

Analysis Consumer Preference For Broiler Chicken Meat Purchasing Decisions In Kefamenanu City

Hilarius Yosef Sikone^{1*}, Elisabeth Yulia Nugraha¹, Gomera Bouk², dan Maria Silaban²

¹Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng, 86511

²Program Studi Budidaya Ternak, Fakultas Logistik Militer Universitas Pertahanan RI-Belu, 85752

*Correspondence author, e-mail: yosefsikone@gmail.com

Article Info

Article history:

Received 22 December 2023

Received in revised from 23 December 2023

Accepted 09 January 2024

DOI: <https://doi.org/10.32938/ag.v9i1.2356>

Keywords:

Broiler chicken

Conjoint analysis

Consumer

Meat

Preferences

Abstract

Consumer preference is a choice of the level of importance or level of consumer preference for a product that wants to be purchased or consumed. This study aims to analyze the attributes of broiler chicken meat products that are consumer preferences in the city of Kefamenanu, North Central Timor district, in buying broiler chicken meat. The study was conducted from February 2023 to April 2023. Janis this research is quantitative descriptive research with survey research method. Using 60 respondents, who were selected by accidental sampling method, samples were taken based on their willingness to fill out questionnaires and interviewed during a visit to broiler chicken meat traders in the new market of Kefamenanu city. The collected data will be analyzed using the Conjoint analysis tool. The results showed that the combination of attributes that are most widely preferred or become consumer preferences is broiler chicken meat with attributes: chewy textured meat, clean from feather dirt and fat, with large meat cut sizes, prices ranging from Rp 60,000-Rp 75,000, and bright meat color (yellowish white).

1. Pendahuluan

Sektor peternakan tidak hanya penting untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk Indonesia, tetapi juga memiliki potensi untuk memberikan kontribusi yang signifikan dalam pembangunan ekonomi negara. Ini dapat mencakup penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan petani, pengembangan industri pengolahan pangan hewani, dan kontribusi terhadap ekspor produk-produk peternakan (Widiyanto *et al.*, 2016). Oleh karena itu penting untuk mengelola sektor peternakan yang berkelanjutan dengan memperhatikan aspek-aspek seperti kesejahteraan hewan, keberlanjutan lingkungan, dan kualitas produk yang dihasilkan. Dengan pendekatan yang baik, sektor peternakan di Indonesia dapat menjadi salah satu pilar penting dalam pembangunan ekonomi dan penyediaan pangan yang sehat bagi masyarakat (Sundari, 2019; Kementerian Perindustrian RI, 2016).

Penyediaan pangan yang sehat menjadi penting karena makanan telah mengalami perubahan fungsi, tidak hanya untuk mengenyangkan tetapi juga untuk menyuplai nutrisi yang dibutuhkan tubuh guna mencapai tingkat kesehatan yang optimal (Julianto *et al.*, 2016). Gaya hidup modern saat ini turut merubah kebiasaan dan pola makan masyarakat khususnya masyarakat kota. Kota Kefamenanu merupakan salah satu kota yang berada di bagian Utara pulau Timor yang juga sebagai ibu kota dari kabupaten Timor Tengah Utara sejak daerah ini dibentuk menjadi sebuah kabupaten. Memiliki luas sekitar 74,00 km² dengan jumlah penduduk 47.766 jiwa dan terus meningkat setiap tahunnya (BPS Kab, 2023). Kota Kefamenanu, sebagai ibu kota Kabupaten Timor Tengah Utara, memiliki peran penting dalam menyediakan berbagai kebutuhan, termasuk pangan, bagi penduduk dan wilayah sekitarnya. Daging ayam Broiler adalah salah satu sumber protein hewani yang populer dan mudah ditemui di banyak daerah, termasuk di Kefamenanu. Ayam Broiler adalah jenis ayam yang biasanya dipelihara untuk tujuan produksi daging yang cepat, sehingga bisa menjadi sumber protein yang lebih terjangkau dan mudah diakses oleh masyarakat terutama saat musim hujan dengan intensitas curah hujan yang tinggi dan ketersediaan daging sapi terbatas (Priyambodo *et al.*, 2020).

Pentingnya pemenuhan kebutuhan pangan, termasuk protein hewani seperti daging ayam, sejalan dengan pertumbuhan penduduk yang terus meningkat di Kota Kefamenanu dan wilayah sekitarnya. Pemerintah daerah, bersama dengan dinas yang membidangi sektor peternakan, perlu memastikan ketersediaan pangan khususnya daging yang cukup dan terjangkau bagi penduduk, serta mengembangkan strategi untuk menjaga ketersediaan dan keberlanjutan pasokan pangan tersebut. Selain itu, penting juga untuk memperhatikan aspek kualitas dan keamanan pangan dalam produksi daging ayam broiler, termasuk aspek kesehatan hewan, penggunaan obat-obatan yang aman, dan manajemen limbah. Ini penting untuk memastikan bahwa masyarakat dapat mengonsumsi produk pangan asal ternak yang sehat dan aman (Simarmata *et al.*, 2019). Daging ayam Broiler adalah salah satu sumber bahan pangan hewani yang populer dan memiliki beberapa keunggulan gizi, seperti kandungan protein yang tinggi sehingga menjadikan daging ayam broiler pilihan yang baik untuk memenuhi kebutuhan protein dalam diet manusia, cenderung memiliki kandungan lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan daging merah, serta memiliki kandungan kolesterol yang lebih rendah dibandingkan dengan daging sapi. Ini dapat menjadi

pilihan yang baik bagi individu yang memiliki kekhawatiran terkait kesehatan jantung dan ingin mengurangi asupan kolesterol (Jayasena *et al.*, 2013). Walau demikian penting untuk dicatat bahwa nilai gizi daging ayam broiler dapat bervariasi tergantung pada faktor-faktor seperti metode pemeliharaan, jenis pakan yang digunakan, dan kondisi peternakan. Oleh karena itu, penting untuk memperoleh daging ayam broiler dari sumber yang terpercaya dan memastikan bahwa dagingnya telah dimasak dengan baik untuk menghindari risiko penyakit terkait pangan (Kementerian Kesehatan RI, 2018).

Preferensi konsumen merupakan pilihan tingkat kepentingan dan atau kesukaan konsumen terhadap suatu produk yang dikonsumsi (Jannah, 2022). Kualitas daging sangat berpengaruh terhadap preferensi konsumen karena tentunya konsumen akan memilih daging dengan kualitas terbaik untuk diolah dan dikonsumsi. Penilaian kualitas daging ini sering dilakukan oleh konsumen (rumah tangga dan individu) maupun konsumen perantara (perusahaan daging olahan, hotel dan restoran) sebagai konsumen akhir (Tafuli *et al.*, 2013). Penelitian mengenai preferensi konsumen memiliki dampak yang signifikan pada pengembangan dan pemasaran produk, karena dengan memahami preferensi konsumen, produsen dan pengecer dapat menyediakan produk yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan pasar. Ini membantu dalam menghasilkan produk yang lebih diminati oleh konsumen. Lebih dari itu informasi tentang preferensi konsumen memungkinkan pelaku bisnis untuk merumuskan strategi pemasaran yang lebih efektif. Ini mencakup penentuan harga yang tepat, promosi yang sesuai, dan cara menyajikan produk kepada konsumen. Dengan mengetahui aspek-aspek produk yang dianggap penting oleh konsumen, produsen dapat fokus pada peningkatan kualitas produk dalam hal atribut-atribut tertentu yang diinginkan oleh pasar (Ayu *et al.*, 2020). Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis atribut produk daging ayam Broiler yang menjadi preferensi konsumen daging ayam Broiler di kota Kefamenanu.

2. Metode Penelitian

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Pebruari 2023 s/d April 2023 dengan mengambil lokasi penelitian di pasar baru kota Kefamenanu. Alasan pemilihan lokasi pasar baru karena berdasarkan pertimbangan bahwa letak pasar baru mudah dijangkau, dan merupakan pasar yang paling ramai serta menjadi pusat perniagaan sehingga dapat mewakili aktivitas pasar di kota Kefamenanu.

Metode

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey dan pengamatan langsung dengan jumlah sampel sebanyak 60 orang responden. Metode Accidental Sampling adalah salah satu bentuk metode non-probability sampling yang umum digunakan dalam penelitian sosial dan perilaku konsumen. Dalam metode pengambilan sampel aksidental, peneliti memilih subjek atau sampel dengan cara yang tidak terencana atau acak, biasanya berdasarkan pertimbangan praktis dan atau kesediaan responden untuk diwawancarai.

Analisis konjoin adalah alat yang digunakan dalam riset pemasaran untuk mengetahui preferensi konsumen dan dapat membantu memahami atribut-atribut produk atau layanan yang mempengaruhi preferensi, dalam hal ini adalah pilihan konsumen dalam membeli daging ayam Broiler di pasar baru kota Kefamenanu. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan pengamatan dan wawancara dengan memberikan daftar pertanyaan berupa kuesioner yang telah disiapkan sebelumnya. Tahapan penggunaan analisis konjoin diawali dari penentuan taraf dari atribut produk. Identifikasi atribut dan taraf/level yang digunakan untuk mengukur preferensi konsumen pada produk daging ayam Broiler dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Identifikasi Penentuan Atribut dan taraf/level

Atribut produk	Level	Keterangan
Harga daging	1	60.000 - 75.000
	2	>75.000 - 90.000
	3	>90.000
Kebersihan daging	1	Bersih (tidak ada sisa bulu & lemak)
	2	Kurang bersih (ada sisa bulu)
	3	Tidak bersih (ada sisa bulu & kotoran lain)
Warna daging	1	Cerah (putih kekuningan)
	2	Merah kekuningan
	3	Pucat
Tekstur daging	1	Kenyal
	2	Empuk
	3	Lembut
Ukuran potongan	1	Utuh
	2	Besar
	3	Sedang

Analisis Data

Model analisis konjoin yang digunakan secara matematis dapat dijabarkan sebagai berikut:

$$U(X) = \sum_{i=1}^m \sum_{j=1}^k \beta_{ij} X_{ij}$$

Dimana:

$U(X)$ = ini mengacu pada keseluruhan utilitas dari alternatif produk yang dipilih

β_i = utilitas dari faktor ke i ($i=1,2,...m$) dan faktor ke j ($j=1,2,...k$)

k_i = ini adalah nomor level pada atribut ke- i

m = ini adalah jumlah total atribut

X_{ij} = variabel biner yang menunjukkan level j dari atribut ke- i yang dipilih atau tidak

Nilai utilitas adalah nilai yang menggambarkan tingkat kesukaan konsumen, terhadap suatu atribut produk atau nilai utilitas bernilai positif artinya konsumen menyukai atribut produk yang ditawarkan, namun sebaliknya jika nilai utilitas negatif berarti konsumen kurang menyukai atribut produk tersebut (Ary, 2015). Sedangkan tingkat kepentingan atribut ke- i (W_i), dapat digambarkan melalui persamaan:

$$U(X) = \left(I_i / \sum_{i=1}^m I_i \right) \times 100 \%$$

Dimana:

$I_i = \{\max(a_{ij}) - \min(a_{ij})\}$, berlaku untuk masing-masing i

3. Hasil Dan Pembahasan Karakteristik Responden

Secara umum karakteristik responden seperti umur, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, dan tingkat pendapatan memiliki hubungan dengan preferensi konsumen dalam membeli daging ayam. Uraian deskripsi karakteristik responden seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa rentang umur responden (konsumen) yang membeli daging ayam di pasar baru kota Kefamenanu dengan proporsi terbesar pada kategori umur konsumen adalah umur antara 30-39 tahun sebanyak 23 orang atau setara 38,33%. Rentang umur 30-39 tahun tergolong pada umur sangat produktif. Pada kategori umur sangat produktif biasanya akan lebih mudah menyerap informasi, terutama informasi tentang pola hidup sehat dan pentingnya mengkonsumsi protein hewani untuk menjaga stamina serta kesehatan tubuh (Putong et al., 2020; Ayu et al., 2020).

Pada kategori tingkat pendidikan menunjukkan bahwa konsumen yang membeli daging ayam broiler di pasar baru kota Kefamenanu terdistribusi merata pada setiap jenjang pendidikan yakni yang berpendidikan SMA sebanyak 21 orang (35,00%), menyusul pendidikan SMP sebanyak 17 orang (28,33%), menyusul tingkat pendidikan Sarjana sebanyak 12 orang (20%), dan sisanya

berpendidikan SD sebanyak 10 orang (16,67%). Hal ini mengindikasikan bahwa secara deskriptif tingkat pendidikan tidak mendominasi pilihan konsumen dalam membeli daging ayam Broiler. Pendidikan diperlukan agar seseorang lebih peka dan tanggap terhadap informasi yang berkenaan dengan pola hidup sehat dan peranan gizi seimbangan. Pemilihan daging ayam lebih pada kebutuhan dan selera konsumen itu sendiri. [Kastalani et al., \(2017\)](#) mengemukakan bahwa pendidikan memberi pengaruh yang nyata terhadap pola konsumsi seseorang.

Tabel 2. Karakteristik Responden

No	Karakteristik Responden	Jumlah	Persentase (%)
Umur			
1	30-39	23	38,33
	40-49	18	30,00
	50-59	12	20,00
	> 60	7	11,67
Tk Pendidikan			
2	SD	10	16,67
	SMP	17	28,33
	SMA	21	35,00
	Sarjana	12	20,00
Jlh. Anggota Kel			
3	1-2	11	18,33
	3-4	24	40,00
	4-5	16	26,67
	>5	9	15,00
Penghasilan (Rp)			
4	≤ 1000000	10	16,67
	1000000-2000000	27	45,00
	3000000-4000000	15	25,00
	>4000000	8	13,33

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Informasi pada [Tabel 2](#) di atas mengindikasikan bahwa konsumen yang membeli daging ayam Broiler cenderung memiliki jumlah anggota keluarga tertentu. Jumlah anggota keluarga konsumen terbanyak yaitu beranggota 3-4 orang sebanyak 24 orang (40%), selanjutnya diikuti oleh 4-5 orang anggota keluarga sebanyak 16 orang (26,67%), disusul oleh jumlah anggota 1-2 orang sebanyak 11 orang (18,33%) dan terakhir pada jumlah anggota >5 sebanyak 9 orang (15,00%). Kondisi ini mengindikasikan bahwa semakin banyak jumlah anggota keluarga, maka permintaan akan daging ayam Broiler dalam keluarga akan semakin meningkat pula. Hal ini sesuai dengan [Ilham et al., \(2017\)](#), bahwa semakin banyak orang didalam keluarga akan menambah daya beli masyarakat. Penambahan daya beli akan meningkatkan jumlah permintaan masyarakat akan produk tersebut.

Data hasil penelitian di atas juga menunjukkan bahwa responden yang membeli daging ayam Broiler di pasar baru kota Kefamenanu terbanyak pada konsumen dengan tingkat penghasilan antara Rp 1.000.000-Rp 2.000.000 yaitu sebanyak 27 orang (45%), dan yang berpenghasilan antara Rp 3.000.000-Rp 4.000.000 hanya sebanyak 15 orang (25%). Hal ini mengindikasikan bahwa secara deskriptif tingkat penghasilan sedang mendominasi pilihan konsumen dalam membeli daging ayam Broiler. [Aydin & Demir, \(2022\)](#) dalam kajiannya menjelaskan bahwa konsumsi daging ayam Broiler lebih dipengaruhi oleh tingkat pendapatan, nilai sosial yang berlaku di masyarakat dan gaya hidup konsumen.

Pilihan Konsumen

Penelusuran terhadap pilihan konsumen dalam berbelanja daging ayam Broiler di pasar baru kota Kefamenanu dapat diketahui dari penelusuran terhadap jawaban responden pada atribut dalam daging ayam Broiler. Identifikasi atribut produk daging ayam broiler dalam penelitian ini terdiri dari harga daging, tingkat kebersihan daging, warna daging, tekstur daging, dan ukuran potongan daging. Hasil analisis konjoin atas preferensi konsumen seperti terlihat dalam [Tabel 3](#) sebagai berikut.

Tabel 3. Hasil Analisis Konjoin Konsumen Daging Ayam Broiler

Atribut	Klasifikasi	Utility Estimate	Std. Error
Harga daging	60000-75000	.122	.250
	75000-90000	.080	.250
	>90000	-.201	.213
Kebersihan daging	Bersih	.324	.250
	Kurang bersih	-.114	.250
	Tidak bersih	-.210	.213
Warna daging	Cerah (putih kekuningan)	.061	.250
	Merah kekuningan	.007	.213
	Pucat	-.068	.250
Tekstur daging	Kenyal	.451	.250
	Empuk	-.166	.250
	Lembut	-.285	.213
Ukuran potongan	Kecil	-.054	.213
	Sedang	-.079	.250
	Besar	.133	.250
(Constant)		2.556	.199

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Pada [Tabel 3](#) dapat diketahui bahwa pengenaan atribut harga daging dengan kisaran antara Rp 60.000-Rp 75.000 memiliki utilitas positif 0,122 yang berarti konsumen lebih menyukai harga daging ayam broiler dengan kisaran harga antara Rp 60.000-Rp 75.000 dibanding dengan daging ayam broiler yang memiliki harga di atas Rp 75.000. Secara keseluruhan konsumen juga lebih menyukai daging ayam broiler yang ber-atribut seperti: daging ayam bersih (0,324) dari bulu dan lemak, dengan warna daging cerah (0,061); bertekstur kenyal (0,451), dan dengan ukuran potongan dagingnya besar (0,133). Dalam analisis preferensi konsumen, pengukuran nilai utilitas sangat berguna. Hal ini dapat membantu memahami sejauh mana konsumen memberikan nilai positif atau negatif terhadap atribut-atribut tertentu, seperti rasa, harga, kualitas, merek, atau atribut lain yang relevan dengan produk daging ayam Broiler. Nilai utilitas menunjukkan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Semakin tinggi nilai utilitas maka tingkat kesukaan konsumen terhadap atribut akan semakin tinggi. Sedangkan apabila nilai utilitas atribut suatu produk negative artinya konsumen kurang suka dengan atribut tersebut ([Ary, 2015](#)). Hasil analisis konjoin untuk mengetahui seberapa penting nilai produk dari daging ayam Broiler dapat dilihat pada [Tabel 4](#) sebagai berikut:

Tabel 4. Importance Value Konsumen Daging Ayam Broiler

No	Atribut	Persentase
1	Tekstur	28.032
2	Kebersihan	20.822
3	Ukuran potongan	19.037
4	Harga	16.785
5	Warna	15.324

Sumber: Data Primer diolah (2023)

[Tabel 4](#) terlihat bahwa atribut yang paling penting dari sekian atribut yang dianalisis secara berturut-turut dapat diuraikan sebagai berikut: **Pertama** atribut tekstur daging dengan nilai 28,032% dan merupakan nilai tertinggi diantara nilai *Importance Values* atribut lainnya. Hal ini mengindikasikan bahwa atribut tekstur daging merupakan atribut yang diutamakan oleh konsumen ketika membeli daging ayam broiler di pasar baru kota Kefamenanu. Ini sejalan dengan [Prayitno et al., \(2010\)](#) dan [Widiyanto et al., \(2016\)](#) bahwa tekstur daging merupakan suatu sifat sensoris pada daging yang berkaitan dengan tingkat kehalusan daging yang berpengaruh terhadap kualitas daging. Konsumen hanya akan membeli daging dengan tekstur yang berkualitas baik. **Kedua** adalah atribut kebersihan daging dengan nilai kepentingan relative sebesar 20,822% ([Priyambodo et al., 2020](#)). **Ketiga** atribut ukuran potongan daging dengan nilai 19,037%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa atribut ukuran potongan daging juga menjadi dasar pertimbangan konsumen dalam membeli daging. Ini sejalan dengan [Ismanto et al., \(2018\)](#) bahwa selain tuntutan daging harus bertekstur kenyal, berwarna yang cerah faktor yang dianggap penting oleh sebagian konsumen adalah ukuran potong. **Keempat** adalah atribut harga daging dengan nilai 16,785%.

Hal ini mengindikasikan bahwa faktor harga bagi konsumen daging ayam Broiler di Kota Kefamenanu tidak menjadi hal prioritas/penting dalam penentuan keputusan membeli yang juga dapat diartikan bahwa konsumen akan tetap membeli daging ayam apabila harga dan kualitas sebanding dengan apa yang diperoleh. Menurut Ayu *et al.*, (2020) harga merupakan nilai tukar produk untuk manfaat yang diperoleh dari produk tersebut. **Kelima** adalah atribut warna daging dengan nilai 15,324%, hal ini menunjukkan bahwa warna daging merupakan salah satu indikator yang dipertimbangkan terakhir konsumen dalam memilih kualitas daging ayam yang akan dibeli (Bett *et al.*, 2012). Umumnya responden menyukai daging ayam broiler selain karena atribut produk seperti memiliki tekstur yang kenyal, bersih dari berbagai kotoran dan bulu, dengan ukuran potongan yang besar, harga yang relative murah serta warna daging yang cerah (Tabel 4), juga karena daging ayam broiler memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kusumaningrum *et al.*, (2013) menjelaskan bahwa daging ayam memiliki kandungan nutrisi tinggi karena mengandung karbohidrat, protein, lemak, mineral dan zat lainnya yang berguna untuk tubuh. Selain itu, daging ayam memiliki rasa dan aroma yang enak, tekstur yang lunak serta harga yang relatif terjangkau, sehingga disukai oleh banyak orang (Jaelani & Dharmawati, 2014).

4. Simpulan

Dari uraian pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa kombinasi atribut yang paling banyak disukai atau menjadi preferensi konsumen dalam membeli daging ayam Broiler di kota Kefamenanu adalah daging ayam Broiler dengan atribut: bertekstur kenyal, bersih dari kotoran bulu dan lemak, ukuran potong daging besar, harga berkisar antara Rp 60.000-Rp 75.000, dengan warna daging cerah (putih kekuningan).

PUSTAKA

- Ary, M. (2015). Menentukan prioritas pilihan mahasiswa dalam memilih kampus menggunakan analisis conjoint. *Informatika*, 11(2), 376–384.
- Aydin, E., & Demir, P. A. (2022). The Effect Of The Pandemic On The Consumption Of Animal Products: The Case Of Kafkas University Of Turkey. *Online Journal of Animal and Feed Research*, 12(1), 37–45. <https://doi.org/10.51227/ojaf.2022.6>
- Ayu, K., Setiadi, A., & Ekowati, T. (2020). Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging ayam broiler di pasar tradisional kota Semarang, Jawa Tengah. *Agromedia*, 38(2), 76–89.
- Bett, H. K., Musyoka, M. P., Peters, K. J., & Bokelmann, W. (2012). Demand for Meat in the Rural and Urban Areas of Kenya: A Focus on the Indigenous Chicken. *Hindawi Publishing Corporation Economics Research International*, 2012(August 2015), 1–10. <https://doi.org/10.1155/2012/401472>
- BPS Kab, TTU. (2023). *Indikator Ekonomi Kabupaten Timor Tengah Utara*. BPS Kab. TTU. Kefamenanu.
- Ilham, M., Fitra, D., & Suryani, P. (2017). Preferensi Konsumen dalam Memilih Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. *Prosiding Semnas Teknologi Peternakan Dan Veteriner*, August 2017, 493–501. <https://doi.org/10.14334/Pros.Semnas.TPV-2017-p.493-501>
- Ismanto, A., Julianda, T., Peternakan, J., Pertanian, F., & Mulawarman, U. (2018). Analisis Sikap Dan Kepuasan Konsumen Terhadap Atribut Produk Karkas Ayam Pedaging Segar Di Pasar Tradisional Kota Samarinda. *Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*, 8(2), 71–82.
- Jaelani, A., & Dharmawati, S. (2014). *Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4. 39, 119–128*.
- Jannah, D. R. (2022). Preferensi konsumen terhadap karkas ayam broiler segar dan beku di kecamatan Tenggara. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 5(1), 28–35.
- Jayasena, D. D., Jung, S., Kim, H. J., Bae, Y. S., Yong, H. I., Lee, J. H., Kim, J. G., & Jo, C. (2013). Comparison of Quality Traits of Meat from Korean Native Chickens and Broilers Used in Two Different Traditional Korean Cuisines. *Journal of Animal Sciences*, 26(7), 1038–1046. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.5713/ajas.2012.12684>
- Julianto, B., Rossi, E., & Yusmarini. (2016). Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Susu Kedela. *Jom Faperta*, 3(1).
- Kastalani, Yemima, & Sularso, H. (2017). Analisis Pendapatan, Pendidikan dan Jumlah Anggota Keluarga Terhadap Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler di Desa Sei Asam Kabupaten Kapuas. *Ilmu Hewani Tropika*, 6(2), 48–51.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., & Mubarak, I. (2013). Penurunan Total Bakteri Daging

- Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*, 36(1), 14–19.
- Prayitno, A. H., Suryanto, E., Peterjakan, F., Mada, U. G., & No, J. F. (2010). *Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas*. 34(1), 55–63.
- Priyambodo, D., Dewi, I., & Ayuningtyas, G. (2020). Preferensi Konsumen Terhadap Daging Ayam Broiler di Era New Normal. *Sains Terapan*, 10(2), 83–97. <https://doi.org/10.29244/jstsv.10.2.83-97>
- Putong, M. A., Kalangi, J. K. J., Massie, M. T., & Lumi, T. F. D. (2020). Pengaruh Pendapatan Rumah Tangga Terhadap Konsumsi Daging Broiler Di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Manado. *Zootec*, 40(1), 143–149.
- Simarmata, L., Osak, R. E. M. F., Endoh, E. K. M., & Oroh, F. N. S. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kota Manado (Studi Kasus “Pasar Pinasungkulan Karombasan.” *Zootec*, 39(2), 194–202.
- Sundari, C. (2019). Revolusi Industri 4.0 Merupakan Peluang Dan Tantangan Bisnis Bagi Generasi Milenial Di Indonesia. *Fintech Dan E-Commerce Untuk Mendorong Pertumbuhan UMKM Dan Industri Kreatif Fakultas Ekonomi Universitas Tidar*, 555–563.
- Tafuli, C. R. V., Hartono, B., & Nugroho, B. A. (2013). Analisis Tingkat Kepentingan dan Kinerja Atribut-atribut Daging Sapi Bali yang Beredar di Kota Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Sains Peternakan*, 11(1), 19–25.
- Widiyanto, N. A., Adhi, A. K., & Daryanto, H. K. (2016). Atribut-Atribut Yang Memengaruhi Sikap Dan Preferensi Konsumen Dalam Membeli Buah Apel Di Kota Surabaya Dan Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 9(2), 136–146.