

Consumer Preferences Of Soybean Processed Commodities In Semarang City

Ikhwanudin * Sri Wahyuningsih ** Lutfi Aris Sasongko**

Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim*, Staf Pengajar
Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang**

Abstract

Health is influenced by the quality of consumed food every day. So that people become healthy, strength, and have normal growth, consumed food have to fulfill fundamental element which required by body (nutrition & calorie), consist of protein, fat, carbohydrate, vitamin, and mineral. One of its alternative is to consume food which contain legume like soy, because soy have complete content element of nutrition. Tofu and moulded soya bean is made food type of soy. This research aim to to know : (1) Do tofu and moulded soya bean become the most choosen food in Semarang city; (2) To know factors influencing consumer in chosening tofu and moulded soya bean and (3) To know the alternative for tofu and moulded soya bean. Basic method that is used is descriptive method analysis and enforcement method that is used is method of survey. Method intake of area sampel and responder is purposive sampling. used data in the form of primary data and sekunder collected through interview with kuesioner, record-keeping, documentation and observation in the form of photo. Responder characteristic of tofu and moulded soya bean is woman age between 41 until 45 year, with merried status. Most work of responder is employing at other sector and level education of responder is Elementary School. Earnings from most responder is Rp 1.000.000,- up to Rp. 1.500.000, with amount of responsibility counted 3 up to 4 people. Budget for food is Rp. 250.000,- up to Rp. 300.000,- each month. Tofu and moulded soya bean become most taken food because its price and its alternative is egg. Pursuant to appetite to tofu and of moulded soya bean consumer like to medium size of white tahu and wrapped plastic tempe with medium size, consumer the get information about tahu and tempe as food which good to consumed from environment. Tofu and moulded soya bean is the most consumed food with storey level often in a week, and consumer expressed their satisfaction. The most favourite type of processing tofu is fried tofu and moulded soya bean processing favourite is fried moulded soya bean.

Pendahuluan

A. Latar Belakang

Pertambahan penduduk dalam jumlah besar yang terus berlangsung akan menimbulkan kemelaratan dan gizi buruk jika tidak diimbangi dengan ketersediaan bahan pangan dan gizi yang cukup dan seimbang. Kesehatan fisik, mental, dan sosial sangat dipengaruhi oleh kualitas makanan yang dikonsumsi setiap hari. Agar manusia menjadi sehat, kuat, dan memiliki pertumbuhan yang normal, maka salah satu cara untuk mencapai hal itu ialah makanan yang dikonsumsi harus mengandung unsur – unsur pokok yang dibutuhkan oleh tubuh (gizi & kalori), yang terdiri atas protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Unsur – unsur gizi tersebut harus tersedia secara proporsional dan seimbang. Dan dikonsumsi secara teratur. Untuk memperoleh unsur – unsur gizi tersebut ternyata kita harus mengkonsumsi susu, daging – dagingan, yang harganya relatif mahal, sedangkan kebutuhan akan gizi sangat diperlukan.

Melihat kenyataan tersebut kita harus pintar – pintar menyiasatinya agar memperoleh unsur gizi yang lengkap tapi dengan harga yang terjangkau. Salah satu alternatif yang utama adalah mengkonsumsi makanan yang berbahan baku kacang-kacangan seperti kedelai, karena selain harganya yang terjangkau kedelai mempunyai kandungan unsur gizi yang lengkap diantaranya : energi, air, protein, lemak, karbohidrat, mineral, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, dan Vitamin B (*daftar analisis bahan makanan Fak. Kedokteran UI, jakarta 1992*), selain itu juga kedelai mengandung protein dan lemak yang berkualitas tinggi. Disamping itu juga mengandung vitamin dan mineral dalam jumlah yang cukup tinggi.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah tahu dan tempe menjadi lauk pauk yang paling disukai di Kota Semarang
2. Apakah faktor-faktor yang dapat mempengaruhi konsumen dalam memilih/mengkonsumsi tahu dan tempe ?
3. Lauk pauk apa yang menjadi alternatif pengganti tahu dan tempe ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui apakah tahu dan tempe menjadi lauk pauk yang paling disukai di Kota Semarang
2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih tahu dan tempe di Kota Semarang

3. Untuk mengetahui lauk pauk alternatif pengganti tahu dan tempe di Kota Semarang

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, penelitian ini untuk menambah pengalaman khususnya dalam hal mengetahui preferensi konsumen terhadap komoditas olahan kedelai di kota semarang
2. Bagi pemerintah, diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan bahan pertimbangan dalam upaya untuk mengembangkan dan meningkatkan produksi tahu & tempe di skala industri rumah tangga.
3. Bagi masyarakat, semoga penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi untuk dilakukannya penelitian-penelitian selanjutnya dan untuk bahan informasi tambahan dalam hal mengetahui preferensi konsumen khususnya konsumen tahu & tempe.

Bahan dan Metode

Metode Dasar

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analisis, Penelitian ini menggunakan metode survey, Pada metode pengambilan sampel daerah, yang digunakan adalah teknik sampling bertujuan (*purposive sampling*) dimana anggota sampel yang dipilih secara khusus berdasarkan tujuan penelitiannya. Adapun cara pengambilan data yang digunakan adalah ; a. Wawancara b. Kuisisioner c. Pencatatan d. Observasi

Metode Analisis

1. Analisis Pertama

Untuk menguji hipotesis yang pertama yaitu apakah tahu dan tempe menjadi komoditas yang paling disukai di kota Semarang, maka menggunakan tabulasi data dan persentase sebagai berikut :

No	Jenis Lauk-pauk	Jumlah (orang)	Persentase (%)	Skor
1	Ayam			6
2	Daging			5
3	Ikan			4
4	Tahu/tempe			3
5	Telur			2
6	Lainnya			1
	Jumlah			

Persamaan matematikanya adalah :

$$\text{Responden} \quad : n \quad \frac{n}{\sum n} \times 100 \quad \%$$

$$\text{Jumlah Responden} \quad : \sum n$$

$$\text{Persentase} \quad : \%$$

2. Analisis Kedua

Untuk menguji hipotesis yang kedua yaitu yang mempengaruhi konsumen dalam memilih/mengonsumsi tahu dan tempe adalah : harga tahu, harga tempe, pendapatan konsumen, harga lauk lain (ayam, ikan, daging, telur), selera, rasa, mudah mengolah, mudah mendapatkannya, & gizi. maka digunakan tabulasi data dan persentase sebagai berikut :

Faktor yang mempengaruhi	Responden	Persentase %
Gizi		
Harga ayam		
Harga daging		
Harga ikan		
Harga tahu		
Harga telur		
Harga tempe		
Mudah mengolahnya		
Mudah mendapatkannya		
Pendapatan		
Rasa		
Selera		
lainnya.....		

Persamaan matematikanya adalah :

$$\text{Responden} \quad : n \quad \frac{n}{\sum n} \times 100 \quad \%$$

$$\text{Jumlah Responden} \quad : \sum n$$

$$\text{Persentase} \quad : \%$$

A. Analisis Ketiga

Untuk menguji hipotesis yang ketiga yaitu diduga bahwa ikan menjadi alternatif pengganti tahu dan tempe maka digunakan tabulasi data dan persentase sebagai berikut :

Jenis Barang Substitusi	Responden	Persentase %
Daging Sapi		
Daging Kambing		
Daging Kerbau		
Ikan Pindang		
Ikan Bandeng		
Ikan Mangut		
Ikan Lele		
Telur Ayam		
Telur Bebek		
Telur Puyuh		
Lainnya :.....		

Persamaan matematikanya adalah :

$$\begin{aligned} \text{Responden} & : n & \frac{n}{\sum n} \times 100 \% \\ \text{Jumlah Responden} & : \sum n \\ \text{Persentase} & : \% \end{aligned}$$

Hasil dan Pembahasan

Pertumbuhan Ekonomi

Ada 4 sektor yang cukup besar subangannya dalam PDRB(Produk, Domestik, Regional, Bruto) atas dasar harga berlaku, yaitu sektor perdagangan, hotel dan restoran; sektor industri pengolahan; sektor jasa-jasa serta sektor keuangan, persewaan dan jasa perusahaan. Sumbangan sektor perdagangan, hotel dan restoran sampai tahun 2007 cenderung naik yaitu dari 10,19 % pada tahun 2006 menjadi 15,44 % pada tahun 2007 dengan laju pertumbuhan sebesar 14,62 %. (BPS, 2008)

Keadaan dan Profil Pasar di Kota Semarang

1. Pasar Johar

Pasar Johar selesai didirikan pada tahun 1939. Arsiteknya adalah Ir Thomas Karsten, seorang arsitek terkenal pada masanya. Menurut sumber resmi, pada tahun 1865 di lokasi tersebut terdapat sejumlah 240 buah dasaran, suatu jumlah yang cukup besar untuk ukuran waktu itu. Sejarah Pasar Johar dimulai lebih dari seabad yang lalu. Pada tahun 1860 terdapat pasar yang menempati bagian timur alun-alun ini dipagari oleh deretan pohon johar ditepi jalan. Kiranya inilah nama Pasar johar itu lahir. Lokasi pasar ada disebelah barat pasar Semarang yang disebut pula Pasar

Pedamaran, dan berdekatan pula dengan penjara sehingga menjadi tempat menanti orang yang menengok kerabat dan kenalan yang dipenjara.

2. Pasar Karangayu

Pasar karangayu adalah salah satu pasar yang berada di Semarang, yang berada di bawah cabang dinas wilayah IV karangayu. Pasar Karangayu beralamat di Jl. Jendral sudirman kelurahan karangayu kecamatan Semarang Barat. Sebagai salah satu pasar yang berada di wilayah kelurahan karangayu secara otomatis pasar karangayu akan menjadi tempat yang mudah untuk memenuhi kebutuhan konsumen dalam memenuhi kebutuhan hidupnya khususnya terhadap kebutuhan akan lauk-pauk.

3. Pasar Mijen

Pasar mijen merupakan pasar tradisional yang berada di kecamatan Mijen kota Semarang, pasar mijen berada di Jl. Raya Jarakah-Boja Kelurahan Ngadirgo Kec. Mijen Semarang. Pasar mijen menjadi sarana yang efektif bagi masyarakat mijen guna memenuhi kebutuhan hidupnya yang salah satunya kebutuhan akan lauk-pauk, dengan adanya pasar maka konsumen akan semakin mudah dalam mendapatkan apa yang diinginkannya.

4. Pasar Peterongan

Pasar peterongan merupakan salah satu pasar yang berada di pusat kota. Pasar peterongan berada di bawah cabang dinas wilayah V dan berlokasi di Jl. MT Haryono No. 93 Kota Semarang, meskipun berada di pusat kota dan bersaing dengan mal-mal besar tetapi keberadaan pasar peterongan masih sangat dibutuhkan oleh masyarakat sekitar, terutama dalam hal untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Karakteristik Konsumen

1. Struktur Jenis Kelamin

Responden yang paling banyak dijumpai di Pasar Johar, Krangayu, Mijen dan Peterongan adalah jenis kelamin wanita dengan jumlah 83 orang dan pria sebanyak 17 orang. Peran seorang perempuan lebih besar tanggungjawabnya dalam hal mengurus kebutuhan rumah tangga termasuk dalam hal menentukan pola konsumsi atau jenis lauk-pauk yang menjadi konsumsi rumah tangganya.

2. Struktur Umur

Karakteristik umur responden yang paling banyak jumlahnya adalah 41 s/d 45 tahun dengan jumlah sebanyak 22 orang dan karakteristik responden yang paling sedikit adalah umur 61 s/d 65 tahun dan > 66 tahun dengan jumlah responden sebanyak 1 orang. Berdasarkan dari data tabel 5.2 reponden yang paling banyak adalah mereka yang tergolong dalam masa usia produktif dimana, menurut (Achyani, Andriana, Hari, Kasturi,

Purnomo, 2006) usia produktif adalah mereka yang berusia antara 15 sampai dengan 64 tahun dan responden yang paling banyak adalah antara usia 20 s/d usia 64 tahun yang masih tergolong usia produktif, dimana mereka sudah bisa menghasilkan uang sendiri. Usia > 66 tahun hanya terdapat 1 orang atau 1 % dari jumlah responden. Usia dalam kategori ini adalah usia tidak produktif dan termasuk dalam usia beban tanggungan hidup.

3. Status Perkawinan

Status perkawinan responden yang paling banyak adalah mereka yang sudah menikah sebanyak 87 orang dan status perkawinan yang paling sedikit adalah janda/duda sebanyak 2 orang. Dalam usia pernikahan atau dalam status menikah seseorang dituntut untuk bisa menyediakan kebutuhan keluarganya dalam hal menyediakan kebutuhan akan bahan pangan dalam menu makanan sehari-hari.

4. Struktur Pendidikan

Tingkat pendidikan konsumen yang paling banyak adalah lulusan SD, dengan jumlah 32 orang dan tingkat pendidikan paling sedikit adalah lulusan akademi dan sarjana dengan jumlah 5 orang. Tingkat pendidikan menjadi salah satu faktor yang sangat penting dalam hal menentukan pola konsumsi seseorang karena meningkatnya pendidikan konsumen baik pendidikan formal maupun non-formal, dimana pendidikan meningkat, maka pengetahuan terhadap barang juga meningkat, macam barang dan jenis barang yang dikonsumsi juga berubah. (Soekartawi, 2001).

5. Struktur Pekerjaan

Pekerjaan responden yang paling banyak adalah mereka yang bekerja pada sektor lainnya dengan jumlah sebanyak 58 orang, dimana responden yang bekerja sebagai pegawai swasta sebanyak 25 orang, ibu rumah tangga sebanyak 13 orang, guru sebanyak 5 orang, tidak bekerja sebanyak 9 orang, mahasiswa sebanyak 1 orang, dan mereka yang tidak menjawab sebanyak 5 orang. Dan struktur pekerjaan yang paling sedikit adalah responden yang bekerja sebagai PNS, TNI-POLRI dan Pensiunan sebanyak 1 orang.

6. Struktur Jumlah Tanggungan

Jumlah tanggungan yang paling banyak adalah 3-4 jiwa sebanyak 53 orang atau 53 %, dimana dengan makin banyaknya jumlah tanggungan keluarga maka semakin banyak pula uang yang harus dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan hidup pada setiap bulannya, bukan hanya untuk lauk-pauk tetapi untuk kebutuhan keluarga lainnya selain lauk-pauk. Dan jumlah tanggungan yang paling sedikit ialah 1 jiwa sebanyak 6 orang.

7. Struktur Penghasilan dan Pengeluaran Untuk lauk-pauk Tiap Bulannya

Karakteristik penghasilan responden yang paling banyak adalah Rp. 1.000.001 s/d 1.500.000,- berjumlah 50 orang dan karakteristik penghasilan responden yang paling sedikit adalah mereka yang berpenghasilan < Rp. 500.000,- sebanyak 1 orang. Karakteristik anggaran lauk-pauk yang dikeluarkan responden paling banyak adalah Rp. 250.001 s/d 300.000,- dengan jumlah 26 orang dan karakteristik anggaran paling sedikit adalah Rp. 300.001 s/d 350.000, dan > Rp. 350.000,- sebanyak 7 orang.

Pengujian Hipotesis

1. Hipotesis Pertama

Untuk menguji hipotesis yang pertama yaitu apakah tahu dan tempe menjadi lauk-pauk yang paling disukai di kota Semarang, maka dapat dilihat pada tabel 5.9.

Tabel 5.9. Lauk-pauk yang paling disukai Konsumen di kota Semarang

No	Jenis Lauk-pauk	Jumlah (orang)	Persentase (%)	Skor
1	Tahu dan Tempe	60	60 %	6
2	Telur	18	18 %	5
3	Ikan	14	14 %	4
4	Daging	4	4 %	3
5	Ayam	3	3 %	2
6	Lainnya	1	1 %	1
	Jumlah	100	100 %	

Sumber : Analisis data primer

Tabel 5.9 menyatakan bahwa tahu dan tempe menjadi lauk-pauk yang paling disukai di Kota Semarang dibandingkan dengan lauk-pauk lain. Responden yang memilih tahu dan tempe menjadi lauk-pauk yang paling disukai adalah sebanyak 60 orang, sedangkan lauk pauk yang paling sedikit disukai adalah lauk jenis lainnya dengan jumlah responden sebanyak 1 orang. Dengan melihat dari hasil pada data tabel 5.9 maka berdasarkan hipotesis pertama yang menyatakan bahwa tahu dan tempe menjadi lauk-pauk yang paling disukai di Kota Semarang adalah terbukti.

2. Hipotesis Kedua

Untuk menguji hipotesis yang kedua yaitu apakah faktor-faktor yang dapat mempengaruhi konsumen dalam memilih/mengonsumsi tahu dan tempe di kota Semarang, maka kita dapat melihat hasilnya pada tabel 5.10.

Tabel 5.10. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih/ mengkonsumsi tahu dan tempe

Faktor yang mempengaruhi	Jumlah (orang)	Persentase %
Harga tahu dan tempe	26	26 %
Pendapatan	19	19 %
Mudah mendapatkannya	15	15 %
Gizi	13	13 %
Mudah mengolahnya	10	10 %
Harga daging	9	9 %
Rasa	8	8 %
Harga ayam, ikan, telur, selera dan faktor lainnya	0	0 %
Jumlah	100	100 %

Sumber : Analisis data primer

Dari data pada tabel 5.10. maka dapat disimpulkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih tahu dan tempe adalah harga tahu dan tempe dengan jumlah responden sebanyak 26 orang. dan faktor yang berpengaruh paling sedikit adalah rasa dengan jumlah sebanyak 8 orang, sedangkan harga ayam, harga ikan, harga telur, selera dan faktor lainnya bukan menjadi pilihan responden. Maka dari hasil ini dapat disimpulkan bahwa hipotesis yang kedua yang menyatakan bahwa harga tahu, harga tempe, pendapatan, harga lauk lain (ayam, ikan, daging, telur), selera, rasa, mudah mengolahnya, mudah mendapatkannya dan gizi yang menjadi faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih/mengkonsumsi tahu dan tempe tidak terbukti.

3. Hipotesis Ketiga

Untuk menguji hipotesis yang ketiga yaitu diduga bahwa yang menjadi alternatif pengganti tahu dan tempe adalah ikan, maka untuk melihat hasilnya dapat dilihat pada tabel 5.11 dan gambar 5.3.

Tabel 5.11. Lauk-pauk alternatif pengganti tahu dan tempe

Jenis Lauk-pauk Alternatif	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Ayam :	18	18 %
1. Ayam Broiler	15	15 %
2. Ayam Kampung	3	3 %
3. lainnya	0	0 %
Daging :	6	6 %
1. Daging sapi	6	6 %
2. Daging kambing	0	0 %
3. Daging Kerbau	0	0 %
4. Lainnya	0	0 %

Ikan :	19	19 %
1. Ikan pindang	9	9 %
2. Ikan bandeng	4	4 %
3. Ikan mangut	3	3 %
4. Ikan lele	3	3 %
5. Lainnya	0	0 %
Telur :	57	57 %
1. Telur ayam	49	49 %
2. Telur bebek	5	5 %
3. Telur puyuh	3	3 %
Jumlah	100	100 %

Sumber : Analisis data primer

Tabel 5.11 menunjukkan bahwa lauk-pauk pengganti tahu dan tempe adalah telur, dengan jumlah responden sebanyak 57 orang, dan lauk-pauk alternatif pengganti tahu dan tempe yang paling sedikit adalah daging, dengan jumlah sebanyak 6 orang. Berdasarkan hipotesis yang ketiga yang menyatakan bahwa ikan menjadi lauk-pauk alternatif pengganti tahu dan tempe ternyata tidak terbukti, karena yang menjadi pengganti tahu dan tempe sebagai lauk-pauk adalah telur.

Selera Konsumen Terhadap Tahu dan Tempe

Dari data konsumen diketahui bahwa, jenis tahu yang paling disukai adalah tahu putih sedang, sedangkan jenis tempe yang paling disukai adalah tempe yang dibungkus plastik ukuran sedang. Konsumen memperoleh informasi tentang tahu dan tempe sebagai lauk-pauk yang baik untuk dikonsumsi adalah dari lingkungan sekitar tempat tinggalnya dan konsumen menyatakan bahwa tahu dan tempe adalah lauk-pauk yang paling sering dikonsumsi. tingkat keseringan konsumen dalam mengkonsumsi tahu dan tempe adalah seminggu beberapa kali dan konsumen menyatakan puas dalam mengkonsumsi tahu dan tempe. Jenis olahan tahu yang paling disukai adalah tahu goreng sedangkan jenis olahan tempe yang paling disukai adalah tempe goreng

Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian mengenai preferensi konsumen terhadap komoditas olahan kedelai di Kota Semarang dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tahu dan tempe adalah lauk- pauk yang paling disukai di Kota Semarang, sedangkan telur, ikan, daging, ayam, dan lauk lainnya

bukanlah lauk-pauk yang paling disukai. Jika dilihat dari karakteristik penghasilan yang relatif kecil dan jumlah tanggungan yang relatif banyak maka konsumen hanya mampu mengkonsumsi tahu dan tempe untuk lauk-pauk pada menu makanan keseharian.

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih/mengkonsumsi tahu dan tempe adalah harga tahu dan tempe, pendapatan, mudah mendapatkannya, gizi, mudah mengolahnya, harga daging, dan rasa, sedangkan harga ayam, harga ikan, harga telur, selera dan faktor lainnya bukan menjadi faktor yang berpengaruh dalam mengkonsumsi tahu dan tempe. Harga tahu dan tempe adalah faktor utama yang mempengaruhi konsumen dalam memilih lauk-pauk, harga tahu dan tempe yang relatif murah dan terjangkau menjadi alasan utama konsumen yang berpenghasilan relatif kecil.
3. Yang menjadi alternatif pengganti tahu dan tempe adalah telur dengan responden yang memilih sebanyak sebanyak 57 orang atau 57 %, ikan sebanyak 19 orang atau 19 %, ayam sebanyak 18 orang atau 18 %, daging sebanyak 6 orang atau 6 % . Telur merupakan salah satu bahan makanan yang relatif terjangkau dan mudah didapatkannya. Dengan kandungan protein yang tinggi maka konsumen menjadikan telur sebagai alternatif pengganti tahu dan tempe.

B. Saran

1. Kepada Pemerintah, karena tahu dan tempe menjadi lauk-pauk yang paling disukai di Kota Semarang maka ketersediaan akan bahan makanan harus diperhatikan, khususnya terkait dengan bahan baku utama untuk membuat tahu dan tempe yaitu kedelai. Pemerintah harus memberikan perlindungan kepada konsumen supaya konsumen hanya mengkonsumsi lauk-pauk yang sehat dan aman.
2. Kepada Pelaku Industri, khususnya industri tahu dan tempe hendaknya memproduksi tahu dan tempe yang aman dan bebas dari bahan-bahan yang berbahaya, serta harus memproduksi tahu dan tempe secara terus menerus agar kebutuhan tahu dan tempe bisa terpenuhi.
3. Kepada Konsumen, hendaknya harus selalu mengkonsumsi tahu dan tempe karena jika kita mengkonsumsi tahu dan tempe maka secara tidak langsung kita telah memajukan industri rumah tangga khususnya dalam bidang tahu dan tempe. Secara tidak langsung dengan permintaan yang tinggi membuat permintaan akan bahan baku juga meningkat, jika permintaan bahan baku meningkat maka petani-petani kedelai juga bisa merasakan manfaatnya.

Daftar Pustaka

- Achyani, Andriana, Hari, Kasturi, Purnomo, 2006, "**Profil Kota Semarang**", CV. Imperium Agung, Semarang.
- Algifari, 2000, "**Analisis Regresi**", BPFE, Yogyakarta.
- Ani, Lelly, 2000, "**Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Perikanan (Pempek) (Studi Kasus di Kelurahan Sialang, Kecamatan Sako Kenten, Kota Palembang, Propinsi Sumatera Selatan)**". Tesis, Institut Pertanian Bogor
- Anonim, 2008, "**Bahan Ajar Ekonomi Sumber Daya Manusia**",
- Anonim, 2008, "**Kota Semarang Dalam Angka 2008**" Badan Pusat Statistik Jawa Tengah. Semarang
- Astawan, Made, 2004, "**Kandungan Gizi Daging**", Kompas Cyber Media.
- Arifianto Nugroho, 2008, "**Preferensi Konsumen Terhadap Buah Semangka di Kota Semarang**", Skripsi, Program Strata 1 Universitas Wahid Hasyim Semarang
- Brady, Judy, laura, Suhardjo, 1986, "**Pangan Gizi dan Pertanian**" Universitas Indonesia, Jakarta.
- BPS Jawa Tengah, 2008, "**Kota Semarang Dalam Angka**" Perpustakaan Badan Pusat Statistik Jawa Tengah.
- BPS Jawa Tengah, 2010, "**Kota Semarang Dalam Angka**" Perpustakaan Badan Pusat Statistik Jawa Tengah.
- Dewi, Dodi, Prihadi, 2007, "**Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Beras Dan Kesesuaiannya Dengan Mutu Beras di Jawa Tengah**", Balai Besar Penelitian Tanaman padi, Jawa Tengah.
- Dharmmesta, Basu Swastha, Handoko Hani, 2000, "**Manajemen Pemasaran Analisa Perilaku Konsumen**", BPFE, Yogyakarta.
- Glarso, 2003, "**Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro**" Kanisius, Yogyakarta.

- Lenni, 2006, "***Analisis Preferensi Konsumen terhadap atribut minyak goreng kemasan isi ulang dengan analisis Konjoin Bibliografi***", Tesis, Program Pasca Sarjana, Unika Atma Jaya, Jakarta.
- Masyhuri, 2005, "***Sistem Manajemen Agribisnis*** ", Badan Penerbit Universitas Negeri Makasar, Makasar.
- Mieta, 2008, "***Kandungan Gizi Telur***," Google 2010
- Rukmana, R, Yuniarsih, Y, 1996, "***Kedelai Budidaya dan Pascapanen*** ", Kanisius, Yogyakarta.
- Santoso, Hieronims Budi, Ir, 1993, "***Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai***", Kanisius, Yogyakarta.
- Soekartawi, Dr, 2001, "***Pengantar Agroindustri***", PT Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Suhardjo, 2005, "***Perencanaan Pangan dan Gizi***" Bumi aksara, jakarta
- Taufiqurrahman, 2003," ***Preferensi Konsumen Kopi Bubuk Merek Mikrolet di Kota Bogor dan Implikasinya Terhadap Strategi Pemasaran (Studi Kasus Pada Perusahaan Kopi Bubuk Bahruny Jaya)***",Tesis, Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Wahyuningsih, Sri, 2008, "***Bahan Ajar Metode Ilmiah***" Faperta, Semarang.
- Wahyuningsih, Sri, 2001 "***Ekonomi Makro***" Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Widiyani, Aniya,1998"***Analisis Permintaan Kacang Dieng Olahan di Kabupaten Wonosobo***" Tesis, Program Pasca Sarjana UGM Yogyakarta.
- Widyaningrum, Permata, 2007,"***Preferensi Konsumen Dan Penetapan Sikap Pada Produk Teh Dalam Kemasan Botol***", Skripsi, Universitas Gunadarma, Depok Jawa Barat

<http://www.mesias.8k.com/pasarjohar.htm>

<http://www.semarang.go.id/cms/pemerintahan/dinas/pariwisata/gedung/johar.php>

<http://www.kompas.com/swara/index.htm>)

http://www.google.co.id/search?hl=id&q=KANDUNGAN+GIZI+DAGING&meta=&aq=f&aqi=g7&aql=&oq=&gs_rfai

http://www.litbang.deptan.go.id/special/padi/bbpadi_2008_p2bn2_23.pdf

<http://www.docstoc.com/docs/27672428/Analisis-preferensi-konsumen-terhadap-tanaman-hias-dalam-pot-di>

<http://library.gunadarma.ac.id/index.php?appid=penulisan&sub=detail&npm=10203798&jenis=s1fe>