ubi segar dan ubi olahan.

Kata Kunci : konsumsi, mie instan, pendapatan, ubi.

LATAR BELAKANG

Meskipun pangan lokal non beras cukup beragam namun secara umum penduduk Indonesia mengkonsumsi beras sebagai pangan pokok, termasuk juga Kota Palembang. Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap beras sangat tinggi, kebutuhan beras mencapai (30,94-33,32) juta ton atau rata-rata (130-140) kg/kapita/tahun pada tahun 2010. Jumlah tersebut termasuk konsumsi beras olahan seperti nasi, lontong atau ketupat, lemper, kue-kue dari tepung beras di rumah, restoran, dan warung, sedangkan konsumsi dalam bentuk nasi mencapai sekitar 105 kg/kapita/tahun (Dewi, 2013). Jika dibandingkan dengan konsumsi rata-rata dunia per kapita per tahun yang hanya 60 kg, konsumsi beras di Indonesia termasuk paling tinggi dan jauh dibandingkan negara Asia lainnya, seperti Jepang (60 kg), Malaysia (80 kg), Thailand (90 kg) (Wiryawan, 2011).

Kota Palembang dengan penduduk 1.535.900 jiwa pada pertengahan tahun 2013, kebutuhan beras mencapai 16.100 ton per tahun (BPS Sumsel, 2014). Permintaan yang tinggi ini tidak didukung dari produksi yang meningkat, karena Kota Palembang sebagai daerah perkotaan, tumbuh dari sektor perdagangan bukan pertanian (BKP Sumsel, 2011). Produk pertanian sebagian besar dipasok dari daerah-daerah tetangga yang berbatasan dengan Kota Palembang, seperti Kabupaten Banyuasin, OKU dan Ogan Ilir serta Muara Enim.

Berdasarkan daftar analisis Perhimpunan Dokter Gizi Medik Indonesia (PDGMI), tapioka memiliki kandungan kalori yang lebih tinggi dibandingkan dengan komoditi kentang, jagung, beras, mie

instan dan pisang. Beras mengandung sebesar 335 kalori/100 gram, mie instan 337 kalori, tapioka 363 kalori, kentang 83 kalori, jagung 129 kalori, ubi jalar sebesar 123 kalori dan pisang 88 kalori (Poedjiadi, 2006). Mie instan merupakan salah satu makanan terfavorit warga Indonesia. Bisa dipastikan hampir setiap orang telah mencicipi mie instan atau mempunyai persediaan mie instan di rumah. Bahkan tidak jarang orang membawa mie instan saat ke luar negeri sebagai persediaan "makanan lokal" jika makanan di luar negeri tidak sesuai selera. Mie termasuk produk yang populer dan sangat digemari, bukan hanya di Indonesia tapi juga di beberapa Negara Asia. Kemudahan dalam preparasi dan penyajiannya, harga yang relatif terjangkau, rasanya yang enak dan cukup mampu meredakan perut yang lapar, adalah beberapa faktor yang menjelaskan mengapa mie instan bisa menjadi begitu populer di masyarakat (Syamsir, 2014).

Tingginya minat masyarakat terhadap mie instan tidak baik bagi perekonomian nasional karena bahan baku dominan pembuatan mie (gandum) tersebut harus diimpor, mengingat Indonesia belum menguntungkan menghasilkan sendiri bahan baku tersebut. Tahun 2013 Indonesia harus mengimpor gandum sebanyak 205.447 metrik ton dengan nilai USD sebesar 82.074.000, walaupun tidak semua mie instan dikonsumsi dalam negeri, namun hanya sebagian kecil yang diekspor. Pengurangan konsumsi mie instan dengan disubstitusi oleh produk lokal harus diusahakan sedini mungkin untuk membantu mengurangi beban impor pemerintah dan ketergantungan akan impor. Salah satu komoditas yang berpotensi untuk mengurangi konsumsi mie instan adalah ubi (ubi kayu dan ubi jalar). Pemilihan ubi sebagai pengganti mie instan cukup beralasan, karena dari ketersediaan produksinya melimpah dengan harga yang relatif murah dan kandungan kalornya tinggi. Setiap 100 gram ubi mengandung 157 kalori, sedangkan mie hanya 117 kalori (Poedjiadi, 2006). Namun singkong juga merupakan sumber karbohidrat kompleks dengan nilai GI (Glycemic Index) rendah yaitu di bawah 55, dalam 100 gram singkong terkandung kalori 121 kkal, air 62,5 gram, fosfor 40 gram, karbohidrat 34 gram, kalsium 33 miligram, vitamin C 30 miligram, protein 1,2 gram, besi 0.7 miligram, lemak 0,3 gram lemak dan vitamin B1 0.01 miligram (Atmarita & Fallah, 2004). Kandungan seratnya yang tinggi, membuat singkong dapat menurunkan kadar kolesterol jahat dan trigliserida (Windi, 2015). Indeks Glikemik adalah angka yang menunjukkan potensi peningkatan gula darah dari karbohidrat yang tersedia pada suatu pangan atau secara sederhana dapat dikatakan sebagai tingkatan atau rangking pangan menurut efeknya terhadap kadar glukosa darah (Rikin, 2015). Untuk mengkonsumsi singkong disarankan sebaiknya direbus atau dikukus, dibakar, dibuat tepung atau beras singkong. Oleh karena itu perlu diteliti seberapa jauh potensi ubi dapat mensubstitusi konsumsi mie instan di Kota Palembang. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah menghitung jumlah dan bentuk konsumsi penduduk akan mie instan dan ubi di Kota Palembang.

METODE

Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. Pemilihan lokasi dilakukan secara *multi stage cluster sampling*, penentuan lokasi penelitian dilakukan bertingkat didasarkan cluster (kelompok) pendapatan yaitu kota Palembang kecamatan, kelurahan, RW, kemudian RT/KK. Hal ini dilakukan karena jumlah populasi sangat besar (populasi menempati daerah yang sangat luas). Penelitian lapangan dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan bulan Agustus 2016.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah survei, dengan harapan dapat memperoleh gambaran nyata di lapangan. Untuk memperoleh data serta keterangan yang diperoleh dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik pengumpulan data melalui :

1. Interview yakni teknik pengumpulan data dengan cara mengadakan tanya jawab atau interview dengan konsumen mie instan dan ubi.
2. Kuesioner yakni teknik pengumpulan data dengan menyebarkan sejumlah angket atau pertanyaan-pertanyaan mengenai persepsi konsumen terhadap keputusan pembelian mie instan dan ubi.

Metode Penarikan Contoh

Penelitian ini menggunakan metode penarikan contoh acak berlapis tidak berimbang atau *disproportioned stratified random sampling* (Silalahi, 2009). Dengan proporsional pengambilan sampel untuk setiap lapisan atau kelompok tidak berimbang, seperti disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1. Jumlah Populasi dan Sampel Keluarga Pendapatan Rendah, Sedang dan Tinggi di Kota Palembang, 2016

No	Kelompok Pendapatan	Kecamatan Populasi (KK)	Kelurahan Populasi (KK)	Sampel (KK)	Persentase (%)
1	Rendah (Pra Sejahtera)	Seberang Ulu 2 3.525	16 Ulu 579	30	5,18
2	Sedang (Sejahtera II)	Ilir Timur II 17.314	3 Ilir 3.189	30	0,94
3	Tinggi (Sejahtera III ⁺)	Ilir Barat 7.744	Bukit Lama 377	30	7,96

Sumber : BKB-PP Kota Palembang, 2015.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dari penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan melalui wawancara langsung pada responden yang dituntun dengan daftar pertanyaan yang disediakan. Data primer dari sampel adalah kegiatan yang dilakukan berupa identitas responden serta konsumsi dari beras, non beras dan mie instan. Data sekunder diperoleh dari Dinas dan Instansi yang ada hubungannya dengan penelitian ini seperti BKB-PP Kota Palembang (Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2002), kecamatan dan kelurahan yang menjadi sampel lokasi penelitian. Data sekunder yang dikumpulkan adalah jumlah penduduk menurut golongan kesejahteraan di tingkat kota, kecamatan dan kelurahan serta Rukun Warga (RW).

Metode Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari lapangan terlebih dahulu dikelompokkan lalu diolah secara tabulasi (Squirer, 1991). Untuk menjawab tujuan penelitian ini, dilakukan identifikasi jenis dan kemasan serta jumlah mie instan yang dikonsumsi sampel dan yang ada di pasaran. Demikian juga untuk ubi (ubi kayu dan ubi jalar) dilakukan perhitungan jumlah konsumsinya dan diidentifikasi bentuk-bentuk pangan olahan yang dikonsumsi sampel dan yang ada di pasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jumlah dan Bentuk Konsumsi Mie Instant Dan Ubi Di Kota Palembang

1. Mie Instan

Mie instan adalah salah satu jenis makanan yang cepat untuk disiapkan dan memiliki kepraktisan yang tinggi sehingga disukai konsumen. Apalagi pada kondisi aktivitas yang padat dan tidak mempunyai waktu cukup banyak untuk menyiapkan makanan, maka mie instan solusi yang biasanya dipilih rumah tangga untuk menu sarapan atau sebagai makanan sampingan. Berikut ini akan disajikan hasil penelitian frekuensi jumlah pembelian mie instan rumah tangga Kota Palembang berdasarkan golongan pendapatan pada tahun 2016 seperti disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Frekuensi dan Jumlah Pembelian Mie Instan Rumah Tangga Kota Palembang Berdasarkan Golongan Pendapatan, 2016

No	Golongan Pendapatan	Frekuensi dan Jumlah Pembelian Mie Instan per Periode Waktu (Bungkus)				
		Setiap Hari	Setiap Minggu	Setiap dua Minggu	Setiap Bulan	Lainnya
1	Rendah	1	0	0	3	12
2	Sedang	1	2	0	5	0
3	Tinggi	1	1	0	11	0
	Rata-rata	1	1	0	6	4

Data yang disajikan pada Tabel 2 bahwa umumnya rumah tangga di Kota Palembang membeli mie instan setiap hari dengan jumlah satu bungkus pada setiap level pendapatan, sedangkan yang membeli setiap minggu hanya rumah tangga berpendapatan sedang dan tinggi dan yang frekuensinya dua minggu tidak ada. Rumah tangga berpendapatan tinggi lebih banyak membeli mie instan pada frekuensi satu bulan satu kali. Kondisi ini menunjukkan bahwa mie instan dibutuhkan masyarakat, tidak memandang golongan pendapatan, namun rumah tangga golongan pendapatan tinggi lebih banyak membeli dalam satu setiap bulan yang biasanya dibeli di supermarket pada setiap belanja bulanan. Kemudian dari sisi jumlah yang dibeli, rumah tangga berpendapatan rendah paling tinggi konsumsinya yaitu sebesar 59 bungkus per bulan atau rata-rata dua bungkus per bulan, selanjutnya diikuti rumah tangga berpendapatan sedang dan tinggi. Data jumlah konsumsi mie instan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Jenis Mie Instan Dibeli dan Dikonsumsi Rumah Tangga Kota Palembang Berdasarkan Golongan Pendapatan, 2016

No	Golongan Pendapatan	Jumlah yang dibeli dan dikonsumsi (bungkus/bln)		
		Mie Goreng	Mie Rebus	Jumlah
1	Rendah	28	30	59
2	Sedang	24	17	40
3	Tinggi	31	6	37
	Rata-rata	28	18	45

Data yang disajikan pada Tabel 3 bahwa ada dua jenis mie instan yang dibeli dan dikonsumsi yaitu mie goreng dan mie rebus, dimana mie goreng lebih banyak dikonsumsi. Sementara rumah tangga yang berpendapatan rendah lebih banyak mengonsumsi mie instan.

Selanjutnya dari data yang disajikan pada Tabel 4 bahwa pada golongan pendapatan rendah, fungsi mie instan adalah paling besar untuk kombinasi sebagai lauk, sarapan dan campuran masak, sedangkan pada golongan pendapatan sedang dan tinggi paling banyak berfungsi sebagai makanan sampingan. Rata-rata paling tinggi fungsi mie instan dalam konsumsi adalah untuk makanan sampingan (38%), kemudian baru diikuti untuk kombinasi konsumsi sebagai lauk, sarapan dan campuran masakan. Pada rumah tangga berpendapatan rendah, mie instan dominan berfungsi sebagai lauk, sehingga wajar konsumsinya lebih tinggi dibandingkan dengan konsumsi golongan pendapatan lain. Hal ini tentu saja berkaitan dengan fungsi dari mie instan tersebut dalam rumah tangga. Berikut pada Tabel 4 disajikan data fungsi mie instan dalam konsumsi rumah tangga penduduk Kota Palembang.

Tabel 4. Fungsi Mie Instan Dalam Konsumsi Rumah Tangga Kota Palembang Berdasarkan Golongan Pendapatan, 2016

No.	Fungsi Mie Instan	Golongan pendapatan (%)			Rata-rata
		Rendah	Sedang	Tinggi	
1	Lauck	10	3	0	4
2	Sarapan	3	0	3	2
3	Campuran masakan	0	0	8	3
4	Makanan sampingan	0	71	43	38
5	Pengganti nasi	3	0	20	8
6	Snack	0	0	10	3
7	Kombinasi 3 dan 5	3	0	3	2
8	Kombinasi 2 dan 4	0	10	3	4
9	Kombinasi 2 dan 5	3	0	10	4
10	Kombinasi 1 dan 2	3	10	0	4
11	Kombinasi 1, 2 dan 4	0	3	0	1
12	Kombinasi 1, 2 dan 3	33	3	0	12
13	Kombinasi 1, 2, 3 dan 5	20	0	0	7
14	Kombinasi 2, 3 dan 5	8	0	0	3
15	Kombinasi 2 dan 3	3	0	0	1
16	Kombinasi 1, 3 dan 5	3	0	0	1
17	Kombinasi 1 dan 3	8	0	0	3

3. Ubi (singkong dan ubi jalar)

Konsumsi ubi dalam penelitian ini dibedakan menjadi dua yaitu ubi kayu atau singkong dan ubi jalar. Kedua jenis ubi ini dibeli dan dikonsumsi rumah tangga dalam bentuk segar dan olahan. Berikut pada Tabel 5 disajikan data frekuensi dan jumlah singkong segar yang dibeli oleh rumah tangga di Kota Palembang.

Tabel 5. Frekuensi dan Jumlah Pembelian Singkong Segar Rumah Tangga Kota Palembang Berdasarkan Golongan Pendapatan, 2016

No	Golongan Pendapatan	Frekuensi dan Jumlah Membeli Singkong Segar (Kg)				
		Setiap Hari	Setiap Minggu	Setiap dua Minggu	Setiap Bulan	Lainnya
1	Rendah	0,02	0,17	0,30	0,70	0,10
2	Sedang	0,00	0,52	0,30	1,33	0,00
3	Tinggi	0,10	0,13	0,17	1,23	0,17
	Rata-rata	0,04	0,27	0,26	1,09	0,09

Data yang disajikan pada tabel di atas bahwa frekuensi pembelian singkong paling banyak terjadi setiap bulan dimana rumah tangga yang berpendapatan sedang paling tinggi membeli dengan jumlah rata-rata 1,33 kg, sedangkan yang paling sedikit adalah rumah tangga berpendapatan rendah yaitu 0,70 kg. Rumah tangga umumnya disamping membeli singkong periode bulanan, juga mereka membeli setiap hari, satu minggu dan dua minggu satu kali, namun untuk golongan pendapatan sedang tidak melakukan pembelian setiap hari. Konsumsi singkong segar paling tinggi per bulan dilakukan oleh rumah tangga golongan pendapatan rendah yaitu 13,41 kilogram per bulan, kemudian disusul golongan pendapatan tinggi sebesar 2,60 kilogram dan pendapatan sedang sebesar 0,97 kilogram. Tingginya konsumsi singkong golongan pendapatan tinggi dibandingkan pendapatan sedang menunjukkan bahwa singkong bukan merupakan barang yang terlalu imperior bagi masyarakat berpendapatan tinggi. Apalagi singkong dapat diolah menjadi berbagai macam makanan yang sehat dan menarik.

Pembelian dan konsumsi singkong tidak hanya dalam bentuk segar, tetapi dilakukan juga pembelian dalam bentuk olahan. Berbagai macam olahan singkong tersedia di pasar seperti tepung tapioka, keripik, tape, getuk dan kelepon. Berikut pada Tabel 6 disajikan data frekuensi dan jumlah pembelian singkong olahan yang dilakukan rumah tangga di Kota Palembang.

Tabel 6. Frekuensi dan Jumlah Pembelian Singkong Olahan Rumah Tangga Kota Palembang Berdasarkan Golongan Pendapatan, 2016

No	Golongan Pendapatan	Frekuensi dan Jumlah Pembelian Singkong Olahan (Kg)				
		Setiap Hari	Setiap Minggu	Setiap dua Minggu	Setiap Bulan	Lainnya
1	Rendah	0,000	0,120	0,130	0,010	0,130
2	Sedang	0,000	0,070	0,220	0,400	0,000
3	Tinggi	0,010	0,400	0,280	0,300	0,120
	Rata-rata	0,003	0,194	0,211	0,236	0,085

Data yang disajikan di atas bahwa rumah tangga paling sering membeli olahan singkong satu kali dalam satu bulan dengan jumlah rata-rata 0,236 kilogram dan hanya pendapatan tinggi yang membeli setiap hari walaupun dalam jumlah yang sangat kecil. Namun demikian dalam periode lain seperti setiap minggu dan satu kali dalam dua minggu juga dilakukan oleh rumah tangga pada semua golongan pendapatan. Konsumsi singkong olahan paling tinggi dilakukan oleh golongan pendapatan tinggi yaitu 0,22 kilogram per bulan, sedangkan yang terendah oleh rumah tangga berpendapatan rendah yaitu 0,08 kilogram. Rumah tangga berpendapatan sedang mengkonsumsi 0,14 kilogram. Kondisi ini menunjukkan bahwa olahan singkong lebih diminati rumah tangga berpendapatan tinggi terutama dalam bentuk tepung tapioka sebagai bahan baku pembuatan makanan khas Kota Palembang yaitu pempek. Jenis ubi lain yang dikonsumsi selain singkong adalah ubi jalar. Ubi jalar juga dibedakan atas ubi jalar segar dan olahan. Berikut pada Tabel 7 disajikan data frekuensi dan jumlah pembelian ubi jalar segar oleh penduduk Kota Palembang tahun 2016.

Tabel 7. Frekuensi dan Jumlah Pembelian Ubi Jalar Segar Rumah Tangga Kota Palembang Berdasarkan Golongan Pendapatan, 2016

No	Golongan Pendapatan	Frekuensi dan Jumlah Pembelian Ubi Jalar Segar (Kg)				
		Setiap Hari	Setiap Minggu	Setiap dua Minggu	Setiap Bulan	Lainnya
1	Rendah	0,00	0,00	0,17	0,60	0,20
2	Sedang	0,00	0,35	0,20	0,80	0,00
3	Tinggi	0,03	0,00	0,13	1,00	0,21
	Rata-rata	0,01	0,12	0,17	0,80	0,14

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel di atas bahwa jumlah ubi jalar yang dibeli paling banyak oleh rumah tangga adalah pada periode satu bulan satu kali dan yang paling sedikit pembelian setiap hari. Hal ini wajar karena ubi jalar bukan merupakan makanan pokok. Jumlah konsumsi ubi jalar paling besar per bulan dilakukan oleh rumah tangga pendapatan rendah yaitu mencapai 6,79 kilogram, kemudian diikuti oleh golongan pendapatan tinggi yaitu sebesar 2,75 kilogram dan terakhir konsumsi golongan pendapatan sedang sebesar 0,79 kilogram. Kondisi ini menunjukkan sekali lagi bahwa rumah tangga pendapatan rendah menjadikan ubi jalar sebagai salah satu bahan makanan yang penting untuk konsumsi keluarga. Demikian juga dengan rumah tangga golongan pendapatan tinggi yang konsumsinya cukup besar mengindikasikan bahwa ubi jalar bukan merupakan makanan imperior bagi mereka.

Tabel 8. Frekuensi dan Jumlah Pembelian Jalar Olahan Rumah Tangga Kota Palembang Berdasarkan Golongan Pendapatan, 2016

No	Golongan Pendapatan	Frekuensi dan Jumlah Pembelian Ubi Jalar Olahan (Kg)				
		Setiap Hari	Setiap Minggu	Setiap Dua minggu	Setiap Bulan	Lainnya
1	Rendah	0,00	0,10	0,00	0,03	0,07
2	Sedang	0,00	0,03	0,08	0,18	1,09
3	Tinggi	0,00	0,05	0,02	0,38	0,12
	Rata-rata	0,00	0,06	0,03	0,20	0,42

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel 8 bahwa paling sering rumah tangga membeli ubi jalar olahan pada periode satu bulan satu kali, sedangkan yang paling sedikit periode dua minggu satu kali. Tidak ada rumah tangga yang membeli setiap hari, rumah tangga golongan pendapatan sedang paling tinggi mengkonsumsi ubi jalar olahan yaitu sebesar 0,38 kilogram per bulan, sedangkan yang paling rendah adalah golongan pendapatan rendah yaitu 0,03 kilogram per bulan. Rumah tangga golongan pendapatan tinggi mengkonsumsi kurang dari separuh konsumsi rumah tangga pendapatan sedang. Kondisi ini menunjukkan bahwa rumah tangga berpendapatan rendah tidak terlalu tertarik mengkonsumsi ubi jalar segar karena harganya menjadi lebih mahal. Mereka akan mengolah sendiri ubi jalar segar tersebut menjadi berbagai olahan seperti kolak dan gorengan. Selain kedua jenis olahan tersebut, ubi jalar dapat diolah menjadi kue talam, kue lapis dan chip.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka ada beberapa kesimpulan yang dapat dikemukakan:

1. Bentuk mie Instan yang dikonsumsi masyarakat di Kota Palembang yaitu mie goreng dan mie rebus (mie kuah).
2. Jumlah konsumsi mie instan di Kota Palembang untuk golongan pendapatan tinggi adalah 2,99 kilogram, pendapatan sedang 3,33 kilogram dan pendapatan rendah 4,70 kilogram masing-masing per rumah tangga per bulan, dimana ada dua bentuk mie instan yaitu goreng dan kuah.
3. Jumlah konsumsi ubi di Kota Palembang untuk golongan pendapatan tinggi adalah 5,35 kilogram, pendapatan sedang 1,76 kilogram dan pendapatan rendah 20,20 kilogram masing-masing per rumah tangga per bulan, dimana ada dua jenis ubi yang dikonsumsi yaitu singkong dan ubi jalar serta ada ubi segar dan ubi olahan.
4. Konsumsi singkong segar rumah tangga pendapatan rendah per bulan yaitu 13,41 kilogram, sedangkan pendapatan tinggi 2,60 kilogram dan pendapatan sedang sebesar 0,97 kilogram.

- Konsumsi ubi jalar rumah tangga pendapatan rendah mencapai 6,79 kilogram, kemudian diikuti oleh golongan pendapatan tinggi 2,75 kilogram dan golongan pendapatan sedang sebesar 0,79 kilogram.
5. Ada perbedaan fungsi mie instan antara golongan pendapatan rendah dan selain rendah. Pada golongan pendapatan rendah mie instan dominan berfungsi sebagai pengganti lauk, campuran masakan, sarapan dan pengganti nasi, sedangkan pada golongan pendapatan sedang dan tinggi paling banyak berfungsi sebagai makanan sampingan.
 6. Ada perbedaan alasan rumah tangga dalam memilih mie instan yang dibeli, dimana rumah tangga berpenghasilan rendah lebih mengutamakan alasan harga, sedangkan yang berpendapatan sedang dan tinggi lebih mengutamakan rasa.
 7. Konsumsi mie instan akan terpengaruh besar pada rumah tangga berpendapatan rendah apabila terjadi kenaikan harga dan pendapatan rumah tangga, sedangkan pada rumah tangga yang berpenghasilan sedang dan tinggi tidak terpengaruh.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] Atmarita & Fallah, YS. 2004. *Analisis Situasi Gizi dan Kesehatan*. WNPG VIII, LIPI. Jakarta.
- [2] Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2002. *Pedoman Umum Penyusunan Program Pengembangan Konsumsi Pangan*. Jakarta.
- [3] Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumsel. 2011 *Mewujudkan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan yang Beragam*. Palembang.
- [4] Badan Pusat Statistik (BPS) Sumsel. 2014. *Palembang Dalam Angka 2014*. Palembang
- [5] Dewi, P.S. 2013. *Analisis Potensi Konsumsi Pangan Sumber Karbohidrat Non Beras Ditinjau dari Karakteristik Rumah Tangga di Palembang*. Pascasarjana Universitas Sriwijaya. Palembang (Tidak Dipublikasikan).
- [6] Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Edisi Revisi. UI – Press. Jakarta
- [7] Rikin, Ari Supriyanti . 2015. *Konsumsi Pangan Alternatif Non-Beras Belum Jadi Gaya Hidup* <http://www.beritasatu.com/kesehatan/253746-konsumsi-pangan-alternatif-nonberas-belum-jadi-gaya-hidup.html>. Diakses dari internet, Senin 07 Januari 2017.
- [8] Silalahi, Ulber. 2009. *Metode Penelitian Sosial*. PT. Refika Aditama. Bandung
- [9] Syamsir. E. 2010. *Tingkat Pola Konsumsi Pangan*. (Online). (<http://id.shvoong.com/hummanities/1793566-tingkat-dan-pola-konsumsi-pangan/>, diakses 22. Februari 2011).
- [10] Squirer, L. 1991. *"Indonesia, Permintaan Tanaman Pangan", Analisis dan Metodologi Ekonomi Indonesia*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [11] Windi. 2015. *Makanan Sehat Pengganti Nasi*. <http://perihalhidupsehat.blogspot.co.id/2015/04/makanan-sehat-pengganti-nasi.html>. Diakses dari internet, Rabu 03 Januari 2017.
- [12] Wiryawan. G. 2011. *Konsumsi Beras di Indonesia Teringgi di Dunia*. (Online). (<http://www.tempo.co/read/news/090371426/Konsumsi-Beras-di-Indonesia-Tertinggi-di-Dunia>, diakses 12 Desember 2011).