

TINJAUAN PUSTAKA, LANDASAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN

Tinjauan Pustaka

Ayam ras pedaging disebut juga broiler. Ayam ini merupakan jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Sebenarnya ayam broiler ini baru populer di Indonesia sejak tahun 1980-an dimana pemegang kekuasaan mencanangkan penggalakan konsumsi daging ruminansia yang saat itu semakin sulit keberadaannya. Hingga kini ayam broiler telah dikenal masyarakat Indonesia dengan berbagai kelebihan. Hanya 5-6 minggu sudah bisa dipanen. Dengan waktu pemeliharaan yang relatif singkat dan menguntungkan. Oleh karena itu, sekarang ini semakin banyak peternak baru serta peternak musiman yang bermunculan diberbagai wilayah Indonesia. Ternak ayam ini telah dikembangkan pesat disetiap negara. Di Indonesia usaha ternak ayam pedaging juga sudah dijumpai hampir disetiap provinsi (Tim Karya Tani Mandiri, 2009).

Mengonsumsi ayam sudah menjadi hal umum. Daging ayam ini memang cukup menjadi favorit karena rasanya yang gurih. Tidak hanya anak-anak menyukai, para dewasa juga banyak yang jatuh hati. Sebagaimana diketahui, daging ayam adalah sumber makanan sehat.

Daging ayam bersifat hangat, fungsi pengobatannya cukup luas, keefektifannya sangat nyata untuk memperkuat badan, menghilangkan bengkak, lemah pasca sakit dan untuk wanita hamil. Dianalisis dari gizinya, setiap 100gr daging ayam mengandung 74% air, 22% protein, 13 miligram zat kalsium, 190

miligram zat fosfor dan 1,5 miligram zat besi. Daging ayam mengandung vitamin A yang kaya, lebih-lebih ayam kecil. Selain itu, daging ayam juga mengandung vitamin C dan E. Daging ayam selain rendah kadar lemaknya, lemaknya juga termasuk asam lemak tidak jenuh, ini merupakan makanan protein yang paling ideal bagi anak kecil, orang setengah baya dan orang lanjut usia, penderita penyakit pembuluh darah jantung dan orang yang lemah pasca sakit. Daging ayam lebih digemari masyarakat dari pada daging-daging lainnya, karena daging ayam mudah dimasak (Alex, 2010).

Menurut Alex (2010) adapun perbedaan zat gizi pada bagian tubuh ayam adalah sebagai berikut:

- Daging dada ayam, kadar lemaknya rendah, tapi rasanya kurang, dapat dimasak dengan segala bumbu.
- Daging paha ayam, kadar lemaknya lebih tinggi sedikit dari pada daging dada ayam, dan rasanya lezat.
- Tulang dada ayam, merupakan bahan ideal untuk memasak kuah.
- Daging rusuk ayam, nilai gizinya paling tinggi, tinggi kadar protein dan rendah kadar lemaknya, makanan yang cocok untuk orang yang gemuk, penderita penyakit pembuluh darah jantung, penderita sistem pencernaan dan baru sembuh dari sakit.
- Sayap ayam, kadar lemak dan protein lebih tinggi dari pada daging paha ayam, rasanya manis dan paling cocok untuk masak kuah atau digoreng.

- Kaki ayam, kaya mengandung protein dan zat besi, cocok dimasak dengan kecap dan bumbu-bumbu lain untuk dijadikan camilan atau makanan kecil dan juga dapat dijadikan bahan kuah untuk menguatkan badan.
- Hati ayam, kaya mengandung vitamin-vitamin A, B1, B2, dan C serta zat mineral seperti besi, fosfor dan kalsium, bagi mereka yang kurang darah, daya lihatnya kurang baik, hipoplasia, dan badan lemah cocok makan hati ayam.
- Jantung ayam, rasanya lezat, tapi kadar kolesterolnya agak tinggi, maka tidak cocok untuk dikonsumsi orang gemuk, penderita lemak darah tinggi, penyakit pembuluh darah jantung dan tekanan darah tinggi.
- Empela ayam, merupakan bahan makanan yang baik untuk menguatkan lambung dan usus, paling cocok dipanggang atau dimasak dengan kecap dan bumbu-bumbu.
- Usus ayam, sangat gurih, tidak berlemak, merupakan makanan sehat. Usus ayam berkhasiat untuk penyakit besar, besar kemih dan bawahir, lebih-lebih usus ayam jantan lebih tinggi khasiatnya.

Manfaat mengonsumsi daging ayam yaitu dapat menghilangkan gejala diare, nafsu makan yang menurun, serta ketidakseimbangan hubungan antara kerja limpa dan pankreas. Komposisi lain dalam daging ayam adalah *haeme iron* (kandungan zat besi *haeme*) yang mudah dicerna bila dibandingkan dengan zat besi yang berasal dari nabati. *Haeme iron* sangat dibutuhkan tubuh untuk

mempertahankan simpanan zat besi, sehingga kita terhindar dari penyakit anemia (Alex, 2010).

Gejala *back to nature* memang telah melanda, khususnya dikalangan masyarakat perkotaan. Masyarakat yang hidupnya berkecukupan, akhir-akhir ini makin ketakutan dengan menu makanan yang di hasilkan oleh suatu industri. Dewasa ini dengan makin membudayanya pola makan *back to nature* menyebabkan popularitas daging ayam buras terus terangkat. Menu ayam buras makin banyak dicari orang. Daging ayam buras dipercaya konsumen mempunyai rasa lebih lezat dan lebih sehat. Namun pada ayam buras terdapat permasalahan yang mengganjal, yaitu produktivitas yang rendah, sistem pemeliharaan yang belum intensif, industri sarana produksi yang belum tersedia dan harga yang tinggi. Secara genetik, produktivitas ayam buras masih lebih rendah daripada ayam ras. Dengan mutu genetik demikian, upaya tata laksana sebaik apa pun tidak akan membuahkan hasil sehebat ayam broiler (ras) (Suharno, 1997).

Sebenarnya untuk memenuhi kebutuhan protein hewani tidak harus selalu mengonsumsi daging ayam buras dengan harga yang mahal, namun bisa juga didapat dari daging ayam broiler yang harganya jauh lebih terjangkau. Karena kandungan nutrisi daging ayam buras dan daging ayam broiler tidak berbeda jauh. Karena itulah daging ayam broiler bisa jadi pilihan alternatif pengganti daging lainnya dalam memenuhi kebutuhan harian (Anonimus, 2013).

Menurut Dinas Peternakan, analisis harga daging ayam broiler dan daging ayam buras tahun 2002-2011 di Kota Medan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Analisis harga daging ayam (broiler) dan daging ayam (buras) pada tahun 2002-2011 di Kota Medan

| Tahun | Satuan | Harga (Rp) | |
|-------|--------|-----------------------|---------------------|
| | | Daging ayam (broiler) | Daging ayam (buras) |
| 2002 | kg | 12.000 | 17.500 |
| 2003 | kg | 12.400 | 17.500 |
| 2004 | kg | 12.843 | 18.500 |
| 2005 | kg | 12.166 | 23.186 |
| 2006 | kg | 13.291 | 24.000 |
| 2007 | kg | 14.698 | 30.900 |
| 2008 | kg | 14.000 | 32.000 |
| 2009 | kg | 18.480 | 34.576 |
| 2010 | kg | 20.500 | 37.200 |
| 2011 | kg | 21.673 | 38.125 |

Sumber: Dinas Peternakan

Jika dilihat dari tabel 4 diatas, harga daging ayam (broiler) dan daging ayam (buras) pada tahun 2002-2011 di Kota Medan yaitu pada tahun 2002 harga daging ayam (broiler) mencapai Rp 12.000/kg sedangkan harga daging ayam (buras) mencapai Rp 17.500/kg, pada tahun 2003 harga daging ayam (broiler) mengalami peningkatan yaitu Rp 12.400/kg sedangkan pada daging ayam (buras) masih dengan harga tetap yaitu Rp 17.500/kg, sementara pada tahun 2004 harga daging ayam (broiler) mengalami kenaikan yaitu Rp 12.843/kg dan harga daging ayam (buras) juga mengalami kenaikan yaitu Rp 18.500/kg, untuk tahun 2005 harga daging ayam (broiler) mengalami penurunan yaitu Rp 12.166/kg sedangkan harga daging ayam (buras) mengalami peningkatan yaitu Rp 23.186/kg, pada tahun 2006 harga daging ayam (broiler) mengalami peningkatan yaitu Rp 13.291/kg sedangkan harga daging ayam (buras) mengalami kenaikan juga yaitu Rp 24.000/kg, sementara pada tahun 2007 harga daging ayam (broiler) mengalami kenaikan yaitu Rp 14.698/kg dan daging ayam (buras) juga sangat mengalami

kenaikan harga yaitu Rp 30.900/kg, untuk tahun 2008 harga daging ayam (broiler) mengalami penurunan yaitu Rp 14.000/kg sedangkan harga daging ayam (buras) masih mengalami peningkatan yaitu Rp 32.176/kg, dan tahun 2009 harga daging ayam (broiler) mengalami kenaikan lagi yaitu Rp 18.480/kg sedangkan harga daging ayam (buras) mengalami kenaikan juga yaitu Rp 34.576/kg, pada tahun 2010 harga daging ayam (broiler) mengalami kenaikan harga yaitu Rp 20.500/kg dan harga daging ayam (buras) juga mengalami peningkatan harga yaitu Rp 37.200/kg, untuk tahun 2011 harga daging ayam (broiler) masih mengalami peningkatan yaitu Rp 21.673/kg dan harga daging ayam (buras) juga mengalami peningkatan yaitu Rp 38.125/kg.

Bagi penduduk berpenghasilan rendah di negara-negara berkembang, produksi ternak yang merupakan pangan sumber protein dengan konsentrasi dan mutu yang tinggi, umumnya harganya mahal atau tidak mudah diperoleh dan makanan yang terbanyak di daerah ini terdiri atas bahan pangan serealia atau yang banyak mengandung pati. Beras, gandum dan jagung adalah serealia yang umumdengan kadar protein hanya 7-15%, dan akan berkurang jika digiling. Berbagai jenis pisang atau ubi kayu merupakan bagian terbesar dari menu makanan di beberapa wilayah dan bahan-bahan ini mempunyai protein yang lebih sedikit dibandingkan dengan serealia. Oleh karena itu tidak mengherankan kalau selama dua puluh tahun sebelum 1971 masalah kekurangan gizi di negara-negara berkembang lebih berpusat pada suplai protein dan ini merupakan awal dari usaha banyak negara di dunia untuk menanggulangi kekurangan protein, untuk menghindari krisis protein (Buckle dkk, 1987).

Sebuah keluarga terdiri dari ayah (usia 38 tahun, berat badan 60 kg), ibu hamil (usia 35 tahun, berat badan 55 kg), anak (perempuan usia 7 tahun, berat badan 25 kg), anak (laki-laki usia 5 tahun, berat badan 19 kg). Kebutuhan protein masing-masing anggota keluarga sebagai berikut:

- Kebutuhan protein ayah = $60 / 62 \times 55 \text{ gr} = 53,2 \text{ gr}$
- Kebutuhan protein ibu hamil = $55 / 54 \times 48 + 12 \text{ gr} = 60,9 \text{ gr}$
- Kebutuhan protein anak perempuan = $25 / 24 \times 37 \text{ gr} = 38,5 \text{ gr}$
- Kebutuhan protein anak laki-laki = $19 / 18 \times 32 \text{ gr} = 33,8 \text{ gr}$
- Kebutuhan gizi keluarga = $53,2 + 60,9 + 38,5 + 33,8 = 186,4 \text{ gr}$

(Baliwati dkk, 2002).

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi protein Kota Medan tahun 2002-2011 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Konsumsi protein masyarakat Kota Medan tahun 2002-2011

| Tahun | Protein (gram/hari) |
|-------|---------------------|
| 2002 | 23,6 |
| 2003 | 26,9 |
| 2004 | 29,8 |
| 2005 | 31,1 |
| 2006 | 37,6 |
| 2007 | 45,4 |
| 2008 | 51,9 |
| 2009 | 55,6 |
| 2010 | 61,6 |
| 2011 | 74,3 |

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Jika dilihat dari tabel 5 diatas, setiap tahunnya Kota Medan mengalami peningkatan konsumsi protein. Pada tahun 2002 konsumsi protein masyarakat Kota Medan yaitu 23,6 gr/hari, dan pada tahun 2003 mengalami peningkatan yaitu 26,9 gr/hari. Di tahun 2004 konsumsi protein masyarakat Kota Medan masih

mengalami peningkatan yaitu 29,8 gr/hari, dan tahun 2005 konsumsi protein juga meningkat yaitu 31,1 gr/hari. Pada tahun 2006 konsumsi protein masyarakat Kota Medan mengalami peningkatan juga yaitu 37,6 gr/hari, sedangkan di tahun 2007 masih sama mengalami peningkatan yaitu 45,4 gr/hari. Tahun 2008 konsumsi protein masyarakat Kota Medan meningkat lagi yaitu 51,9 gr/hari, di tahun 2009 juga meningkat lagi yaitu 55,6 gr/hari. Di tahun 2010 konsumsi protein masyarakat Kota terus mengalami peningkatan yaitu 61,6 gr/hari dan di tahun 2011 juga terus meningkat yaitu 74,3 gr/hari.

Landasan Teori

Permintaan

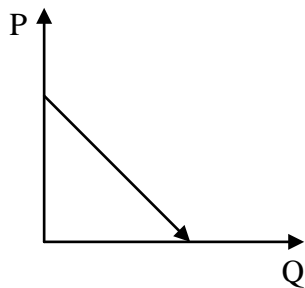
Menurut Hanafie (2010), teori permintaan diturunkan dari teori konsumsi. Konsumen mau "meminta" (dalam pengertian ekonomi) suatu barang dengan harga tertentu karena barang tersebut dianggap berguna baginya. Makin rendah harga suatu barang maka konsumen cenderung untuk membelinya dalam jumlah yang lebih besar. Permintaan (*demand*) adalah jumlah dari suatu barang yang mau dan dapat dibeli oleh konsumen pada berbagai kemungkinan harga, dalam jangka waktu tertentu, dengan anggapan hal-hal lain tetap sama (*ceteris paribus*).

Menurut Daniel (2002), permintaan (*demand*) adalah jumlah barang yang diminta oleh konsumen pada suatu pasar. Sementara pasar adalah tempat terjadinya transaksi antara produsen dan konsumen atas barang-barang ekonomi. Sebagian ahli mengatakan bahwa pengertian permintaan adalah jumlah barang yang sanggup dibeli oleh para pembeli pada suatu tempat dan waktu tertentu dengan harga yang berlaku pada saat itu.

Menurut Sukirno (2004), Hukum permintaan pada hakikatnya merupakan suatu hipotesis yang menyatakan: *semakin rendah harga suatu barang maka semakin banyak permintaan terhadap barang tersebut.*

Menurut Sudarsono (1990), tenaga beli seseorang tergantung pada atas dua unsur pokok yaitu pendapatan yang dibelanjakan dan harga barang yang dikehendaki. Apabila jumlah pendapatan yang dibelanjakan oleh seseorang berubah maka jumlah barang yang diminta juga akan berubah demikian juga halnya harga barang yang dikehendaki juga dapat berubah. Secara matematis pengaruh-pengaruh perubahan harga dan pendapatan terhadap jumlah yang diminta dapat diketahui secara serentak. Bahkan metode matematis ini tidak akan mengalami kesulitan untuk menjelaskan pengaruh dari tiga atau lebih faktor atas jumlah barang yang diminta.

Adapun bentuk kurva permintaan adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Kurva Permintaan

Dimana:

P : Harga

Q : Jumlah yang diminta

Menurut Hanafie (2010), kurva permintaan bergerak turun dari kiri atas ke kanan bawah (menurut kebiasaan internasional, harga diukur pada sumbu

tegak P dan jumlah diukur pada sumbu horizontal Q). Kurva permintaan pasar diperoleh dari penjumlahan berbagai jumlah barang yang mau dibeli oleh sekian banyak konsumen pada masyarakat dengan harga tertentu.

Menurut Kadariah (1994), kurva permintaan menggambarkan hubungan antara jumlah yang diminta dan harga, dimana semua variabel lainnya dianggap tetap kurva ini memiliki slope negatif, yang menunjukkan bahwa jumlah yang diminta (*the quantity demanded*) naik dengan turunnya harga.

Menurut Hanafie (2010), faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan yaitu:

1. Harga barang itu sendiri

Kuantitas permintaan akan menurun ketika harga nya naik dan sebaliknya kuantitas permintaan akan meningkat ketika harganya turun. Jadi, kuantitas yang diminta berhubungan secara negatif dengan harga. Hubungan antara harga dengan kuantitas yang diminta seperti ini berlaku secara umum dalam perekonomian. Fenomena ini dinamakan Hukum Permintaan: dengan menganggap hal lainnya sama.

2. Harga barang lain yang berkaitan erat dengan barang tersebut

Harga barang-barang lain dapat pula mempengaruhi permintaan, memperbesar atau justru mengurangi permintaan, tergantung dari bagaimana hubungan antara barang lain tersebut dengan barang dimaksud. Barang-barang lain tersebut dikelompokkan menjadi: barang pelengkap (komplementer), barang pengganti (substitusi), barang lepas (independen).

3. Musim, selera, mode, kebiasaan, perubahan zaman dan lingkungan sosial

Musim, selera, mode, kebiasaan, perubahan zaman dan lingkungan sosial juga berpengaruh terhadap permintaan. Kemajuan zaman dapat menyebabkan barang yang dulunya dipandang sebagai barang mewah, kini menjadi barang yang biasa.

4. Harapan/pandangan tentang masa yang akan datang

Harapan/pandangan tentang masa yang akan datang dan faktor-faktor psikologis lainnya dapat menyebabkan perubahan-perubahan mendadak dalam permintaan masyarakat. Misalnya, desas-desus atau rasa takut bahwa harga-harga akan naik mendorong orang untuk segera membeli banyak (sebelum harga naik) sehingga jumlah yang diminta akan naik pada harga yang sama.

Untuk mengerti pengaruh masing-masing variabel diatas semua variabel lainnya dianggap tetap atau *ceteris paribus*.

Menurut Djojodipuro (1991), hubungan antara permintaan (*demand*) dengan faktor-faktor yang mempengaruhinya dapat dituangkan dalam fungsi permintaan sebagai berikut:

$$Q_x = f(P_x, Y, P_{op})$$

Dalam persamaan diatas, maka Q_x adalah jumlah barang x yang diminta, P_x adalah harga barang x, Y adalah pendapatan dan P_{op} adalah jumlah penduduk. Tentu saja variabel ini dapat ditambah.

Ketersediaan

Ketersediaan pangan adalah ketersediaan pangan secara fisik di suatu wilayah dari segala sumber, baik itu produksi pangan domestik, perdagangan pangan dan bantuan pangan. Ketersediaan pangan ditentukan oleh produksi pangan di wilayah tersebut, perdagangan pangan melalui mekanisme pasar di wilayah tersebut, stok yang dimiliki oleh pedagang dan cadangan pemerintah, dan bantuan pangan dari pemerintah atau organisasi lainnya (Anonimus, 2009).

Dalam perkembangannya, ketersediaan pangan bermakna dua, yaitu terdapat barangnya dan dapat dibeli dengan harga murah. Dengan demikian dalam hal pangan diletakkan dalam konteks politik adalah pemerintah akan berusaha mempertahankan ketersediaan pangan dalam jumlah cukup (bahkan kalau perlu melimpah) dan dengan harga yang murah (bukan sekedar terjangkau) (Sumodiningrat, 2001).

Ketersediaan pangan merupakan kondisi pangan yang mencakup makanan dan minuman yang berasal dari tanaman, ternak, dan ikan serta turunannya bagi penduduk suatu wilayah dalam suatu kurun waktu tertentu. Ketersediaan pangan merupakan suatu sistem yang berjenjang (*bierarchial systems*) mulai dari nasional, provinsi (regional), lokal (kabupaten/kota), dan rumah tangga. Ketersediaan pangan dapat diukur pada tingkat makro (nasional, provinsi, kabupaten/kota) maupun mikro (rumah tangga) (Farida dkk, 2010)

Menurut Thomas Robert Malthus menyebutkan dalam teorinya bahwa pertumbuhan penduduk mengikuti deret ukur sedangkan pertumbuhan ketersediaan pangan mengikuti deret hitung. Pada kasus ini dimana terdapat

permasalahan meledaknya jumlah penduduk dikota yang tidak diimbangi dengan ketersediaan pangan pun berkurang, hal ini merupakan pertimbangan yang kurang menguntungkan (Wicaksono, 2009).

Faktor-faktor yang mempengaruhi ketersediaan yaitu:

1. Produksi
2. Permintaan
3. Konsumsi

$$\boxed{\textit{Ketersediaan} = \textit{produksi} + (\textit{impor} - \textit{ekspor}) + \textit{Stok}}$$

Komponen ketersediaan pangan meliputi kemampuan produksi, cadangan maupun impor pangan setelah dikoreksi dengan ekspor dan berbagai penggunaan seperti untuk bibit, pakan industri, pangan/nonpangan dan tercecer. Komponen produksi pangan dapat dipenuhi dari produksi pertanian, peternakan dan industri pangan. Berdasarkan kerangka tersebut, ketersediaan pangan rumah tangga dapat dipenuhi dari produksi dan cadangan pangan sendiri maupun produksi dan cadangan pangan kelompok (Baliwati dkk, 2002).

Harga

Menurut Supriana (2011), interaksi permintaan dan penawaran akan menentukan tingkat harga dan jumlah komoditi yang akan diproduksi. Dari sisi permintaan, jika harga naik konsumen akan mengurangi permintaannya, sementara jumlah yang ditawarkan tetap. Hal ini akan menyebabkan terjadi kelebihan jumlah barang dipasar. Kelebihan yang disebabkan penurunan permintaan ini akan mendorong harga kembali pada harga keseimbangan.

Sebaliknya jika harga turun, jumlah permintaan konsumen akan bertambah. Meningkatnya jumlah permintaan ini akan mendorong harga kembali naik pada harga keseimbangan. Dari sisi penawaran, jika harga naik produsen akan menambah jumlah yang ditawarkan, sementara jumlah permintaan tetap. Pertambahan jumlah barang ini akan mendorong harga kembali pada harga keseimbangan. Demikian pula jika harga turun, akan menyebabkan produsen mengurangi produksi. Berkurangnya jumlah barang dipasar akan mendorong harga kembali pada harga keseimbangan. Demikian proses tercapainya keseimbangan harga dan jumlah barang di pasar.

Konsumsi

Menurut Supriana (2011), konsumsi merupakan fungsi dari pendapatan yang dapat dibelanjakan. Fungsi konsumsi memiliki karakteristik:

- Kecendrungan mengkonsumsi merupakan fungsi yang stabil dan besarnya konsumsi agregat ditentukan oleh besarnya pendapatan agregat
- Konsumsi akan meningkat jika pendapatan meningkat, tetapi peningkatan konsumsi yang terjadi tidak akan sebesar peningkatan pendapatan
- Semakin tinggi tingkat pendapatan, semakin besar jarak antara pendapatan dan konsumsi. Hal ini juga menunjukkan bahwa semakin tinggi pendapatan, semakin besar proporsi dari pendapatan yang di tabung
- Peningkatan pendapatan akan diikuti dengan pendapatan, dan turunnya pendapatan akan diikuti dengan penurunan tabungan dalam jumlah yang lebih besar

Produksi

Menurut Supriana (2011), kurva kemungkinan produksi merupakan gambaran asumsi dasar bahwa jika masyarakat memilih untuk memproduksi barang, misalnya barang X dan Y. Jika memproduksi barang X lebih banyak dari barang Y, maka harga barang X per unit menjadi lebih mahal, baik dalam sumberdaya yang digunakan maupun dalam unit barang Y. Hal ini disebabkan karena semakin banyak produksi barang X dipilih, maka semakin banyak sumberdaya yang kurang produktif digunakan dalam produksi barang X. Demikian pula jika masyarakat memilih untuk memproduksi barang Y lebih banyak dari barang X, maka harga barang Y per unit menjadi lebih mahal karena semakin banyak produksi Y dipilih, maka semakin banyak sumberdaya yang kurang produktif digunakan dalam produksi barang Y.

Menurut Hanafie (2010), fungsi produksi merupakan suatu fungsi yang menunjukkan hubungan teknis antara hasil produksi fisik (*output*) dengan faktor-faktor produksi (*input*). Produksi fisik dihasilkan oleh bekerjanya beberapa faktor produksi sekaligus, yaitu tanah, modal dan tenaga kerja. Untuk menggambarkan atau menganalisis peranan masing-masing faktor produksi terhadap produksi fisik, dari sejumlah faktor produksi yang digunakan, salah satu faktor produksi dianggap sebagai variabel (berubah-ubah), sementara faktor produksi lainnya diasumsikan konstan (tidak berubah).

Barang Pengganti (substitusi)

Menurut Hanafie (2010), untuk dua barang yang mempunyai hubungan saling menggantikan, jika harga barang dimaksud mengalami kenaikan maka

jumlah yang diminta akan barang pengganti justru akan meningkat. Pengaruh substitusi (*substitution effect*), jika harga suatu barang naik maka orang akan mencari barang lain yang fungsinya sama, tetapi harganya lebih murah.

Menurut Gaspersz (2001), perubahan harga barang substitusi terhadap permintaan adanya adalah $\Delta QDX/\Delta Pr (> 0$, jika barang substitusi), berarti pengaruh perubahan dari variabel harga barang lain yang berkaitan (Pr) terhadap kuantitas permintaan barang dan jasa X (QDX) bersifat positif untuk barang substitusi. Dengan demikian, apabila harga dari barang atau jasa lain yang berkaitan (bukan X) juga ikut naik/turun (*ceteris paribus*) maka hubungan antara barang lain bukan X dan barang X itu dikatakan bersifat substitusi (saling mengganti).

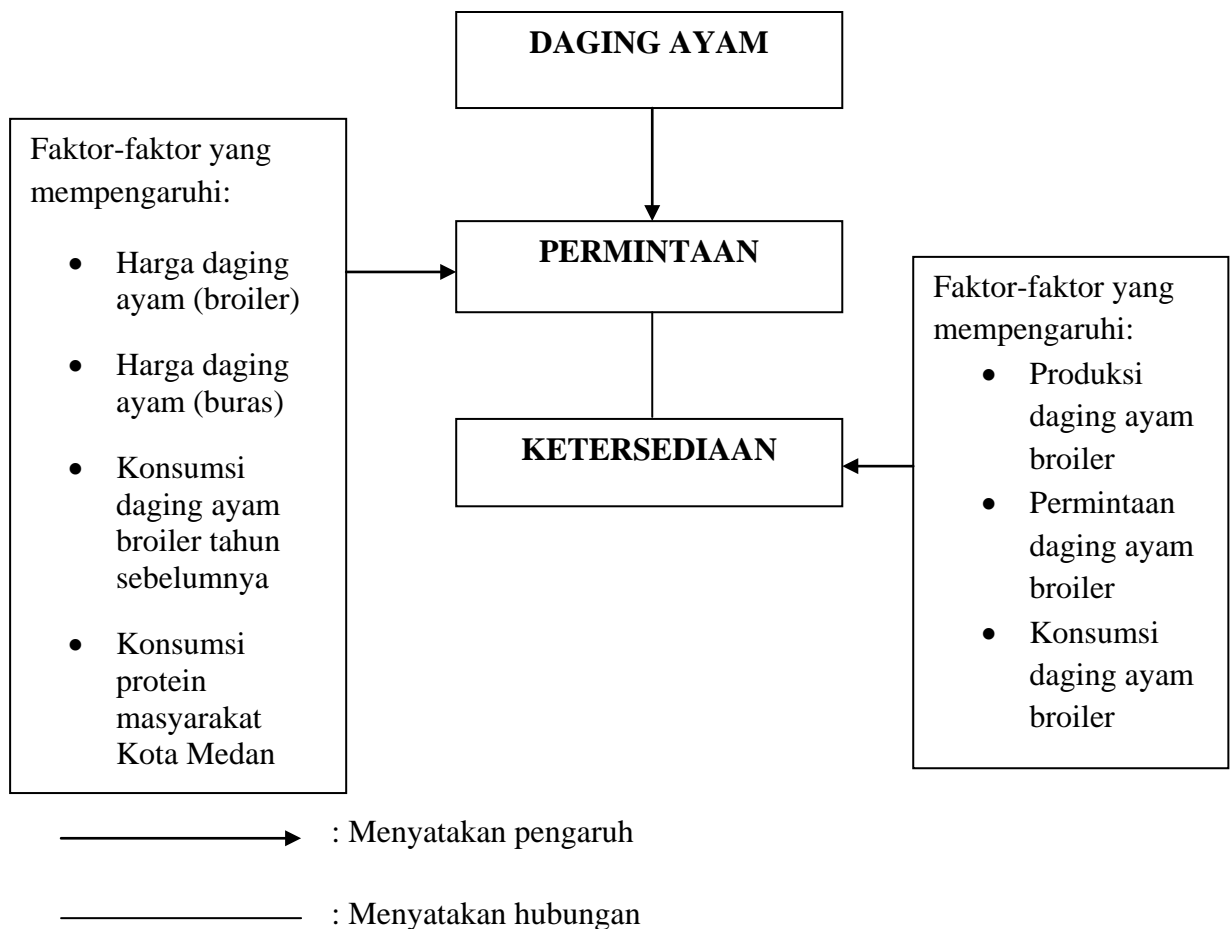
Kerangka Pemikiran

Permintaan daging ayam broiler adalah banyaknya daging ayam broiler yang dibutuhkan dan dibeli oleh konsumen. Oleh karena itu, besar kecilnya permintaan daging ayam broiler umumnya dipengaruhi oleh harga daging ayam broiler, harga substitusi atau harga komplemennya (harga daging ayam buras), konsumsi daging ayam broiler tahun sebelumnya, serta konsumsi protein masyarakat Kota Medan.

Ketersediaan daging ayam broiler merupakan hal penting dalam upaya pemenuhan kebutuhan daging ayam broiler untuk dikonsumsi masyarakat. Seiring dengan perkembangan penduduk dan kondisi masyarakat, kebutuhan akan ketersediaan daging ayam broiler yang cukup, aman dan berkualitas semakin menjadi tuntutan. Oleh karena itu, peningkatan ketersediaan daging ayam broiler

harus dilakukan secara terus menerus. Adapun faktor yang mempengaruhi ketersediaan daging ayam broiler adalah produksi daging ayam broiler, permintaan daging ayam broiler dan konsumsi daging ayam broiler.

Secara sistematis, kerangka pemikiran dapat digambarkan sebagai berikut :



Gambar 2. Skema Kerangka Pemikiran Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan dan Ketersediaan Daging Ayam Broiler di Kota Medan

Hipotesis Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah, tinjauan pustaka, dan kerangka pemikiran maka hipotesis dalam penelitian ini disusun sebagai berikut :

- Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging ayam broiler di Kota Medan adalah harga daging ayam (broiler), harga daging ayam (buras), konsumsi daging ayam (broiler) tahun sebelumnya dan konsumsi protein masyarakat Kota Medan.
- Faktor-faktor yang mempengaruhi ketersediaan daging ayam broiler di Kota Medan adalah produksi daging ayam broiler, permintaan daging ayam broiler dan konsumsi daging ayam broiler.