

**Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-35  
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.  
“Smart Agriculture In Providing Food To Prevent Stunting”  
Pangkep, 11 Oktober 2023**

---

**Preferensi Konsumen Dalam Memilih Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional  
Kecamatan Suwawa**

**Consumer Preferences in Choosing Broiler Chicken Meat in the Suwawa District  
Traditional Market**

**St. Aisyah R**

Program Studi Agribisnis, Universitas Negeri Gorontalo

\*Korespondensi: [staisyah@ung.ac.id](mailto:staisyah@ung.ac.id)

**Abstrak**

Masyarakat umum menyukai dan mengonsumsi daging ayam broiler sehingga menjadikannya sebagai sumber protein hewani yang penting. Untuk meningkatkan konsumsi daging ayam broiler, penting untuk menyertakan data preferensi konsumen dalam setiap pilihan pembelian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis atribut daging ayam broiler yang menjadi preferensi konsumen dalam mengambil keputusan pembelian. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei sampai dengan Juni 2023 di sebuah pasar tradisional di Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Sampel penelitian ini berjumlah 50 orang yang diperoleh melalui *accidental sampling*. Penelitian ini menggunakan metodologi pengumpulan data yang meliputi observasi, wawancara langsung kepada konsumen dengan menggunakan kuesioner, dan dokumentasi. Sumber data yang digunakan meliputi data primer dan sekunder. Data dianalisis secara deskriptif. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa konsumen mempunyai preferensi terhadap daging ayam segar. Konsumen mengutamakan atribut harga, ukuran, tekstur penting, kebersihan, aroma, dan kandungan gizi. Konsumen mempertimbangkan atribut-atribut tersebut ketika memutuskan untuk membeli daging ayam broiler di pasar tradisional.

**Kata kunci:** Preferensi konsumen; daging ayam broiler; pengambilan keputusan, atribut, pasar tradisional

**Abstract**

The general public enjoys and consumes broiler chicken meat, making it an important source of animal protein. To increase broiler chicken meat consumption, it is important to include consumer preference data in every purchasing choice. The aim of this research is to analyse the attributes of broiler chicken meat, which are consumers' preferences in making purchasing decisions. The research was conducted from May to June 2023 at a traditional market in Suwawa District, Bone Bolango Regency, Gorontalo Province. The sample for this research consisted of 50 people obtained through accidental sampling. This research uses a data collection methodology that includes observation, direct interviews with consumers using questionnaires, and documentation. The data sources used include primary and secondary data. The data were analysed descriptively. The findings of this research indicate that consumers have a preference for fresh chicken meat. Consumers prioritise the attributes of price, size, important texture, cleanliness, aroma, and nutritional content. Consumers consider these attributes when deciding to buy real broiler chicken meat in traditional markets.

**Keywords:** *Consumer preferences; broiler chicken meat; decision making, attributes, traditional markets*

## PENDAHULUAN

Pertanian merupakan industri yang sangat penting bagi bangsa dan negara karena merupakan sumber pendapatan devisa yang besar, menghidupi sebagian besar penduduk Indonesia, dan memberikan lapangan kerja (Haryono *et al.*, 2014). Sektor pertanian merupakan penyumbang vital produksi pangan masyarakat. Industri pertanian dikategorikan menjadi lima subsektor diantaranya tanaman pangan, perkebunan, peternakan, kehutanan, dan perikanan (Dewi *et al.*, 2016). Pada sektor pertanian, salah satu komponen penting yaitu subsektor peternakan yang merupakan komponen integral dalam pembangunan pertanian dengan fokus utama pada pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi. Menyadari pentingnya mengonsumsi pangan yang kaya nutrisi merupakan faktor kunci dalam mencapai kesejahteraan masyarakat. Hal ini dapat dicapai dengan memasukkan sumber protein hewani seperti daging, susu, atau telur (Rahman, 2018). Adapun partisipasi konsumsi daging unggas tahun 2017-2021 dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Partisipasi konsumsi daging unggas tahun 2017-2021**

Tahun	Partisipasi konsumsi daging unggas (%)
2017	55,74
2018	53,62
2019	56,37
2020	57,78
2021	60,22

Sumber : Badan Pangan Nasional, 2022

Tabel 1 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan asupan daging unggas di kalangan masyarakat dari tahun 2017 hingga 2021. Meningkatnya populasi, kemakmuran, dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya makanan bergizi (kaya protein) yang berasal dari hewan telah menyebabkan terhadap lonjakan permintaan daging ayam (Mayulu *et al.*, 2019). Masyarakat sebagian besar memenuhi kebutuhan daging ayam sebagai sumber protein melalui konsumsi daging ayam pedaging (Herlina *et al.*, 2015; Setyaningsih *et al.*, 2016; Situmorang *et al.*, 2013).

Pemerintah pusat, provinsi, dan kabupaten/kota melaksanakan inisiatif pengembangan peternakan untuk mendukung rencana pembangunan nasional dengan fokus khusus pada jaminan ketahanan pangan. Inisiatif-inisiatif ini berupaya menyediakan pasokan protein hewani yang cukup dari ternak. Pasokan tersebut harus memadai baik dalam jumlah maupun kualitas dan tidak boleh bertentangan dengan keyakinan agama, budaya dan pribadi seseorang. Tujuannya adalah untuk memfasilitasi individu dalam menjalani gaya hidup berkelanjutan yang meningkatkan kesejahteraan, aktivitas fisik, dan produktivitas. Sebuah metode yang disebut indeks ketahanan pangan (IKP) telah dikembangkan untuk menilai tingkat ketahanan pangan suatu daerah dan faktor-faktor yang berkontribusi terhadapnya. IKP mencakup konsep ketahanan pangan beserta berbagai subsistem yang membentuk sistem ketahanan pangan. Provinsi Gorontalo menduduki peringkat keenam dari 37 provinsi di Indonesia dalam pemeringkatan dan indeks IKP Provinsi tahun 2022 dengan nilai IKP sebesar 80,35. Hal ini menunjukkan bahwa kabupaten/kota/provinsi telah mencapai tingkat ketahanan pangan tertinggi sesuai kriteria indeks ketahanan pangan provinsi yakni melampaui ambang batas sebesar 74,40 (Badan Pangan Nasional *et al.*, 2022). Konsumsi pangan Provinsi Gorontalo tahun 2021 khususnya wilayah Kabupaten/Kota dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2. Konsumsi Pangan Kabupaten/Kota Provinsi Gorontalo Tahun 2021**

No	Wilayah	Konsumsi pangan (kg/kapita/tahun)			
		Daging ruminansia	Daging Unggas	Telur	Susu
1	Kabupaten Boalemo	0,79	3,9	3,6	2,0
2	Kabupaten Bone Bolango	1,29	4,7	4,0	2,1
3	Kabupaten Gorontalo Utara	0,78	2,7	3,0	1,5
4	Kabupaten Gorontalo	1,28	4,1	3,8	2,0
5	Kabupaten Pahuwato	0,94	3,1	3,7	1,8
6	Kota Gorontalo	1,39	4,5	4,4	3,4
	Provinsi Gorontalo	1,14	4,0	3,8	2,2

Sumber: Susenas 2021, BPS diolah oleh Badan Pangan Nasional

Tabel 2 menunjukkan bahwa wilayah Kabupaten Bone Bolango yang meliputi Kecamatan Suwawa merupakan wilayah dengan konsumsi daging unggas terbesar. Daging ayam merupakan makanan yang populer di kalangan masyarakat umum karena beberapa alasan. Pertama, harganya relatif murah. Kedua, kaya protein dan rendah lemak. Ketiga, rasanya menarik secara universal dan cocok untuk semua umur dan kelompok sosial. Terakhir, daging ayam mudah disiapkan dan disimpan sehingga konsumsinya meningkat pesat (Falahuddin *et al.*, 2016).

Berdasarkan kajian awal yang dilakukan di Kecamatan Suwawa, banyak pedagang di pasar tradisional yang menjual daging ayam broiler segar dengan ukuran karkas yang bervariasi. Konsumen menunjukkan atribut yang berbeda ketika membuat keputusan pembelian. Konsumen melakukan pembelian di pasar tradisional karena berbagai faktor fundamental. Dalam melakukan pembelian produk maka konsumen memutuskan banyak aspek yang diperhatikan secara langsung yang mempengaruhi perilaku konsumen. Berbagai variabel segmentasi seperti indikator geografis, demografi, psikografis, dan perilaku konsumen dapat berdampak signifikan terhadap keputusan pembelian karena beragamnya karakteristik kebutuhan konsumen (Ferawati *et al.*, 2019). Mengingat preferensi konsumen yang selalu berubah dan melekat, pemilihan setiap produk tidak dipaksakan melainkan selaras dengan kebutuhan dan keinginan konsumen yang sebenarnya. Selain itu, produk-produk ini memiliki harga yang wajar dan selalu dapat diakses (Sonbait, 2011). Permintaan sumber protein hewani semakin meningkat karena adanya pergeseran preferensi, gaya hidup, dan tingkat ekonomi yang terus meningkat. Sumber protein hewani juga berperan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Tubagus & Saefurahman, 2019). Preferensi konsumen terhadap daging ayam menunjukkan keragaman yang signifikan dan bervariasi antar individu (Khotimah & Mayulu, 2018; Jannah, 2022; Aisyah & Hiola, 2017; Aisyah & Hiola, 2018).

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis atribut daging ayam broiler yang menjadi preferensi konsumen dalam melakukan keputusan pembelian. Penelitian ini juga dapat menjadi informasi berharga untuk strategi penjualan terkait bauran pemasaran dengan tujuan meningkatkan hasil penjualan bagi para produsen.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilakukan pada Mei hingga Juni 2023 di pasar tradisional di Kecamatan Suwawa, Gorontalo. Lokasi ini sengaja dipilih mengingat Pasar Suwawa merupakan pasar yang menjual daging ayam broiler di Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango. Sampel responden diperoleh dengan menggunakan pendekatan *accidental sampling*. Penelitian dilakukan terhadap konsumen yang memenuhi kriteria yang ditentukan diantaranya memiliki usia diatas 15 tahun,

konsumen yang sebelumnya pernah membeli daging ayam broiler. Populasi dalam penelitian ini ditetapkan sebanyak 50 responden sehingga seluruh populasi dijadikan sebagai anggota sampel.

Penelitian ini menggunakan kombinasi data kualitatif dan kuantitatif. Sumber data yang digunakan meliputi data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner dan data sekunder yang diperoleh dari Badan Pangan Nasional, serta informasi lain yang berkaitan dengan penelitian ini. Penelitian ini menggunakan berbagai metode pengumpulan data antara lain wawancara, observasi, dan dokumentasi. Metodologi yang digunakan untuk analisis data adalah analisis deskriptif yang melibatkan pengumpulan data menggunakan kuesioner yang terdiri dari serangkaian pertanyaan. Data yang diperoleh kemudian ditampilkan dalam bentuk tabel dengan menggunakan persentase.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Proses Pengambilan Keputusan Pembelian Daging Ayam Broiler

Untuk memastikan apakah konsumen mempunyai pendapat yang disukai atau tidak terhadap suatu produk, produsen harus memiliki pengetahuan tentang preferensi konsumen. Konsumen menciptakan ekspektasinya dengan mengandalkan informasi yang diterima tentang produk dan mengevaluasi secara cermat sebelum melakukan pembelian. Jika kenyataan yang diterima ternyata berbeda dari harapan awal maka konsumen mengalami ketidakpuasan. Namun jika barang tersebut memenuhi harapan maka konsumen akan puas. Proses pengambilan keputusan konsumen terdiri dari lima tahap: pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, pengambilan keputusan pembelian, dan perilaku selanjutnya setelah pembelian (Sutarni *et al.*, 2018). Proses pengambilan keputusan dalam pembelian daging ayam broiler di pasar tradisional di Kabupaten Suwawa dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Proses Pengambilan Keputusan Pembelian Daging Ayam Broiler

No	Atribut	Persentase (%)
<b>Tahap Pengenalan Kebutuhan</b>		
1	<b>Motivasi</b>	
	Kesehatan	50.0
	Harga terjangkau	36.0
	Gaya hidup	2.0
	Pengaruh keluarga	4.0
	Sekedar mencoba	2.0
	Lainnya (promosi)	6.0
2	<b>Manfaat mengkonsumsi daging ayam</b>	
	Menu makanan yang lengkap	46.0
	Memperoleh kesehatan	54.0
<b>Tahap Pencarian Informasi</b>		
1	Sumber pribadi	12.0
2	Sumber komersial	8.0
3	Sumber publik	4.0
4	Sumber pengalaman	76.0
<b>Tahap Evaluasi Alternatif</b>		

1	Harga	54.0
2	Warna	10.0
3	Tekstur	8.0
4	Ukuran	22.0
5	Lokasi penjualan	6.0
<b>Tahap Keputusan pembelian</b>		
1	<b>Cara memutuskan pembelian</b>	
	Tergantung situasi	8.0
	Mendadak	6.0
	Terencana	86.0
2	<b>Intensitas pembelian dalam 1 bulan</b>	
	1-2 kali	46.0
	> 2 kali	54.0
<b>Tahap Perilaku Pasca Pembelian</b>		
1	<b>Kepuasan pembelian daging ayam</b>	
	Puas	96.0
	Tidak puas	4.0
2	<b>Jika harga daging ayam naik</b>	
	Tetap membeli	34.0
	Tidak membeli	20.0
	Membeli jenis lain yang lebih murah	46.0

Sumber : Data primer yang telah diolah, 2023

Tabel 3 menunjukkan sebagian besar responden (50%) pada tahap pengenalan kebutuhan menyatakan bahwa motif utama mengonsumsi daging ayam adalah karena pertimbangan kesehatan dan 46% responden mengidentifikasi daging ayam sebagai pilihan makanan yang disukai. Pada tahap proses pencarian informasi, temuan penelitian menunjukkan bahwa sumber informasi konsumen dapat diklasifikasikan ke dalam empat kategori yaitu sumber pribadi (terdiri dari keluarga, teman, tetangga, dan kenalan) berjumlah 12%; sumber komersial (termasuk periklanan, tenaga penjualan, distributor, pengemasan, dan tampilan toko) mencapai 8%; sumber publik (seperti media massa dan organisasi pemeringkat konsumen) berjumlah 4%; dan sumber pengalaman (yang melibatkan pengalaman langsung, pembelajaran, dan penggunaan produk) mencapai 76%.

Pada tahap evaluasi alternatif, 54% responden menyatakan bahwa faktor penentu utama pembelian daging ayam broiler adalah aspek harga. Harga suatu produk atau jasa memegang peranan penting dalam mempengaruhi permintaan pasar. Selain itu, temuan penelitian menunjukkan bahwa 22% responden memperhatikan ukuran dan 10% responden memperhatikan warna dalam melakukan pembelian. Konsumen menginginkan warna karkas ayam broiler yang putih kekuningan. Konsumen tertarik dengan warna ini karena menganggapnya sebagai warna alami unggas yang sehat karena tidak melalui cara pengawetan apapun. Afrianti *et al* (2013) menegaskan bahwa warna karkas yang diinginkan ditandai dengan rona putih kekuningan. Sebaliknya, pembeli cenderung tidak menyukai karkas yang berwarna putih atau pucat dan warna kuning. Konsumen memiliki preferensi negatif terhadap warna putih atau pucat, karena mereka mengasosiasikannya dengan ayam yang diawetkan dan disimpan di lemari es.

Selama proses pengambilan keputusan untuk membeli daging ayam broiler, sebagian besar responden (86%) melakukan pembelian dengan sengaja. Selain itu, 54% responden menyatakan

bahwa mereka membeli daging ayam lebih dari dua kali sebulan. Pasar tradisional di Kecamatan Suwawa biasanya ramai pada saat hari pasar. Hal ini sesuai dengan Hidayati & Gusteti (2016), pasar tradisional ini biasanya beroperasi dari subuh hingga siang atau malam hari, bahkan ada yang beroperasi pada malam hari. Tahap perilaku pasca pembelian menunjukkan bahwa 96% responden menyatakan puas dalam mengkonsumsi daging ayam broiler. Jika terjadi kenaikan harga daging ayam broiler, sebagian besar responden memilih membeli jenis daging alternatif yang 46% lebih terjangkau seperti ikan.

### **B. Preferensi konsumen daging ayam broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Suwawa**

Preferensi konsumen mengacu pada kecenderungan individu untuk menyukai atau tidak menyukai produk baik barang maupun jasa. Preferensi konsumen mencerminkan keputusan yang diambil konsumen terhadap produk yang tersedia. Gambaran preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler di pasar tradisional Kecamatan Suwawa dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Tingkat preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Suwawa

No	Atribut	Preferensi Konsumen (%)		
		Sangat setuju	Setuju	Kurang setuju
1	Harga daging terjangkau	46	54	0
2	Kandungan gizi tinggi	92	8	0
3	Tekstur daging kenyal dan tidak lembek	72	28	0
4	Aroma yang tidak anyir	24	76	0
5	Ukuran daging	10	90	0
6	Kebersihan tekstur daging	14	86	0

Sumber : Data primer yang telah diolah, 2023.

Tabel 4 menunjukkan faktor-faktor penting yang harus diperhatikan pembeli saat membeli daging ayam broiler antara lain harga, kandungan gizi, tekstur, aroma, ukuran, dan kebersihan daging. Menurut penelitian Simarmata *et al* (2019), pelanggan mempertimbangkan banyak kualitas saat mengevaluasi daging broiler seperti berat, warna, tekstur, aroma dan kebersihan. Sebagian besar konsumen di Kabupaten Suwawa lebih memilih membeli daging ayam broiler di pasar tradisional dibandingkan dengan daging ayam kampung. Hal ini sesuai dengan pendapat Ilham *et al* (2017), daging ayam broiler memiliki harga yang terjangkau dibandingkan daging bebek, ayam kampung, daging sapi, dan kerbau. Daging yang berkualitas dan berlimpah akan menarik perhatian lebih banyak konsumen sehingga akan meningkatkan minat membeli daging tersebut dengan harga yang dirasa wajar dan terjangkau oleh konsumen. Konsumen seringkali mengutamakan unsur harga saat membeli daging ayam karena sifatnya yang fluktuatif (Ismanto *et al*, 2018). Selain itu, seiring dengan meningkatnya derajat pengetahuan, individu semakin mengembangkan kemampuan membedakan antara daging berkualitas tinggi dan daging berkualitas rendah. Daging ayam kaya akan nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan senyawa lain yang bermanfaat bagi tubuh serta memiliki kadar lemak dan kolesterol yang lebih rendah dibandingkan daging sapi (Kusumaningrum *et al*, 2013; Jayasena *et al*, 2013). Daging ayam broiler memiliki kandungan protein 18,2 gram, lemak 25 gram, dan menyediakan energi sebesar 298 kkal per 100 gramnya (Kementerian Kesehatan RI, 2019). Selain itu, daging ayam banyak disukai oleh banyak kalangan karena rasanya yang lezat, aromanya yang menggugah selera, daging yang empuk dan harganya

yang relatif ekonomis (Jaelani *et al.*, 2014).

Tekstur daging dapat menjadi indikator kualitas dan kesegarannya. Daging ayam yang padat atau kenyal menandakan kesegarannya. Kesegaran daging dapat diketahui dengan meraba dan membelai kulit daging ayam secara lembut. Hal ini sesuai pendapat Prayitno *et al* (2010), tekstur daging merupakan atribut sensori daging yang berhubungan dengan derajat kehalusan daging yang selanjutnya mempengaruhi kualitas daging. Ayam segar mengeluarkan aroma khas yang tidak menunjukkan tanda-tanda pembusukan, amis, atau bau busuk. Daging ayam broiler memiliki aroma khas daging, tidak berbau amis atau menyengat.

Konsumen lebih banyak memilih ayam yang ukuran besar dibanding kecil karena harganya lebih terjangkau. Hal ini sesuai dengan pendapat Ismanto *et al* (2018), bobot daging merupakan salah satu faktor krusial bagi sebagian besar konsumen, selain keinginan untuk memiliki warna yang segar. Harga daging ayam broiler ukuran besar naik menjadi Rp75.000 per kilogram (kg), naik dari harga sebelumnya Rp70.000 per kg. Sedangkan kisaran harga daging ayam broiler ukuran kecil adalah Rp 60.000 hingga Rp 65.000 per kilogram. Sejauh ini, belum ada keluhan dari konsumen terkait kenaikan harga daging ayam broiler.

Berdasarkan kebersihan daging, konsumen memperhatikan dengan melihat sisa bulu yang masih menempel pada daging ayam dan memar pada bagian daging ayam broiler. Hal ini sesuai dengan pendapat Erna *et al* (2016), kebersihan akan mempengaruhi tingkat pencemaran daging ayam.

## **KESIMPULAN**

Atribut produk dalam menentukan preferensi konsumen terhadap daging ayam broiler di pasar tradisional Kabupaten Suwawa antara lain harga daging yang terjangkau, nilai gizi yang baik, kebersihan, tidak adanya bau yang tidak sedap, tekstur, dan ukuran. Penelitian selanjutnya diharapkan menggunakan metode analitis tingkat lanjut sehingga meningkatkan keandalan temuan penelitian ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2013). Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan*, 2(3), 116-120.
- Aisyah, S., & Hiola, S. K. Y. (2017). Analisis preferensi konsumen terhadap produk olahan ayam di Kota Makassar. *Jurnal Galung Tropika*, 6(3), 174-184.
- Badan Pangan Nasional. 2022. Indeks Ketahanan Pangan Tahun 2022. Badan Pangan Nasional. Jakarta.
- Dewi, R. F., Prihanto, P. H., & Edy, J. K. (2016). Analisis penyerapan tenaga kerja pada sektor pertanian di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *E-Jurnal Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan*, 5(1), 19-25.
- Erna, M., Sartika, D., & Marliena, L. (2016). Survei cemaran mikrobia dan mutu daging ayam (*Gallus gallus domesticus*) segar. *Inovasi Pembangunan: Jurnal Kelitbangan*, 4(02), 162-180.
- Falahudin, I. (2016). Efektifitas Larutan Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*) Terhadap Peningkatan Jumlah Leukosit Ayam Broiler (*Gallus Gallus Domestica SP.*). *Jurnal Biota*, 2(1), 68-75.
- Ferawati, F., Saadah, S., & Amrullah, A. (2019). Pengambilan keputusan konsumen pada pembelian beras di Kota Makassar. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 15(1), 1-16.

- Haryono., E. Pasandaran., M. Rachmat., S. Mardiyanto., S. H. P. Salim dan A. Heriadi. 2014. Reformasi Kebijakan Menuju Transformasi Pembangunan Pertanian. Jakarta (ID): IAARD Press.
- Herlina, B., Novita, R., & Karyono, T. (2015). Pengaruh jenis dan waktu pemberian ransum terhadap performans pertumbuhan dan produksi ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 107-113.
- Hidayati, F., & Gusteti, Y. (2016). Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Ternak Gunung Medan, Kabupaten Dharmasraya, Sumatera Barat. *Agrimeta*, 6(12), 89555.
- Ilham, M., Fitra, D., & Suryani, P. (2017). Preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler di pasar tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* (pp. 491-499).
- Ismanto, A., & Julianda, T. (2018). ANALISIS SIKAP DAN KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP ATRIBUT PRODUK KARKAS AYAM PEDAGING SEGAR DI PASAR TRADISIONAL KOTA SAMARINDA: ANALYSIS OF ATTITUDE AND CUSTOMER SATISFACTION ON ATTRIBUTES OF FRESH CHICKEN CARCASS IN TRADITIONAL MARKET CITY SAMARINDA. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 8(2), 69-82.
- Jannah, D. R. (2022). Preferensi konsumen terhadap karkas ayam broiler segar dan beku di kecamatan Tenggarong. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 5(1), 28-35.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., & Wanda, W. (2014). Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4oc) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 39(3), 119-128.
- Jayasena, D. D., Jung, S., Kim, H. J., Bae, Y. S., Yong, H. I., Lee, J. H., ... & Jo, C. (2013). Comparison of quality traits of meat from Korean native chickens and broilers used in two different traditional Korean cuisines. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 26(7), 1038-1046.
- Kementrian Kesehatan RI. (2019). Komposisi Pangan Indonesia. *Departemen Kesehatan RI*.
- Khotimah, D. K., & Mayulu, H. (2018). Preferensi konsumen terhadap karkas ayam broiler segar dan beku di Kota Samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 1(1), 46-54.
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., & Mubarok, I. (2013). Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 36(1), 14-19.
- Mayulu, H., Rahman, A., & Yusuf, R. (2019). Consumer Preference of Broiler Meat Attributes in Traditional Markets. *Hasanuddin Journal of Animal Science (HAJAS)*, 28-36.
- Prayitno, A. H., & Suryanto, E. (2010). Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)(Physical and Sensory Quality of Meat of Broiler Chicken Fed with The Addition of Virgin Coconut Oil Waste). *Buletin Peternakan*, 34(1), 55-63.
- Rahman, S. (2018). *Membangun pertanian dan pangan untuk mewujudkan kedaulatan pangan*. Deepublish. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D. W. (2016). Studi manajemen perkandangan ayam broiler di dusun simbatan wetan desa simbatan kecamatan nguntoronadikabupaten magetan. *Media Soerjo*, 18(1), 68-73.
- Simarmata, L., Osak, R. E., Endoh, E. K., & Oroh, F. N. (2019). ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN DALAM MEMBELI DAGING BROILER DI PASAR TRADISIONAL KOTA MANADO (STUDI KASUS PASAR PINASUNGKULAN KAROMBASAN). *Zootec*, 39(2), 194-

202.

- Situmorang, N. A., Mahfuds, L. D., & Atmomarsono, U. (2013). Pengaruh pemberian tepung rumput laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(2), 49-56.
- St Aisyah, R., & Hiola, S. K. Y. (2018, August). Pergeseran pangsa pasar produk nugget ayam di Kota Makassar. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (Vol. 2, No. 1).
- Sutarni, S., Irawati, L., Unteawati, B., & Yolandika, C. (2018). Proses Pengambilan Keputusan Pembelian Sayuran Hidroponik Di Kota Bandar Lampung. *Journal of Food System and Agribusiness*. Vol. 2 (1): 17-24.
- Sonbait, L. Y. (2011). Kesukaan konsumen terhadap produk olahan daging sapi di Kota Manokwari. *Agrinimal*, 1(2), 71-75.
- Tubagus, R. H., & Saefurahman, A. (2019). PREFERENSI KONSUMEN MEMBELI DAGING SAPI LOKAL VERSUS DAGING SAPI IMPOR (Studi Kasus Pada Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta). *Jurnal STEI Ekonomi*, XX(XX), 1-28.