

## DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....</b>                       | <b>i</b>   |
| <b>ABSTRAK .....</b>  | <b>ii</b>  |
| <b>ABSTRACT .....</b>                                       | <b>iii</b> |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                              | <b>iv</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                  | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                      | <b>vii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                   | <b>ix</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                   | <b>x</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                | <b>xi</b>  |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>                              | <b>1</b>   |
| 1.1 Latar Belakang .....                                    | 1          |
| 1.2 Identifikasi Masalah .....                              | 6          |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....                                  | 6          |
| 1.4 Manfaat Penelitian.....                                 | 6          |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH .....</b> | <b>7</b>   |
| 2.1 Tinjauan Pustaka .....                                  | 7          |
| 2.1.1 Daging Ayam Broiler .....                             | 7          |
| 2.1.2 Teori Konsumsi .....                                  | 9          |
| 2.1.3 Teori Permintaan .....                                | 9          |
| 2.2 Penelitian Terdahulu .....                              | 13         |
| 2.3 Kerangka Pemikiran.....                                 | 15         |
| 2.4 Hipotesis Penelitian.....                               | 17         |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>                      | <b>18</b>  |
| 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....                       | 18         |
| 3.2 Metode Penelitian.....                                  | 18         |
| 3.3 Jenis dan Sumber Data .....                             | 19         |
| 3.4 Teknik Pengumpulan Data .....                           | 19         |
| 3.5 Teknik Penarikan Sampel.....                            | 19         |
| 3.6 Definisi dan Operasional Variabel .....                 | 21         |
| 3.6.1 Definisi .....  | 21         |
| 3.6.2 Operasional Variabel.....                             | 22         |
| 3.7 Kerangka Analisis .....                                 | 23         |
| 3.7.1 Uji Asumsi Klasik .....                               | 23         |
| 3.7.2 Regresi Linier Berganda .....                         | 25         |
| <b>BAB IV GAMBARAN UMUM WILAYAH PENELITIAN.....</b>         | <b>28</b>  |
| 4.1 Letak Geografis dan Wilayah Administratif .....         | 28         |
| 4.2 Keadaan Demografi.....                                  | 28         |
| 4.2.1 Keadaan Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.....       | 28         |
| 4.2.2 Keadaan Penduduk Berdasarkan Umur .....               | 29         |

|  |           |
|--|-----------|
| 4.2.3 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....   | 30        |
| 4.2.4 Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencarian.....   | 30        |
| 4.3 Keadaan Sarana Perekonomian.....   | 31        |
| <b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>  | <b>32</b> |
| 5.1 Karakteristik Responden .....  | 32        |
| 5.1.1 Umur.....  | 32        |
| 5.1.2 Jumlah Anggota Keluarga.....   | 33        |
| 5.1.3 Tingkat Pendidikan Ibu Rumah Tangga.....   | 33        |
| 5.1.4 Pekerjaan.....   | 34        |
| 5.1.5 Pendapatan .....   | 35        |
| 5.1.6 Harga Daging Ayam Broiler.....   | 36        |
| 5.1.7 Harga Telur Ayam Ras (Substitusi) .....  | 36        |
| 5.2 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Ayam Broiler<br>Pada Konsumen Rumah Tangga ..... | 37        |
| 5.2.1 Uji Asumsi Klasik.....   | 37        |
| 5.2.2 Persamaan Regresi Linier Berganda .....  | 39        |
| 5.2.3 Uji Hipotesis.....   | 39        |
| <b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....</b>   | <b>46</b> |
| 6.1 Simpulan.....  | 46        |
| 6.2 Saran.....   | 46        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>  | <b>47</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>   | <b>50</b> |

## DAFTAR TABEL

| No  | Judul  | Hal |
|-----|--|-----|
| 1.  | Produksi Daging Ayam Nasional Tahun 2018-2021 (dalam ribu ton) .....                   | 2   |
| 2   | Jumlah Penduduk Kota Tasikmalaya (Jiwa/Tahun).....                                     | 4   |
| 3.  | Harga dan Permintaan Daging Ayam Broiler di Kota Tasikmalaya di Tingkat Konsumen ..... | 5   |
| 4.  | Komposisi kimia daging ayam dalam 100 gram bahan .....                                 | 8   |
| 5.  | Penelitian Terdahulu .....   | 13  |
| 6.  | Rencana Waktu Penelitian .....   | 18  |
| 7.  | Jumlah Populasi dan Sampel Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Linggajaya                    | 21  |
| 8.  | Operasionalisasi Variabel.....   | 22  |
| 9.  | Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Tahun 2022 .....                             | 29  |
| 10. | Jumlah Penduduk Berdasarkan Umur Tahun 2022.....                                       | 29  |
| 11. | Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan Tahun 2022 .....                        | 30  |
| 12. | Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian Tahun 2022 .....                          | 30  |
| 13. | Karakteristik Responden Berdasarkan Umur.....  | 32  |
| 14. | Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Rumah Tangga .....                  | 33  |
| 15. | Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Ibu Rumah Tangga .....                  | 34  |
| 16. | Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan .....                                    | 34  |
| 17. | Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan.....                                    | 35  |
| 18. | Hasil Analisis Uji Asumsi Klasik .....   | 38  |
| 19. | Koefisien Determinasi.....   | 40  |
| 20. | Uji Simultan (F) .....   | 41  |
| 21. | Uji Parsial (Uji t).....   | 42  |

## DAFTAR GAMBAR

| <b>No</b> | <b>Judul</b>   | <b>Hal</b> |
|-----------|--|------------|
| 1.        | Rata-rata Konsumsi Nasional Protein Hewani 2017-2021 .....                           | 1          |
| 2.        | Rata-Rata Konsumsi Daging Ayam di Jawa Barat dan Nasional Kurun Waktu 2015-2022..... | 3          |
| 3.        | Populasi dan Produksi Daging Ayam Broiler Kurun Waktu 2016-2020.....                 | 4          |
| 4.        | Kurva Permintaan.....  | 10         |
| 5.        | Kerangka Pemikiran.....  | 16         |

## DAFTAR LAMPIRAN

| <b>No</b> | <b>Judul</b>                                | <b>Hal</b> |
|-----------|---|------------|
| 1.        | Peta Wilayah Kelurahan Linggajaya .....     | 50         |
| 2.        | Identitas Responden.....                    | 51         |
| 3.        | Rekap Jawaban Responden.....                | 53         |
| 4.        | Hasil Analisis regresi linier berganda..... | 55         |
| 5.        | Dokumentasi .....                           | 58         |