



ABSTRAK

PERSEPSI KONSUMEN TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI ASAL RUMAH POTONG HEWAN

Oleh

I Putu Adi Mas Saputra
14/ 364748/ KH/ 8119

Daging sapi merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi bagi masyarakat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas daging sapi asal Rumah Potong Hewan (RPH) berdasarkan penilaian konsumen.

Data kelengkapan fasilitas dan tata cara pemotongan hewan diperoleh melalui observasi dan wawancara terhadap petugas RPH. Persepsi konsumen terhadap kualitas daging sapi asal RPH diperoleh melalui proses wawancara terhadap 51 orang konsumen dengan perincian 20 di kota Yogyakarta, 21 di kota Makassar, dan 10 orang di kota Purbalingga.

Persepsi konsumen terhadap kualitas daging sapi di kota Yogyakarta, Makassar, dan Purbalingga menunjukkan daging sapi higienis/ aman dan empuk (100%). Konsumen di kota Yogyakarta dan Makassar menilai daging sapi *juicy* (90%) dan harga murah (95%), sedangkan dalam pengolahan daging sapi konsumen di kota Yogyakarta (85%) dan Makassar (95%) menyatakan tidak mengalami kesulitan. Sebagian besar konsumen di kota Yogyakarta (95%) dan Makassar (80%) selalu kembali kepada penjual yang sama untuk membeli daging sapi. Berbeda dengan konsumen di kota Purbalingga yang sebagian besar menyatakan daging sapi tidak *juicy* (80%). Konsumen Purbalingga sebanyak 60% juga menyatakan mengalami kesulitan dalam pengolahan daging sapi, serta menilai harga daging sapi mahal, selain itu konsumen juga menyatakan tidak selalu kembali kepada penjual yang sama.

Kata kunci: Rumah Potong Hewan (RPH), kualitas daging sapi, persepsi konsumen,



ABSTRACT

THE QUALITY OF BEEF SOURCED FROM ABBATOIR: COSTUMER PERCEPTION

I Putu Adi Mas Saputra
14/ 364748/ KH/ 8119

Beef is a high-quality animal protein source for human. The purpose of this research is to evaluate the quality of beef from abattoir based on customer appraisal.

The data of the abattoir facilities and slaughtering procedures were obtained through observations and interviews with the official of abattoir. The customer perceptions on the beef quality were obtained by interview to a total of 51 customers: 20 in Yogyakarta, 21 in Makassar, and 10 in Purbalingga.

The beef customers of Yogyakarta, Makassar, and Purbalingga assessed the meat was hygienic, safe and tender (100%). The customers in Yogyakarta and Makassar claimed the beef were juicy (90%) and low price (95%). Also most of the customers in Yogyakarta (85%) and Makassar (95%) experienced effortless cooking process. To add, most customers in Yogyakarta (95%) and Makassar (80%) always return to the same butcher. In contrast, most customers in Purbalingga claimed the beef were dry (80%), difficult to process, expensive, and rarely return to a same butcher (60%).

Keywords: abattoir, beef quality, customer perceptions