

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP MINUMAN SUSU FERMENTASI DI TIGA MALL KOTA PEKANBARU

KASMADI¹, I. MIRDHAYATI², E. RAHMADANI³

¹ Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

² Laboratorium Teknologi Pasca Panen Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN SUSKA Riau

³ Laboratorium Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN SUSKA Riau
Kampus II Raja Alihaji Jl. HR. Soebrantas Km 15 Pekanbaru

ABSTRACT

This research was conducted to know consumer preferences to commercial fermented milk in order to: frequency of consumption, form of consumption, type of fermented milk, place to take the product and reason consumption. Total sample was used 100 responses in three Malls Pekanbaru City. Result showed that highest frequency of consumption was weekly, form of consumption was ready to drink, type of product yakult, place to take the product was supermarket and the reason to consumption was benefit to their healthy.

Keywords : consumer preference and fermented milk.

PENDAHULUAN

Susu merupakan makanan yang bergizi tinggi namun tidak semua orang dapat mencerna susu dengan baik. Hal ini disebabkan oleh gangguan pencernaan yang timbul setelah mengkonsumsi susu karena tidak terpecahnya laktosa menjadi komponen-komponen sederhana yang dapat diserap oleh tubuh, yaitu glukosa dan galaktosa. Salah satu alternatif mengatasi *lactosa intolerance* tersebut adalah dengan melakukan pengolahan susu melalui proses fermentasi yang mengakibatkan terjadinya perubahan fisik dan kimia susu.

Fermentasi susu telah dikenal dan dipraktikkan sejak ribuan tahun sebelum Masehi, bahkan di kawasan timur tengah sudah dikenal sejak tahun 6.600 SM (Bahar, 2008). Susu fermentasi adalah susu sapi atau sejenisnya (domba/kambing/kerbau) yang telah difermentasikan dengan menggunakan kultur mikroba tertentu dalam kondisi yang terkendali sehingga menghasilkan produk dengan citarasa yang khas. Mikroba yang paling banyak digunakan dalam fermentasi susu adalah asam laktat (Rachman *et al*, 1992). Menurut Tamime (2006), ada berbagai

alasan dilakukan fermentasi susu antara lain adalah memperpanjang masa simpan, memperbaiki cita rasa susu, meningkatkan daya cerna dan memproduksi beraneka ragam produk fermentasi susu.

Berdasarkan sifat fisiknya, produk fermentasi susu dalam bentuk cair dimanfaatkan sebagai minuman yang terdiri dari yoghurt, kefir, koumiss, susu asam dan minuman susu fermentasi (Winarno dan Fernandes, 2007). Minuman ini digemari masyarakat karena memiliki citarasa spesifik dan diyakini memiliki keunggulan dapat memperpanjang usia, mengobati berbagai penyakit dan mencegah obesitas (Wahyudi dan Samsundari, 2008).

Berdasarkan keunggulan yang sudah dibuktikan ini maka minuman susu fermentasi tergolong kepada pangan fungsional yaitu golongan pangan yang mempunyai fungsi memelihara dan mendukung kesehatan manusia. Keunggulan ini menyebabkan tingkat konsumsi masyarakat semakin tinggi terhadap minuman susu fermentasi sehingga mempengaruhi *trend* hidup masyarakat yang mulai mengarah kepada mengonsumsi produk-produk yang

tergolong pangan fungsional Wahyudi dan Samsundari, 2008).

Konsumsi masyarakat terhadap produk fermentasi susu berkaitan dengan tingkat pengetahuan dan pendidikan masyarakat, lingkungan tempat tinggal, kelompok masyarakat, tingkat penghasilan serta peran media massa atau media elektronik dalam memperkenalkan keunggulan dan manfaat produk. Di Indonesia, minuman susu fermentasi populer di kota-kota besar tertentu seperti Jakarta dan Bandung.

Produk fermentasi susu khas Indonesia secara fisik berbentuk semi padat yang dikenal dengan sebutan dadih yang terbuat dari susu kerbau, banyak terdapat di Sumatera Barat, Jambi, juga terdapat di Kabupaten Kampar Riau, Sulawesi Selatan serta Sumatera Utara (Suryono, 2003). Di daerah Riau yaitu di Kabupaten Kampar, salah satu produk fermentasi susu seperti dadih merupakan makanan istimewa yang harus ada pada setiap acara adat. Menurut data dari Dinas Perindustrian tingkat I Provinsi Riau (1998), saat ini terdapat 12 industri rumah tangga penghasil dadih dengan total produksi 800 liter/tahun.

Kota Pekanbaru merupakan ibu kota Provinsi Riau yang sedang mengalami perkembangan pesat menuju sebuah kota metropolitan. Hal ini didukung oleh ketersediaan sumberdaya alam dan infrastruktur fisik, sarana dan prasarana yang menunjang sebuah kota besar secara langsung berkaitan erat dengan pertambahan jumlah penduduk yang dimilikinya. Tersedianya pusat-pusat perbelanjaan modern seperti supermarket, *mall* dan sejenisnya berperan aktif dalam memasarkan minuman susu fermentasi. Namun sejauh ini belum ada informasi dan penelitian detail mengenai preferensi konsumen terhadap jenis minuman susu fermentasi komersial yang dijual di pusat-pusat perbelanjaan Kota Pekanbaru.

Penelitian sejenisnya yang dilakukan oleh Planzer *et al* (2009) tentang pengetahuan konsumen dan kebiasaan mengkonsumsi salah satu produk fermentasi, Djaafar dan Rahayu (2007) tentang preferensi konsumen terhadap yoghurt buah dan sifat kimianya.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi komersial ditinjau dari : frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi, bentuk konsumsi, jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi, tempat mendapatkan produk dan alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi.

METODOLOGI

1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September-November 2009 dengan lokasi pengambilan data bertempat di tiga mall Kota Pekanbaru, yakni Mall Pekanbaru, Plaza Senapelan dan Ramayana.

2. Jenis Data Penelitian

Jenis data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data kuisioner terdiri dari : frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi, bentuk konsumsi, jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi, tempat mendapatkan produk dan alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi. Sementara itu, data sekunder terdiri dari profil mall yakni Ramayana (Plaza Sukaramai), Plaza Senapelan, Mall Pekanbaru, data BPS, internet dan literatur/referensi yang mendukung penelitian.

3. Metode Penelitian

Metode penelitian ini adalah wawancara langsung dengan pertanyaan terstruktur dengan konsumen yang

berbelanja minuman susu fermentasi di tiga mall kota Pekanbaru, yakni Mall Pekanbaru, Plaza Senapelan dan Ramayana.

Adapun jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini ditentukan secara *purposive sampling* yang berjumlah 100 responden. Jumlah ini dianggap mewakili keseluruhan masyarakat yang berbelanja susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru.

4. Analisa Data

Data dianalisis dengan *statistik sosial ekonomi* secara deskriptif (Syarief, 1992). Adapun penelitian secara deskriptif dilakukan untuk menggambarkan preferensi konsumen terkait dengan susu fermentasi ditinjau dari frekuensi konsumsi, bentuk konsumsi, jenis minuman yang dikonsumsi, tempat mendapatkan produk dan alasan mengkonsumsi minuman susu fermentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kondisi Umum Lokasi Penelitian

Tingginya kegiatan pembangunan akan menyebabkan meningkatnya kegiatan penduduk disegala bidang yang berakibat pada peningkatan tuntutan dan kebutuhan masyarakat terhadap penyediaan fasilitas dan utilitas perkotaan serta kebutuhan lainnya. Untuk lebih terciptanya tertib pemerintahan dan pembinaan wilayah yang cukup luas, maka dibentuklah kecamatan baru dengan Perda Kota Pekanbaru No. 3 tahun 2003 menjadi 12 kecamatan dan kelurahan baru dengan Perda Kota Pekanbaru No. 4 tahun 2003 menjadi 58 kelurahan. Adapun rincian masing-masing kelurahan (terutama yang baru dibentuk) masih dalam tahap pengukuran, jadi luas kelurahan dalam publikasi ini masih merupakan angka sementara. Secara

geografis, Kota Pekanbaru berbatasan dengan :

- Sebelah utara : Kabupaten Siak dan Kampar.
- Sebelah selatan : Kabupaten Kampar dan Kabupaten Pelalawan.
- Sebelah timur : Kabupaten Siak dan Pelalawan.
- Sebelah barat : Kabupaten Kampar

Kota Pekanbaru terletak antara 101°14' - 101°34' bujur timur dan 0°25' - 0°45' lintang utara. Kota Pekanbaru pada umumnya beriklim tropis dengan suhu udara maksimum berkisar antara 33,7°C - 34,7°C dan suhu minimum berkisar antara 21,0°C - 22,4°C. Curah hujan antara 124,5 - 487,2 mm per tahun dengan keadaan musim berkisar antara : musim hujan pada bulan Januari s/d April dan September s/d Desember, sedangkan musim kemarau pada bulan Mei s/d Agustus. Kelembaban maksimum antara 96% - 100% dan kelembaban minimum antara 47% - 57%.

Secara topografi Kota Pekanbaru merupakan daerah dataran dengan struktur tanah pada umumnya terdiri dari jenis aluvial dengan pasir sehingga cocok untuk pertanian baik perkebunan, hortikultura, peternakan dan lain-lainnya. Sementara itu, pinggiran Kota Pekanbaru pada umumnya terdiri dari jenis tanah organosol dan humus yang merupakan rawa-rawa yang bersifat asam, sangat korosif untuk besi.

Kota Pekanbaru dibelah oleh Sungai Siak yang mengalir dari barat ke timur, memiliki beberapa anak sungai antara lain: Sungai Umban Sari, Air Hitam, Sibam, Setukul, Pengembang, Ukai, Sago, Senapelan, Mintan dan Tampan. Sungai Siak juga merupakan jalur penghubung lalu lintas perekonomian rakyat pedalaman ke kota serta ke daerah lainnya.

Kota Pekanbaru merupakan ibu kota Provinsi Riau yang terletak sangat strategis sehingga bagus untuk kawasan bisnis dan perdagangan. Secara umum jarak Kota Pekanbaru dengan wilayah Tingkat II adalah sebagai berikut :

Pekanbaru

- Taluk	: 118 Km
- Rengat	: 159 Km
- Tembilahan	: 213,5 Km
- Kerinci	: 33,5 Km
- Siak	: 74,5 Km
- Bangkinang	: 51 Km
- Pasir Pengaraian	: 132,5 Km
- Bengkalis	: 128 Km
- Bagan	: 192,5 Km
- Dumai	: 125 Km

2. Keadaan Penduduk

Masalah penduduk di Pekanbaru Kota sama halnya seperti daerah lain di Indonesia. Untuk mencapai manusia yang berkualitas dengan jumlah penduduk yang tidak terkendali akan sulit tercapai.

Program kependudukan yang meliputi pengendalian kelahiran, menurunkan tingkat kematian bagi bayi dan anak, perpanjangan usia dan harapan hidup, penyebaran penduduk yang seimbang serta pengembangan potensi penduduk sebagai modal pembangunan yang harus ditingkatkan.

Berdasarkan data jumlah penduduk menurut data statistik tahun 2005 sebanyak 720.197 jiwa dan tahun 2006 sebanyak 754.467 jiwa, mengalami pertambahan 34.270 jiwa (4,76%).

Pada umumnya penduduk Kota Pekanbaru memiliki kewarganegaraan Indonesia asli dan kebanyakan memeluk agama Islam. Adapun tingkat pendidikan penduduk Kota Pekanbaru bervariasi

mulai dari yang tidak punya ijazah sampai tamat perguruan tinggi dan untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Persentase penduduk berumur 10 tahun ke atas dirinci menurut ijazah yang dimiliki tahun 2005-2007.

Pendidikan		2005	2006	2007
No	yang Pernah Ditamatkan			
1	Tidak Punya	11,58	12,54	11,58
2	SD	19,25	16,82	19,25
3	SLTP	20,00	18,16	20,00
4	SLTA	37,63	40,54	37,63
5	Akademik	4,20	4,20	4,20
6	Universitas	7,34	7,34	7,34
Jumlah		100,00	100,00	100,00

Sumber : BPS Kota Pekanbaru (2007)

Dari Tabel 1 terlihat bahwa tingkat pendidikan di Kota Pekanbaru masih banyak tamatan SLTA, SLTP, SD dan hanya sebagian kecil yang berpendidikan akademik, sarjana serta tidak punya ijazah. Adapun persentase penduduk berumur 10 tahun ke atas pada tahun 2007 adalah SD sebanyak 19,25%, SLTP sebanyak 20%, SLTA sebanyak 37,63%, akademik sebanyak 4,20% dan sarjana sebanyak 7,34% serta yang tidak punya ijazah sebanyak 11,58%. Menurut Mosher (1991), pendidikan adalah pelancar dalam proses pembangunan pertanian dan peternakan. Sementara itu, Baclay dalam Rosmaida (1996) menyatakan penduduk dengan rentan usia 15-57 tahun adalah usia produktif sedangkan penduduk di bawah 15 tahun atau di atas 57 tahun adalah usia tidak produktif. Berdasarkan data BPS Kota Pekanbaru tahun 2007 keadaan penduduk dirincikan menurut kelompok umur dan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah penduduk kota pekanbaru dirincikan menurut kelompok umur dan jenis kelamin tahun 2007.

No	Kelompok umur (thn)	Jenis kelamin		Jumlah
		Laki-Laki	Perempuan	
1	0-4	46.641	44.725	91.366
2	5-9	36.813	38.057	74.870
3	10-14	39.270	30.258	69.528
4	15-19	31.900	41.917	73.817
5	20-24	44.730	44.140	88.870
6	25-29	41.180	40.007	81.187
7	30-34	31.900	35.561	67.461
8	35-39	30.535	31.116	61.651
9	40-44	22.618	25.540	48.158
10	45-49	22.891	17.508	40.399
11	50-54	18.290	15.558	33.848
12	55-59	9.554	9.163	18.717
13	60-64	5.460	6.395	11.855
14	65-69	4.368	3.314	7.682
15	70-74	1.365	2.223	3.588
16	>75	2.457	4.445	6.902
Jumlah		389.972	389.927	779.899

Sumber : BPS Kota Pekanbaru (2007)

Dari Tabel 2 terlihat bahwa penduduk Kota Pekanbaru setelah dikelompokkan menurut kelompok umur terdapat usia produktif laki-laki dan perempuan berjumlah 504.749 jiwa yang terdiri dari kelompok umur 15-57 tahun dari total penduduk seluruhnya yang berjumlah 777.899 jiwa sedangkan sisanya sebanyak 275.150 jiwa berada pada usia non produktif. Berdasarkan Tabel 2 di atas dapat dikatakan penduduk Kota Pekanbaru dengan jumlah tertinggi berada pada kelompok umur 0-4 tahun yaitu 91.366 jiwa dan lebih dari sebagian

penduduk Kota Pekanbaru berada pada usia produktif. Pada usia yang produktif bagus untuk mengkonsumsi susu fermentasi, apalagi sebagian besar penduduk Kota Pekanbaru banyak yang bekerja dan mengurus rumah tangga. Barclay dalam Rosmida (1996), penduduk yang aktif bekerja berasal dari golongan muda, sedangkan pada umur yang tua kemampuan bekerja semakin menurun. Berdasarkan data BPS Kota Pekanbaru tahun 2007 persentase penduduk berumur 10 ke atas dirincikan menurut jenis kegiatan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Persentase penduduk berumur 10 tahun keatas dirincikan menurut jenis kegiatan tahun 2005-2007.

No	Jenis Kegiatan	2005	2006	2007
1	Bekerja	46,29	47,18	47,82
2	Mencari Kerja	7,25	7,10	11,59
3	Sekolah	21,30	21,94	16,78
4	Mengurus Rumah Tangga	20,64	20,08	20,18
5	Lainnya	4,53	3,69	3,63
Jumlah		100,00	100,00	100,00

Sumber: BPS Kota Pekanbaru (2007)

Dari Tabel 3 terlihat bahwa penduduk Kota Pekanbaru hampir

sebagian besar bekerja yaitu 47,82% dan mengurus rumah tangga yaitu 20,18%.

Selain itu, penduduk Kota Pekanbaru yang masih dalam tahap pendidikan (sekolah) mencapai 16,78% dan yang masih mencari kerja 11,59% serta yang lainnya 3,63%.

3. Profil Tiga Mall

3.1 Ramayana (Plaza Sukaramai)

Ramayana (Plaza Sukaramai) berdiri pada tahun 1999 dan diresmikan pada bulan Februari 2000. Ramayana (Plaza Sukaramai) terletak di kawasan yang memiliki lokasi strategis di Pekanbaru yang terletak di Jalan Jenderal Sudirman dan selalu ramai dikunjungi oleh masyarakat daerah Pekanbaru dan Riau umumnya karena disana menjual bermacam-macam produk antara lain: salah satu produk minuman yang dijual adalah susu fermentasi, seperti yoghurt dan yakult. Di samping itu, Ramayana (Plaza Sukaramai) ini sangat mudah ditempuh karena seluruh bus kota dari berbagai rute yang ada di seluruh penjuru kota Pekanbaru menunggu dan menurunkan penumpang tepat di depan pusat wisata belanja ini.

3.2 Plaza Senapelan

Plaza Senapelan berdiri pada tanggal 08 Agustus 1982 dan merupakan mall tertua di Kota Pekanbaru. Plaza Senapelan terletak di seberang Mall Pekanbaru persimpangan jalan Jenderal Sudirman dan Teuku Umar dan selalu ramai dikunjungi oleh masyarakat Pekanbaru, karena disana menjual berbagai macam kebutuhan salah satunya adalah produk susu fermentasi.

3.3 Mall Pekanbaru

Mall Pekanbaru berdiri pada tanggal 08 November 2003, terletak di seberang Plaza Senapelan persimpangan jalan Jenderal Sudirman dan Teuku Umar. Mall Pekanbaru merupakan salah satu pusat perbelanjaan modern di Kota

Pekanbaru, mall ini adalah pembuka dari sebuah sekuen maraknya pembangunan pusat perbelanjaan modern. Hal ini dikarenakan, pusat perbelanjaan sebelum Mall Pekanbaru berdiri adalah pusat perbelanjaan tahun 1990-an. Mall Pekanbaru merupakan salah satu pusat perbelanjaan modern yang lengkap yang tidak hanya menyediakan busana, sepatu, perlengkapan sehari-hari kalangan atas, tetapi juga menyediakan semua kebutuhan berbagai lapisan dan Mall Pekanbaru juga menjual produk susu fermentasi.

4 Hasil wawancara

Hasil analisis wawancara mengenai preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di Tiga Mall Kota Pekanbaru terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil wawancara mengenai preferensi konsumen terhadap minuman susu fermentasi di tiga mall kota pekanbaru.

No	Uraian	Jumlah
1	Frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi	
	a. setiap hari	33
	b. setiap minggu	47
	c. setiap bulan	20
2	Bentuk konsumsi	
	a. konsumsi langsung	90
	b. dicampur dengan pangan lain	2
	c. dikonsumsi dengan aturan tertentu	8
3	Jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi	
	a. yakult	93
	b. yoghurt	2
	c. susu fermentasi lain	5
4	Tempat mendapatkan produk	
	a. supermarket	86
	b. tempat terbuka	14
	c. tempat pengolahan	0
5	Alasan mengonsumsi minuman susu fermentasi	
	a. minuman favorit	18
	b. minuman kesehatan	80
	c. ingin tahu	2
	Total	500

Sumber : Data Primer (2010)

5. Frekuensi Konsumsi

Hasil analisis frekuensi konsumsi konsumen terhadap minuman susu fermentasi menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi.

Usia (thn)	Setiap hari	Setiap minggu	Setiap bulan	Jumlah	%
27-32	18	19	10	47	47
33-38	10	16	5	31	31
39-40	5	10	3	18	18
45-50	0	2	2	4	4
Jumlah	33	47	20	100	100

Sumber. Data Primer (2010)

Dari Tabel 5 terlihat bahwa frekuensi konsumen minuman susu fermentasi banyak dilakukan setiap minggu dengan jumlah 47 orang (47%). Adapun usia terbanyak yang mengkonsumsi susu fermentasi setiap minggu antara usia 27-32 tahun yaitu sebanyak 19 orang (19%). Sementara itu, jumlah masyarakat yang mengkonsumsi minuman susu fermentasi setiap bulan memiliki persentase terendah yaitu 20 orang (20%). Adapun keinginan masyarakat mengkonsumsi susu fermentasi setiap minggu disebabkan karena salah satu yang mempengaruhi pembeli meliputi sisi budaya, sosial, personal dan psikologis yang berlaku dalam kehidupan konsumen atau tingkat kebiasaan dalam mengkonsumsi susu fermentasi. Tingginya frekuensi per

minggu diduga karena kebanyakan konsumen yang mengkonsumsi per minggu membeli produk susu fermentasi setiap berkunjung ke mall pada akhir pekan dan tergolong kepada *habitual buying behavior* yakni perilaku membeli berdasarkan kebiasaan. Faktor lain juga disebabkan oleh adanya strategi pemasaran yang baik dari produsen, promosi dan iklan yang gencar di media massa dan elektronik menyebabkan produk susu fermentasi komersial sudah mulai digemari masyarakat.

6. Bentuk Konsumsi

Hasil analisis bentuk konsumsi minuman susu fermentasi menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Bentuk konsumsi.

Usia (thn)	Konsumsi langsung	Dicampur dengan pangan lain	Dikonsumsi dengan aturan tertentu	jumlah	%
27-32	43	1	2	46	46
33-38	29	1	5	35	35
39-40	14	0	1	15	15
45-50	4	0	0	4	4
Jumlah	90	2	8	100	100

Sumber. Data Primer (2010)

Dari Tabel 6 terlihat bahwa bentuk konsumen banyak dilakukan secara langsung dengan jumlah 90 orang (90%).

Adapun usia terbanyak yang mengkonsumsi secara langsung berada antara 27-32 tahun dengan jumlah

43 orang (43%), hal ini dikarenakan tipe produk tersebut memang harus dikonsumsi secara langsung. Di samping itu, masyarakat Kota Pekanbaru lebih menyenangi susu fermentasi dikonsumsi secara langsung karena lebih terasa rasa dan aromanya. Sementara itu, jumlah konsumen yang mengkonsumsi susu

fermentasi dicampur dengan pangan lain memiliki persentase terendah yaitu 2 orang (2%). Hal ini sesuai dengan tingkat personal yang dilakukan secara terus menerus oleh konsumen sehingga menjadi kebiasaan.

7. Jenis Minuman

Hasil analisis jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jenis minuman susu fermentasi yang dikonsumsi

Usia (thn)	Yakult	Yoghurt	Susu fermentasi lain (vitacharm)	Jumlah	%
27-32	43	2	2	47	47
33-38	30	0	2	32	32
39-40	16	0	1	17	17
45-50	4	0	0	4	4
Jumlah	93	2	5	100	100

Sumber : Data Primer (2010)

Dari Tabel 7 terlihat bahwa jenis minuman susu fermentasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah yakult dengan jumlah 93 orang (93%). Adapun usia terbanyak yang mengkonsumsi jenis minuman susu fermentasi antara usia 27-32 tahun dengan jumlah 43 orang (43%), hal ini dikarenakan yakult sudah dikenal di kalangan masyarakat dan promosinya lebih luas dibandingkan susu fermentasi lain serta harganya relatif murah dibanding susu fermentasi lain. Sementara itu, jumlah konsumen yang mengkonsumsi susu fermentasi jenis yoghurt memiliki persentase terendah yaitu 2 orang (2%) dan hal ini dikarenakan yoghurt belum cukup dikenal serta harga cukup mahal. Di ketahui harga yakult Rp 1500/botol yang hanya mengandung stater tunggal yaitu *Lactobacillus Dornic* atau 0,5% L. casei, yoghurt dengan harga Rp 3000/botol mengandung stater

Streptococcus thermophilus dan *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* dan kefir Rp 7000/botol dengan kandungan terdiri dari stater *Lactobacillus lactis*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, dan yeas.

Faktor yang mendukung konsumen membeli produk yakult adalah penampilannya menarik, promosinya lebih luas dan strategi pemasaran seperti menjaga agar jangan kehabisan stok atau promosi-promosi yang dapat mengingatkan konsumen akan produk tersebut.

8. Tempat Mendapatkan Produk

Hasil analisis tempat mendapatkan produk fermentasi susu menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Tempat mendapatkan produk.

Usia (thn)	Supermarket	Tempat terbuka	Tempat pengolahan	Jumlah	%
27-32	38	9	0	47	47
33-38	28	2	0	30	30
39-40	16	3	0	19	19
45-50	4	0	0	4	4
Jumlah	86	14	0	100	100

Sumber : Data Primer (2010)

Dari Tabel 8 terlihat bahwa tempat mendapatkan susu fermentasi yang banyak adalah di supermarket dengan jumlah 86 orang (86%). Adapun usia terbanyak yang belanja/membeli di supermarket antara usia 27-32 tahun dengan jumlah 38 orang (38%). Sementara itu, masyarakat kurang berminat membeli/berbelanja susu fermentasi di tempat terbuka dan tempat pengolahan, hal ini dikarenakan di supermarket sanitasinya dan kenyamanan telah terjamin, lebih lengkap dengan bermacam variasi susu fermentasi serta memiliki kemudahan untuk berbelanja produk-produk yang lain dengan pelayanannya

lebih baik. Perilaku konsumen membeli suatu produk juga disebabkan dengan jumlah stok yang banyak, hal ini sesuai dengan pendapat Simamora (2002) yang menyatakan bahwa perilaku konsumen terhadap pembelian adalah mencari keragaman, kenyamanan dan banyaknya stock barang/produk.

9. Alasan Mengkonsumsi

Hasil analisis alasan mengkonsumsi susu fermentasi menurut kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Alasan mengkonsumsi minuman susu fermentasi

Usia (thn)	Minuman favorit	Minuman kesehatan	Ingin tahu	Jumlah	%
27-32	10	37	1	48	48
33-38	5	25	0	30	30
39-40	3	15	1	19	19
45-50	0	3	0	3	3
Jumlah	18	80	2	100	100

Sumber : Data Primer (2010)

Dari Tabel 9 terlihat bahwa alasan mengkonsumsi minuman susu fermentasi yang banyak adalah minuman kesehatan dengan jumlah 80 orang (80%). Adapun usia terbanyak mengkonsumsi untuk kesehatan antara 27-32 tahun dengan jumlah 37 orang (37%). Sementara itu alasan terendah mengkonsumsi minuman susu fermentasi disebabkan rasa ingin tahu yaitu 2 orang (2%). Di samping itu, masyarakat Kota Pekanbaru yang menjadi responden dalam penelitian ini

rata-rata tamatan SLTA dan S1 yang mengetahui bahwa dengan mengkonsumsi produk susu fermentasi yang mengandung bakteri asam laktat dapat menurunkan resiko timbulnya kanker atau tumor dalam saluran pencernaan dan dapat menurunkan kadar kolesterol serum darah sehingga menurunkan resiko penyakit jantung koroner (Winarno dan Fernandes, 2007). Hal ini sesuai dengan tingkat personal dan psikologis yang dilakukan secara terus menerus oleh konsumen sehingga menjadi kebiasaan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan tingkat preferensi sebagai berikut : frekuensi konsumsi minuman susu fermentasi banyak dilakukan setiap minggu dengan jumlah 47 orang (47%), bentuk konsumsi banyak dilakukan secara langsung dengan jumlah 90 orang (90%), jenis minuman susu fermentasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah yakult dengan jumlah 93 orang (93%), tempat mendapatkan susu fermentasi yang banyak adalah di supermarket dengan jumlah 86 orang (86%) dan alasan mengkonsumsi minuman susu fermentasi yang banyak adalah minuman kesehatan dengan jumlah 80 orang (80%).

Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diajukan saran sebagai berikut :

- a. Sebaiknya ditambah variabel promosi di kuisioner pada penelitian lanjutan.
- b. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan tentang pengembangan susu fermentasi khas daerah Riau.
- c. Diharapkan kepada masyarakat agar lebih memperhatikan aspek kadaluarsa, kemasan dan sanitasi dalam membeli produk susu fermentasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahar B. 2008. *Kefir : Minuman Susu Fermentasi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Dinas Perindustrian. 1998. *Laporan Tahunan*. Dinas Perindustrian TK I Provinsi Riau. Pekanbaru.
- Engel F, James, Roger D, Blackweel, Paul W. Miniar. 1994. *Perilaku Konsumen*. Edisi VI. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Hui Y.H. 1993. *Dairy Science : Principles and Properties*. Vol.1. VCH Publ, Inc. USA.
- Hull, R R. P.L. Conway, dan A. J. Evans. 1992. *Probiotic Foods. A New Opportunity*, J. Food Aust. 44:112-113.
- Jhingan M.L. 2004. *Ekonomi Pembangunan dan Perencanaan*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Kotler P. 2000. *Manajemen Pemasaran Perspektif Asia*. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- Kotler P. 1995. *Manajemen Pemasaran, Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian*. Salemba Empat. Jakarta.
- Kotler P, Gary Armstrong. 1997. *Dasar-dasar Pemasaran*, Jilid I. Alih Bahasa Alexander Sindaru. Perhalindo. Jakarta.
- Kurman J.A. 1992. *Encyclopedia of Fermented Fresh Milk Products: An Internasional Inventory of Fermented milk, Cream, Buttermilk, Whey and Related Products*. An AVI Book. USA.
- Mangku N. P, Anwar A.A. 1998. *Perilaku Konsumen*. PT. Eresco. Bandung.
- Margawani K.R. 1995. *Lactobacillus casei Galur Shirota (Bakteri Yakult), Peranannya dalam keselamatan Manusia*. Bul. Tek. dan Industri Pangan.6(2).
- Mosher T. 1991. *Masalah Kependudukan*. CV. Jasa Guna. Bandung.
- Nitisemito A.S. 1997. *Marketing*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Planzer S.B, AG Da Cruz, AS. Sant' Ana, R. Silva, MRL. Moura dan LMJ De Carvalho. 2009. *Food Safety Knowledge of Cheese Consumers*. Journal Food Science. Vol. 74 Nr. 1. 2009. Institue of Food Technologists.

- Rahman A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Department Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat. Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Rahman A, S. Fardiaz, W.P. Rahayu, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. PAU IPB. Bogor.
- Rosmaida. 1996. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Padi di Kabupaten Kampar*. Skripsi. Fakultas Pertanian Unri. Pekanbaru.
- Siangan S.P. 1995. *Manajemen Modern*. Gunung Agung. Jakarta.
- Simamora B. 2002. *Memenangkan Pasar*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soeparno. 1992. *Nutrisi dan Mikrobiologi Susu*. Diktat. Fakultas Perternakan UGM. Yogyakarta.
- Surono I. 2004. *Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan*. YAPMMI. Jakarta.
- Suryono. 2003. *Dadih; sebagai Produk Fermentasi Susu Berpotensi Menjadi Pangan Probiotik*. Makalah Falsafah Sain. Sekolah Pascasarjana Bogor. Email: Suryono- Jambi@tekomnet.
- Syarief H. 1992. *Metode Statistik untuk Pangan dan Gizi Masyarakat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Tamime A.Y. 2006. *Fermented Milks*. Blackwell Publisher. UK.
- _____ and H. C. Deeth. 1980. *Yoghurt : Technology and Biochemistry*. J. Food Protect. 43:939-977.
- Wahyudi, A. dan S. Samsundari. 2008. *Bugar dengan Susu Fermentasi*. UMM Press. Malang.
- Winarno, F.G dan I. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Mbrion Press. Bogor.
- Winardi. 1993. *Harga dan Penetapan Harga dalam Bidang Pemasaran*. Citra Aditya Bakti. Bandung.