

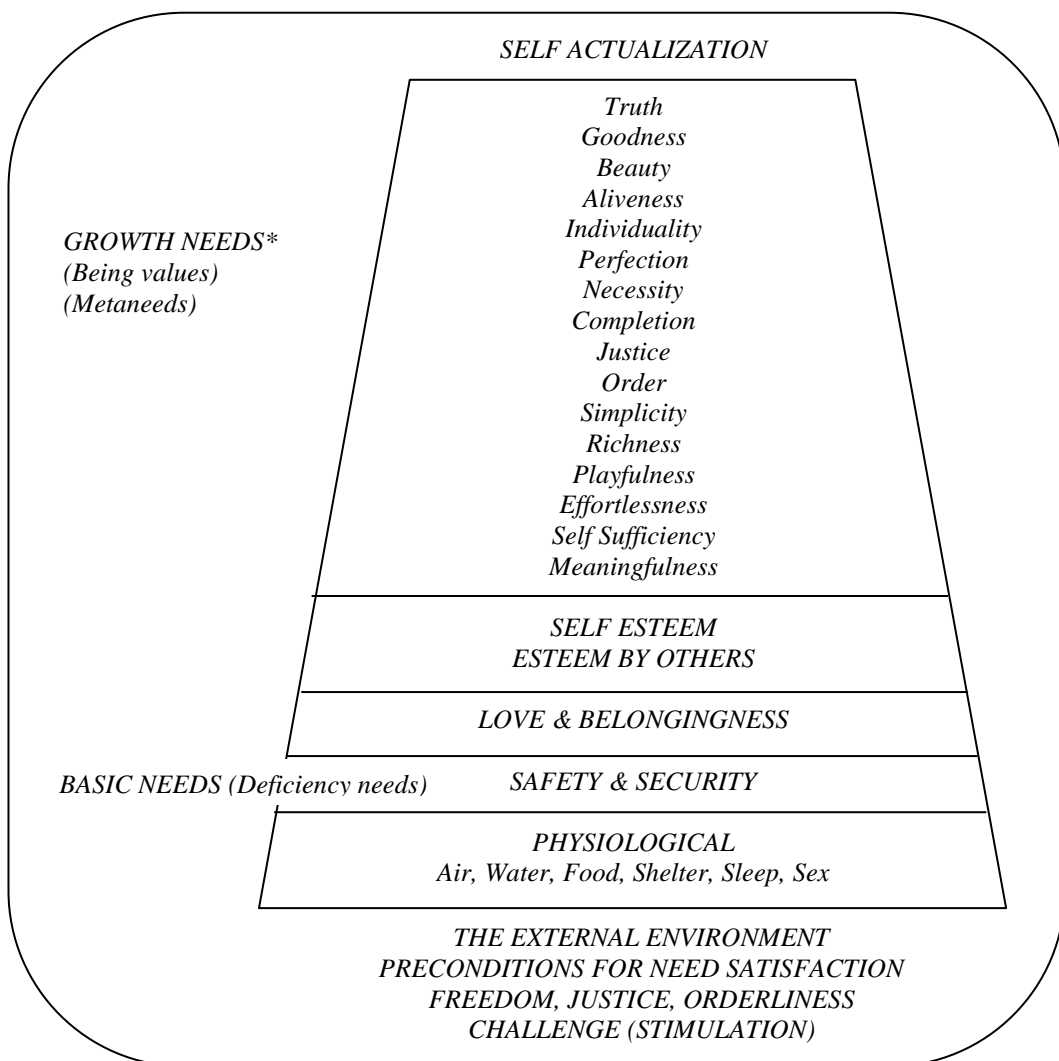
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Teori Kebutuhan Manusia

Terdapat dua tokoh yang menekankan perhatian pada kebutuhan manusia dengan membaca manusia sebagai makhluk yang memiliki bakat dan potensi luhur yang baik. Muazaroh & Subaidi (2019) melakukan perbandingan terhadap pola pikir kedua tokoh tersebut terkait masing-masing teori kebutuhannya.

Adapun hierarki kebutuhan yang harus dipenuhi manusia menurut Abraham Maslow (Goble, 1971), ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1 Hierarki Kebutuhan Abraham Maslow

Keterangan: * *Growth needs* semuanya sama pentingnya (tidak hierarkis)

Kebutuhan dasar umumnya ditemukan dan diinginkan dalam urutan yang tertera. Namun, ada banyak pengecualian. Beberapa individu, misalnya, mungkin lebih menyukai atau mencari harga diri lebih dari cinta dari orang lain. Atau, orang yang sudah lama menganggur mungkin telah kehilangan atau menumpulkan keinginan akan kebutuhan yang lebih tinggi setelah sekian lama hanya mencari makanan (Goble, 1971). Jika Maslow menyebut hierarki kebutuhan manusia yang ia gambarkan dengan “piramida kebutuhan”, maka Alghozali *dalam* Muazaroh & Subaidi (2019) membaginya ke dalam tiga tingkatan yang terdiri dari:

1. *Level of necessity* atau yang menjadi suatu keniscayaan yaitu kebutuhan primer (*daruri*) yang bertujuan pada pencapaian lima hal paling mendasar yaitu *hifdzuddin* (pelestarian agama), *hifdzunnafs* (pelestarian jiwa), *hifdzulmal* (pelestarian harta), *hifdzul aql* (pelestarian akal), dan *hifdzunnasl* (pelestarian keturunan). *Daruriyat* inilah yang dinilai sebagai hal-hal esensial bagi kehidupan manusia itu sendiri.
2. Sekunder (*hajiyyat*).
3. Tersier (*tahsiniyat*).

Alghozali menegaskan pentingnya perbedaan antara kebutuhan dan keinginan. Sedangkan Maslow memandang keinginan adalah landasan dari kebutuhan itu sendiri yang dia sebut sebagai motivasi. Muazaroh & Subaidi menggambarkan pola pikir keduanya sebagaimana dalam Tabel 1.

Tabel 1 Perbandingan Pola Pikir Maslow dan Alghozali

Komparasi	Maslow	Alghozali
Persamaan	Setiap manusia memiliki potensi dan nilai luhur yang baik	
Perbedaan	Ilmiah (Individu-Sosial)	Tasawuf (Lahir-batin)
Metodologi	Rasio – Empirik	Nash -Rasio (Normatif-Empiris)
Pemikiran	Motivasi -Individualistik	Kesejahteraan umum
Prioritas	Materialistik	(<i>Maslahah am</i>)
Kebutuhan	Mana yang harus dipenuhi	Mana yang harus dilindungi

Sumber: Muazaroh & Subaidi, 2019

Menurut teori hierarki Maslow, manusia dapat merasakan nikmat atau kepuasan suatu tingkat kebutuhan setelah dipuaskan terlebih dahulu kebutuhan yang berada pada tingkat bawahnya (Wahab, 2010). Apabila kebutuhan dasar

manusia belum terpenuhi maka seseorang cenderung tidak memikirkan kebutuhan yang lain. Sebaliknya, mereka yang terpenuhi kebutuhan dasarnya akan cenderung memiliki keinginan menuju kebutuhan-kebutuhan yang selanjutnya sehingga sampai pada puncaknya yang tertinggi yaitu aktualisasi diri (*self actualization*). Namun, Alghozali berpikiran lain, bahwa agama memang harus diprioritaskan yang paling pertama karena agama sangat memerhatikan manusia baik dari segi *bathiniyah* maupun *lahiriyah*. Maka jika agama seseorang terjaga, niscaya akan mengantarkannya pada kebaikan yang hakiki, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat (Muazaroh & Subaidi, 2019).

Meskipun begitu, Kamali (2009) menyatakan bahwa urutan lima keniscayaan meliputi agama, jiwa, harta, akal dan keturunan adalah kurang tepat. Pelestarian terhadap jiwa seharusnya diurutkan pada nomor pertama dan paling utama. Sebab, ketika jiwa (nyawa) itu terjaga, maka keberadaan yang lainnya juga akan terjaga. Karena jiwa yang selanjutnya nanti berperan untuk membawa kesadaran akal pada nilai-nilai spiritual (agama) sehingga harta dan keturunan pun terjaga. Hal ini sejalan dengan pemikiran Maslow bahwa kebutuhan fisiologis seperti makan adalah kebutuhan yang harus diprioritaskan paling utama. Kecenderungan manusia yang mengalami kelaparan, akan mengabaikan hal-lain lain di luar darinya. Sebab, konsentrasi bekerja maupun belajar akan terganggu ketika seseorang dalam kondisi lapar. Hal ini menunjukkan bahwa keselamatan jiwa menjadi prioritas yang utama, baru kemudian disusul dengan kebutuhan-kebutuhan yang lain. Dalam usul fiqih, hal ini selaras dengan kaidah “kemadaratan dapat menghalalkan sesuatu yang sebelumnya dilarang” (Assubki *dalam* Muazaroh & Subaidi, 2019). Di sini dapat disimpulkan bahwa keselamatan jiwa didahulukan baru kemudian bisa masuk dalam ranah agama (Muazaroh & Subaidi, 2019).

2.1.2 Konsumsi

Konsumsi berasal dari bahasa Belanda yaitu *consumptie*, artinya suatu kegiatan yang bertujuan untuk mengurangi atau menghabiskan daya guna suatu benda, baik berupa barang maupun jasa, untuk memenuhi kebutuhan dan

kepuasan secara langsung. Pengertian ini tidak jauh berbeda dengan pengertian konsumsi ditinjau dari ilmu ekonomi yang menyatakan bahwa konsumsi adalah setiap tindakan untuk mengurangi atau menghabiskan guna ekonomi suatu benda atau daya guna (*utility*) barang dan jasa (Kartini, 2019).

Terdapat istilah konsumen yang masih berkaitan dengan konsumsi. Konsumen adalah setiap orang pemakai barang atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain, maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan. Konsumen sendiri dapat berupa orang, badan usaha, atau organisasi (Kartini, 2019).

2.1.3 Pangan

Pengertian pangan telah didefinisikan di dalam peraturan pemerintah nomor 17 tahun 2015 tentang ketahanan pangan dan gizi serta peraturan pemerintah nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan, sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

FAO mengklasifikasikan pangan ke dalam 9 kelompok pangan yang dikenal dengan *Desirable Dietary Pattern* (Pola Pangan Harapan/PPH) yaitu terdiri dari kelompok: padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah/biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah, serta lain-lain (minuman dan bumbu) (Setiawan, 2021; BKP, 2015). Namun, secara umum pangan diklasifikasikan menjadi dua yaitu menurut kelompok biologisnya (Setiawan, 2021; Permenkes, 2014), terdiri dari:

1. Pangan Nabati

Pangan nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan atau pangan yang berbahan dasar dari tumbuhan. Kebanyakan merupakan sumber karbohidrat, vitamin, lemak, dan protein. Contoh bahan pangan nabati antara lain:

sereal, kacang-kacangan, sayuran, buah, bumbu, serta hasil olahannya seperti kedelai, tahu, tempe, dan lain-lain.

2. Pangan Hewani

Pangan hewani adalah bahan makanan yang merupakan produk dari hewan atau pangan olahan yang berasal dari hewan. Kebanyakan merupakan sumber protein dan lemak bagi tubuh. Contoh pangan hewani antara lain: daging ruminansia (ternak), daging unggas, ikan termasuk seafood, telur dan susu serta hasil olahannya.

Meskipun kedua kelompok pangan tersebut (pangan hewani dan pangan nabati) sama-sama menyediakan protein, tetapi masing-masing kelompok pangan tersebut mempunyai keunggulan dan kekurangan. Pangan hewani mempunyai asam amino yang lebih lengkap dan mempunyai mutu zat gizi yaitu protein, vitamin dan mineral lebih baik, karena kandungan zat-zat gizi tersebut lebih banyak dan mudah diserap tubuh. Tetapi pangan hewani mengandung tinggi kolesterol (kecuali ikan) dan lemak. Lemak dari daging dan unggas lebih banyak mengandung lemak jenuh. Kolesterol dan lemak jenuh diperlukan tubuh terutama pada anak-anak tetapi perlu dibatasi asupannya pada orang dewasa. Pangan protein nabati mempunyai keunggulan mengandung proporsi lemak tidak jenuh yang lebih banyak dibanding pangan hewani. Juga mengandung isoflavon, yaitu kandungan fitokimia yang turut berfungsi mirip hormon estrogen (hormon kewanitaan) dan antioksidan serta anti-kolesterol. Konsumsi kedelai dan tempe telah terbukti dapat menurunkan kolesterol dan meningkatkan sensitivitas insulin dan produksi insulin. Sehingga dapat mengendalikan kadar kolesterol dan gula darah. Namun kualitas protein dan mineral yang dikandung pangan protein nabati lebih rendah dibanding pangan protein hewani (Permenkes, 2014).

2.1.4 Gizi

Pengertian gizi telah didefinisikan di dalam peraturan pemerintah nomor 17 tahun 2015 tentang ketahanan pangan dan gizi serta peraturan pemerintah nomor 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan, sebagai zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin,

mineral, serat, air, dan komponen lain yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia. Gizi yang tidak optimal bisa berbentuk kekurangan gizi maupun kelebihan gizi. Keduanya berkaitan dengan kesehatan yang buruk, dan meningkatkan risiko penyakit infeksi dan penyakit tidak menular seperti penyakit kardiovaskular (penyakit jantung dan pembuluh darah, hipertensi dan stroke), diabetes serta kanker.

Kekurangan gizi adalah salah satu penyebab utama pada bayi dengan berat badan lahir rendah (BBLR) dan gangguan pertumbuhan. BBLR yang hidup biasanya terhambat pertumbuhannya dan sakit-sakitan pada masa kanak-kanak, remaja dan dewasanya, serta wanita dewasa yang pertumbuhannya terhambat akan meneruskan siklus kekurangan gizi ini dengan melahirkan bayi-bayi yang BBLR. Terdapat hubungan antara kekurangan gizi pada masa anak-anak termasuk pada masa pertumbuhan janin dengan berkembangnya penyakit kronis pada masa dewasa seperti penyakit jantung koroner, diabetes dan tekanan darah tinggi (FAO, 2003).

Sebagian besar penyakit tidak menular terkait gizi berasosiasi dengan kelebihan berat badan yang disebabkan oleh kelebihan gizi. Kelebihan gizi ini timbul akibat kelebihan asupan makanan dan minuman kaya energi, kaya lemak jenuh, gula dan garam; tetapi kekurangan asupan pangan bergizi seperti sayuran, buah-buahan dan sereal utuh, serta kurang melakukan aktivitas fisik. Pencegahan timbulnya masalah gizi tersebut, memerlukan kegiatan sosialisasi pedoman Gizi Seimbang yang bisa dijadikan sebagai panduan makan, beraktivitas fisik, hidup bersih dan memantau berat badan secara teratur untuk mempertahankan berat badan normal (Permenkes, 2014).

Upaya perbaikan gizi sangat erat kaitannya dengan pemenuhan kualitas dan kuantitas konsumsi pangan masyarakat. Acuan untuk merencanakan dan menilai pemenuhan konsumsi gizi seseorang disebut kebutuhan gizi (*nutrient requirement*), sedangkan acuan untuk merencanakan dan menilai konsumsi pangan kelompok orang atau masyarakat di suatu daerah/wilayah disebut kecukupan gizi (*nutrient allowances* atau *Recommended Dietary Allowances/RDA*). Di Indonesia, RDA disebut juga dengan Angka Kecukupan

Gizi (AKG). AKG pertama kali ditetapkan pada tahun 1968, selanjutnya diperbaharui melalui Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) yang diadakan secara berkala. AKG yang menjadi acuan saat ini merupakan rekomendasi WNPG XI (2018) mencakup energi, semua zat gizi makro (protein, lemak dan karbohidrat serta air), 14 vitamin, dan 14 mineral termasuk elektrolit. Pada dasarnya penggunaan AKG dapat dibagi menjadi dua kategori besar yaitu untuk penilaian asupan zat gizi dari konsumsi pangan dan untuk perencanaan konsumsi pangan (Permenkes, 2019).

2.1.5 Ikan

Ikan diakui sebagai pangan fungsional yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tidak jenuh berantai panjang (terutama yang tergolong asam lemak omega-3), vitamin, serta makro dan mikro mineral (Heruwati, 2002). Senyawa fungsional dari ikan yang telah dimanfaatkan dalam produk pangan fungsional antara lain: omega-3 (PUFA), protein dan peptida, vitamin, mineral, karotenoid dan taurin (Susanto & Fahmi, 2012).

Selain omega 3 ikan juga mengandung asam lemak omega 6 dan 9 yang sangat tinggi, protein bermutu tinggi dan rendah kandungan lemak jenuh yang menjadikan ikan lebih menyehatkan dibandingkan dengan protein hewani lainnya (Elvira Syamsir *dalam* Djunaidah, 2017). Ikan sebagai bahan pangan di Indonesia memiliki beberapa keunggulan, diantaranya sebagai: sumber nutrisi esensial, *white meat*, bersifat universal, harga relatif murah, proses produksi relatif singkat, serta suplai lokal (Djunaidah, 2017).

Rahayu, Slamet, Suliantri, & Srikandi (1992) *dalam* Djunaidah (2017) menjelaskan bahwa secara fisik, sebagian besar daging ikan berwarna putih, yang terdapat di hampir semua bagian dari tubuh ikan. Daging warna merah pada ikan hanyalah bagian kecil saja, biasanya hanya terdapat di bagian samping dari tubuh ikan di bawah kulit. Daging ikan yang berwarna putih memiliki kadar protein lebih tinggi dan kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan bagian daging berwarna merah.

Konsumsi ikan dapat menurunkan risiko terkena penyakit stroke sebagaimana diungkapkan dalam penelitian Kurnia, Purba, dan Gunawan (2018) bahwa konsumsi ikan sebanyak 2-7 hari per minggu dan aktivitas fisik yang cukup merupakan faktor protektif terhadap diagnosis stroke pada populasi yang pernah terdiagnosis hipertensi. Penelitian yang dilakukan oleh Noer, Syauqy, Rahadiyanti, Fitriani, Ayustaningwarno, & Fajrani (2020) mengungkapkan bahwa penggantian sumber lemak jenuh menjadi lemak n-3 seperti yang bisa didapat dari konsumsi ikan dalam jangka waktu yang lama dapat menjadi efek terapeutik untuk perbaikan sindrom metabolik pada sekelompok wanita dewasa dengan obesitas abdominal. Obesitas abdominal dikaitkan dengan sindrom metabolik yang dikombinasikan dengan dislipidemia, intoleransi glukosa, dan hipertensi.

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang digunakan sebagai referensi dalam penelitian pola pemenuhan kebutuhan konsumsi pangan hewani dari jenis ikan di Indonesia adalah sebagai berikut.

Tabel 2 Penelitian Terdahulu

No.	Penelitian/ Tahun/ Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metode Analisis/ Data yang digunakan	Hasil Penelitian
1	Siti Hajar Suryawati, Subhechanis Saptanto, dan Sonny Koeshendrajana. Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Tahun 2005. Analisis Situasi Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga Terhadap Komoditas Ikan di Indonesia.	Mengkaji situasi pengeluaran dan konsumsi rumah tangga untuk komoditas ikan di Indonesia.	Eksploratif – Analitik. Susenas publikasi Badan Pusat Statistik tahun 1996, 1999, dan 2002.	Pengeluaran rumah tangga untuk ikan meningkat dengan makin tingginya pengeluaran rumah tangga. Akan tetapi tidak demikian dengan tingkat konsumsi ikannya baik di daerah perkotaan maupun pedesaan.
2	Subhechanis Saptanto, Siti Hajar Suryawati, dan Sonny Koeshendrajana. Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Tahun 2005. Kajian Tingkat Partisipasi dan Konsumsi Ikan ditinjau dari Aspek Regional Kota dan Desa di Indonesia.	Mengkaji tingkat partisipasi dan konsumsi ikan di masyarakat perkotaan dan pedesaan berkaitan dengan pemenuhan gizi masyarakat.	Metode analisis deskriptif dan studi literatur. Susenas publikasi Badan Pusat Statistik tahun 1996, 1999, dan 2002.	1) Tingkat partisipasi konsumsi ikan di wilayah perkotaan umumnya lebih tinggi daripada daerah pedesaan. 2) Jenis kelompok ikan yang diawetkan lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang berada di daerah pedesaan. 3) Terjadi perubahan pola konsumsi pangan hewani pada tahun 1999 di daerah perkotaan yakni dari daging beralih ke ikan sedangkan tahun 1996 masyarakat pedesaan lebih banyak mengkonsumsi ikan. 4) Tingkat konsumsi untuk berbagai jenis kelompok ikan di daerah perkotaan umumnya lebih tinggi jika dibandingkan dengan daerah pedesaan kecuali untuk kelompok ikan yang diawetkan.

<p>3 Siti Hajar Suryawati, Subhechanis Saptanto, Mewa Ariani, dan Sonny Koeshendrajana.</p> <p>Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan; Pusat Analisis Kebijakan dan Sosial Ekonomi Pertanian, Bogor. Tahun 2005.</p> <p>Peran Ikan dalam Pola Konsumsi Pangan Hewani Rumah Tangga Indonesia: Analisis Data Susenas 1996-2002.</p>	<p>Mengkaji peran ikan dalam perkembangan pola konsumsi pangan hewani rumah tangga di Indonesia.</p>	<p>Analisis deskriptif berdasarkan tabulasi silang hasil pengolahan data.</p> <p>Susenas publikasi Badan Pusat Statistik tahun 1996, 1999, dan 2002.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Pola konsumsi pangan hewani di Indonesia pada tahun 1996 adalah Daging-Ikan-Telur-Susu. 2) Terjadi perubahan pola konsumsi pangan hewani pada tahun 1999 dan 2002 yaitu Ikan-Daging-Telur-Susu. 3) Ikan sangat berperan dalam menyumbang protein hewani dalam mutu gizi makanan rumah tangga Indonesia.
<p>4 Fitria Virgantari, Arief Daryanto, Harianto, dan Sri Utami Kuntjoro.</p> <p>Universitas Pakuan Bogor dan Institut Pertanian Bogor. Tahun 2011.</p> <p>Dinamika Konsumsi Produk Perikanan di Indonesia.</p>	<p>Menganalisis pola konsumsi pengeluaran dan kontribusi produk perikanan terhadap pemenuhan protein masyarakat Indonesia.</p>	<p>Analisis dilakukan secara deskriptif dengan tabulasi dan grafik; memfokuskan kepada analisis pangsa (proporsi) pengeluaran ikan, tingkat konsumsi ikan, dan peranan ikan dalam konsumsi protein.</p> <p>Susenas publikasi Badan Pusat Statistik tahun 2002, 2005, dan 2008.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Secara umum masyarakat perdesaan dengan keterbatasan anggaran lebih memberikan prioritas alokasi anggaran untuk produk perikanan, sedangkan masyarakat perkotaan memberikan prioritas untuk produk peternakan. 2) Tingkat konsumsi ikan meningkat dengan semakin meningkatnya pendapatan. Jenis ikan yang semakin banyak dikonsumsi adalah tongkol/tuna/cakalang, kembung, bandeng, mujair, mas, lele, dan udang. 3) Kontribusi ikan pada volume konsumsi bahan pangan hewani pada kurun waktu 2002-2007 rata-rata sebesar 57.96% setiap tahun. 4) Secara agregat, konsumsi protein ikan penduduk Indonesia sebesar 7.94 gram/kapita/hari, sedangkan dari produk peternakan hanya 5.69 gram/kapita/hari dengan rincian 2.64 dari daging dan 3.05 dari telur dan susu serta sebagian besar konsumsi protein ikan tersebut diperoleh dari ikan segar dibanding ikan olahan/awetan, yaitu mencapai sekitar 81-92% dari total konsumsi ikan; sedangkan konsumsi ikan olahan hanya berkisar antara 8-22%.

				<p>5) Secara keseluruhan konsumsi ikan olahan mengalami peningkatan, baik di desa maupun di kota. Preferensi ikan segar di perkotaan masih lebih tinggi dibandingkan dengan di perdesaan, sedangkan ikan olahan di perdesaan lebih tinggi daripada di perkotaan. Di perkotaan, dari tahun ke tahun konsumsi ikan segar mengalami penurunan, sedangkan konsumsi ikan olahan mengalami peningkatan. Sedangkan di perdesaan, konsumsi ikan segar maupun ikan olahan mengalami peningkatan cukup besar pada tahun 2008.</p> <p>6) Konsumsi ikan segar tertinggi terdapat di wilayah Maluku, Sulawesi, dan Kepri serta NAD. Diantara ikan segar tersebut, di wilayah perkotaan maupun perdesaan, jenis ikan yang paling banyak dikonsumsi adalah tongkol/tuna/cakalang, kembung, bandeng, dan mujair.</p>
5	<p>Iin Siti Djunaidah</p> <p>Sekolah Tinggi Perikanan Tahun 2017.</p> <p>Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari.</p>	<p>Menganalisis keunggulan ikan sebagai bahan pangan serta menganalisis konsumsi ikan dan penyebab relatif rendahnya konsumsi ikan di Indonesia juga menganalisis aspek regulasi.</p>	<p>Analisis deskriptif didasarkan telaahan studi pustaka.</p> <p>Susenas publikasi Badan Pusat Statistik tahun 2010-2014.</p>	<p>1) Ikan sebagai bahan pangan di Indonesia memiliki beberapa keunggulan, diantaranya: sebagai sumber nutrisi esensial, <i>white meat</i>, bersifat universal, harga relatif murah, proses produksi relatif singkat, serta suplai lokal.</p> <p>2) Tingkat konsumsi ikan di Indonesia relatif rendah dibandingkan dengan potensi sumber daya perikanan yang dimiliki. Angka konsumsi ikan pada tahun 2010 sebesar 30,48 kg/kapita/tahun, meningkat setiap tahunnya hingga mencapai 38,1 kg/kapita /tahun pada tahun 2014 dengan tingkat pertumbuhan sebesar 5,78%. Penyediaan ikan pada tahun 2010 sebesar 38,39 kg/kapita/tahun dan meningkat menjadi 51,8 kg/kapita/tahun pada tahun 2014 dengan tingkat pertumbuhan sebesar 7,85%.</p> <p>3) Penyebab rendahnya konsumsi ikan diantaranya adalah kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat mengkonsumsi ikan, kurang lancarnya distribusi ikan, belum optimalnya sarana dan prasarana serta mitos yang berkembang di masyarakat.</p> <p>4) Regulasi perikanan diantaranya UU No. 45 tahun 2009 tentang Perikanan, UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan serta INPRES No. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat.</p>

<p>6 Freshty Yulia Arthatiani, Nunung Kusnadi, dan Harianto.</p> <p>Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan; Institut Pertanian Bogor. Tahun 2018.</p> <p>Analisis Pola Konsumsi dan Model Permintaan Ikan Menurut Karakteristik Rumah Tangga di Indonesia.</p>	<p>Mendeskrripsikan pola konsumsi ikan di Indonesia dan mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi permintaan ikan menurut karakteristik rumah tangga di Indonesia.</p>	<p>Pola konsumsi ikan dianalisis menggunakan statistik deskriptif. Sedangkan, model permintaan ikan dianalisis menggunakan pendekatan model <i>Linnear Approximation Almost Ideal Demand System</i> (LA/AIDS) dengan estimasi modelnya dilakukan dengan metode <i>Full Information Maximum Likelihood</i> (FIML).</p> <p>Susenas publikasi Badan Pusat Statistik tahun 2016.</p>	<p>1) Pola konsumsi rumah tangga di Indonesia dikelompokkan menjadi konsumsi ikan air laut segar sebesar 22,10 kg/kapita/tahun, ikan air tawar/payau segar sebesar 16,75 kg/kapita/tahun, udang segar sebesar 9,58 kg/kapita/tahun dan ikan olahan sebesar 4,22 kg/kapita/tahun.</p> <p>2) Dugaan model permintaan memberikan hasil cukup baik dengan 82,15% dari semua peubah berpengaruh signifikan terhadap fungsi permintaan kelompok ikan dan koefisien determinasi sebesar 27,06%.</p> <p>3) Nilai elastisitas pendapatan mengindikasikan bahwa seluruh kelompok ikan merupakan barang normal dan ikan olahan cenderung inelastis, sedangkan dari nilai elastisitas harga menunjukkan tanda negatif yang sesuai dengan teori ekonomi. Nilai elastisitas silang antar kelompok ikan menunjukkan hubungan yang bervariasi antar kelompok.</p> <p>4) Implikasi kebijakan yang dapat disarankan untuk meningkatkan konsumsi ikan segar adalah dengan peningkatan ketersediaan ikan melalui kebijakan peningkatan produksi dan peningkatan efektifitas distribusi ikan. Kebijakan promosi dan edukasi masih diperlukan untuk meningkatkan konsumsi ikan olahan karena sifatnya yang inelastis terhadap perubahan harga dan pendapatan.</p>
---	--	--	---

Persamaan penelitian pola pemenuhan kebutuhan konsumsi pangan hewani dari jenis ikan di Indonesia dengan penelitian terdahulu yaitu terletak pada metode analisis dan model sumber data yang digunakan. Adapun perbedaannya terletak pada penghitungan Pola Pangan Harapan (PPH) untuk kelompok pangan hewani, dan tidak menggunakan pendekatan model LA/AIDS seperti yang dilakukan oleh Arthatiani, dkk. (2018).

2.3 Pendekatan Masalah

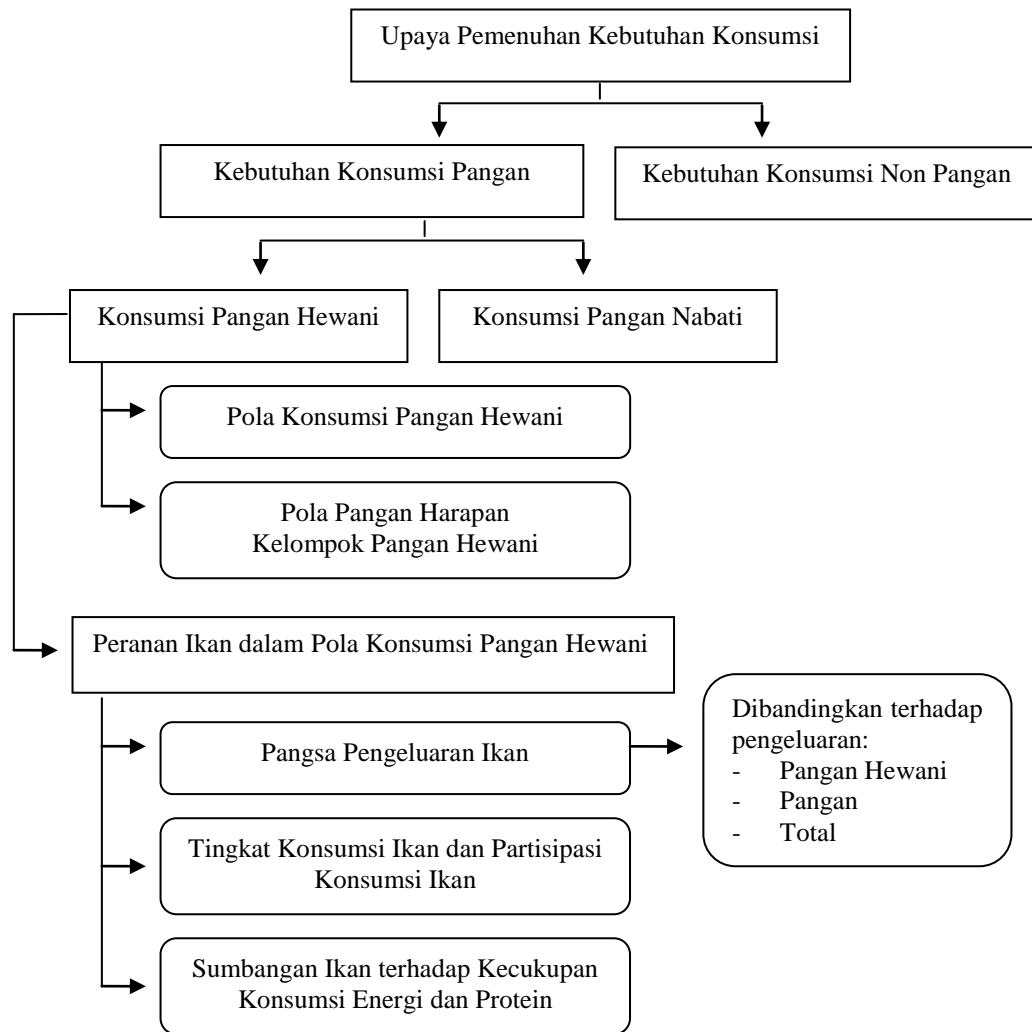
Kebutuhan adalah suatu keinginan manusia atas barang dan jasa yang dipenuhi demi untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Pemenuhan kebutuhan bergantung dari kemampuan dan usaha masing-masing serta faktor lainnya yang memengaruhi keinginan manusia dalam memenuhi kebutuhannya. Pangan termasuk ke dalam kebutuhan primer atau kebutuhan pokok yang sifatnya mendesak dan harus dipenuhi supaya manusia dapat mempertahankan hidupnya (Wahab, 2010).

Pangan memberikan energi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan, kegiatan fisik dan fungsi dasar tubuh (bernafas, berpikir, mengatur suhu, sirkulasi darah dan pencernaan). Pangan juga menyediakan bahan-bahan yang diperlukan untuk membangun, menjaga dan meningkatkan kemampuan tubuh melawan penyakit. Fungsi yang beragam itu dimungkinkan oleh beragamnya zat gizi yang terkandung di dalam pangan. Terdapat satu atau lebih zat gizi dengan jumlah yang beragam terkandung dalam suatu pangan. Setiap jenis zat gizi mempunyai fungsi khusus, menjadikan keragaman pangan penting bagi kesehatan dengan memerhatikan pula keseimbangan pangan yang dikonsumsi (FAO, 2003).

Indikator untuk melihat keragaman dan keseimbangan suatu pangan bisa menggunakan Pola Pangan Harapan (PPH). Skor PPH menunjukkan kualitas konsumsi pangan yang dipengaruhi oleh keragaman dan keseimbangan konsumsi antar kelompok pangan. Pangan hewani sebagai salah satu kelompok pangan yang dikonsumsi untuk mencukupi kebutuhan energi dan protein yang diperlukan bagi tubuh juga perlu dikaji tingkat keragamannya. Sumber pangan hewani bisa didapatkan dari jenis daging dan olahannya, ikan dan olahannya, telur, serta susu dan olahannya (BKP, 2015). Dalam upaya pemenuhan kebutuhan konsumsi pangan hewani maka secara alami akan terbentuk suatu pola konsumsi. Penelitian mengenai pola konsumsi pangan hewani sebelumnya telah dilakukan oleh Suryawati, dkk. (2005^a) yang menganalisis perkembangannya menurut provinsi berdasarkan daerah perkotaan dan perdesaan. Adapun kedudukan atau peranan ikan dalam susunan pangan hewani yang secara teratur dan terus menerus dikonsumsi oleh masyarakat bisa dianalisis dari:

1. Pangsa pengeluaran ikan dibandingkan dengan pengeluaran pangan hewani, pengeluaran pangan dan pengeluaran total. Seperti yang dilakukan Suryawati, dkk. (2005^b) yang menganalisis pangsa pengeluaran ikan dengan membandingkannya terhadap pengeluaran pangan dan pengeluaran total, serta Virgantari, dkk. (2011) yang menganalisisnya dengan membandingkan pengeluaran ikan terhadap pengeluaran pangan hewani, pengeluaran pangan dan pengeluaran total.
2. Tingkat konsumsi ikan dan partisipasi konsumsi ikan. Seperti yang dilakukan oleh Saptanto, dkk. (2005) yang menganalisis tingkat konsumsi ikan dan partisipasi konsumsi ikan dengan mengelompokkannya ke dalam kelompok ikan segar, udang segar, ikan yang diawetkan, dan udang yang diawetkan. Sedangkan, Arthatiani, dkk. (2018) melakukan analisis tingkat konsumsi ikan dan partisipasi konsumsi ikan dengan mengelompokkannya ke dalam kelompok ikan air laut, ikan air tawar/payau, udang segar, dan ikan olahan berdasarkan provinsi di Indonesia.
3. Sumbangan ikan terhadap kecukupan konsumsi energi dan protein. Seperti yang dilakukan oleh Suryawati, dkk. (2005^a) yang menganalisis kontribusi ikan dilihat dari sumbangan ikan terhadap total konsumsi energi serta menganalisis rata-rata konsumsi protein ikan di perdesaan dan perkotaan menurut provinsi di Indonesia.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka dapat disusun alur pendekatan masalah seperti gambar berikut:



Gambar 2 Diagram Alur Pendekatan Masalah