

**POLA KONSUMSI CABAI MERAH DI KOTA SIBOLGA
(Studi Kasus: Rumah Makan di Kota Sibolga)**

S K R I P S I

Oleh :
HADI SYAHPUTRA
NPM: 1404300133
Program Studi: AGRIBISNIS



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2018**

POLA KONSUMSI CABAI MERAH DI KOTA SIBOLGA
(Studi Kasus: Rumah Makan di Kota Sibolga)

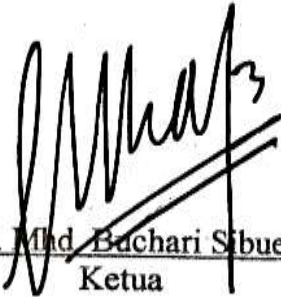
SKRIPSI

Oleh :

HADI SYAHPUTRA
NPM: 1404300133
AGRIBISNIS

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Komisi Pembimbing



Dr. Ir. H. Mhd. Bachari Sibuea, M.Si.
Ketua



Nursamsi, S.P., M.M.
Anggota

Disahkan Oleh :
Dekan



Ir. Hj. Asritawarni Munar, M.P.

Tanggal Lulus : 27-03-2018

PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : Hadi Syahputra

NPM : 1404300133

Judul Skripsi : "POLA KONSUMSI CABAI MERAH DI KOTA SIBOLGA
(Studi Kasus : Rumah Makan di Kota Sibolga)"

Menyatakan dengan ini sebenarnya bahwa skripsi dengan judul pola konsumsi cabai merah di kota sibolga (Studi Kasus : Rumah Makan di Kota Sibolga) adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagianisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, April 2018

Yang menyatakan



Hadi Syahputra

RINGKASAN

HADI SYAHPUTRA (1404300133/AGRIBISNIS) dengan judul skripsi **“Pola Konsumsi Cabai Merah di Kota Sibolga (Studi Kasus: Rumah Makan di Kota Sibolga)**. Penelitian ini dibimbing oleh Bapak **Dr. Ir. H. Mhd. Buchori Sibuea, M. Si** sebagai Ketua komisi Pembimbing dan Bapak **Nursamsi S.P, MM** sebagai Anggota Komisi Pembimbing.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi karakteristik usaha rumah makan di Kota Sibolga dan menganalisis pola konsumsi cabai merah usaha rumah makan di Kota Sibolga. Metode analisis data yang digunakan Tabulasi data dengan memasukan data mentah menjadi tabel distribusi frekuensi sederhana dan melakukan perhitungan presentase data dengan MS. Excel. Serta melakukan interpresasi data, berdasarkan kriteria analisis yang sesuai dengan pemecahan masalah. Dari hasil penelitian diperoleh hasil sebagai berikut :

Berdasarkan lama berdiri usaha diketahui bahwa sampel usaha Rumah Makan Nasional merupakan jenis rumah makan yang paling lama berdiri. Berdasarkan lama aktivitas berjualan diketahui bahwa sampel Rumah Makan Padang memiliki aktivitas berjualan paling lama. Berdasarkan jumlah kursi yang dimiliki diketahui bahwa sampel usaha Rumah Makan Nasional yang memiliki jumlah kursi paling banyak. Berdasarkan jumlah tenaga kerja diketahui bahwa sampel usaha Rumah Makan Nasional memiliki rata-rata jumlah tenaga kerja paling banyak. Dari keseluruhan sampel rumah makan, tidak semua rumah makan mengkonsumsi cabai merah segar dalam jumlah yang sama. Dari ke 32 sampel rumah makan maka di peroleh total kebutuhan cabai merah untuk keseluruhan sampel sebanyak 2.321 kg perbulannya dengan total pengeluaran sebesar Rp. 71.951.000 perbulan, dengan rata harga satu kilogram cabai merah segar Rp. 31.000 ribu perkilogram. Tidak semua rumah makan mengalami pengaruh terhadap kenaikan harga dasar cabai merah.

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah terhadap rumah makan yang berpengaruh nyata terhadap permintaan cabai merah yang bersifat elastis. Guna mengantisipasi kenaikan harga cabai merah, pengelola usaha restoran perlu melakukan kombinasi dan mengatur komposisi pemakaian cabai merahnya dengan jenis cabai lain (seperti cabai giling, cabai rawit, dan lain-lain) untuk tidak mengurangi cita rasa dalam masakannya. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai komoditas cabai selain cabai merah kriting (misalnya cabai merah besar, cabai hijau, atau cabai rawit) pada usaha Rumah Makan lain yang juga menggunakan cabai sebagai bahan utama masakannya.

RIWAYAT HIDUP

Penulis merupakan anak kelima dari enam bersaudara dari pasangan Alm. Bapak Mahyar dan Ibu Masdiana Sipayung yang lahir pada tanggal 09 Maret 1995 di Medan, Sumatra Utara. Pada tahun 2007 penulis menamatkan pendidikan dasar di SD Negeri 102071 Dolok Masihul. Selanjutnya penulis menamatkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 1 Dolok Masihul, pada tahun 2010. Pada tahun 2013, penulis menamatkan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 1 Serba Jadi. Pada tahun 2014 penulis diterima menjadi mahasiswa Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (UMSU) di Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis angkatan 2014

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama penulisan skripsi ini, penulis banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Usulan Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar - besarnya kepada :

1. Kedua orang tua saya Alm. Mahyar dan Masdiana Sipayung yang selama ini telah memberikan dukungan moril dan materil serta selalu mendoakan dan memberikan kasih sayang yang tiada duanya kepada penulis agar dapat meraih cita-cita dan mewujudkan impian.
2. Bapak Dr. Ir. H. Muhammad Buchari Sibuea M.Si sebagai Ketua Komisi pembimbing penelitian ini yang telah memberikan arahan kepada penulis agar penelitian ini terlaksana dengan baik.
3. Bapak Nursamsi SP. MM selaku dosen anggota pembimbing penelitian ini yang telah memberikan arahan kepada penulis agar penelitian ini terlaksana dengan baik.
4. Ibu Ir. Gustina Siregar, M.Si selaku dosen Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah memberikan arahan kepada penulis agar penelitian ini terlaksana dengan baik
5. Ibu Desi Novita S.P, M.Si selaku dosen Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah memberikan arahan kepada penulis agar penelitian ini terlaksana dengan baik.
6. Ibu Ir. Hj. Asritanarni Munar M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
7. Bapak Muhammad Thamrin S.P, M.Si selaku Ketua Program Studi Agribisnis.

8. Seluruh Staf Dosen dan Karyawan Biro Fakultas Pertanian yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan kegiatan administrasi dan akademisi penulis.
9. Pemilik maupun pekerja rumah makan di Kota Sibolga yang telah memberikan informasi, diskusi, dan segala bantuan yang diberikan.
10. Kepada kakak-kakak saya Mahyuni, Yeni Rahmadani, S.Pd, Fitriani, A. Mkeb, Dewi Fatni, S.Pd, dan adik saya Yunita yang telah mendoakan dan mendukung penulis dalam meraih gelar sarjana semoga kita menjadi anak yang berbakti dan dapat membahagiakan kedua orang tua.
11. Kepada keluarga besar yang telah mendukung dan mendoakan penulis dalam meraih gelar sarjana.
12. Teman seperjuangan Agribisnis 3 yang tidak bisa saya sebutkan namanya satu persatu yang selalu memberikan bantuan dan semangat.
13. Teman seperjuangan angkatan 2014 yang tidak bisa saya sebutkan namanya satu persatu yang selalu memberikan bantuan dan semangat.
14. Sahabat-sahabat penulis, Serta tim Peneliti MBS cabai merah yaitu Ariel Muzani, Bimo Ariandi, Desy Muliasari, Yusrhi aulina Pane, Aditya Sutandi, Kurniawan Dalimunthe, S.Agb, Hartono Gultom, S.Agb.
15. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.

Akhirnya hanya kepada Allah semua ini diserahkan. Keberhasilan seseorang tidak akan berarti tanpa adanya proses dari kesalahan yang dibuatnya, karena manusia adalah tempatnya salah dan semua kebaikan merupakan anugrah dari Allah Swt.

Skripsi ini ditulis dengan segala keterbatasan wawasan dan pikiran penulis, sehingga sangat disadari bahwa masih banyak kekurangan pada tulisan ini. Kritik dan saran sangat diharapkan sebagai masukan sehingga dimasa mendatang dapat lebih baik. Apa yang telah dituangkan dalam skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Semoga masih ada kesempatan penulis untuk membalas kebaikan dari semua pihak yang telah membantu dan semoga amal baik mereka diterima oleh Allah Swt. Amin.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Assalamu'alaikum. Wr. Wb

Alhamdulillah, Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahu Wata'ala, berkat rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan sebaik-baiknya. Serta tidak lupa shalawat dan salam kepada nabi besar Muhammad Sallallahu 'Alaihi Wasallam. Adapun judul skripsi ini adalah "Pola Konsumsi Cabai Merah Di Kota Sibolga (Studi Kasus: Rumah Makan Di Kota Sibolga)".

Komoditas cabai merah merupakan salah satu komoditas sayuran utama di Indonesia. Komoditi cabai merah juga merupakan penyebab inflasi tertinggi di Kota Sibolga yang menyebabkan banyaknya perhatian dalam upaya pengendalian inflasi Kota Sibolga. Hal yang menarik dari komoditi cabai merah adalah fluktuasi harga yang cukup ekstrem. Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari pola konsumsi cabai merah rumah makan di Kota Sibolga. Hasil penelitian dapat digambarkan secara umum bahwa rumah makan di Kota Sibolga tidak mengalami perubahan ketika terjadi fluktuasi harga cabai merah.

Demikian kata pengantar dari penulis, sekiranya banyak kekurangan didalam Skripsi ini penulis memohon maaf serta penulis mengharap kritik dan saran demi kebaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat untuk semua pihak yang membutuhkan. *Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Medan, Februari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
RIWAYAT HIDUP	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	5
Tujuan Penelitian.....	5
Kegunaan Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	7
Landasan Teori	7
Penelitian Terdahulu	15
Kerangka Pemikiran.....	16
METODE PENELITIAN	18
Metode Penelitian.....	18
Metode Penentuan Lokasi	18
Metode Penarikan Sampel.....	18
Metode Pengumpulan Data	18

Metode Analisis Data	19
Defenisi dan Batasan Oprasional	20
GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	21
Letak Geografis	21
Wilayah Administratif dan Kependudukan.....	22
Pendidikan Ketenagakerjaan	23
Pendapatan Regional	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kondisi Sosial Ekonomi.....	28
Karakteristik Usaha Rumah Makan di Kota Sibolga	31
Pola Konsumsi.....	42
KESIMPULAN DAN SARAN	49
Kesimpulan.....	49
Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Jumlah Kecamatan dan Kelurahan Kota Sibolga, 2016.....	22
2.	Jumlah Penduduk dan Rasio Jenis Kelamin Menurut Kecamatan, 2016.....	23
3.	Jumlah Penduduk Berumur 15 Tahun Keatas Menurut Jenis Kegiatan Selama Seminggu yang Lalu di Kota Sibolga, 2011-2015	24
4.	Jumlah Penduduk Berumur 15 Tahun Keatas yang Bekerja Selama Seminggu yang Lalu Menurut Lapangan Pekerjaan Utama dan Jenis Kelamin di Kota Sibolga, 2015	24
5.	Jumlah Penduduk Berumur 15 Tahun Keatas yang Bekerja Selama Seminggu yang Lalu Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Sibolga, 2015.....	25
6.	PDRB Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha di Kota Sibolga (Miliar Rupiah), 2013-2016.....	26
7.	Laju Pertumbuhan PDRB Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha di Kota Sibolga (Persen), 2013-2016.....	27
8.	Sebaran Umur Responden Rumah Makan.....	28
9.	Sebaran Umur Rumah Makan.....	29
10.	Jumlah Rata-Rata Pendapatan Per Hari Rumah Makan	30
11.	Sebaran Lama Pendidikan Formal Responden Rumah Makan	30
12.	Rata-rata Lama Berdiri Usaha Rumah Makan.....	32
13.	Lama Aktivitas Berjualan dalam Sehari Usaha Rumah Makan	34
14.	Rata-Rata Jumlah Pengunjung Rumah Makan dalam Sehari Saat <i>Weekdays</i>	35
15.	Rata-Rata Jumlah Pengunjung Rumah Makan dalam Sehari Saat <i>Weekend</i>	36
16.	Rata-Rata Jumlah Kursi yang Dimiliki Usaha Rumah Makan	38
17.	Rata-Rata Jumlah Total Tenaga Kerja Usaha Rumah Makan	39
18.	Sistem Pengupahan Tenaga Kerja Usaha Rumah Makan.....	40
19.	Rata-Rata Besar Upah Tenaga Kerja Usaha Rumah Makan	41
20.	Harga Rata-Rata Cabai Satu Bulan Terakhir	42
21.	Sebaran Jenis Rumah Makan.....	43
22.	Sebaran Pembelian Cabai Merah Segar Perbulan Pada Rumah Makan Padang	43
23.	Sebaran Pembelian Cabai Merah Segar Perbulan Pada Rumah Makan Batak	44

24.	Sebaran Pembelian Cabai Merah Segar Perbulan Pada Rumah Makan Nasional	45
25.	Sebaran Pembelian Cabai Merah Giling Perbulan.....	46
26.	Pengaruh Perubahan Harga Cabai Merah Terhadap Keputusan Pembelian Cabai Merah.....	48

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Laju Inflasi Kota Sibolga dan Nasional	2
2.	Kerangka Pemikiran	17
3.	Letak Geografis.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kondisi Sosial Ekonomi.....	52
2.	Usia Rumah Makan, Lama Berjualan, Jumlah Pengunjung, dan Jumlah Kursi	53
3.	Jenis Rumah Makan, Jumlah Pekerja, Rata-Rata Jam Kerja, dan Besar Upah Pekerja, Sistem Pemberian Upah	54
4.	Total Pembelian Cabai Merah Segar Perbulan dan Harga Cabai Merah Segar	56
5.	Jenis Masakan Pada Rumah Makan.....	57
6.	Pembelian Cabai Merah Giling Perbulan Pada Rumah Makan..	58
7.	Pengaruh Perubahan Harga Cabai Merah Terhadap Keputusan Pembelian Cabai Merah.....	59
8.	Kuisisioner	60

PENDAHULUAN

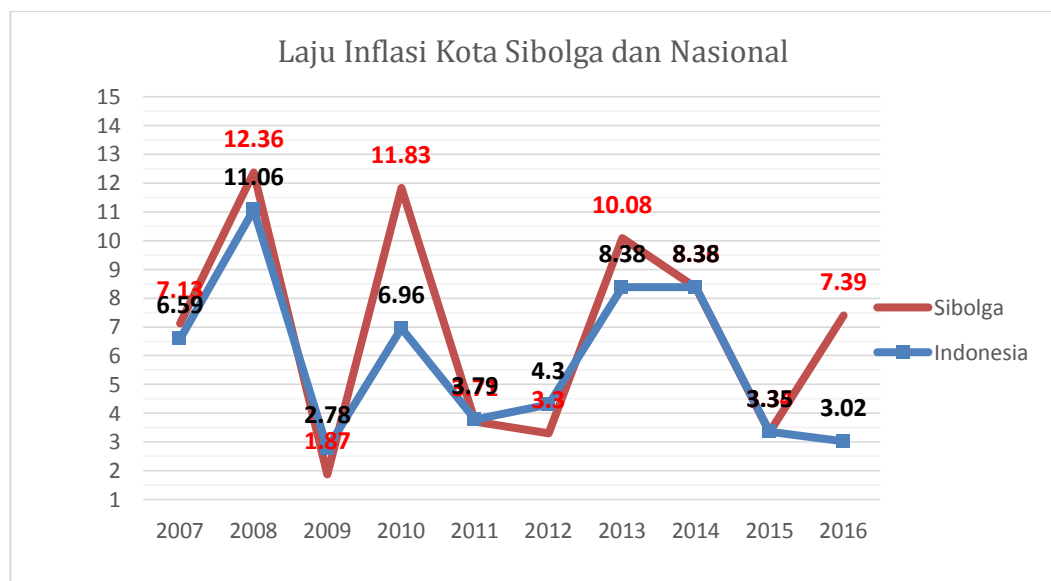
Latar Belakang

Indonesia memiliki iklim tropis dan kekayaan sumberdaya yang beragam sehingga berpotensi besar untuk pengembangan komoditas-komoditas pertanian baik dari jenis tanaman pangan, hortikultura, maupun perkebunan. Sebagai salah satu subsektor penting dalam sektor pertanian, komoditas hortikultura mempunyai nilai ekonomi dan permintaan pasar yang tinggi. Berbagai jenis tanaman hortikultura, baik hortikultura tropis maupun hortikultura subtropis memungkinkan untuk dikembangkan pada luas wilayah Indonesia dengan agroklimatnya yang beragam (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2008).

Komoditas hortikultura khususnya sayuran dan buah-buahan berperan penting dalam keseimbangan pangan. Sayuran harus tersedia setiap saat dalam jumlah yang cukup, mutu yang baik, aman konsumsi, harga yang terjangkau. Sayuran dan buah-buahan harus mudah diakses oleh seluruh lapisan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari bagi tubuh (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2010).

Cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura penting dalam menu pangan masyarakat Indonesia. Konsumsi cabai dilakukan setiap hari oleh hampir seluruh masyarakat meskipun dalam jumlah yang tidak banyak. Konsumsi cabai per kapita pada tahun 2012 sebanyak 3,27 kg, yang terdiri atas 0,21 kg cabai hijau, 1,40 kg cabai rawit, dan 1,65 kg cabai merah (BPS, 2012). Cabai merah merupakan jenis cabai yang paling banyak dikonsumsi dan mengalami pertumbuhan konsumsi yang positif selama tahun 2007 hingga 2012 (Pusdatin, 2014).

Adapun daerah penghasil cabai di Provinsi Sumatera Utara adalah Kabupaten Karo, Simalungun, Deli Serdang, Asahan, Tapanuli Selatan, Tapanuli Utara, dan Kota Madya Medan. Komoditi cabai merah juga merupakan penyebab inflasi tertinggi untuk beberapa kota di Sumatera Utara bahkan Indonesia. Berdasarkan data BPS tahun 2007 hingga 2016 menunjukkan bahwa terjadi inflasi tinggi pada tahun 2008, 2010, 2013 dan 2016. Tingginya inflasi Kota Sibolga menjadi perhatian dalam upaya pengendalian inflasi di Indonesia.



Gambar 1. Laju Inflasi Kota Sibolga dan Nasional
Sumber: BPS 2017 diolah

Pengalaman inflasi tahun 2016 yang kembali mengulangi pola kenaikan inflasi Kota Sibolga menjadi perhatian TPID Kota Sibolga untuk mengantisipasi pola serupa di masa yang akan datang. Berdasarkan pengamatan inflasi tertinggi di Kota Sibolga yaitu terjadi pada bulan Januari, September dan Oktober. Inflasi pada bulan-bulan tersebut masing-masing adalah 1,82% (mtm); 1,85% (mtm) dan 1,32% (mtm). Pada tahun 2016 secara keseluruhan Kota Sibolga mencatat sebagai daerah dengan tingkat inflasi tertinggi di Sumatera Utara, di Sumatera Utara terdapat 4 kota yang melakukan pengamatan terhadap inflasi yaitu kota Padang

Sidempuan dengan inflasi terendah 4,28%, Pematang Siantar sebesar 4,76%, Kota Medan sebesar 6,60% dan Kota Sibolga 7,39% (BPS, 2017). Analisis pada pola inflasi Kota Sibolga menunjukkan bahwa harga komoditas cabai merah berkontribusi sangat tinggi pada perhitungan inflasi Kota Sibolga. Hal ini menyebabkan inflasi Kota Sibolga rentan terhadap tekanan harga komoditas cabai merah.

Fluktuasi harga dapat disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu: (1) produksi sayuran cenderung terkonsentrasi di daerah-daerah tertentu saja, (2) struktur produksi yang terkonsentrasi secara regional menyebabkan pola produksi yang tidak seimbang antar daerah produsen, (3) permintaan komoditas sayuran umumnya sangat sensitif terhadap perubahan kesegaran produk. Komoditas sayuran umumnya relatif cepat busuk sehingga petani dan pedagang tidak mampu menahan penjualannya terlalu lama dalam rangka mengatur volume pasokan yang sesuai dengan kebutuhan pasar, karena hal itu dapat berdampak pada penurunan harga jual yang disebabkan oleh penurunan kesegaran produk, dan (4) untuk dapat mengatur volume pasokan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen maka dibutuhkan sarana penyimpanan yang mampu mempertahankan kesegaran produk secara efisien, namun ketersediaan sarana penyimpanan tersebut umumnya relatif terbatas akibat kebutuhan investasi yang cukup besar sedangkan teknologi penyimpanan sederhana yang dapat diterapkan oleh petani sangat terbatas (Irawan, 2007).

Fluktuasi harga cabai merah terjadi disebabkan oleh pola panen cabai yang bersifat musiman, sedangkan permintaan selalu ada dan pada saat hari raya seperti lebaran dan musim hajatan meningkat tajam. Hal ini menyebabkan terjadi ketidak

sesuaian antara permintaan dan penawaran. Faktor lain yang juga berpengaruh adalah karakteristik produk yang mudah rusak, tidak tahan disimpan lama sehingga memperkecil cakupan wilayah perdagangan komoditas tersebut. Di pihak lain, cabai merah sangat diperlukan masyarakat. Keberadaan cabai merah tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan konsumsi masyarakat sehari-hari, meskipun bukan termasuk kebutuhan pokok (Ketura, 1996)

Harga cabai merah yang selalu mengalami kenaikan atau penurunan setiap bulannya. Fluktuasi harga komoditas pada dasarnya terjadi akibat ketidakseimbangan antara kuantitas pasokan dan kuantitas permintaan yang dibutuhkan konsumen. Jika terjadi kelebihan pasokan maka harga komoditas akan turun, sebaliknya jika terjadi kekurangan pasokan maka harga komoditas tersebut akan naik. Pada proses pembentukan harga tersebut perilaku petani dan pedagang memiliki peranan penting karena mereka dapat mengatur volume penjualannya yang disesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Fluktuasi harga yang relatif tinggi pada komoditas sayuran terjadi akibat kegagalan petani dan pedagang sayuran dalam mengatur volume pasokannya sesuai dengan kebutuhan konsumen (Irawan, 2007).

Rumah makan sebagai konsumen cabai merah merupakan salah satu pihak yang terkena dampak dari fluktuasi harga cabai, hal ini disebabkan karena jenis masakan khas Indonesia membutuhkan cabai merah sebagai bahan baku penting dalam masakannya. Harga cabai merah yang fluktuatif dapat berpengaruh terhadap rumah makan yang menggunakan cabai merah sebagai bahan baku masakannya. Konsumsi cabai merah dilakukan setiap hari oleh hampir seluruh rumah makan untuk memenuhi kebutuhan olahan masakannya. Pemakaian cabai

merah dalam masakan tidak dapat secara langsung mengurangi maupun melakukan penambahan bahan baku cabai merah dalam komposisi masakan, hal ini dikarenakan akan berdampak pada cita rasa masakan olahan rumah makan.

Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat diketahui rumusan masalahnya antara lain:

1. Bagaimana karakteristik usaha rumah makan di Kota Sibolga?
2. Bagaimana pola konsumsi rumah makan terhadap konsumsi cabai merah di Kota Sibolga?

Tujuan

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk menganalisis permintaan cabai usaha rumah makan di Kota Sibolga. Secara khusus tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi karakteristik usaha rumah makan di Kota Sibolga.
2. Menganalisis pola konsumsi cabai merah usaha rumah makan di Kota Sibolga.

Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian yang diharapkan adalah :

1. dapat membantu para pembuat keputusan terkait permintaan cabai merah terutama pengengola usaha rumah makan untuk mengevaluasi usaha yang dilakukannya dan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan usahanya.
2. Sebagai masukan dan bahan pertimbangan baik dalam perencanaan maupun pengambilan keputusan terkait dengan pengaturan tataniaga cabai merah di kota Sibolga.

3. Hasil penelitian ini diharapkan juga dapat berguna baik bagi penulis maupun pihak lain yang berkepentingan sebagai sumber informasi dan masukan untuk penelitian-penelitian selanjutnya.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Cabai Merah

Cabai termasuk tanaman semusim (*annual*) berbentuk perdu, berdiri dengan batang berkayu, serta memiliki banyak cabang. Cabai mengandung zat-zat gizi yang sangat diperlukan untuk kesehatan manusia. Cabai mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalsium (Ca), fosfor (P), besi (Fe), vitamin-vitamin, dan mengandung senyawa-senyawa alkaloid seperti capsiacinin, *flafenoid*, dan minyak esensial (Prajnanta, 2006).

Pada umumnya cabai dapat ditanam pada dataran rendah sampai ketinggian 2000 meter dpl. Suhu perkecambahan benih paling baik antara 25-300 C sedangkan untuk pertumbuhan adalah 24-28 C. Untuk pertumbuhan yang optimal, tanaman cabai membutuhkan intensitas cahaya matahari sekurang-kurangnya selama 10 sampai 12 jam untuk melakukan fotosintesis, pembentukan bunga dan buah, serta pemasakan buah. Derajat keasaman tanah (pH) yang ideal untuk tanaman cabai adalah 6-7.

Cabai merah merupakan salah satu jenis sayuran yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Permintaan cabai merah yang berfluktuatif dapat berpengaruh terhadap harga yang ditawarkan. Jumlah ketersediaan yang meningkat namun jumlah permintaan di pasar rendah maka akan mengakibatkan harga jual yang ditawarkan komoditas ini akan menurun. Berbeda halnya ketika jumlah ketersediaan menurun sedangkan jumlah permintaan konsumen tinggi, hal ini dapat menyebabkan harga jual yang

ditawarkan akan meningkat. Perubahan harga tersebut menyebabkan pengeluaran konsumen rumah tangga terhadap komoditi ini berubah.

Redaksi Trubus (2016), terdapat beberapa jenis cabai yang umumnya dibudidayakan

a. Cabai rawit

Cabai rawit merupakan jenis cabai yang memiliki rasa yang sangat pedas dibandingkan dengan jenis yang lainnya. Mengandung kadar minyak atsiri yang tinggi. Biji cabai ini banyak dan padat. Bentuk buah cabai rawit pada umumnya memiliki panjang kira-kira 1 sampai 2 cm dengan diameter 0,5 sampai 1 cm.

b. Cabai merah

Cabai merah merupakan jenis yang dapat dikatakan sebagai primadona cabai. Pembudidaya cabai merah menjanjikan peluang bisnis bagi pelakunya. Cabai merah ini juga memiliki beberapa jenis antara lain cabai merah, cabai merah bulat, dan cabai hijau. Bentuknya juga bervariasi ada yang panjangnya 10 cm dengan diameter 0,5 sampai 1 cm. Ada pula yang panjangnya 8 sampai 12 cm dengan diameter 1 sampai 1,5 cm.

c. Cabai paprika

Jenis cabai ini terlihat seperti buah apel merah yang kecil atau menyerupai buah tomat yang lonjong. Panjangnya kira-kira 2 sampai 5 cm dengan diameter 3 sampai 5 cm. Rasanya tidak pedas dan cenderung manis. Kulit dan daging buahnya tebal, bijinya sangat sedikit. Kulit buahnya berwarna hijau saat masih muda, setelah tua akan menjadi merah muda dan ketika buahnya masak akan berwarna merah tua.

d. Cabai hias

Cabai hias merupakan jenis tanaman cabai yang kebanyakan dimanfaatkan sebagai tanaman hias yang ditanam di pot. Cabai hias ini juga bentuknya bermacam-macam antara lain cabai kapur, cabai polong, cabai jepang, dan cabai payung. Bentuknya juga bervariasi yang seperti cabai rawit, ada yang bulat seperti kelereng dan ada pula yang bentuknya pipih.

Satriana (2013), menganalisis permintaan cabai merah besar pada usaha restoran di Jakarta Selatan menunjukkan elastisitas harga cabai merah besar terhadap permintaan adalah $-2,125$, yang berarti kenaikan harga cabai merah besar sebesar 1% akan menurunkan jumlah cabai merah besar yang diminta sebesar 2,125 %. Nilai elastisitas rata-rata penerimaan pada penelitian ini adalah 0,253, yang berarti penambahan rata-rata penerimaan restoran sebesar 1% akan meningkatkan jumlah permintaan cabai merah besar sebesar 0,253 %. Nilai elastisitas rata-rata penerimaan restoran bersifat inelastis yang berarti perubahan penambahan jumlah rata-rata penerimaan restoran akan memberikan respon yang lebih kecil terhadap peningkatan jumlah cabai merah besar yang diminta usaha Restoran Padang di Jakarta Selatan.

Cabai merupakan komoditi sayuran yang sangat akrab dengan masyarakat, karena cabai digunakan oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia. Jenis cabai yang paling banyak dikonsumsi yaitu jenis cabai merah. Pasar cabai merah merupakan salah satu pasar yang sering sekali mengalami ketidakseimbangan antara jumlah yang ditawarkan oleh pasar dan jumlah yang dibutuhkan oleh konsumen. Padahal sebagai komoditi strategis harga cabai biasanya mempengaruhi harga komoditi sayuran dan bahan pangan lainnya. Sesuai dengan

laporan yang diterbitkan Sekretariat Negara Republik Indonesia (2011) pada tahun 2010 inflasi mencapai 6,96% dan yang terpenting dalam hal ini yaitu bahwa inflasi terjadi karena sebagian besar dipengaruhi oleh komoditas pertanian. Urutan ke tiga terbesar dalam memberikan pengaruh pada inflasi adalah cabai merah.

Konsumsi dan Pola Konsumsi

BPS mendefinisikan rumah tangga sebagai seorang atau sekelompok orang yang mendiami sebagian atau seluruh bangunan fisik atau bangunan sensus, dan biasanya tinggal bersama serta makan dari satu dapur. Rumah tangga yang umumnya terdiri dari ibu, bapak, dan anak disebut sebagai rumah tangga biasa. Kepala rumah tangga adalah seseorang dari sekelompok anggota rumah tangga yang bertanggung jawab atas kebutuhan sehari-hari rumah tangga, atau orang yang dianggap atau ditunjuk sebagai kepala rumah tangga. Anggota rumah tangga adalah semua orang yang biasanya bertempat tinggal di suatu rumah tangga (kepala rumah tangga, suami/istri, anak, menantu, cucu, orang tua/mertua, famili lain, pembantu rumah tangga atau anggota rumah tangga lainnya) (BPS, 2016).

Dalam memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga, kepala rumah tangga bersama anggota rumah tangga melakukan kegiatan ekonomi yang diistilahkan sebagai melakukan transaksi ekonomi. Konsumsi adalah semua penggunaan barang dan jasa yang dilakukan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Setiap rumah tangga dalam kehidupan sehari-hari tidak terlepas dari perilaku konsumsi. Tanpa mengkonsumsi suatu jenis barang atau jasa mustahil kehidupan berjalan dengan baik. Tindakan konsumsi dilakukan setiap hari oleh siapapun, tujuannya adalah untuk memperoleh kepuasan setinggi-tingginya dan mencapai tingkat kemakmuran dalam arti terpenuhi berbagai macam kebutuhan,

baik kebutuhan pokok maupun sekunder, barang mewah maupun kebutuhan jasmani dan kebutuhan rohani.

Pengeluaran konsumsi rumah tangga merupakan indikator yang dapat memberikan gambaran keadaan kesejahteraan penduduk. Semakin tinggi pendapatan maka porsi pengeluaran untuk makanan atau pangan bergeser ke pengeluaran bukan makanan atau non pangan. Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 1976 melalui Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) telah menyusun komposisi kebutuhan dasar pangan dan non pangan. Komoditi tersebut dijadikan indikator untuk mengukur pengeluaran perkapita di daerah kota dan desa. Pengeluaran tersebut dapat dicirikan sebagai berikut :

1. Konsumsi pangan, terdiri dari kelompok padi-padian dan hasil-hasilnya, umbi-umbian dan hasil-hasilnya, ikan dan hasil-hasilnya, daging, telur, susu dan hasil-hasil dari susu, sayur-sayuran, kacang-kacangan, buahbuahan, minyak dan lemak, bahan minuman, bumbu-bumbu, tembakau dan sirih.
2. Konsumsi untuk barang bukan pangan, terdiri dari perumahan dan fasilitas rumah tangga, aneka barang dan jasa, biaya pendidikan, biaya kesehatan, barang tahan lama, keperluan pesta dan upacara.

Pengeluaran konsumsi dilakukan untuk mempertahankan taraf hidup. Pada tingkat pendapatan yang rendah, pengeluaran konsumsi umumnya dibelanjakan untuk kebutuhan-kebutuhan pokok guna memenuhi kebutuhan jasmani. Konsumsi makanan merupakan faktor terpenting karena makanan merupakan jenis barang utama untuk mempertahankan kelangsungan hidup. Akan tetapi terdapat berbagai macam barang konsumsi (termasuk sandang, perumahan, bahan bakar, dan sebagainya) yang dapat dianggap sebagai kebutuhan untuk menyelenggarakan

rumah tangga. Keanekaragamannya tergantung pada tingkat pendapatan rumah tangga. Tingkat pendapatan yang berbeda-beda mengakibatkan perbedaan taraf konsumsi. (BPS, 2016).

Pola konsumsi adalah alokasi pendapatan yang dikeluarkan untuk pembelian bahan pokok dan untuk pembelian bahan sekunder. Dengan mempelajari pola konsumsi dapat dinilai sampai seberapa jauh perkembangan kesejahteraan masyarakat pada saat ini (Hermanto, 1985). Permintaan konsumsi pada dasarnya dibatasi oleh kemampuan untuk mengkonsumsi barang atau jasa tersebut. Kemampuan tersebut ditentukan terutama oleh pendapatan dari rumah tangga dan harga barang yang dikehendaki. Apabila jumlah pendapatan yang dapat dibelanjakan berubah maka jumlah barang yang diminta juga akan berubah. Demikian pula halnya bila harga barang yang dikehendaki berubah. Hal ini menjadi kendala bagi rumah tangga dalam mengkonsumsi suatu barang. Keterbatasan pendapatan yang dimiliki antar rumah tangga membuat tingkat konsumsi akan suatu barang berbeda pula, sehingga membentuk pola konsumsi yang berbeda antar rumah tangga (Widianis, 2014).

Pola konsumsi sangat ditentukan oleh faktor sosial ekonomi rumah tangga seperti tingkat pendapatan, harga pangan non pangan, selera, dan kebiasaan makan. Analisis pola konsumsi dapat pula dilihat melalui beberapa pendekatan diantaranya dengan menggunakan pendekatan faktor sosial budaya yaitu dengan menganalisa data golongan pendapatan rumah tangga. Kemudian dapat dilakukan pula pendekatan letak geografis yaitu dengan membedakan lokasi menjadi desa dan kota dan pendekatan rumah tangga yaitu dengan mengidentifikasi jumlah

anggota rumah tangga, struktur umur, jenis kelamin, pendidikan dan lapangan pekerjaan (Kementerian Pertanian, 2013).

Kahar (2010), menyimpulkan adanya perbedaan pola konsumsi antara rumah tangga yang tinggal di pedesaan dengan rumah tangga yang tinggal di perkotaan. Penelitian tersebut juga menyimpulkan bahwa semakin besar jumlah anggota rumah tangga dan semakin tinggi tingkat pendidikan kepala rumah tangga, maka jumlah permintaan terhadap komoditas pangan seperti ikan/daging/telur/susu di daerah perkotaan cenderung lebih tinggi dibandingkan di pedesaan.

Menurut Dumairy (1999), pola konsumsi dikenal berdasarkan alokasi penggunaannya. Secara garis besar, untuk keperluan analisis alokasi pengeluaran konsumsi digolongkan dalam dua kelompok penggunaan yaitu pengeluaran untuk makanan dan pengeluaran bukan makanan. Perbandingan besar pengeluaran perkapita penduduk perkotaan terhadap penduduk pedesaan cenderung konstan setiap tahun. Pengeluaran rata-rata penduduk kota selalu dua kali lebih besar dari pengeluaran penduduk desa. Alokasi pengeluaran untuk makanan di kalangan penduduk desa lebih besar dibandingkan dengan penduduk kota.

Sikap dan Perilaku Konsumen

Teori permintaan individu umumnya diturunkan dari teori perilaku konsumen, oleh karena itu pembahasan mengenai teori perilaku konsumen ini menjadi penting. Perilaku konsumen umumnya diterangkan dengan pendekatan fungsi kepuasan (*utility function*).

Sikap konsumen merupakan salah satu karakteristik psikologi konsumen yang berpengaruh terhadap proses pembelian (Engel 2006). Terdapat banyak

definisi sikap yang disampaikan ahli, namun semua definisi tersebut memiliki kesamaan umum yaitu bahwa sikap merupakan evaluasi dari seseorang (Sumarwan, 2011). Pengukuran sikap yang paling populer digunakan oleh peneliti konsumen adalah model multiatribut sikap dari Fishbein, yaitu model yang menjelaskan bahwa sikap konsumen terhadap suatu objek (produk atau merek) sangat ditentukan oleh atribut-atribut yang dievaluasi. Atribut produk adalah unsur produk yang dianggap penting oleh konsumen dan dijadikan dasar dalam pengambilan keputusan.

Niat berperilaku merupakan pendorong terjadinya sebuah perilaku, sehingga perilaku pembelian sebuah produk dapat diduga melalui niat belinya. Dalam model TPB, niat beli diprediksi melalui tiga faktor yang mempengaruhinya yaitu sikap terhadap perilaku, norma subjektif, dan persepsi pengendalian perilaku. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa ketiga faktor tersebut memiliki hubungan yang erat dengan niat beli. Namun faktor yang paling mempengaruhi niat beli dapat berbeda antara satu penelitian dengan penelitian lain. Norma subjektif merupakan faktor yang paling mempengaruhi niat beli makanan organik mahasiswa IPB (Awwaliyah, 2013), artinya semakin besar dorongan membeli makanan organik dari orang-orang yang dianggap penting maka akan meningkatkan niat pembelian makanan organik. Berbeda dengan niat mengkonsumsi beras merah masyarakat Kota Bogor yang dipengaruhi oleh ketiga faktor tersebut (Putri, 2012).

Karakteristik Usaha Rumah Makan

Karakteristik usaha rumah makan dapat diidentifikasi menggunakan analisis deskriptif tabulasi. Karakteristik usaha rumah makan diklasifikasikan

menjadi karakteristik umum usaha rumah makan dan karakteristik pola pembelian cabai merah.

Karakteristik umum usaha rumah makan meliputi: (1) lama berdirinya usaha, (2) lama waktu berjualan dalam sehari, (3) rata-rata jumlah pengunjung, (4) jumlah kursi yang dimiliki, (5) jumlah tenaga kerja, (6) sistem pengupahan, dan (7) besar upah tenaga kerja. Pola konsumsi cabai merah untuk meliputi: (1) jenis cabai merah yang dominan digunakan dalam masakan rumah makan, (2) frekuensi pembelian cabai merah, (3) lokasi pembelian cabai merah, (4) alasan pembelian di lokasi tersebut, dan (5) jenis pedagang yang dipilih dalam melakukan pembelian cabai merah.

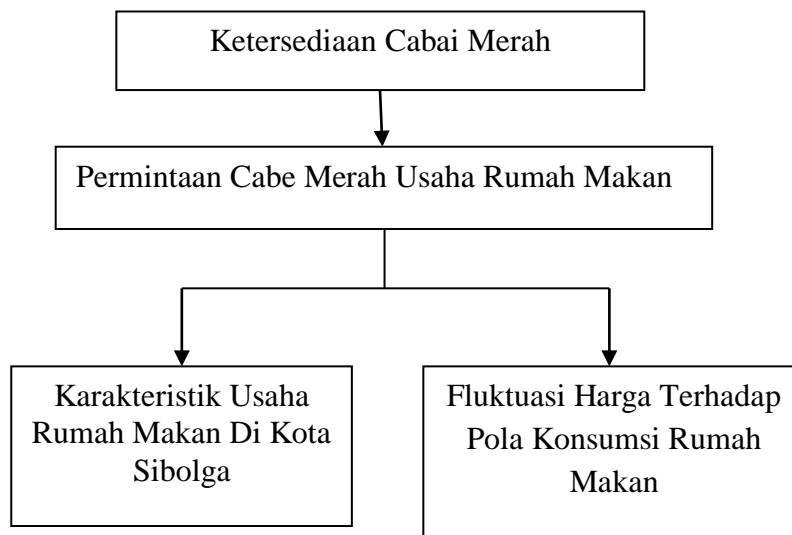
Penelitian Terdahulu

Kartika (2013), dalam penelitian yang berjudul Analisis Permintaan Cabai Merah Besar Usaha Restoran di Jakarta Selatan, simpulan dari penelitian ini adalah: (1) sebagian besar dari ketiga jenis sampel usaha restoran berada pada skala usaha besar dan menggunakan sistem pengupahan berupa gaji yang besarnya sesuai standar UMR yang berlaku saat penelitian dilakukan, berdasarkan lama berdiri usaha diketahui bahwa sampel usaha Restoran Padang merupakan jenis restoran yang paling lama berdiri, berdasarkan lama aktivitas berjualan diketahui bahwa sampel Restoran Sunda memiliki aktivitas berjualan paling lama, berdasarkan jumlah kursi yang dimiliki diketahui bahwa sampel usaha Restoran Sunda yang memiliki jumlah kursi paling banyak, berdasarkan jumlah tenaga kerja diketahui bahwa sampel usaha Restoran Sunda memiliki rata-rata jumlah tenaga kerja paling banyak, (2) sebagian besar dari ketiga jenis sampel usaha restoran menggunakan cabai merah besar dan cabai merah keriting yang

dikombinasikan untuk bahan masakannya dan melakukan pembelian cabai merah besar setiap hari untuk menjaga kualitas hasil olahan masakan, berdasarkan lokasi pembelian cabai merah besar diketahui bahwa hanya sampel usaha Restoran Padang dan Restoran Sunda yang paling banyak melakukan pembelian di Pasar Induk Kramat Jati dengan alasan lebih murah dibanding pasar lain, berdasarkan jenis pedagang yang dipilih dalam melakukan pembelian cabai merah besar diketahui bahwa sampel usaha Restoran Padang yang paling banyak melakukan pembelian di pedagang besar, (3) variabel yang berpengaruh nyata terhadap permintaan cabai merah besar usaha Restoran Padang di Jakarta Selatan yaitu harga jual rata-rata masakan, harga minyak goreng, dan rata-rata penerimaan restoran, namun hanya harga minyak goreng yang bersifat elastis, (4) variabel yang berpengaruh nyata terhadap permintaan cabai merah besar usaha Restoran Sunda di Jakarta Selatan yaitu harga gula pasir dan rata-rata penerimaan restoran, namun hanya harga gula yang bersifat elastis, dan (5) variabel yang berpengaruh nyata terhadap permintaan cabai merah besar usaha Restoran Ayam di Jakarta Selatan yaitu harga cabai merah besar dan rata-rata penerimaan restoran, namun hanya harga cabai merah besar yang bersifat elastis.

Kerangka Pemikiran

Konsumen lembaga seperti usaha rumah makan membutuhkan banyak cabai merah, memiliki tingkat permintaan terhadap cabai merah lebih banyak dibanding restoran lainnya. Disisi lain, harga cabai merah cenderung mengalami fluktuatif setiap bulannya. Hal ini berpengaruh terhadap permintaan cabai merah oleh usaha rumah makan yang menggunakan cabai merah sebagai komponen utama dalam bumbu masakan. Komposisi bumbu sudah ditentukan untuk setiap masakan (cita rasa) pada jenis usaha rumah makan, jika terjadi kenaikan harga cabai merah maka akan mempengaruhi jumlah permintaan cabai merah, jumlah masakan yang ditawarkan, sehingga mempengaruhi penerimaan, pengeluaran, dan keuntungan usaha rumah makan. Pada penelitian ini dikaji mengenai karakteristik rumah makan yang dominan menggunakan cabai merah sebagai bahan baku penting dalam bumbu masakannya. Dari penjelasan di atas, maka dapat di gambarkan skema rangkaian pemikiran penelitian sebagai berikut :



Gambar 1 : Skema Kerangka Pemikiran

Keterangan:

—————> Menyatakan hubungan

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus (case study) yaitu penelitian yang dilakukan secara terinci oleh seseorang atau suatu unit organisasi selama kurun waktu tertentu. Metode ini akan melibatkan penelitian secara mendalam dan menyeluruh terhadap objek penelitian (Hikmat, 2011).

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Sibolga. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan dan tujuan tertentu (Sugiyono, 2012). Lokasi penelitian merupakan salah satu daerah yang mengalami tingkat inflasi. penyebab terbesar inflasi tinggi ini adalah harga cabai merah yang tinggi

Metode Penarikan Sampel

Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah accidental sampling, yaitu metode pengambilan sampel secara tidak sengaja yang kebetulan bertemu dengan peneliti pada sejumlah rumah makan yang ditemui di wilayah Kota Sibolga. Populasi merupakan seluruh rumah makan yang berada di kota Sibolga. Rumah makan yang dijadikan sampel harus berdasarkan ciri -ciri spesifik rumah makan yang sesuai dengan kriteria penelitian adalah rumah makan yang menggunakan cabai merah sebagai bahan penting dalam masakannya sebanyak 32 rumah makan. Responden atau sampel yang di ambil sebanyak 32 dimana menurut (Roscoe,1975) jika sampel dipecah ke dalam subsampel (pria/wanita, junior/senior, dan sebagainya) ukuran sampel minimum 30 untuk setiap kategori adalah tepat.

Metode Pengumpulan Data

Jenis data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang bersumberkan dari lapangan atau objek penelitian yang diperoleh dengan wawancara langsung dengan pemilik atau pegawai rumah makan yang menjadi responden seputar pola konsumsi cabai merah. Data sekunder merupakan data pelengkap yang di peroleh dari berbagai instansi terkait dengan penelitian ini seperti Badan Pusat Statistik (BPS), Kementerian Pertanian dan Bank Indonesia (BI).

Metode Analisis Data

Metode analisis data bertujuan untuk menyederhanakan data dalam bentuk yang lebih mudah dipahami. Metode analisis data yang digunakan dalam oleh penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Pada metode kuantitatif data diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuisisioner kemudian menggunakan metode kualitatif dimana data dijelaskan dalam bentuk narasi, penuturan responden, dokumen-dokumen pribadi seperti foto, catatan pribadi dan lainnya, dalam penelitian kualitatif akan mendeskriptifkan penelitian dalam berinteraksi dengan sekelilingnya terkait dengan penelitian (Idrus, 2009).

Menyelesaikan rumusan masalah pertama dan kedua, dilakukan dengan presentase data dengan menggunakan Microsoft Excel. Analisis data dilakukan dengan ara tabel silang dimana semua data mentah yang dikumpulkan di proses dan diolah dengan tahapan-tahapan berikut:

1. Pengumpulan data dari responden melalui wawancara berpedoman pada daftar kuisisioner.

2. Tabulasi data dengan memasukan data mentah menjadi tabel distribusi frekuensi sederhana.
3. Melakukan perhitungan presentase data dengan MS. Excel.
4. Melakukan interperasi data, berdasarkan kriteria analisis yang sesuai dengan pemecahan masalah.

Definisi dan Batasan Operasional

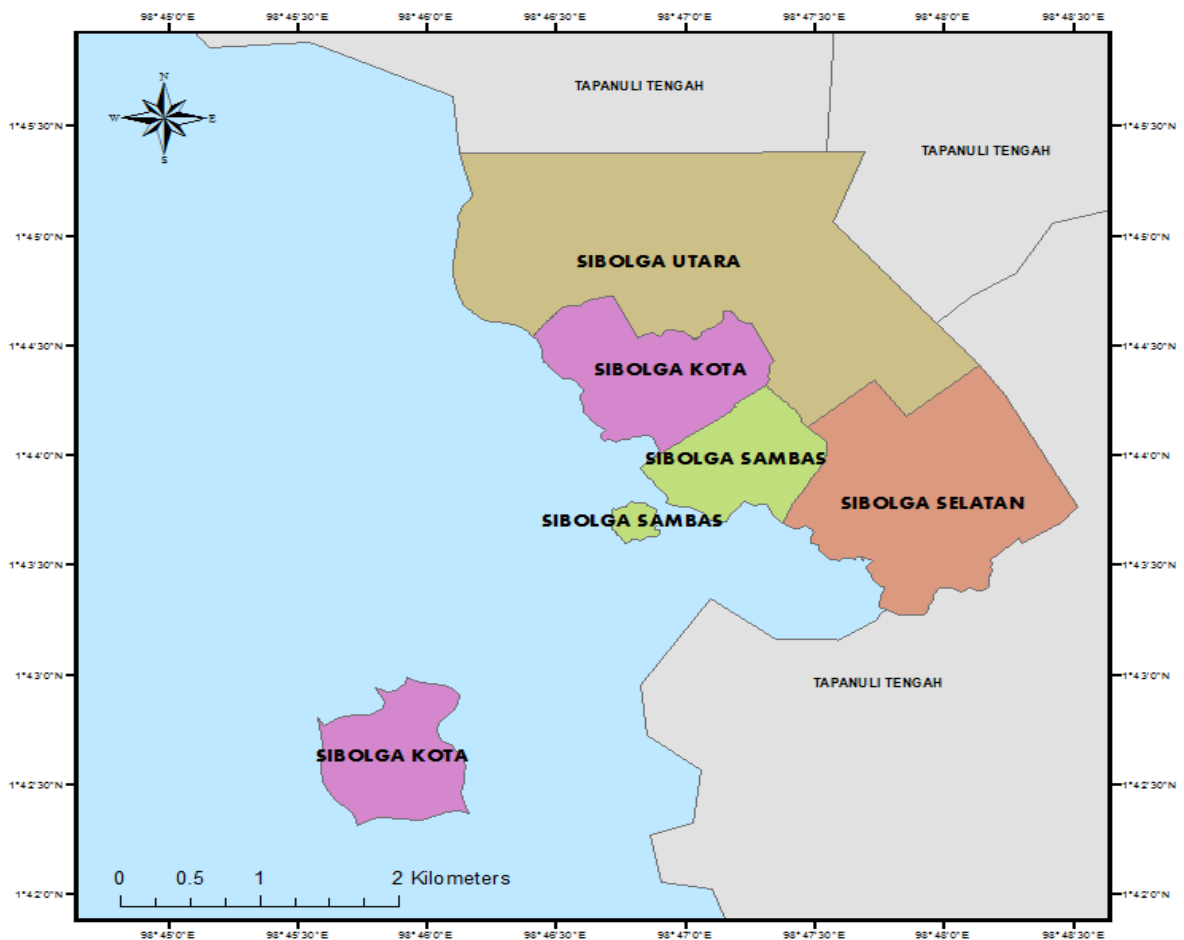
Berbagai batasan oprasional yang ada di bawah ini bertujuan untuk menghindari kekliruan dalam penafsiran, yakni sebagai berikut :

1. Cabai merah yang dimaksud adalah cabai merah yang masih segar dan biasa di konsumsi masyarakat setempat. Cabai merah mempunyai permukaan buah yang licin dan bergelombang
2. Rumah makan adalah salah satu bentuk konsumen lembaga yang membeli cabai merah untuk keperluan bahan baku masakannya dan menjualnya kembali kepada konsumen akhir dalam bentuk hasil olahan masakan.
3. Rumah makan yang dimaksud adalah (Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, Rumah Makan Nasional).
4. Pola konsumsi adalah alokasi pendapatan yang dikeluarkan untuk pembelian bahan pokok dan untuk pembelian bahan sekunder
5. Ruang lingkup penentuan 32 responden rumah makan dalam penelitian yang berdomisili di Kota Sibolga.
6. Tempat penelitian dilakukan di Kota Sibolga, Provinsi Sumatera Utara.

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

Letak Geografis

Kota Sibolga merupakan salah satu kota yang terletak di Provinsi Sumatera Utara yang memiliki luas wilayah 10,77 km². Secara geografis Kota Sibolga terletak 01⁰42' - 01⁰46' LU dan 98⁰46' - 98⁰48' BT. Sebelah Utara, timur, dan selatan berbatasan langsung dengan Kabupaten Tapanuli Tengah, dan sebelah barat berbatasan dengan Teluk Tapian Nauli (BPS, 2013).



Wilayah Administratif dan Kependudukan

Wilayah administrasi pemerintahan Kota Sibolga pada tahun 2016 terdiri atas 4 kecamatan dan 17 kelurahan, yaitu Kecamatan Sibolga Utara terdiri dari 5 kelurahan, Kecamatan Sibolga Kota 4 kelurahan, Kecamatan Sibolga Selatan 4 Kelurahan, dan Kecamatan Sibolga Sambas terdiri dari 4 kelurahan.

Tabel 1. Jumlah Kecamatan dan Kelurahan Kota Sibolga, 2016

No	Kecamatan	Kelurahan
1	Sibolga Utara	5
2	Sibolga Kota	4
3	Sibolga Selatan	4
4	Sibolga Sambas	4
	Sibolga	17

Sumber : BPS Sibolga, 2017

Penduduk Kota Sibolga berdasarkan proyeksi penduduk tahun 2016 sebanyak 86.789 jiwa yang terdiri dari atas 43.515 jiwa penduduk laki-laki dan 43.274 jiwa penduduk perempuan. Dibandingkan dengan proyeksi jumlah penduduk tahun 2015, penduduk Sibolga mengalami pertumbuhan sebesar 0,32 persen. Pertumbuhan penduduk paling tinggi terjadi di Kecamatan Sibolga Utara mencapai 0,46 persen dari tahun 2015, dan paling rendah di Kecamatan Sibolga Selatan mengalami penurunan 0,22 persen dari tahun 2015. Kepadatan penduduk Kota Sibolga tahun 2016 mencapai 8.058 jiwa/km² dengan rata-rata anggota rumah tangga 4,66 orang.

Tabel 2. Jumlah Penduduk dan Rasio Jenis Kelamin Menurut Kecamatan, 2016

No	Kecamatan	Jenis Kelamin (Ribuan)			Rasio Jenis Kelamin
		LK	Perempuan	Jumlah	
1	Sibolga Utara	10.867	10.867	21.704	99,72
2	Sibolga Kota	7.070	7.055	14.125	100,21
3	Sibolga Selatan	15.545	14.962	30.507	103,90
4	Sibolga Sambas	10.063	10.390	20.453	98,85
	Sibolga	43.515	43.274	86789	100,56

Sumber : BPS Sibolga, 2017

Kepadatan penduduk di 4 kecamatan cukup beragam dengan kepadatan penduduk tertinggi terletak di Kecamatan Sibolga Sambas dengan kepadatan sebesar 13.0277 jiwa/km² dan terendah di Kecamatan Sibolga Kota sebesar 5.174 jiwa/km². Sementara itu jumlah rumah tangga mengalami pertumbuhan sebesar 0,31 persen tahun 2015.

Pendidikan dan Ketenagakerjaan

Untuk tahun 2016 Sibolga memiliki 53 sekolah pendidikan tingkat dasar yang terdiri dari 47 Sekolah Dasar negeri dan swasta, 5 Madrasah Ibtidiyah negeri dan swasta dan 1 Sekolah Dasar Luar Biasa. Jumlah guru keseluruhannya ada sebanyak 1.405 orang dengan 16.539 orang murid. Jumlah SLTP ada 20 sekolah yang terdiri dari 12 SLTP Negeri dan Swasta dan 5 MTS negeri dan swasta dengan jumlah guru dan murid keseluruhannya masing-masing 507 guru dan banyaknya murid 7.590 murid. Pada tahun yang sama, jumlah sekolah lanjutan tingkat atas ada sebanyak 20 sekolah yang terdiri dari 9 SLTA negeri dan swasta, 3 MA negeri dan swasta dan 8 SMK negeri dan swasta, dengan jumlah guru dan siswa masing-masing 640 orang dan 8.493 siswa.

Sementara itu, angkatan kerja yang berusia diatas 15 tahun total berjumlah 41.055 orang yang terdiri dari 36.845 yang bekerja dan 4.210 pengangguran. Adapun bukan angkatan kerja berusia diatas 15 tahun total berjumlah 17.559 orang dimana 6.273 bersekolah, 8.874 menurus rumah tangga, dan 2.412 diluar dari bersekolah dan mengurus rumah. Angka tersebut berdasarkan publikasi BPS Sibolga pada tahun 2015.

Tabel 3. Jumlah Penduduk Berumur 15 Tahun Keatas Menurut Jenis Kegiatan Selama Seminggu yang Lalu di Kota Sibolga, 2011-2015

Kegiatan Utama	2011	2012	2013	2014	2015
Angkatan Kerja	37.132	38.889	37.255	41.055	41.055
Bekerja	33.484	31.419	33.503	35.961	36.845
Pengangguran	3.648	7.470	3.752	5.094	4.210
Bukan Angkatan Kerja	16.869	15.818	19.067	17.303	17.559
Sekolah	5.320	2.663	6.517	7.287	6.273
Mengurus Rumah Tangga	8.629	9.945	9.952	7.209	8.874
Lainnya	2.920	3.210	2.598	2.807	2.412
Jumlah	54.001	54.707	56.322	58.358	58.614
Tingkat Partisipasi Angkatan Kerja	68,76	71,09	66,15	70,35	70,04
Tingkat Pengangguran	9,82	19,21	10,07	12,41	10,25

Sumber : BPS Sibolga, 2016

Selanjutnya, jika dilihat dari jenis angkatan kerja berusia 15 tahun keatas terdapat 3 bidang lapangan pekerjaan utama yang di publis oleh BPS Sibolga,yaitu pekerjaandi bidang pertanian, manufaktur,dan jasa. Ketiga bidang pekerjaan ini menjadi favorit masyarakat Kota Sibolga dalam kehidupan sehari-harinya.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Berumur 15 Tahun Keatas yang Bekerja Selama Seminggu yang Lalu Menurut Lapangan Pekerjaan Utama dan Jenis Kelamin di Kota Sibolga, 2015

No	Lapangan Pekerjaan Utama	Jenis Kelamin (Ribu)		Jumlah
		LK	Perempuan	
1	Pertanian/ <i>Agriculture</i>	3.712	243	3.955
2	Manufaktur/ <i>Manufacture</i>	2.174	1.388	3.562
3	Jasa/ <i>Service</i>	15.206	14.122	29.328
	Jumlah	21.092	15.753	36.845

Sumber : BPS Sibolga, 2017

Jika dilihat dari kondisi lapangan pekerjaan utama atau *main industry* yang ada di Kota Sibolga, terdapat 3 *main industry* yang menjadi sektor utama tumpuan

perekonomian masyarakat Kota Sibolga, yaitu sektor pertanian/*agriculture*, manufaktur/*manufacture*, dan jasa/*services*. Ada sekitar 3.995 orang bekerja di sektor pertanian, 3.565 di sektor manufaktur, dan 19.328 orang di sektor jasa. Jasa menjadi daya tarik utama masyarakat Sibolga dari segi pekerjaan.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Berumur 15 Tahun Keatas yang Bekerja Selama Seminggu yang Lalu Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Sibolga, 2015

No	Kelompok Umur	Jenis Kelamin		
		LK	Perempuan	Jumlah
1	15-24	3.090	2.728	5.818
2	25-29	3.064	2.222	5.286
3	30-34	3.193	1.942	5.135
4	35-54	5.383	4.088	9.471
5	45-54	3.888	2.932	6.820
6	55-59	1.260	902	2.162
7	60 +	1.214	936	2/153
Jumlah		21.092	15.753	36.845

Sumber : BPS Sibolga, 2017

Berdasarkan tabel 4 dan tabel 5 diatas, tingkat angkatan kerja pria berumur 15 tahun keatas jauh lebih unggul jika dibandingkan tingkat angkatan kerja wanita. Hal itu terlihat dari tabel hasil publikasi BPS Sibolga 2017 diatas, dimana tingkat angkatan kerja pria berusia diatas 15 tahun unggul dengan jumlah lebih dari lima ribu orang dibandingkan wanita. Hal ini membuktikan dominansi pria di Kota Sibolga terhadap tingkat angkatan kerja masih lebih banyak dibanding wanitanya.

Pendapatan Regional

Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) merupakan salah satu indikator untuk melihat tingkat kesejahteraan suatu daerah. Untuk lebih menyesuaikan diri dengan perkembangan situasi. BPS telah melakukan perubahan tahun dasar penghitungan yaitu dari tahun 1993, 2000, dan sekarang tahun dasar

2010. Berdasarkan harga konstan, nilai PDRB Kota Sibolga 2016 sebesar Rp 3,06 Trilyun.

Tabel 6. PDRB Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha di Kota Sibolga (Miliar Rupiah), 2013-2016

No	Lapangan Usaha	2013	2014	2015	2016
1	Pertanian, Kehutanan, Dan Perikanan	580,31	601,84	630,61	651,20
2	Pertambangan Dan Penggalian	0,08	0,08	0,09	0,09
3	Industri Pengolahan	124,62	129,64	136,05	143,52
4	Pengadaan Listrik Dan Gas	3,06	3,30	3,56	3,79
5	Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah, Limbah dan Daur Ulang	8,21	8,70	9,16	9,65
6	Konstruksi	302,19	317,84	335,94	355,90
7	Perdagangan Besar dan Eceran, Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	627,36	677,53	721,26	768,94
8	Transportasi dan Pergudangan	221,75	234,76	249,73	265,94
9	Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	122,71	129,52	138,13	147,47
10	Informasi dan Komunikasi	41,82	44,88	46,34	48,14
11	Jasa Keuangan Dan Asuransi	68,98	72,29	75,86	79,71
12	Real Estate	118,28	125,29	130,66	137,92
13	Jasa Perusahaan	14,56	15,32	16,06	16,95
14	Administrasi Pemerintahan, Pertahanan Dan JAMINAN SOSIAL WAJIB	204,07	218,97	235,08	239,78
15	Jasa Pendidikan	120,56	128,09	134,54	142,15
16	Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	35,42	37,58	38,32	39,92
17	Jasa Lainnya	11,03	11,64	11,79	12,01
Produk Domestik Regional Bruto		2.605,01	2.757,27	2.913,17	3.063,07

Sumber, BPS Sibolga, 2017

Pada tabel PDRB harga konstan diatas terlihat jelas peningkatan PDRB Kota Sibolga terus meningkat setiap tahunnya. Dan pada tahun terakhir, yaitu tahun 2016 terjadi kenaikan hampir Rp 1 Trilyun dari tahun sebelumnya, sehingga pada tahun 2016 PDRB Kota Sibolga sebesar Rp 3,06 Trilyun. Selain itu, Laju pertumbuhan PDRB Kota Sibolga sebesar 5,15 persen. Hal itu dapat dilihat dari tabel publikasi BPS Kota Sibolga berikut.

Tabel 7. Laju Pertumbuhan PDRB Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha di Kota Sibolga (Persen), 2013-2016

Lapangan Usaha		2013	2014^r	2015^{xr}	2016^{xx}
1	Pertanian, Kehutanan, Dan Perikanan	4,33	3,71	4,78	3,27
2	Pertambangan Dan Penggalian	3,02	3,17	3,44	3,32
3	Industri Pengolahan	4,09	4,02	4,95	5,49
4	Pengadaan Listrik Dan Gas	5,17	7,92	7,78	6,61
5	Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah, Limbah dan Daur Ulang	5,38	5,97	5,31	5,33
6	Konstruksi	5,61	5,18	5,69	5,94
7	Perdagangan Besar dan Eceran, Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	7,28	8,00	6,45	6,61
8	Transportasi dan Pergudangan	6,27	5,86	6,38	6,49
9	Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	5,68	5,55	6,65	6,76
10	Informasi dan Komunikasi	7,87	7,32	3,25	3,88
11	Jasa Keuangan Dan Asuransi	6,80	4,79	4,93	5,09
12	Real Estate	6,51	5,93	4,29	5,56
13	Jasa Perusahaan	4,56	5,21	4,83	5,54
14	Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	5,42	7,30	7,35	2,00
15	Jasa Pendidikan	7,93	6,24	5,04	5,66
16	Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	10,56	6,10	1,97	4,18
17	Jasa Lainnya	5,72	5,47	1,35	1,81
Produk Domestik Regional Bruto		5,96	5,84	5,65	5,51

Sumber, BPS Sibolga, 2017

Persentase *year on year* laju pertumbuhan PDRB berdasarkan harga konstan pada tabel diatas terlihat setiap tahunnya mengalami penurunan. Hal itu terlihat pada hampir seluruh sektor lapangan usaha yang yang setiap tahun persentasenya berfluktuasi. Sebagai contoh kecilnya dapat dilihat pada sektor pertanian, pengadaan listrik, konstruksi, perdagangan, informasi dan komunikasi, dan lain-lain. Pada sektor-sektor tersebut terjadi kenaikan dan penurunan yang cukup signifikan di tahun-tahun tersebut. Hal tersebut menyebabkan laju pertumbuhan PDRB mengalami penurunan seperti yang terlihat pada tabel diatas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Sosial Ekonomi

Kondisi sosial ekonomi masyarakat di Kota Sibolga merupakan kondisi yang mencerminkan sifat dan ciri masyarakatnya yang sudah diwawancarai dengan menggunakan kuesioner. Rumah makan dalam penelitian ini digolongkan kedalam konsumen antara. Metode penentuan sampel pada konsumen antara menggunakan metode *accidental sampling* atau pengambilan sampel berdasarkan sampel yang kebetulan dijumpai ketika melakukan penelitian. Hal ini dilakukan karena jumlah konsumen antara pada lokasi penelitian tidak tercantum secara administratif jumlah dan letaknya, sehingga peneliti memutuskan untuk menggunakan metode *accidental sampling* atau kebetulan dijumpai.

Tabel 8. Sebaran Umur Responden Rumah Makan

Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
10 – 29	4	12,50
30 – 49	15	46,87
50 – 69	12	37,50
70 – 89	1	3,12
Jumlah	32	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa sebaran umur responden rumah makan yang dibagi dalam 4 kategori. Keempat kategori itu dimulai dari usia 10-29 tahun lalu diikuti kategori berikutnya dengan interval yang sama.

Kategori sebaran umur responden rumah makan tertinggi jatuh pada kategori kedua yang mencapai 46,87 persen di usia 30-49 tahun. Jumlah ini di berdasarkan data yang sudah terangkum dengan menggunakan kuesioner yang dibuat oleh peneliti.

Tabel 9. Sebaran Umur Rumah Makan

Umur (Tahun)	Jumlah Rumah Makan	Persentase (%)
1-9	20	62,50
10 – 19	7	21,87
20 – 29	4	12,5
30 – 39	1	3,12
Jumlah	32	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Dari tabel di atas diketahui bahwa persentase sebaran umur berdasarkan rumah makan yang berumur mulai dari 1-9 tahun atau dikategori pertama merupakan jumlah terbanyak dibandingkan dengan kategori lainnya yakni mencapai 62,50 persen. Lalu diikuti kategori kedua yaitu 10-19 tahun dengan persentase tertinggi kedua yakni mencapai 21,87 persen.

Selain itu, sebanyak 6 jenis rumah makan dijadikan kategori untuk menentukan sosial ekonomi rumah makan. Tetapi mayoritas pewawancara hanya menemukan 3 jenis kategori yang berhasil diwawancarai ketika di lapangan. Yaitu Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional (café, ayam penyet, dan lain-lainnya). Dari total 32 responden rumah makan/restoran ada sebanyak 11 rumah makan padang, 2 rumah makan batak, dan 19 jenis rumah makan nasional.

Tabel 10. Jumlah Rata-Rata Pendapatan Per Hari Rumah Makan

Pendapatan (Rp)	Jumlah Rumah Makan	Persentase (%)
0 – 999.999	20	62,50
1.000.000 – 1.999.999	5	15,62
2.000.000 – 2.999.999	3	9,37
3.000.000 – 3.999.999	3	9,37
4.000.000 – 4.999.999	0	0
5.000.000 – 5.999.999	0	0
>= 6.000.000	1	3,12
Jumlah	32	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Berdasarkan tabel di atas, rata-rata pendapatan perhari rumah makan. Data diperoleh dari kuesioner yang sudah disusun dan diolah. Terdapat enam kategori dalam pembagian rata-rata pendapatan perhari rumah makan dan sudah dipersentasekan sesuai dengan bobot yang sudah ditetapkan secara kuantitatif. Kategori pertama dimulai dari Rp 0-999.999 dan berlanjut seterusnya dengan interval yang sama hingga sampai tujuh kategori. Pada tabel tersebut terlihat bahwa kategori pertama merupakan kategori yang paling tinggi dengan 62,50 persen yakni di rataan pendapatan Rp 0-999.999 hanya ada 1 rumah makan saja yang rata-rata pendapatan perharinya tembus diatas Rp 6.000.000.

Tabel 11. Sebaran Lama Pendidikan Formal Responden Rumah Makan

Tingkat Pendidikan	Jumlah (Responden)	Persentase (%)
SD	5	15,62
SMP	5	15,62
SMA	11	34,37
SMEA	2	6,25
STM	1	3,12
SMK	1	3,12
D1	0	0
D2	1	3,12
D3	3	9,37
S1	3	9,37
Jumlah	32	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Dari tabel di atas, sebaran lama pendidikan formal responden rumah makan responden yang dibagi dalam 10 kategori dimulai dari SD sampai S1 dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan SMA menjadi tingkat pendidikan formal tertinggi responden yakni 11 responden dari total 32 responden atau 34,37 persen dari total keseluruhan responden rumah makan.

Karakteristik Usaha Rumah Makan di Kota Sibolga

Penelitian ini fokus membahas rumah makan masakan Indonesia yang dominan menggunakan cabai merah sebagai bahan utama bumbu masakannya. Rumah Makan yang menjadi fokus pada penelitian ini adalah Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional. Informasi mengenai karakteristik dan hal-hal mengenai kebutuhan cabai merah diperoleh dari hasil wawancara dengan pengelola rumah makan atau pegawai rumah makan. Karakteristik dari sampel yang dibahas dibagi menjadi karakteristik umum usaha rumah makan dan karakteristik pola pembelian cabai merah .

Karakteristik umum ketiga jenis rumah makan digambarkan oleh: (1) lama berdirinya usaha, (2) lama waktu berjualan dalam sehari, (3) rata-rata jumlah pengunjung, (4) jumlah kursi yang dimiliki, (5) jumlah tenaga kerja, (6) sistem pengupahan, dan (7) besar upah tenaga kerja. Berikut adalah penjabaran dari karakteristik umum rumah makan yang diteliti.

1. Lama Berdiri Usaha

Semakin lama usaha suatu rumah makan berdiri menunjukkan seberapa dikenalnya rumah makan tersebut di mata masyarakat. Rata-rata lama berdirinya usaha Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Rata-Rata Lama Berdiri Usaha Rumah Makan

No.	Rata-Rata Lama Berdiri Usaha Rumah Makan (tahun)	Rumah Makan Padang		Rumah Makan Batak		Rumah Makan Nasional	
		(unit)	(%)	(unit)	(%)	(unit)	(%)
1.	0-5	5	45.46	0	0	8	42,10
2.	6-10	2	18.18	0	0	5	26.31
3.	11-15	1	9.09	0	0	3	15.8
4.	16-20	2	18,18	1	50	2	10.52
5.	>20	1	9.09	1	50	1	5.3
Total		11	100	2	100	19	100

Sumber: Data diolah (2018)

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa lama berdiri usaha Rumah Makan Padang yang paling banyak berada pada kisaran 0-5 tahun. Sebanyak lima unit Rumah Makan Padang (45.46 persen) yang memiliki umur usaha yang berkisar antara 0-5 tahun. Disisi lain, Rumah Makan Padang yang telah berdiri lebih dari 20 tahun hanya ada satu unit (9.09 persen).

Selanjutnya menunjukkan bahwa lama berdiri usaha Rumah Makan Batak berada pada kisaran 16-20 tahun dan >21 tahun masing-masing sebanyak satu unit Rumah Makan Batak (50 persen) yang memiliki umur usaha yang berkisar antara 16-20 tahun dan >21 tahun.

Tabel di atas menunjukkan bahwa lama berdiri usaha Rumah Makan Nasional relatif beragam. Rumah Makan Nasional yang memiliki umur usaha antara 0-5 tahun yaitu sebanyak delapan unit Rumah Makan Nasional (42.10 persen). Rumah Makan Nasional yang telah berdiri lebih dari 21 tahun hanya ada satu unit Rumah Makan Nasional (5.3 persen).

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa sebanyak lima unit Rumah Makan Padang (45.46 persen) tergolong masih baru berdiri dengan kisaran umur rata-rata 0-5 tahun. Pada Rumah Makan Batak tergolong rumah makan yang cukup sudah lama berdiri di kota sibolga dengan kisaran umur 16-20 tahun dan lebih dari 20

tahun sebanyak masing-masing satu unit. Rumah Makan Nasional sendiri memiliki rentang umur berdirinya usaha yang cukup beragam, namun lebih banyak rumah makan yang masih baru berdiri dengan rata-rata berdiri usaha 0-5 tahun sebanyak delapan unit (42.10 persen).

Banyaknya rumah makan yang tergolong baru ini disebabkan karena besarnya peluang permintaan akan makanan yang sudah siap saji, hal ini dipicu karena sebahagian besar masyarakat kota sibolga sebagai pekerja yang menyebabkan masyarakat tidak sempat untuk memasak makanannya sendiri dirumah.

2. Lama Aktivitas Berjualan

Seluruh Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga yang dijadikan sampel memiliki frekuensi berjualan yang berbeda-beda dalam seminggu. Hal ini dikarenakan rumah makan merupakan penyedia kebutuhan pangan masyarakat yang tentu saja dibutuhkan oleh masyarakat setiap waktu, namun pada hari-hari libur tertentu seperti hari raya, beberapa rumah makan tidak beroperasi selama waktu yang ditentukan oleh pihak rumah makan tersebut. Berdasarkan durasi berjualan dalam sehari, masing-masing rumah makan memiliki waktu yang bervariasi. Lama aktivitas berjualan Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga dalam sehari dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Lama Aktivitas Berjualan dalam Sehari Usaha Rumah Makan

No.	Lama Aktivitas Berjualan dalam Sehari(jam)	Rumah Makan Padang		Rumah Makan Batak		Rumah Makan Nasional	
		(unit)	(%)	(unit)	(%)	(unit)	(%)
1.	0-5	0	0	0	0	2	10.53
2.	6-10	4	36.37	0	0	7	36.84
3.	11-15	7	63.63	2	100	6	31.58
4.	16-20	0	0	0	0	4	21.05
Total		11	100	2	100	19	100

Sumber: Data diolah (2018)

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Padang yang memiliki durasi waktu berjualan selama 11-15 jam ada sebanyak 7 unit rumah makan (63.63 persen). Sedangkan sisanya merupakan Rumah Makan Padang yang memiliki durasi waktu berjualan selama 6-10 jam sebanyak 4 unit rumah makan (36.37 persen).

Selanjutnya Rumah Makan Batak yang memiliki durasi waktu berjualan selama 11-15 jam setiap harinya ada sebanyak dua unit rumah makan (100 persen).

Tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Nasional yang memiliki durasi waktu berjualan selama 6-10 jam yaitu sebanyak tujuh unit restoran (36.84 persen). Terdapat empat unit rumah makan (21.05 persen) yang memiliki durasi berjualan terlama berdasarkan sampel yaitu sebanyak 16-20 jam dalam sehari. Serta terdapat dua unit rumah makan (10.53 persen) yang memiliki durasi berjualan tersingkat berdasarkan sampel yaitu sebanyak 0-5 jam dalam sehari.

Lamanya durasi berjualan disesuaikan dengan kondisi sekitar tempat berdirinya usaha rumah makan, dimana rumah makan yang berada di sekitaran kantor pemerintahan akan lebih cepat tutup dan yang berada di sekitaran kota dan berada di tepian jalan raya akan lebih lama tutup.

3. Jumlah Pengunjung

Semakin banyak jumlah pengunjung suatu rumah makan makin baik pula selera masyarakat terhadap rumah makan tersebut. Namun ada juga beberapa faktor yang mempengaruhi jumlah pengunjung suatu rumah makan, seperti lokasi rumah makan, nama rumah makan yang sudah dikenal oleh masyarakat, waktu operasi pada saat *weekdays* atau *weekend*. Rata-rata jumlah pengunjung Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga dalam sehari pada saat *weekdays* dijelaskan pada Tabel 14.

Tabel 14. Rata-Rata Jumlah Pengunjung Rumah Makan dalam Sehari Saat *Weekdays*

No.	Rata-Rata Jumlah Pengunjung dalam Sehari Saat <i>Weekdays</i> (orang)	Rumah Makan Padang		Rumah Makan Batak		Rumah Makan Nasional	
		(unit)	(%)	(unit)	(%)	(unit)	(%)
1.	0-20	0	0	1	50	2	10,52
2.	21-40	4	36.36	0	0	7	36.84
3.	41-60	3	27.27	1	50	5	26.31
4.	61-80	3	27.27	0	0	2	10.52
5.	>81	1	9,1	0	0	3	15.78
Total		11	100	2	100	19	100

Sumber: Data diolah (2018)

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Padang yang memiliki rata-rata jumlah pengunjung dengan kisaran sebanyak 21-40 orang pada saat *weekdays* ada sebanyak empat unit rumah makan (36.36 persen).

Selanjutnya Rumah Makan Batak yang memiliki jumlah pengunjung seimbang kisaran sebanyak 0-20orang dan kisaran 41-60 orang pada saat *weekdays* yaitu masing-masing sebanyak satu unit rumah makan (50 persen).

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Nasional yang memiliki rata-rata jumlah pengunjung dengan kisaran sebanyak 21-40 orang pada saat *weekdays* yaitu sebanyak tujuh unit restoran (36.84 persen). Pada saat

weekdays jumlah pengunjung paling sedikit dengan kisaran 0-20 sebanyak dua unit (10.52 persen).

Ada rumah makan yang ramai pengunjungnya pada saat *weekdays*, tetapi ada juga rumah makan yang justru ramai pengunjungnya pada saat *weekend*. Rumah makan yang berada dekat dengan kawasan perkantoran biasanya justru ramai pengunjung pada saat *weekdays*, sedangkan jumlah pengunjung justru menurun pada saat *weekend*. Beda halnya dengan rumah makan yang berada dekat dengan kawasan belanja, rumah makan yang berada di kawasan ini justru lebih ramai pengunjung pada saat *weekend*. Rata-rata jumlah pengunjung Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga pada saat *weekend* dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Rata-Rata Jumlah Pengunjung Rumah Makan dalam Sehari Saat *Weekend*

No	Rata-Rata Jumlah Pengunjung dalam Sehari Saat <i>Weekend</i> (orang)	Rumah Makan Padang		Rumah Makan Batak		Rumah Makan Nasional	
		(unit)	(%)	(unit)	(%)	(unit)	(%)
1.	0-20	1	11.11	0	0	1	6.25
2.	21-40	2	22.22	2	100	3	18.75
3.	41-60	2	22.22	0	0	8	50
4.	61-80	3	33.34	0	0	2	12.5
5.	>81	1	11.11	0	0	2	12.5
Total		9	100	2	100	16	100

Sumber: Data diolah (2018)

Dari tabel di atas dapat menunjukkan bahwa Rumah Makan Padang yang memiliki rata-rata jumlah pengunjung pada kisaran 61-80 orang pada saat *weekend* yaitu sebanyak tiga unit rumah makan (33.34 persen). Apabila dibandingkan persentase pada saat *weekdays*, persentase jumlah pengunjung pada kisaran 21-40 orang lebih banyak minat pengunjung rumah makan pada saat *weekend*.

Selanjutnya Rumah Makan Batak yang berada berada pada kisaran 21-40 orang yaitu sebanyak dua unit rumah makan (100 persen). Apabila dibandingkan persentase pada saat *weekdays*, persentase jumlah pengunjung pada saat *weekend* berbanding terbalik dimana tidak ada kisaran 21-40 orang, melainkan pada kisaran 0-20 orang dan 41-60 orang dengan masing-masing kisaran (50 persen).

Tabel di atas menunjukkan bahwa Jumlah pengunjung Rumah Makan Nasional yang berada pada kisaran 41-60 orang yaitu sebanyak delapan unit rumah makan (50 persen). Apabila dibandingkan persentase pada saat *weekdays*, persentase jumlah pengunjung pada kisaran 41-60 orang mengalami peningkatan sebanyak 23.69 persen. Akan tetapi, terdapat dua unit restoran (12.5 persen) yang memiliki jumlah pengunjung lebih dari 81 orang pada saat *weekend*.

Jumlah pengunjung Rumah Makan dalam Sehari Saat *Weekend* berbeda dengan saat *weekdays* karena tidak semua rumah makan buka pada saat *weekend* dari table diatas dapat dilihat bahwa terdapat pengurangan unit jumlah pengujung Rumah Makan Padang sebesar dua unit pengunjung. Pada Rumah Makan Nasional juga terjadi pengurangan unit jumlah pengunjung rumah makana sebesar 3 unit pengunjung.

4. Jumlah Kursi

Jumlah kursi dapat mengindikasikan besar atau kecilnya suatu rumah makan. Semakin banyak jumlah kursi yang dimiliki suatu rumah makan tentu akan semakin banyak juga dapat menampung pengunjung yang datang ke rumah makan tersebut sehingga pengunjung tidak perlu mengantri giliran tempat duduk untuk dapat menikmati masakan rumah makan tersebut. Rata-rata jumlah kursi

yang dimiliki Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Rata-Rata Jumlah Kursi yang Dimiliki Usaha Rumah Makan

No.	Rata-Rata Kursiyang Dimiliki (kursi)	Rumah Makan Padang		Rumah Makan Batak		Rumah Makan Nasional	
		(unit)	(%)	(unit)	(%)	(unit)	(%)
1.	0-20	5	45.45	0	0	9	47.36
2.	21-40	5	45.45	1	50	6	31.57
3.	41-60	0	0	1	50	2	10.52
4.	61-80	1	9.1	0	0	2	10.52
Total		11	100	2	100	19	100

Sumber : Data diolah (2018)

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Padang yang memiliki jumlah kursi antara 0-20 kursi dan 21-40 kursi ada sebanyak masing-masing sebesar lima unit rumah makan (45.45 persen). Sisanya adalah Restoran Padang yang memiliki jumlah kursi kisaran 61-80 kursi, yaitu sebanyak 1 unit rumah makan (9.1 persen). Tidak terdapat Rumah Makan Padang yang memiliki kursi pada kisaran 41-60 kursi.

Selanjutnya Rumah Makan Batak yang memiliki jumlah kursi sebanyak 21-40 kursi dan 41-60 kursi terdapat sebanyak masing-masing satu unit rumah makan dengan masing-masing kisaran (50 persen).

Tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Nasional yang memiliki jumlah kursi sebanyak 0-20 kursi terdapat sebanyak sembilan unit rumah makan (47.36 persen). Serta pada kisaran 41-60 kursi dan 61-80 kursi masing-masing dua unit rumah makan nasional (10.52 persen). Sisanya sebanyak enam unit (31.57 persen) dengan kisaran kursi sebanyak 21-40 kursi.

5. Jumlah Tenaga Kerja.

Setiap usaha rumah makan membutuhkan tenaga kerja untuk menjalankan usahanya yang bertugas sebagai pelayan, koki, kasir, dan manager yang memimpin tugas dan mengawasi pekerjaan setiap pelayan, koki, dan kasir tersebut. Rata-rata jumlah tenaga kerja Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Rata-Rata Jumlah Total Tenaga Kerja Usaha Rumah Makan

No.	Rata-Rata Jumlah Total Tenaga Kerja (orang)	Rumah Makan Padang		Rumah Makan Batak		Rumah Makan Nasional	
		(unit)	(%)	(unit)	(%)	(unit)	(%)
1.	2	2	18.18	0	0.00	4	21.05
2.	3	5	45.46	0	0.00	6	31.58
3.	4	2	18.18	2	100	3	15.79
4.	5	2	18.18	0	0.00	6	31.58
Total		11	100	2	100	19	100

Sumber: Data diolah (2018)

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Padang yang memiliki jumlah tenaga kerja 3 orang terdapat sebanyak 5 unit (45.45 persen). Penentuan jumlah karyawan yang ada pada setiap rumah makan sampel tentunya didasarkan karena berbagai faktor. Rumah makan yang memiliki jumlah pekerja yang dominan ini berada di lokasi yang strategis dan memiliki jumlah pengunjung yang banyak setiap harinya sehingga membutuhkan cukup banyak tenaga kerja khususnya yang berperan sebagai pelayan.

Selanjutnya Rumah Makan Batak yang memiliki jumlah tenaga kerja 4 orang terdapat sebanyak dua unit rumah makan (100 persen). Tenaga kerja tersebut didominasi oleh pelayan yang berperan penting dalam mengolah masakan dan melayani para pengunjung yang datang.

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Nasional yang memiliki jumlah tenaga kerja 5 orang terdapat sebanyak enam unit rumah makan (31.58 persen). Sebagian besar tenaga kerja tersebut juga didominasi oleh pelayan. Posisi tersebut dibutuhkan lebih banyak untuk melayani setiap pengunjung yang juga banyak setiap harinya.

6. Sistem Pengupahan

Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional memiliki tiga jenis sistem pengupahan tenaga kerjanya, yaitu berupa gaji harian, mingguan, dan bulanan. Pembagian upahnya didasarkan pada total keuntungan dari rumah makan tersebut. Sistem pengupahan tenaga kerja Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Sistem Pengupahan Tenaga Kerja Usaha Rumah Makan

No.	Sistem Pengupahan Tenaga Kerja	Rumah Makan Padang		Rumah Makan Batak		Rumah Makan Nasional	
		(unit)	(%)	(unit)	(%)	(unit)	(%)
1.	Harian	2	18.18	2	100	2	10.53
2.	Mingguan	0	0.00	0	0.00	2	10.53
3.	Bulanan	9	81.82	0	0.00	15	78.94
Total		11	100	2	100	19	100

Sumber : Data diolah (2018)

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa sistem pengupahan Rumah Makan Padang yang berupa bulanan ada sebanyak sembilan unit rumah makan (81.82 persen). Sisanya sebanyak dua unit rumah makan (18.18 persen) menggunakan sistem pengupahan berupa harian.

Rumah Makan Batak di Kota Sibolga yang menggunakan sistem pengupahan berupa harian yaitu sebanyak dua unit rumah makan (100 persen).

Rumah Makan Nasional yang menggunakan sistem pengupahan berupa bulanan sebanyak 15 unit rumah makan (78.94 persen) dan sisanya hanya ada dua unit yang menggunakan system upah mingguan dan dua unit menggunakan system upah harian.

7. Besar Upah Tenaga Kerja

Besaran upah dari setiap tenaga kerja Rumah Makan bervariasi tergantung pada kebijakan setiap rumah makan masing-masing. Rata-rata besar upah tenaga kerja Rumah Makan Padang, Rumah Makan Batak, dan Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Rata-Rata Besar Upah Tenaga Kerja Usaha Rumah Makan

No.	Rata-Rata Upah Tenaga Kerja (rupiah)	Rumah Makan Padang		Rumah Makan Batak		Rumah Makan Ayam	
		(unit)	(%)	(unit)	(%)	(unit)	(%)
1.	300.000-400.000	0	0.00	1	50	3	15.79
2.	500.000-600.000	5	45.45	0	0.00	5	26.32
3.	700.000-800.000	4	36.36	1	50	7	36.84
4.	900.000-1.000.000	2	18.19	0	0.00	4	21.05
Total		11	100	2	100	19	100

Sumber : Data diolah (2018)

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Padang yang memberi upah kepada pekerjanya antara Rp 500.000 - Rp 600.000 terdapat sebanyak 5 unit rumah makan (45.45 persen). Pemberian besaran upah disesuaikan dengan kebijakan masing-masing rumah makan tersebut.

Selanjutnya Rumah Makan Batak yang memberi upah kepada pekerjanya antara Rp 700.000 - Rp 800.000 yaitu sebanyak satu unit rumah makan (50 persen). Pemberian besaran upah disesuaikan dengan kebijakan masing-masing rumah makan tersebut.

Tabel di atas menunjukkan bahwa Rumah Makan Nasional yang memberi upah kepada pekerjanya antara Rp 700.000 - Rp 800.000 yaitu sebanyak tujuh unit rumah makan (36.84 persen). Pemberian besaran upah disesuaikan dengan kebijakan masing-masing rumah makan tersebut.

Pola Konsumsi

Pola Konsumsi terhadap komoditas cabai merah dapat dilihat dari tingkat konsumsi cabai merah pada setiap responden. Maka dari itu berikut ulasan mengenai pola konsumsi.

Jika dilihat dari harga cabai yang terakhir kali dibeli oleh setiap responden sangat bervariasi. Hal tersebut terjadi karena waktu pembelian cabai merah segar setiap rumah tangga berbeda-beda. Maka dari itu, peneliti membagi-bagi waktu dalam menentukan harga cabai merah, yaitu pada saat terakhir kali membeli dan pada saat harga terendah dan tertinggi satu bulan terakhir sebelum penelitian.

Tabel 20. Harga Rata-Rata Cabai Satu Bulan Terakhir

Satu Bulan Terakhir	Harga (Rp)
Terendah	24.000
Tertinggi	38.000
Terakhir beli	34.000
Rata-Rata	31.000

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Harga cabai tertinggi dalam sebulan terakhir adalah Rp 38.000/kg dan harga terendah adalah Rp 24.000/kg. Harga tersebut merupakan harga kolektif yang dirata-ratakan dari hasil wawancara lapangan. Sama halnya dengan harga terakhir kali beli, harga tersebut juga hasil dari data kolektif kuesioner. Jadi, harga rata-rata cabai merah segar secara keseluruhan adalah Rp 31.000/kg.

Rumah Makan

Rumah makan tergolong konsumen yang aktif dalam kegiatan konsumsi cabai. Ada 3 jenis rumah makan yang berhasil di wawancarai. 3 jenis rumah makan tersebut ada dalam total 32 rumah makan.

Tabel 21. Sebaran Jenis Rumah Makan

Jenis Rumah Makan	Jumlah	Persentase (%)
RM Padang	11	34,37
RM Batak	2	6,25
RM Nasional	19	59,38
Jumlah	32	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Dari tabel di atas diketahui bahwa terdapat 3 kategori yang berhasil di jumpai pada saat melakukan penelitian. Terlihat jelas bahwa pada kategori Rumah Makan Nasional sangat banyak di Kota Sibolga yaitu berjumlah 19 rumah makan dari total 32 narasumber yang berhasil di wawancarai.

Tabel 22. Sebaran Pembelian Cabai Merah Segar Perbulan Pada Rumah Makan Padang

No	Nama Rumah Makan	Cabai Merah Perbulan (kg)	Persentase
1	RM. SARTIKA	120	17,42
2	RM. DUMA	8	1,16
3	RM. SARI MINANG AWAL	36	5,22
4	SURYA MINANG	60	8,71
5	RM. APOEK	225	32,66
6	RESTORAN MINANG RITA	15	2,18
7	MUTIARA SARI MINANG	45	6,53
8	RM. DESI	60	8,71
9	RM. SARIDA	30	4,35
10	RM. SAIYO	60	8,71
11	RM. MINANG MAIMBAU	30	4,35
Total		689	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Dari tabel di atas Rumah Makan Apeok melakukan pembelian cabai merah segar sebanyak 225 kg/bulan dengan presentase sebesar (32.66 persen) dan rumah

makan ini merupakan rumah makan yang paling banyak mengkonsumsi cabai merah segar perbulan di antara rumah makan Padang yang lainnya. Dengan banyaknya cabai yang di konsumsi maka pengeluaran akan kebutuhan cabai juga cukup besar yaitu Rp. 6.975.000 yang di dapat dari total pembelian cabai merah segar perbulan rumah makan dikalikan dengan rata-rata harga cabai merah segar perbulan.

Dari tabel di atas diketahui juga terdapat satu unit rumah makan Padang yaitu Rumah Makan Duma dengan pembelian cabai merah segar paling sedikit dengan total pembelian sebanyak delapan kg perbulan dengan presentase (1.16 persen). Adapun biaya pembelian yang harus di keluarkan untuk pembelian cabai merah segar perbulan pada Rumah Makan Duma adalah sebesar Rp. 240.000 perbulan.

Adanya perbedaan total pembelian dalam mengkonsumsi cabai merah segar usaha rumah makan Padang di pengaruhi oleh jenis masakan yang diolah oleh rumah makan dan jam oprasional rumah makan tersebut. Lokasi berjualan serta banyaknya pengunjung juga dapat mempengaruhi rumah makan Padang dalam mengkonsumsi cabai merah segar untuk masakannya.

Tabel 23. Sebaran Pembelian Cabai Merah Segar Perbulan Pada Rumah Makan Batak

No	Nama Rumah Makan	Cabai Merah Perbulan (kg)	Persentase
1	RM. FAHRI	150	90,91
2	LAPU GABE	15	9,09
Total		165	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Dari tabel di atas terdapat dua rumah makan batak yang dijadikan sampel di Kota Sibolga. Rumah Makan Fahri merupakan Rumah Makan Batak yang

paling banyak mengkonsumsi cabai merah segar perbulan dengan total pembelian 150 kg perbulan, dan biaya yang harus dikeluarkan untuk membeli cabai merah segar tersebut sebesar Rp. 4.650.000 perbulan.

Dari tabel di atas diketahui juga bahwa Rumah Makan Lapu Gabe mengkonsumsi cabai merah segar sebanyak 15 kg perbulan dengan biaya sebesar Rp. 465.000 perbulan.

Tabel 24. Sebaran Pembelian Cabai Merah Segar Perbulan Pada Rumah Makan Nasional

NO	NAMA RESTORAN	Cabai Merah Perbulan (kg)	Persentase
1	RM. ANDA	120	8,18
2	RM. WANDA	15	1,02
3	RM. KITA	120	8,18
4	RM. CN	90	6,13
5	LESEHAN SIMARE-MARE	60	4,09
6	WARUNG SUNDA	45	3,07
7	WARUNG MAK CHANDRA	150	10,22
8	MAK GINDA	10	0,68
9	CAFÉ JOGJA	175	11,93
10	PAK NAS	120	8,18
11	WARUNG WARNIDA	30	2,04
12	RESTORAN PAJAK KOTA BERINGIN	80	5,45
13	RM. ENTOK	30	2,04
14	WARUNG AYAM KEJAR	60	4,09
15	WARUNG BERKAH	150	10,22
16	KEDAI SARAPAN	32	2,18
17	RM. DELI	120	8,18
18	WARUNG BANG AKBAR	30	2,04
19	SALERO LAMO	30	2,04
Total		1467	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa pembelian cabai merah terbesar dilakukan oleh rumah makan Cafe Jogja dengan total pembelian 175 kg cabai merah segar perbulannya (11.93 persen), dengan biaya Rp. 5.425.000 perbulan.

Dari tabel di atas diketahui juga bahwa Rumah Makan Wanda melakukan pembelian cabai merah segar paling sedikit dengan total 15 kg perbulan (1.02 persen), dengan total biaya Rp. 465.000 perbulan.

Tabel 24. Menunjukkan 19 sampel Rumah Makan Nasional di Kota Sibolga dengan total pembelian cabai merah segar 1467 kg perbulan, dengan biaya total keseluruhan Rp. 45.477.000 perbulan.

Dapat dilihat dari keseluruhan sampel rumah makan, tidak semua rumah makan mengkonsumsi cabai merah segar dalam jumlah yang sama. Dari ke 32 sampel rumah makan maka di peroleh total kebutuhan cabai merah untuk keseluruhan sampel sebanyak 2.321 kg perbulannya dengan total pengeluaran sebesar Rp. 71.951.000 perbulan. Didapati pula sebanyak 10 rumah makan melakukan transaksi pembelian cabai merah giling sebanyak 865 kg perbulan.

Tabel 25. Sebaran Pembelian Cabai Merah Giling Perbulan

Jenis Rumah Makan	Jumlah	Total	
		Cabai/Bulan (kg)	Persentase (%)
RM Padang	3	315	36,42
RM Batak	0	0	0
RM Nasional	7	550	63,58
Jumlah	10	865	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Dari tabel di atas diketahui bahwa Rumah Makan Nasional merupakan rumah makan yang paling banyak mengkonsumsi cabai merah giling dengan total sebanyak 550 kg perbulan dengan persentase (63,58). Sedangkan Rumah Makan Padang mengkonsumsi cabai merah giling sebesar 315 kg perbulan dengan persentase (36,42 persen).

Adapun rumah makan yang mengonsumsi cabai merah giling dikarenakan beberapa alasan, seperti: lebih efektif, cepat saji, sebagai bahan tambahan dalam memasak makanan gulai, kebutuhan bahan baku, lebih halus, dll.

Perilaku Konsumsi Masyarakat Ketika Harga Tidak Normal (Harga Terlalu Tinggi dan Harga Terlalu Rendah)

Setiap masyarakat selalu memiliki respon tersendiri terhadap suatu perubahan. Tak terkecuali dengan perubahan harga suatu barang. Apalagi jika harga tersebut naiknya cukup tinggi dan tiba-tiba langsung turun secara drastis. Hal inilah yang paling sering terjadi pada harga cabai di Kota Sibolga. Biasanya kondisi seperti ini berdampak langsung terhadap penurunan dan kenaikan pola konsumsi masyarakat. Berikut pemaparan tentang kondisi perilaku masyarakat Kota Sibolga terhadap ketidaknormalan harga cabai merah.

Berikut ini merupakan beberapa pertanyaan yang memperlihatkan bagaimana perilaku konsumsi masyarakat Kota Sibolga terhadap ketidaknormalan harga cabai merah dalam kehidupan sehari-hari. Dari hasil pertanyaan tersebut akan dapat dilihat bagaimana sebenarnya perubahan perilaku konsumen terhadap konsumsi cabai merah. Berikut pemaparan beberapa pertanyaan untuk menjawab kondisi tersebut.

Perilaku konsumsi pada rumah makan sedikit banyaknya dipengaruhi oleh jenis masakannya. Semakin banyak jenis makanan yang rasanya pedas, maka semakin banyak juga cabai yang digunakan yang digunakan. tetapi, ketika harga cabai tidak normal, apakah terjadi perubahan konsumsi cabai merah terhadap rumah makan?. Atau kondisi tersebut tidak berpengaruh sama sekali?. Untuk menjawab pertanyaan tersebut bisa dilihat pada pembahasan berikut.

Tabel 26. Pengaruh Perubahan Harga Cabai Merah Terhadap Keputusan Pembelian Cabai Merah

Respon Rumah Makan	Jumlah Rumah Makan	Persentase (%)
Berpengaruh	16	50
Tidak Berpengaruh	16	50
Jumlah	32	100

Sumber : Data Primer, 2018 (Diolah)

Tabel di atas menunjukkan dari total 32 responden rumah makan menyatakan remis dengan mengatakan bahwa ketika harga cabai tidak normal bisa berpengaruh dan juga tidak berpengaruh dalam memutuskan pembelian cabai merah. Pernyataan tersebut dapat dilihat pada tabel, yaitu 50% mengatakan berpengaruh dan sisanya 50% tidak berpengaruh.

Para responden beralasan jika harga cabai merah naik mereka akan menaikkan harga masakan, menambahkan cabai giling, menambahkan tomat, mengurangi bahan baku, atau mengurangi takaran masakannya. Sementara yang berpendapat tidak berpengaruh, mereka beralasan bahwa konsumsi cabai tak bisa dikurangi karena akan berpengaruh dengan kualitas rasa masakan dan menjaga loyalitas pelanggan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Berdasarkan lama berdiri usaha diketahui bahwa sampel usaha Rumah Makan Nasional merupakan jenis rumah makan yang paling lama berdiri. Berdasarkan lama aktivitas berjualan diketahui bahwa sampel Rumah Makan Padang memiliki aktivitas berjualan paling lama. Berdasarkan jumlah kursi yang dimiliki diketahui bahwa sampel usaha Rumah Makan Nasional yang memiliki jumlah kursi paling banyak. Berdasarkan jumlah tenaga kerja diketahui bahwa sampel usaha Rumah Makan Nasional memiliki rata-rata jumlah tenaga kerja paling banyak.
- b. dari keseluruhan sampel rumah makan, tidak semua rumah makan mengkonsumsi cabai merah segar dalam jumlah yang sama. Dari ke 32 sampel rumah makan maka di peroleh total kebutuhan cabai merah untuk keseluruhan sampel sebanyak 2.321 kg perbulannya dengan total pengeluaran sebesar Rp. 71.951.000 perbulan, dengan rata harga satu kilogram cabai merah segar Rp. 31.000 ribu perkilogram. Tidak semua rumah makan mengalami pengaruh terhadap kenaikan harga dasar cabai merah.

Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah:

- a. Terhadap rumah makan yang berpengaruh nyata terhadap permintaan cabai merah yang bersifat elastis. Guna mengantisipasi kenaikan harga

cabai merah, pengelola usaha restoran perlu melakukan kombinasi dan mengatur komposisi pemakaian cabai merahnya dengan jenis cabai lain (seperti cabai giling, cabai rawit, dan lain-lain) untuk tidak mengurangi cita rasa dalam masakannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Awwaliyah. 2013. *Sikap Konsumen Dengan Pendekatan Theory Of Planned Behavior dan Proses Pembelian Terhadap Produk Cabai Kering*. Tesis. Pascasarjana. IPB. Bogor
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2016. (Dalam Novizariani, D) *Pola Konsumsi beras Rumah Tangga Berdasarkan Golongan Pendapatan di Kota Bogor dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Skripsi. Program Studi Ilmu Ekonomi dan Manajemen. IPB. Bogor
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. *Jumlah Penduduk Rumah Tangga Kota Sibolga*. <http://sibolgakota.bps.go.id/V2/subjek/view/id/12#subjekviewta3>.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2008. *Membangun Hortikultura Berdasarkan Enam Pilar Pengembangan*. Direktorat Jenderal Hortikultura, Departemen Pertanian, Jakarta.
- _____. 2010. *Pedoman Umum Pelaksanaan Pengembangan Hortikultura Tahun 2011*. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Dumairy. 2009. *Perekonomian Indonesia*. Erlangga. Jakarta
- Engel. Et. Al. 1994. *Perilaku Konsumen Jilid I. ed. Ke-6*. Budiyo. Penerjemah. Bina Rupa Aksara. Jakarta
- Hermanto. 1985. *Pola Konsumsi beras Rumah Tangga Berdasarkan Golongan Pendapatan di Kota Bogor dan Faktor- Faktor yang Mempengaruhinya*. Skripsi. Program Studi Ilmu Ekonomi dan Manajemen. IPB. Bogor
- Hikmat, MM. 2011. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Idrus, M. 2009. *Metode Penelitian Ilmu Sosial*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Irawan, B. 2007. *Fluktuasi Harga, Transmisi Harga dan Marjin Pemasaran Sayuran dan Buah*. Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian.
- Kahar, 2010. *Analisis Pola Konsumsi Pangan Masyarakat Perkotaan dan Pedesaan Serta Keterkaitannya dengan Karakteristik Sosial Ekonomi di Propinsi Banten*. Tesis. IPB. Bogor
- Kartika, P. S. 2013. *Analisis Permintaan Cabai Merah Besar Usaha Restoran Di Jakarta Selatan*. Skripsi. Program Studi Ilmu Ekonomi dan Bisnis. IPB. Bogor.
- Ketura, W. B. 1996. *Analisis Permintaan Cabai di Indonesia*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kementerian Perdagangan RI. 2013. *Tinjauan Harga Cabai November 2013*. Jakarta.
- Nazir, M. 2009. *Metode Penelitian I. Ghalia Indonesia. Jakarta*
- Prajnanta, Final. 2006. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (Pusdatin) a. 2014. *Buletin Konsumsi Pangan*.
- Putri, N T. 2012. *Analisis Pengetahuan, Sikap, dan Pengaruhnya Terhadap Pembentukan Intensitas dan Perilaku Konsumsi Beras Merah (oryzahivara) Menggunakan Pendekatan Theory Of Planned Behavior*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Redaksi Trubus. 2016. *Bertanam Cabai Dalam Pot*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Roscoe, J.T. 1975. *Fundamental Research Statistic For The Behavior Sciencess*. (2nd,ed), Holt, Rinehart and Winston. New York
- Satriana, K. P. 2015. *Analisis Permintaan Cabai Merah Besar Usaha Restoran di Jakarta Selatan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarwan. 2011. *Hubungan Antara Karakteristik dan Sikap Terhadap Iklan di Televisi Dengan Perilaku Ibu Rumah Tangga Dalam Menggunakan Produk Detergen*. Skripsi. Program Studi Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat. IPB. Bogor
- Widianis. 2014. *Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga Miskin di Provinsi Nusa Tenggara Timur*. Tesis. IPB. Bogor

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kondisi Sosial Ekonomi

NO	NAMA RUMAH MAKAN	JENIS RUMAH MAKAN	NAMA RESPONDEN	USIA RESPONDEN (Tahun)	TINGKAT PENDIDIKAN	USIA RUMAH MAKAN (Tahun)
1	RM. ANDA	Nasional	ATNIR MARBUN	62	SMA	8
2	RM. SARTIKA	Padang	ZINIRA TANJUNG	48	SMA	18
3	RM. WANDA	Nasional	NOVIYANTI	38	SMA	15
4	RM. DUMA	Padang	HERLINA DUMA	55	SMA	5
5	RM. KITA	Nasional	REZEKI	56	SMA	2
6	RM. SARI MINANG AWAL	Padang	ERNIDA	51	SMEA	1
7	RM. CN	Nasional	NIRWAN	48	SARJANA	7
8	SURYA MINANG	Padang	SRI MAULINA	40	SMA	20
9	RM. FAHRI	Batak	SUNIAR SIMATUPANG	55	D2	18
10	LESEHAN SIMARE-MARE	Nasional	YESI MARBUN	34	S1	1
11	LAPU GABE	Batak	PASTRI PANGGABEAN	30	D3	23
12	RM. APOEK	Padang	HJ. MUNBADI	63	D3	37
13	WARUNG SUNDA	Nasional	RIRI SYAFITRI	18	SMK	1
14	WARUNG MAK CHANDRA	Nasional	MURNIANTI	17	SD	15
15	RESTORAN MINANG RITA	Padang	IBU RITA	56	SMP	20
16	MAK GINDA	Nasional	MAK GINDA	64	SD	3
17	MUTIARA SARI MINANG	Padang	EFI HARIYANI	45	SMA	8
18	CAFÉ JOGJA	Nasional	RIANI LATURI	40	D3	8
19	PAK NAS	Nasional	NASRI SIDABUTAR	73	SMP	15
20	WARUNG WARNIDA	Nasional	WARNIDA	39	SD	2
21	RM. DESI	Padang	DESI	38	SMA	2
22	RM. SARIDA	Padang	SARIDA	56	SMP	15
23	RM. SAIYO	Padang	ZUBAIDAH	51	SMA	4
24	RM. MINANG MAIMBAU RESTORAN PAJAK KOTA BERINGIN	Padang	ZAIMDUN	45	SD	7
25		Nasional	HOTNIDA	56	SD	18
26	RM. ENTOK	Nasional	ESTER PANGGABEAN	60	SMEA	5
27	WARUNG AYAM KEJAR	Nasional	MARIADI	28	SMP	8
28	WARUNG BERKAH	Nasional	KRISNA SWANTO	19	SMA	5
29	KEDAI SARAPAN	Nasional	ADEK FICTORI	38	S1	8
30	RM. DELI	Nasional	ERLINDA SITOMBAK	47	SMP	10
31	WARUNG BANG AKBAR	Nasional	ZURAINI	43	SMA	20
32	SALERO LAMO	Nasional	ELFIANUK	45	STM	1

Lampiran 2. Usia Rumah Makan, Lama Berjualan, Jumlah Pengunjung, dan Jumlah Kursi

JENIS RUMAH MAKAN	USIA RUMAH MAKAN (tahun)	LAMA BERJUALAN		JUMLAH PENGUNJUNG		JUMLAH KURSI
		WEEKDAYS	WEEKEND	WEEKDAYS	WEEKEND	
Nasional	8	06.00-20.00 WIB	06.00-20.00 WIB	70	70	10
Padang	18	08.00-21.00 WIB	-	50	-	33
Nasional	15	06.00-18.00 WIB	06.00-18.00 WIB	80	60	12
Padang	5	07.00-15.00 WIB	-	30	-	18
Nasional	2	08.00-13.00 WIB	08.00-13.00 WIB	20	20	10
Padang	8	11.00-21.00 WIB	08.00-21.00 WIB	25	20	20
Nasional	7	07.00-22.00 WIB	07.00-22.00 WIB	50	50	16
Padang	20	07.00-20.00 WIB	07.00-20.00 WIB	80	80	24
Batak	18	08.00-22.00 WIB	08.00-22.00 WIB	50	35	25
Nasional	1	08.00-22.00 WIB	-	30	-	32
Batak	23	08.00-22.30 WIB	08.00-22.30 WIB	20	30	60
Padang	37	17.00-23.00 WIB	17.00-23.00 WIB	250	180	80
Nasional	1	08.00-02.00 WIB	08.00-02.00 WIB	20	35	60
Nasional	15	07.00-04.00 WIB	07.00-04.00 WIB	320	300	30
Padang	20	10.00-21.00 WIB	10.00-21.00 WIB	30	30	8
Nasional	3	12.00-17.00 WIB	-	25	-	10
Padang	8	10.00-22.00 WIB	10.00-22.00 WIB	30	35	24
Nasional	8	12.00-22.00 WIB	12.00-22.00 WIB	250	200	102
Nasional	15	08.00-22.00 WIB	08.00-22.00 WIB	50	50	76
Nasional	2	11.00-20.00 WIB	11.00-20.00 WIB	30	30	7
Padang	2	08.00-22.00 WIB	08.00-22.00 WIB	70	60	8
Padang	15	08.00-17.00 WIB	08.00-17.00 WIB	60	50	14
Padang	4	06.30-21.30 WIB	06.30-21.30 WIB	50	70	24
Padang	7	09.00-22.00 WIB	09.00-22.00 WIB	80	70	24
Nasional	18	07.00-20.00 WIB	07.00-20.00 WIB	100	50	16
Nasional	5	11.00-19.00 WIB	11.00-19.00 WIB	30	40	24
Nasional	8	12.00-23.00 WIB	12.00-23.00 WIB	50	50	52
Nasional	5	14.00-24.00 WIB	14.00-24.00 WIB	50	50	24
Nasional	8	07.00-17.00 WIB	-	35	-	30
Nasional	10	10.00-21.00 WIB	10.00-21.00 WIB	50	60	15
Nasional	20	06.00-24.00 WIB	06.00-24.00 WIB	50	50	21
Nasional	1	11.00-20.00 WIB	11.00-20.00 WIB	30	34	12

Lampiran 3. Jenis Rumah Makan, Jumlah Pekerja, Rata-Rata Jam Kerja, dan Besar Upah Pekerja, Sistem Pemberian Upah

JENIS RUMAH MAKAN	JUMLAH PEKERJA		RATA-RATA JAM KERJA		BESARNYA UPAH PEKERJA		SISTEM UPAH
	PRIA	WANITA	PRIA	WANITA	PRIA	WANITA	
	Nasional	-	2	-	13	-	
Padang	-	2	-	13	-	900000	Bulan
Nasional	-	2	-	12	-	500000	Bulan
Padang	-	2	-	7	-	900000	Bulan
Nasional	-	2	-	5	-	500000	Bulan
Padang	-	3	-	10	-	600000	Hari
Nasional	-	2	-	15	-	1000000	Bulan
Padang	-	3	-	13	-	800000	Bulan
Batak	2	2	14	14	800000	800000	Hari
Nasional	-	3	-	14	-	300000	Bulan
Batak	-	2	-	14.5	-	500000	Hari
Padang	-	4	-	6	-	300000	Bulan
Nasional	1	2	18	18	600000	600000	Bulan
Nasional	2	2	11	11	800000	800000	Bulan
Padang	-	3	-	11	-	500000	Bulan
Nasional	-	3	-	5	-	600000	Bulan
Padang	-	3	-	12	-	600000	Hari
Nasional	2	3	12	12	1-000000	1000000	Bulan
Nasional	1	2	14	14	-800000	800000	Bulan
Nasional	-	4	-	9	-	600000	Hari
Padang	1	2	14	14	600000	600000	Bulan
Padang	-	5	-	11	-	500000	Bulan
Padang	2	2	15	15	800000	800000	Bulan
Padang	-	5	-	13	-	800000	Bulan
Nasional	-	4	-	13	-	1000000	Bulan
Nasional	-	5	-	8	-	600000	Bulan
Nasional	3	2	11	11	800000	800000	Bulan
Nasional	1	4	10	10	700000	700000	Bulan
Nasional	-	5	-	10	-	750000	Bulan
Nasional	-	3	-	11	-	900000	Hari
Nasional	-	3	-	18	-	400000	Bulan
Nasional	1	2	9	9	800000	800000	Minggu

Lampiran 4. Total Pembelian Cabai Merah Segar Perbulan dan Harga Cabai Merah

NO	NAMA RESTORAN	JENIS RUMAH MAKAN	PEMBELIAN CABAI MERAH (KG)	HARGA CABAI MERAH
1	RM. ANDA	Nasional	120	24000
2	RM. SARTIKA	Padang	120	30000
3	RM. WANDA	Nasional	15	30000
4	RM. DUMA	Padang	8	28000
5	RM. KITA	Nasional	120	36000
6	RM. SARI MINANG AWAL	Padang	36	30000
7	RM. CN	Nasional	90	38000
8	SURYA MINANG	Padang	60	32000
9	RM. FAHRI	Batak	150	36000
10	LESEHAN SIMARE-MARE	Nasional	60	32000
11	LAPU GABE	Batak	15	32000
12	RM. APOEK	Padang	255	30000
13	WARUNG SUNDA	Nasional	45	32000
14	WARUNG MAK CHANDRA	Nasional	150	30000
15	RESTORAN MINANG RITA	Padang	15	36000
16	MAK GINDA	Nasional	10	35000
17	MUTIARA SARI MINANG	Padang	45	38000
18	CAFÉ JOGJA	Nasional	175	34000
19	PAK NAS	Nasional	120	40000
20	WARUNG WARNIDA	Nasional	30	35000
21	RM. DESI	Padang	60	30000
22	RM. SARIDA	Padang	30	35000
23	RM. SAIYO	Padang	60	29000
24	RM. MINANG MAIMBAU	Padang	30	30000
25	RESTORAN PAJAK KOTA BERINGIN	Nasional	80	31000
26	RM. EN TOK	Nasional	30	30000
27	WARUNG AYAM KEJAR	Nasional	60	31000
28	WARUNG BERKAH	Nasional	150	35000
29	KEDAI SARAPAN	Nasional	32	34000
30	RM. DELI	Nasional	120	40000
31	WARUNG BANG AKBAR	Nasional	30	35000
32	SALERO LAMO	Nasional	30	28000

Lampiran 5. Jenis Masakan Pada Rumah Makan

NO	NAMA RESTORAN	JENIS RUMAH MAKAN	PEMBELIAN CABAI MERAH (KG)
1	RM. ANDA	Nasional	GULAI, RENDANG, CINCANG, IKAN SAMBAL, ARSIK
2	RM. SARTIKA	Padang	GULAI, CINCANG, SALE, SOP, IKAN SAMBAL, AAYAM SAMBAL, TELUR SAMBAL
3	RM. WANDA	Nasional	GULAI, SAMBAL CUMI, SAMBAL AYAM, IKAN ASAM MANIS
4	RM. DUMA	Padang	IKAN SAMBAL, TAUCO, SAYUR, GULAI, TELUR SAMBAL, SAMBAL TEMPE
5	RM. KITA	Nasional	LAUK SAMBAL DAN GULAI
6	RM. SARI MINANG AWAL	Padang	GULAI, ASAM MANIS, SAMBAL UDANG SAMBAL, AYAM SAMBAL, IKAN SAMBAL, TELUR SAMBAL, TEMPE DAN TAHU SAMBAL, GULAI, IKAN BAKAR, IKAN GULAI, SAYUR GULAI, CUMI GULAI
7	RM. CN	Nasional	IKAN SAMBAL, AYAM SABAL, TELUR SAMBAL, GULAI, RENDANG
8	SURYA MINANG	Padang	IKAN SAMBAL, IKAN GULAI, IKAN PACAK, GULAI KERANG, AYAM SAMBAL, AYAM GULAI, SAMBAL, TERONG SAMBAL, CUMI SAMBAL, AYAM SAMBAL, AYAM BUMBU, AYAM GULAI, IKAN SAMBAL, IKAN BAKAR, IKAN GULAI, SAYUR GULAI, SAMBAL, LELE SAMBAL, TELUR SAMBAL, TELUR GULAI
9	RM. FAHRI	Batak	BABI PANGGANG, BABI GORENG SAKSANG, IKAN MAS, TANGGO-TANGGO
10	LESEHAN SIMAREMARE	Nasional	AYAM SAMBAL, GULAI, KARI, NASI GORENG
11	LAPU GABE	Batak	MI GORENG, NASI GORENG, PECEL LELE, AYAM PENYET
12	RM. APOEK	Padang	TERONG SAMBAL, AYAM PENYET, AYAM SAMBAL, NASI GORENG, KERIPIK SAMBAL, UDANG SAMBAL
13	WARUNG SUNDA WARUNG MAK	Nasional	GULAI, SAMBAL GORENG, IKAN ASAM MANIS, AYAM SAMBAL, IKAN BAKAR
14	CHANDRA RESTORAN MINANG	Nasional	IKAN BAKAR, AYAM SAMBAL, AYAM GULAI, IKAN GULAI, SAMBAL, TELUR SAMBAL, SAYUR GULAI, IKAN SAMBAL, UDANG SAMBAL
15	RITA	Padang	SAMBAL IKAN, RENDANG, SAMBAL UDANG, IKAN PACAK, ARSIK, ASAM PEDAS, ASAM MANIS, IKAN GULAI, CUMI SAMBAL
16	MAK GINDA MUTIARA SARI MINANG	Nasional	AYAM PENYET, NASI GORENG, BURUNG GORENG, AYAM KENTUCKY, LELE GORENG
17	CAFÉ JOGJA	Nasional	GULAI IKAN, GULAI AYAM, RENDANG, SAMBAL TERASI, TELUR PUYUH, SAMBAL BAWANG BATAK, IKAN SAMBAL,
18	PAK NAS	Nasional	GULAI AYAM, SAMBAL TELUR, GULAI IKAN, SAMBAL IKAN, SAMBALAYAM, GULAI SAYUR, SAMBAL, CUMI SAMBAL, UDANG SAMBAL
19	WARUNG WARNIDA	Nasional	ASAM PEDAS, TELUR SAMBAL, GULAI AYAM, GULAI IKAN TONGKOL, SAMBAL TERI, SAMBAL TEMPE
20	RM. DESI	Padang	IKAN GULAI, IKAN SAMBAL, TELUR SAMBAL, SAYUR GORI
21	RM. SARIDA	Padang	RENDANG, GULAI NANGKA, IKAN SAMBAL, IKAN GULAI, TELUR SAMBAL, AYAM SAMBAL, AYAM GULAI
22	RM. SAIYO RM. MINANG	Padang	GULAI AYAM, GULAI IKAN, SAMBAL TELUR, SAMBAL TEMPE, SAMBAL IKAN, SAMBAL AYAM
23	MAIMBAU RESTORAN PAJAK	Padang	SAMBAL IKAN, GULAI IKAN, AYAM SAMBAL, AYAM GULAI, TERONG SAMBAL, CUMI SAMBAL
24	KOTA BERINGIN	Nasional	BEBEK SURATI RENDANG
25	RM. EN TOK WARUNG AYAM	Nasional	MIE GORENG, AYAM GORENG, NASI GORENG, IKAN BAKAR, AYAM BAKAR, IKAN GORENG
26	KEJAR	Nasional	AYAM BAKAR, AYAM GORENG, LELE GORENG
27	WARUNG BERKAH	Nasional	TELUR SAMBAL, TERI SAMBAL, SAMBAL MIE, NASI GORENG
28	KEDAI SARAPAN	Nasional	SAMBAL, IKAN SAMBAL, AYAM GULAI, IKAN GULAI, TELUR SAMBAL, AYAM SAMBAL, LELE SAMBAL, GULAI SALEH, SAMBAL HATI, SAMBAL KENTANG, ARSIK
29	RM. DELI WARUNG BANG	Nasional	NASI GORENG, MIE GORENG, MIE TEKTEK, MIE ACEH
30	AKBAR	Nasional	IKAN GORENG SAMBAL, SAMBAL KENTANG, SAMBAL TERI, IKAN ASIN SAMBAL, GULAI IKAN, GULAI SAYUR ASAM, AYAM SAMBAL, TELUR SAMBAL
31	SALERO LAMO	Nasional	
32			

Lampiran 6. Pembelian Cabai Merah Giling Perbulan Pada Rumah Makan

NO	NAMA RUMAH MAKAN	JENIS RUMAH MAKAN	TOTAL PEMBELIAN CABAI MERAH GILING (KG)	HARGA CABAI MERAH GILING	ALASAN PEMBELIAN CABAI MERAH GILING
1	RM. ANDA	Nasional	120	34000	EFEKTIF, CEPAT SAJI UNTUK TAMBAHAN MAKANAN SEPERTI GULAI
2	RM. SARTIKA	Padang	30	40000	
3	RM. WANDA	Nasional	-	-	
4	RM. DUMA	Padang	-	-	
5	RM. KITA	Nasional	-	-	
6	RM. SARI MINANG AWAL	Padang	-	-	
7	RM. CN	Nasional	-	-	
8	SURYA MINANG	Padang	-	-	
9	RM. FAHRI LESEHAN SIMARE- MARE	Batak	-	-	
10		Nasional	-	-	
11	LAPU GABE	Batak	-	-	
12	RM. APOEK	Padang	255	30000	
13	WARUNG SUNDA WARUNG MAK CHANDRA	Nasional	15	40000	KEBUTUHAN BAHAN BAKU
14	RESTORAN MINANG RITA	Padang	-	-	-
15	MAK GINDA MUTIARA SARI MINANG	Nasional	-	-	-
16		Padang	-	-	-
17	CAFÉ JOGJA	Nasional	675	38000	KEBUTUHAN BAHAN BAKU PENYIMPANAN KURANG, MENJAGA KUALITAS RASA AGAR LEBIH BAIK
18	PAK NAS WARUNG WARNIDA	Nasional	120	38000	KEBUTUHAN BAHAN BAKU
19		Nasional	30	39000	KEBUTUHAN BAHAN BAKU
20	RM. DESI	Padang	-	-	-
21	RM. SARIDA	Padang	-	-	-
22	RM. SAIYO RM. MINANG	Padang	-	-	-
23	MAIMBAU RESTORAN PAJAK KOTA BERINGIN	Padang	30	35000	TAHAN LAMA DAN HALUS
24		Nasional	-	-	-
25	RM. ENTOK WARUNG AYAM KEJAR	Nasional	-	-	-
26		Nasional	-	-	-
27	WARUNG BERKAH	Nasional	-	-	-
28	KEDAI SARAPAN	Nasional	-	-	-
29		Nasional	-	-	DIGUNAKAN UNTUK MASAKAN TERTENTU
30	RM. DELI WARUNG BANG AKBAR	Nasional	60	40000	DIGUNAKAN UNTUK MASAKAN TERTENTU
31		Nasional	-	-	-
32	SALERO LAMO	Nasional	30	34000	LEBIH CEPAT TERSAJI

Lampiran 7. Pengaruh Perubahan Harga Cabai Merah Terhadap Keputusan Pembelian Cabai Merah

NO	NAMA RESTORAN	JENIS RUMAH MAKAN	PENGARUH PEMBELIAN CABAI MERAH
1	RM. ANDA	Nasional	Tidak Berpengaruh
2	RM. SARTIKA	Padang	Tidak Berpengaruh
3	RM. WANDA	Nasional	Tidak Berpengaruh
4	RM. DUMA	Padang	Tidak Berpengaruh
5	RM. KITA	Nasional	Berpengaruh
6	RM. SARI MINANG AWAL	Padang	Berpengaruh
7	RM. CN	Nasional	Berpengaruh
8	SURYA MINANG	Padang	Berpengaruh
9	RM. FAHRI	Batak	Berpengaruh
10	LESEHAN SIMARE-MARE	Nasional	Berpengaruh
11	LAPU GABE	Batak	Berpengaruh
12	RM. APOEK	Padang	Tidak Berpengaruh
13	WARUNG SUNDA	Nasional	Tidak Berpengaruh
14	WARUNG MAK CHANDRA	Nasional	Tidak Berpengaruh
15	RESTORAN MINANG RITA	Padang	Tidak Berpengaruh
16	MAK GINDA	Nasional	Berpengaruh
17	MUTIARA SARI MINANG	Padang	Tidak Berpengaruh
18	CAFÉ JOGJA	Nasional	Tidak Berpengaruh
19	PAK NAS	Nasional	Tidak Berpengaruh
20	WARUNG WARNIDA	Nasional	Berpengaruh
21	RM. DESI	Padang	Tidak Berpengaruh
22	RM. SARIDA	Padang	Berpengaruh
23	RM. SAIYO	Padang	Berpengaruh
24	RM. MINANG MAIMBAU	Padang	Tidak Berpengaruh
25	RESTORAN PAJAK KOTA BERINGIN	Nasional	Tidak Berpengaruh
26	RM. ENTOK	Nasional	Berpengaruh
27	WARUNG AYAM KEJAR	Nasional	Berpengaruh
28	WARUNG BERKAH	Nasional	Berpengaruh
29	KEDAI SARAPAN	Nasional	Berpengaruh
30	RM. DELI	Nasional	Tidak Berpengaruh
31	WARUNG BANG AKBAR	Nasional	Berpengaruh
32	SALERO LAMO	Nasional	Tidak Berpengaruh