

Hubungan Antara Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Ikan Gabus di Kota Jambi

Juli Pandiangan, Asmaida, Zainuddin

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Batanghari

Jl.Slamet Riyadi-Broni, Jambi.36122

Email : pandianganjuli1@gmail.com

Abstract. *One of the animal foods that contains a lot of protein is fish. One of the freshwater commodities that has a fairly high commercial value is snakehead fish (Channa striata). The purpose of this study was to describe consumer perceptions of snakehead fish in Jambi City, describe consumer preferences for the characteristics of snakehead fish in Jambi City, and analyze the relationship between consumer perceptions and preferences for the characteristics of snakehead fish in Jambi City. The study was conducted in markets in Jambi City. The data collection method used in this study was the survey method. The data collected in this study came from primary data and secondary data. The data analysis method chosen was a qualitative descriptive approach, which aims to assess perceptions and preferences using a Likert scale and chi-square test. Based on the research data, it shows that 1) Consumer perception is positive towards the nutritional content of snakehead fish which is better than non-snakehead fish, healthier, vitamin A and phosphorus, low-fat nutrition, many benefits, food as a health support for the body, contains omega-3 acid, contains albumin, savory and sweet taste, aroma, snakehead fish can be processed into many types of processed products, can be processed into fish oil, can be processed into capsules, can be processed into pempek, the shape of snakehead fish is scary, has a chewy texture, the size of snakehead fish can affect purchasing interest. While negative consumer perception is that snakehead fish is less attractive to consumers to be used as ornamental fish and there are still many other types of fish that are more affordable. Consumers have a positive perception towards the nutritional content, taste, aroma, processing, shape and size of snakehead fish. 2) High consumer preference in consuming snakehead fish because snakehead fish is a wound healer after surgery, low in fat, contains high albumin, the texture of the meat is chewy, white in color, easy to get in the market, easier to process, more diverse processed products, various body weight sizes. While consumer preference is low for the statement indicator that the price of snakehead fish is equivalent to other freshwater fish. Consumers have high preferences for the nutritional content, taste, processing, shape and size of snakehead fish. 3) 3. Based on this study, it is explained that there is no relationship between consumer perception and preference for the characteristics of snakehead fish in Jambi City.*

Keywords: *snakehead fish (Channa striata); Perception, Preference, and Characteristics*

Abstrak. Salah satu bahan pangan hewani yang mengandung banyak protein adalah ikan. Salah satu komoditas air tawar yang memiliki nilai komersial yang cukup tinggi adalah ikan gabus (*Channa striata*). Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan persepsi konsumen terhadap ikan gabus di Kota Jambi, mendeskripsikan preferensi konsumen terhadap karakteristik ikan gabus di Kota Jambi, dan menganalisa hubungan antara persepsi dan preferensi konsumen terhadap karakteristik ikan gabus di Kota Jambi. Penelitian dilaksanakan di pasar yang ada di Kota Jambi. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan metode survey. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Metode analisis data yang dipilih adalah pendekatan deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk menilai persepsi dan preferensi menggunakan skala Likert dan uji chi-square.

Berdasarkan data hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Persepsi konsumen positif terhadap kandungan gizi ikan gabus lebih baik dari pada non ikan gabus, lebih sehat, vitamin A dan posfor, nutrisi rendah lemak, banyak manfaat, makanan sebagai penunjang kesehatan tubuh, mengandung asam omega-3, mengandung albumin, rasa gurih dan manis, aroma, ikan gabus dapat diolah banyak jenis produk olahan, dapat diolah menjadi minyak ikan, dapat diolah menjadi kapsul, dapat diolah menjadi pempek, bentuk ikan gabus menyeramkan, memiliki tekstur yang kenyal, ukuran ikan gabus dapat mempengaruhi minat beli. Sedangkan persepsi konsumen negatif yaitu ikan gabus kurang menarik perhatian konsumen untuk dijadikan ikan hias dan masih banyak jenis ikan lain yang harganya lebih terjangkau. Konsumen berpersepsi positif terhadap kandungan gizi, rasa, aroma, pengolahan, bentuk dan ukuran ikan gabus. 2) Preferensi konsumen tinggi dalam mengkonsumsi ikan gabus karena ikan gabus sebagai penyembuh luka setelah operasi, rendah lemak, mengandung albumin, yang tinggi, terkstur dagingnya kenyal, berwarna putih, mudah didapat di pasar, mengolahnya lebih mudah, produk olahannya lebih beragam, ukuran berat badan yang beragam. Sedangkan preferensi konsumen rendah terhadap indikator pernyataan bahwa ikan gabus harganya setara dengan ikan air tawar lainnya. Konsumen berpreferensi tinggi terhadap kandungan gizi, rasa, pengolahan, bentuk dan ukuran ikan gabus. 3) Berdasarkan penelitian ini dijelaskan bahwa tidak terdapat hubungan antara persepsi dan preferensi konsumen terhadap karakteristik ikan gabus di Kota Jambi.

Kata kunci : *ikan gabus (Channa striata); Presepsi, Preferensi, dan karakteristik*

