

**TINGKAT PENGETAHUAN IBU RUMAH TANGGA TENTANG
DAGING SAPI YANG AMAN, SEHAT, UTUH DAN HALAL
(ASUH) DI KECAMATAN DANAU SIPIN
KOTA JAMBI**

SKRIPSI

**OLEH
SHERLLY MARCELLA VALENCIA
E10021012**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS JAMBI
2025**

**TINGKAT PENGETAHUAN IBU RUMAH TANGGA TENTANG
DAGING SAPI YANG AMAN, SEHAT, UTUH DAN HALAL
(ASUH) DI KECAMATAN DANAU SIPIN KOTA JAMBI**

Disajikan Oleh :

Sherlly Marcella Valencia

Dibawah Bimbingan

Afriani H. S.Pt, M. P.¹ dan Dr. Ir. Nahri Idris, M. Sc.²

Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi

Kontak : Jl. Jambi-Ma Bulian KM 15 Mendalo Darat Jambi 36361

Email : sherllyvalencia@gmail.com

RINGKASAN

Pengetahuan ibu rumah tangga mengenai daging yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) masih minim, rendahnya pengetahuan dalam memilih daging masih sering terjadi terutama menjelang hari raya keagamaan atau kegiatan budaya yang membutuhkan daging, sehingga praktik pemalsuan daging rawan terjadi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu rumah tangga dan faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survey dengan responden sebanyak 52 ibu rumah tangga yang dilakukan secara *multistage random sampling*. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder, analisis data regresi linier berganda.

Hasil penelitian ini bahwa tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin dalam kategori sedang, hal ini dikarenakan sebagian besar ibu rumah tangga mengetahui daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Variabel usia dan kesempatan memperoleh informasi berpengaruh nyata terhadap tingkat pengetahuan ibu rumah tangga, sedangkan pada variabel pendidikan dan pendapatan tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Daging Sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin tergolong kategori sedang. Usia dan kesempatan memperoleh informasi mempengaruhi pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Kata Kunci : Tingkat Pengetahuan, Daging Sapi ASUH, Ibu Rumah Tangga

Keterangan : ¹Pembimbing Utama

²Penbimbing Pendamping

LEMBAR PENGESAHAN

TINGKAT PENGETAHUAN IBU RUMAH TANGGA TENTANG DAGING
SAPI YANG AMAN, SEHAT, UTUH DAN HALAL
(ASUH) DI KECAMATAN DANAU SIPIN
KOTA JAMBI

OLEH

SHERLLY MARCELLA VALENCIA

E10021012

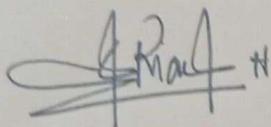
Telah diuji dihadapan tim penguji

Pada hari Selasa, 01- 07-2025 dan dinyatakan lulus

Ketua : Afriani H, S.Pt, M.P.
Sekretaris : Dr. Ir. Nahri Idris, M. Sc.
Anggota : 1. Ir. Fatati, M.P.
2. Dr. Firnansyah, S.Pt, M.P.
3. Dr. Bagus Pramusintho, S.Pt,

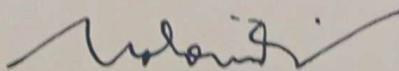
Mengetahui:

Pembimbing Utama



Afriani H, S.Pt., M.P.
NIP. 197004041995122002

Pembimbing Pendamping



Dr. Ir. Nahri Idris, M. Sc.
NIP. 196703301993031002

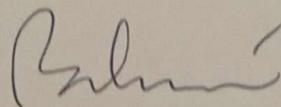
Mengetahui:

Wakil Dekan BAK
Fakultas Peternakan



Dr. Ir. M. Rizal, M. Si.
NIP. 1968052819930331001

Ketua Jurusan Peternakan



Dr. Ir. Rahmi Dianita, S.Pt., M.Sc. IPM.
NIP.197105251997032012

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul “Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Daging Sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi” adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam bentuk daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini sesuai dengan akidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Jambi, Juli 2025

Sherlly Marcella Valencia

RIWAYAT HIDUP



Penulis skripsi yang berjudul “(Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi)” yang dibuat oleh Sherlly Marcella Valencia, dilahirkan di Kota Jambi pada tanggal 26 Maret 2003. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, dari pasangan Bapak Alm Karyadi dan Ibu Yusnawati.

Penulis memulai Pendidikan Sekolah Dasar di SDN 31 Kota Jambi, melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP N 05 Kota Jambi, dan melanjutkan Sekolah Menengah Kejuruan di SMK N 04 Kota Jambi dan tamat pada tahun 2021. Pada tahun 2021 penulis diterima sebagai mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Jambi melalui jalur SNMPTN (Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri) dan memilih program studi peternakan dengan peminatan sosial ekonomi. Selama perkuliahan penulis aktif sebagai asisten dosen pada mata kuliah Bahan Pakan dan Formulasi Ransum (BPFRR) pada tahun 2023. Sementara pengalaman organisasi penulis menjadi pengurus di Pergerakan Mahasiswa Islam Indonesia (PMII). Penulis melakukan Magang di Farm Closed House Fakultas Peternakan Universitas Jambi pada bulan Januari hingga Maret tahun 2025 dan melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Farm Al-munawaroh Desa Bungo Tanjung Kecamatan Betara Kabupaten Tanjung Jabung Barat pada bulan Juli hingga Agustus tahun 2024.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini yang berjudul **“Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Daging Sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi”**.

Penulis menyadari bahwa banyak pihak memberikan dukungan dan bantuan selama menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis dengan penuh rasa hormat mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Ir. Hj. Nurhayati, M.Sc. agr. selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Bapak Dr. Bayu Rosadi, S.Pt., M.Si. selaku Ketua Jurusan Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Bapak Ir. Eko Wiyanto, M.Si. selaku Ketua Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi dan kepada seluruh dosen dan staf Fakultas Peternakan Universitas Jambi yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.
2. Ibu Afriani H, S.Pt., M. P. selaku dosen pembimbing utama dan Bapak Dr. Ir. Nahri Idris, M, Si. selaku dosen pendamping yang telah banyak meluangkan waktu dalam membimbing, memberikan arahan, masukan, nasehat, ilmu, motivasi serta kesabaran dalam membimbing sehingga dapat membantu penulis menyelesaikan skripsi ini. Semoga Ibu dan Bapak selalu diberikan kesehatan dan kebaikan yang Ibu dan Bapak berikan kepada penulis menjadi ladang amal jariyah.
3. Ibu Ir. Fatati, M.P., Bapak Dr. Firmansyah, S.Pt., M.Sc., dan Bapak Dr. Bagus Pramusintho, S.Pt., M.Sc. selaku tim evaluator penulis yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam perbaikan skripsi ini.
4. Ibu Afriani H, S.Pt., M. P. selaku dosen Pembimbing Akademik dan sekaligus dosen pembimbing Praktek Kerja Lapangan yang telah memberikan arahan, nasehat, ilmu dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Olfa Mega, S.Pt., M.Si. selaku Pembimbing Magang yang telah memberikan arahan, masukan serta nasehat kepada penulis dalam menyelesaikan kuliah.

6. Bidadari surgaku Ibu Yusnawati, itu tunggal yang hebat luar biasa yang selalu menjadi penyemangat penulis sebagai sandaran terkuat menghadapi kerasnya dunia ini, tidak ada kata yang sepenuhnya menggambarkan rasa syukur ini. Namun, dengan penuh cinta dan ketulusan terima kasih atas segalanya, terima kasih sudah melahirkan, merawat, membesarkan dengan penuh cinta, terima kasih doa-doa tulus yang selalu menyertai setiap pijakan langkah kaki ini, terima kasih telah mengorbankan banyak waktu, tenaga dan upaya, selalu berjuang untuk kehidupan anak-anaknya, menjadi tulang punggung keluarga hingga akhirnya penulis bisa tumbuh dewasa dan bisa berada diposisi saat ini. Menjadi suatu kebanggaan memiliki orang tua hebat yang selalu mendukung anaknya untuk mencapai cita-cita. Semoga Allah SWT. senantiasa memberikan ibu kesehatan, kebahagiaan, keberkahan, dan umur panjang. Izinkan penulis mengabdikan dan membalas segala pengorbanan yang ibu lakukan selama ini.
7. Adik tercinta Putri Suci Ramadhan, terima kasih atas dukungan, memberikan doa dan kasih sayang yang luar biasa.
8. Kepada keluarga besar terima kasih selalu mendoakan dan menyemangati. Semoga kalian selalu diberikan kesehatan, kelancaran, rezeki, kemudahan di segala urusannya dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
9. Kepada sahabat seperjuangan Misye Kurnia Sari dan Riska Dwi Syaputri, terima kasih yang telah menjadi sahabat seperti layaknya keluarga penulis dari awal perkuliahan tahun 2021 sampai saat ini dan banyak berpartisipasi dalam pembuatan skripsi ini, terima kasih atas segala motivasi, dukungan, pengalaman yang sangat berkesan serta memberikan semangat yang paling berharga sampai terselesaikan perkuliahan ini.
10. Kepada semua pihak khususnya mahasiswa Peternakan kelas A yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih telah membantu dan berkontribusi selama proses pengerjaan skripsi ini.
11. Kepada Muhammad Hadanda, terima kasih menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis mulai dari masa putih biru sampai saat ini, yang menjadi salah satu penyemangat karena selalu ada dalam suka maupun duka. Berkontribusi dalam penulisan skripsi ini, baik tenaga, waktu, pikiran

maupun bantuan . Terima kasih dalam segala hal menemani dan mendukung ataupun menghibur dalam kesedihan, mendengar keluh kesah, memberi semangat untuk pentang menyerah.

12. Sherlly Marcella Valencia, ya diri saya sendiri. Apresiasi sebesar-besarnya yang telah berjuang untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai, disaat tidak percaya terhadap diri sendiri namun tetap mengingat bahwa setiap langkah kecil yang telah diambil adalah bagian dari perjalanan, terima kasih sudah bertahan dan berusaha sampai titik ini, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan, namun terima kasih tetap menjadi manusia yang selalu mau berusaha dan tidak lelah mencoba. Terima kasih karena memutuskan tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dan telah menyelesaikannya sebaik dan semaksimal mungkin. Berbahagialah selalu dimanapun berada, Sherlly. Apapun kurang dan lebihmu mari merayakan diri sendiri.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan di dalam Skripsi ini. Penulis akan berterima kasih apabila ada komentar, saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca. Besar harapan penulis semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBARAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN.....	ii
RIWAYAT HIDUP.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Daging Sapi.....	5
2.2 Tingkat Pengetahuan.....	6
2.3 Daging Sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)	7
2.4 Faktor–Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Daging yang Aman, Sehat Utuh dan Halal (ASUH).....	9
BAB III MATERI DAN METODA	12
3.1 Tempat dan Waktu.....	12
3.2 Metode Penelitian	12
3.3 Objek yang Diamati	12
3.4 Metode Pengumpulan Sampel	12
3.5 Metode Pengumpulan Data	14
3.6 Data yang Dihimpun	14
3.7 Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian	15
3.7.1 Uji Validitas Instrumen	15
3.7.2 Uji Reliabilitas Instrumen	16
3.7.3 Tranformasi Data Melalui Method Of Succesive Interval	

(MSI)	16
3.8 Analisis Data.....	17
3.9 Batasan Operasional Variabel.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Keadaan Umum Daerah Penelitian Kecamatan Danau Sipin..	22
4.2 Karakteristik Responden.....	23
4.2.1 Usia.....	23
4.2.2 Pendidikan	24
4.2.3 Jumlah Anggota Keluarga	25
4.2.4 Pendapatan	26
4.2.5 Kesempatan Memperoleh Informasi	27
4.3 Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Terhadap Daging Sapi ASUH.....	28
4.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Daging Sapi ASUH	33
4.4.1 Uji T.....	35
BAB V PENUTUP.....	37
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Data Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi	13
2. Kategori Tingkat Pengetahuan	17
3. Luas Wilayah dan Jumlah Penduduk di Kecamatan Danau Sipin	22
4. Usia Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin.....	23
5. Pendidikan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin	24
6. Jumlah Anggota Keluarga Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin.....	25
7. Pendapatan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin	26
8. Kesempatan Memperoleh Informasi Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin.....	27
9. Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin.....	28
10. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Daging Sapi ASUH.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga.....	44
2. Karakteristik Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin.....	47
3. Transformasi Data (MSI)	50
4. Uji Validitas	54
5. Uji Reabilitas.....	58
6. Analisis Regresi Berganda	59
7. Dokumentasi (Gambar).....	60

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu hasil peternakan yang sering dijadikan sumber protein dan energi oleh masyarakat adalah daging sapi. Saat ini masyarakat semakin menyadari pentingnya sumber protein hewan yang berasal dari daging, salah satunya daging sapi. Menurut Wijinindyah *et al* (2022) bahwa protein hewani menjadi salah satu komponen yang diupayakan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Protein ini berperan dalam mengatasi risiko balita mengalami stunting, berkat kandungan protein dan asam amino berkualitas yang terdapat dalam daging.

Permintaan masyarakat terhadap makanan berbasis protein hewani, seperti daging terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2023) bahwa total produksi daging sapi di Kota Jambi yaitu 520.069,50 kg. Konsumsi daging diperkirakan akan terus bertambah di masa mendatang (Henchion *et al.*, 2014). Selain itu, konsumsi daging memiliki manfaat positif bagi kesehatan (Mathijs, 2015) karena protein hewani lebih mudah dicerna dibandingkan dengan protein nabati (Astuti, 2010)

Daging sapi merupakan salah satu sumber pangan hewani yang kaya akan protein, yang sangat bermanfaat bagi perkembangan otak dan kecerdasan manusia. Hal ini mendorong masyarakat untuk memilih daging sapi sebagai pemenuhan kebutuhan protein dasar di Indonesia. Daging sapi adalah komoditas pangan yang kaya akan nutrisi. Kandungan air dalam daging sapi berkisar 77,65% dengan kadar lemak rata-rata 14,7% dan kadar protein 18,26% (Prasetyo *et al.*, 2013). Daging sapi sering digunakan sebagai bahan utama dalam berbagai hidangan, baik dalam bentuk asli maupun diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti sate, rawon, gulai, sosis, dan lain-lain. Inilah yang menjadikannya populer di kalangan masyarakat. Daging sapi menjadi favorit masyarakat karena aroma dan rasanya yang khas. Daging sapi juga sering digunakan dalam berbagai masakan tradisional, dan kerap menjadi bahan utama dalam acara keagamaan atau budaya yang melibatkan hidangan khas berbahan dasar daging sapi.

Sebagai sumber pangan hewani, daging sapi diharapkan memiliki mutu dan kualitas yang baik. Namun, kesadaran masyarakat tentang cara memilih daging sapi yang berkualitas masih rendah, sehingga sering terjadi pelanggaran dalam penjualannya.

Meningkatnya permintaan masyarakat untuk mengolah daging sapi menjadi produk makanan sering kali membuat pedagang tidak jujur saat menjual daging di pasar. Pelanggaran yang umum terjadi meliputi penjualan daging gelonggongan, daging yang tidak segar lagi atau daging dari hewan yang tidak sehat. Untuk melindungi dan meningkatkan kesejahteraan serta ketenangan batin konsumen, pemerintah menetapkan kebijakan mengenai daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) (Anggraini *et al.*, 2021). Meskipun begitu, pengetahuan masyarakat mengenai daging ASUH masih terbatas. Tingkat pengetahuan dan kesadaran dalam memilih daging masih sering terjadi terutama menjelang hari raya keagamaan atau kegiatan budaya yang membutuhkan daging, sehingga praktik pemalsuan rawan terjadi (Setyaningsih *et al.*, 2017).

Mengonsumsi makanan halal merupakan prinsip dasar dalam Islam. Dalam ajaran Islam, mengonsumsi produk halal adalah suatu kewajiban yang mutlak. Mengingat mayoritas penduduk Indonesia adalah umat Muslim, pemerintah perlu memperhatikan hal ini. Oleh karena itu, pangan asal hewani di Indonesia harus memenuhi kriteria Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Daging ASUH harus terjamin dalam hal keamanan dan kehalalan. Ini melibatkan peran pemerintah untuk menetapkan peraturan terkait komoditas daging, sehingga masyarakat merasa aman dan nyaman saat membeli dan mengolahnya. Keamanan pangan merupakan tanggung jawab pemerintah, sehingga menjadi kewajiban pemerintah untuk menyediakan daging sekaligus berpartisipasi dalam pengawasan komoditas pangan agar tetap aman dan sesuai dengan regulasi halal (Dorothy *et al.*, 2018).

Saat ini banyak terjadi ketidaksesuaian dalam transaksi jual beli komoditas peternakan, terutama daging. Oleh karena itu, masyarakat perlu memahami prinsip daging ASUH. Harapannya, masyarakat dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan pribadi dalam memilih daging sapi yang baik secara fisik, mampu mengidentifikasi kriteria daging segar, serta memastikan bahwa penyembelihan sapi dilakukan dengan sertifikasi halal. Aspek lain seperti sanitasi dan higienitas

juga penting untuk mendukung konsep daging ASUH. Kasus kejadian dalam perdagangan daging sapi dapat dihindari dengan meningkatkan kesadaran masyarakat, terutama ibu rumah tangga yang bertanggung jawab atas konsumsi pangan keluarga, mengenai cara memilih daging sapi yang berkualitas. Menurut Setiabudi *et al* (2013) bahwa perempuan umumnya memiliki peran lebih besar dalam pengambilan keputusan terkait pembelian kebutuhan rumah tangga.

Kecamatan Danau Sipin merupakan salah satu Kecamatan yang terletak di Kota Jambi. Menurut Badan Pusat Statistik (2022) bahwa jumlah penduduk di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi sebanyak 43.734 jiwa. Kecamatan Danau Sipin memiliki 5 (lima) Kelurahan yaitu: Kelurahan Sungai Putri, Kelurahan Murni, Kelurahan Legok, Kelurahan Solok Sipin, dan Kelurahan Selamat. Pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin belum semuanya mengetahui mengenai konsumsi daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

Menurut hasil Penelitian Setyaningsih (2017) bahwa tingkat pengetahuan ibu rumah tangga mengenai daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) dipengaruhi oleh faktor usia, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, serta pendapatan keluarga. Berdasarkan hal tersebut, penting untuk mengetahui sejauh mana tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH), serta faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH)?
2. Apakah faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

1.3 Tujuan

Tujuan ini penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi mengenai daging sapi Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).
2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat bagi peneliti yaitu sebagai upaya pengembangan pengetahuan atau teori, serta menambah pemahaman ibu rumah tangga terkait daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.
2. Memberikan informasi kepada pemerintah terkait untuk merumuskan kebijakan atau peningkatan pengetahuan masyarakat, terutama dalam memilih dan mengonsumsi daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.
3. Menjadi panduan bagi ibu rumah tangga dalam memilih daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), sehingga dapat menghindari pembelian daging yang tidak berkualitas atau berpotensi merugikan kesehatan keluarga, serta mengedukasi ibu rumah tangga tentang pentingnya memilih mengonsumsi sapi yang memenuhi standar ASUH di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Daging Sapi

Menurut Nugraheni (2013) bahwa daging merupakan salah satu komoditas penting untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat gizi, terutama protein, karena protein daging mengandung asam amino yang lengkap. Daging didefinisikan sebagai otot yang melekat pada kerangka. Selain itu, daging juga didefinisikan sebagai bagian dari hewan potong yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh manusia. Daging tidak hanya memiliki tampilan yang menggugah selera, tetapi juga merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi. Komponen utama daging adalah otot yang berubah menjadi daging setelah proses pemotongan karena fungsi fisiologisnya telah berhenti. Daging juga terdiri dari jaringan ikat, epitel, jaringan saraf, pembuluh darah, dan lemak. Daging sapi merupakan bahan pangan yang kaya akan gizi, bermanfaat untuk penambahan dan kesehatan, serta mengandung asam amino esensial yang tidak terdapat dalam protein nabati (Puradireja *et al.*, 2021).

Daging sapi adalah sumber protein hewani yang sering dikonsumsi karena kandungan proteinnya yang tinggi, yang berperan penting dalam meningkatkan kecerdasan dan menambah stamina yang diperlukan untuk menjalani aktivitas sehari-hari. Daging sapi juga memiliki peran dalam meningkatkan gizi masyarakat. Kandungan gizi dalam daging sapi segar meliputi 207 kkal energi, 14 gram lemak, 18 gram protein, 11 gram kalsium, 170 mg fosfor, dan 3 mg zat besi (Rusmini, 2016).

Menurut Yuristiawan (2011) bahwa daging sapi segar umumnya mengandung sekitar 75% air, 19% protein, dan 2,5% lemak. Berdasarkan faktor yang dapat digunakan sebagai pedoman untuk menilai kualitas daging sapi adalah:

1. Kualitas daging dapat dilihat dari warna merah yang terlihat jelas.
2. Daging segar memiliki aroma khas yang berbeda dari daging yang sudah tidak segar.
3. Tekstur daging segar kenyal dan padat, sehingga dapat ditekan dengan tangan, tidak meninggalkan bekas dan kembali ke bentuk semula.
4. Tidak berlendir dan tidak lengket saat disentuh, namun tetap terasa lembab.

2.2 Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2012) bahwa pengetahuan merupakan hasil dari proses penginderaan manusia terhadap suatu objek melalui panca indera seperti mata, hidung, telinga, dan sebagainya. Proses penginderaan dan hasil pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian serta persepsi terhadap objek. Pengetahuan berkembang berdasarkan pandangan pragmatis instrumental, di mana kecerdasan dilihat sebagai kemampuan beradaptasi yang sensitif dan fleksibel. Pengetahuan seseorang umumnya diperoleh dari berbagai sumber, seperti media massa, media elektronik, buku panduan, tenaga kesehatan, poster, dan kerabat dekat. Pengetahuan menjadi dua jenis, yaitu pengetahuan rasional dan pengetahuan indrawi. Pengetahuan rasional adalah pengetahuan yang mampu memahami hakikat sesuatu secara mendalam, sedangkan pengetahuan indrawi hanya memahami aspek luar atau bentuk fisik dari sesuatu (Mahmud, 2010). Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan melalui wawancara atau angket yang menanyakan tentang materi yang ingin diukur dari subjek penelitian.

Menurut Kismoyo (2005) bahwa pengetahuan dapat mempengaruhi keyakinan seseorang dan mendorong perilaku sesuai keyakinan tersebut. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin mudah menerima informasi dan semakin luas pengetahuannya (Nursalam, 2009). Pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk usia, pendidikan, lingkungan, pengalaman, media massa, serta kondisi sosial, budaya, dan ekonomi (Retnaningsih, 2016).

Menurut Dorothy *et al.* (2018) bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan dan penalaran seseorang maka diharapkan akan semakin baik pula penerapan daging ASUH pada kehidupan sehari-hari. Tingkat pengetahuan yang tinggi diharapkan dapat menekan terjadinya penyakit atau kerusakan bahan akibat pembelian daging, baik secara biologi, fisik maupun kimiawi. Oleh karena itu, pembeli harus memiliki tingkat pengetahuan dalam memilih daging sesuai kriteria ASUH.

2.3 Daging Sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH)

Menurut Dikrektorat Kesmavet (2003) bahwa ASUH mencakup empat aspek yaitu:

1. Aman yaitu daging bebas dari kontaminasi fisik, kimia, atau biologis, seperti patogen penyebab penyakit, residu obat/pestisida/hormone, cemaran logam berat, racun, atau bahan berbahaya lain yang bisa mengganggu kesehatan.
2. Sehat yaitu daging mengandung zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh dan bermanfaat bagi kesehatan serta pertumbuhan.
3. Utuh yaitu daging berasal dari satu spesies hewan tanpa campuran bagian dari hewan lain yang berbeda spesies.
4. Halal yaitu daging yang berasal dari hewan yang disembelih sesuai dengan syariat Islam dan kesejahteraan hewan.

Kriteria daging segar harus dipahami oleh masyarakat seperti daging yang berwarna merah cerah, beraroma khas namun tidak berbau busuk, memiliki lapisan lemak tipis, serta tekstur otot yang tebal dan kasar. Selain itu, kehalalan proses penyembelihan dan kesejahteraan hewan sebelum penyembelihan juga perlu diperhatikan agar menghasilkan daging berkualitas baik (Zulfanita *et al.*, 2012).

a. Aman

Daging dengan kriteria "Aman" merupakan salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan, karena syarat keamanan kualitas produk pangan yang dijual harus dipenuhi secara mutlak agar tidak menyebabkan penyakit pada konsumen. Aman dikonsumsi berarti daging tersebut bebas dari kontaminasi biologi, kimia, dan fisik yang berpotensi membahayakan kesehatan masyarakat. Sedangkan layak dikonsumsi berarti daging tersebut tidak mengalami penyimpanan dari karakteristik normalnya, sehingga dapat diterima oleh masyarakat (Thaha *et al.*, 2021).

Menurut penelitian Sari (2014) bahwa aspek keamanan juga dipengaruhi oleh adanya kontaminasi mikroba di tempat penjualan, khususnya di pasar tradisional. Kurangnya kebersihan pribadi serta sanitasi pasar yang buruk, proses distribusi, hingga perilaku konsumen dapat menyebabkan mikroba tumbuh dengan cepat dan mempercepat kerusakan daging. Karena hewan ternak yang dijual di pasar atau dalam bentuk karkas perlu ditangani dan didistribusikan dengan baik,

mengingat potensi mereka untuk membawa penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne disease) (Oyeneho dan Hedberg, 2013).

b. Sehat

Aspek "Sehat" berkaitan dengan kontaminasi mikroorganisme dan kandungan zat gizi pada daging. Daging yang terkontaminasi mikroba akan mengalami penurunan mutu kualitas. Hal ini dapat dengan mudah dikenali melalui ciri fisik seperti perubahan warna, rasa, aroma, dan tekstur. Faktor lain yang mempengaruhi aspek kesehatan daging meliputi kondisi ternak, lingkungan, tempat pemotongan, serta proses penanganan daging dari pemotongan hingga pengolahan (Kuntoro *et al.*, 2012).

Menurut Permentan No 413 (1992) daging yang sehat dan aman bagi manusia yaitu : daging dari hewab potong yang tidak menderita suatu penyakit, daging dari hewan potong yang menderita penyakit arthirius, hemia, fraktura, abces, cpithelena, actinomycosis, actinobacillosis dan mastitis serta penyakit lain setelah bagian-bagian yang tidak layak untuk di konsumsi manusia.

Menurut Suryana (2007) bahwa daging yang aman dan sehat untuk dikonsumsi adalah daging yang bersih dan halal, dengan ciri-ciri: warnanya terang, lapisan luarnya kering karena sudah ditiriskan, tidak berbau amis atau asam, elastis dan tidak kaku, tidak ada memar. Serta berasal dari rumah potong hewan (RPH/RPU) yang menerapkan sistem pemotongan yang halal dan sesuai dengan kesejahteraan hewan. Salah satu cara untuk mencapai daging yang aman dan sehat adalah dengan menerapkan konsep ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Aspek penting yang harus diperhatikan meliputi kebersihan, sanitasi, kehalalan, dan kesejahteraan hewan (Zulfanita *et al.*, 2013).

c. Utuh

Daging yang utuh adalah daging yang tidak bercampur dengan daging yang lain, dalam hal ini harus di perhatikan oleh pembeli dalam melakukan pembelian daging yang ada di pasaran, banyak kecurangan yang di timbulkan bagi pembeli yang tidak memahami bentuk, warna, tekstur, dan kelembutan dari daging tersebut. Menurut Wijinindyah *et al* (2024) bahwa daging yang utuh yakni daging yang berasal dari satu jenis dan bukan ditambah dengan jenis daging lain, terlebih jika daging tersebut tidak sesuai (contoh: haram, sudah menjadi bangkai).

d. Halal

Aspek "Halal" menjadi salah satu faktor yang sangat penting bagi para responden. Karena mayoritas masyarakat Indonesia beragama Islam, kehalalan menjadi pertimbangan utama konsumen, khususnya bagi masyarakat Muslim, dalam membeli daging (Salehudin dan Luthfi, 2011). Bahkan, bagi umat Muslim status kehalalan lebih diutamakan dibandingkan aspek lain seperti warna, tekstur, cita rasa, aroma, atau rasa. Kehalalan menjadi faktor krusial dalam pemilihan, pembelian, dan konsumsi produk daging serta olahannya (Naktinsige *et al.*, 2012).

Aspek halal pada daging dijamin salah satunya melalui asal penyembelihan hewan. Meskipun Rumah Pematangan Hewan (RPH) masih banyak yang menggunakan metode penyembelihan tradisional, para penyembelih tetap memastikan prosesnya sesuai dengan syariat Islam, memperhatikan ketentuan agama, serta menjaga sanitasi dan kebersihan. Dengan demikian, daging yang dihasilkan memenuhi persyaratan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) (Mandala *et al.*, 2016; Nuhraini *et al.*, 2018). Daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal adalah daging yang diinginkan oleh semua konsumen karena menjamin keamanan serta kehalalannya. Dalam hal keamanan pangan, perlindungan konsumen merupakan tanggung jawab pemerintah (public good), yang berkewajiban sekaligus berhak mengatur komoditas yang dikonsumsi masyarakat demi menjamin keamanan serta ketenangan batin konsumen (Nuhraini *et al.*, 2018; Yanti *et al.*, 2017).

2.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Daging yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)

Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang konsep daging sapi ASUH meliputi variabel usia, pendidikan, jumlah anggota keluarga, pendapatan keluarga, serta akses terhadap informasi (Setyaningsih, 2017).

a. Usia

Usia seseorang mempengaruhi kemampuan daya tangkap dan pola pikir. Seiring bertambahnya usia, daya tangkap dan pola pikir akan semakin berkembang, sehingga pengetahuan yang diperoleh pun semakin baik. Pada rentang usia 20-35

tahun, individu cenderung lebih aktif dalam masyarakat dan kehidupan sosial, serta lebih meluangkan waktu untuk membaca. Pada usia ini kemampuan intelektual, pemecahan masalah, dan kemampuan verbal dilaporkan hampir tidak mengalami penurunan (Erdian, 2009).

b. Pendidikan

Pendidikan adalah sebuah proses atau aktivitas pembelajaran yang bertujuan untuk meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan serta keterampilan yang akan mempengaruhi kemudahan dalam menerima atau menyerap pengetahuan yang diperoleh (Ar-rasily dan Dewi, 2016).

Pendidikan yang lebih tinggi akan meningkatkan kesadaran ibu rumah tangga untuk mencari lebih banyak informasi dalam upaya meningkatkan kesejahteraan keluarganya, termasuk informasi mengenai kualitas pangan dan pengetahuan gizi. Menurut Ariningsih (2008) bahwa pendidikan memiliki korelasi kuat dengan pendapatan serta pengetahuan tentang pangan dan gizi. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin baik pemahaman mereka tentang produk pangan.

c. Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah anggota keluarga berpengaruh besar terhadap kebutuhan yang harus dipenuhi oleh keluarga. Semakin banyak anggota keluarga, semakin besar pula kebutuhan yang harus dicukupi, dan sebaliknya, semakin sedikit anggota keluarga, semakin kecil pula kebutuhan yang harus dipenuhi. Menurut Mantra (2003) bahwa jumlah anggota keluarga mencakup seluruh individu dalam rumah tangga yang tinggal bersama dan mengandalkan satu sumber makanan dari dapur yang sama. Kelompok yang makan dari satu dapur berarti kebutuhan sehari-hari dikelola bersama. Dengan semakin besar ukuran rumah tangga, kebutuhan juga meningkat, sehingga beban untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari menjadi semakin berat.

d. Pendapatan

Pendapatan keluarga berhubungan dengan kemampuan rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan hidup, baik yang bersifat primer, sekunder, maupun tersier. Keluarga dengan pendapatan tinggi lebih mudah memenuhi kebutuhan tersebut, sedangkan keluarga dengan pendapatan rendah cenderung mengalami kesulitan.

Pendapatan rendah dapat memengaruhi kualitas dan kuantitas bahan makanan yang dikonsumsi oleh keluarga. Makanan yang diperoleh biasanya kurang bervariasi dan terbatas, terutama dalam bahan pangan yang penting untuk pertumbuhan anak, seperti sumber protein, vitamin, dan mineral yang dapat meningkatkan risiko kekurangan gizi (Hapsari *et al.*, 2021).

Pendapatan yang tinggi akan berpengaruh dalam menunjang kebutuhan untuk mengakses informasi sehingga pengetahuan masyarakat meningkat. Menurut Ariani dan Racman (2008) bahwa melalui pendapatan makan rumah tangga memiliki kemampuan untuk memperoleh kebutuhan yang diinginkan.

d. Kesempatan Memperoleh Informasi

Kesempatan untuk mendapatkan informasi berpengaruh positif terhadap pengetahuan ibu rumah tangga. Informasi mengenai konsep daging sapi yang ASUH dapat diperoleh melalui tayangan berita di televisi, radio, surat kabar, dan organisasi. Ibu rumah tangga yang lebih sering menerima informasi dari berbagai sumber akan meningkatkan tingkat pengetahuannya. Menurut Gayatri dan Vaarst (2016) bahwa semakin banyak peluang seseorang untuk memperoleh informasi, semakin jelas pengetahuannya. Semakin banyak informasi yang diakses, semakin banyak referensi yang dapat digunakan individu sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan (Sumarwan, 2011). Menurut Hardinsyah (2007) bahwa wanita lebih sering mendapatkan informasi dari media cetak, khususnya majalah dan koran.

BAB III MATERI DAN METODA

3.1 Tempat dan Waktu

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi. Waktu pelaksanaan penelitian ini dimulai pada tanggal 12 November sampai tanggal 12 Desember 2024.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey. Menurut Sugiono (2011) bahwa metode survey yaitu penelitian yang dilakukan di lokasi tertentu dengan data yang dikumpulkan dari sampel populasi. Data tersebut dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang dilengkapi dengan analisis deskriptif kuantitatif. Metode survey merupakan penelitian yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan dalam isu-isu berskala besar yang relevan dengan populasi yang sangat luas, sehingga diperlukan sampel berukuran besar. Namun, pengukuran variabelnya dilakukan secara lebih sederhana dengan instrumen yang singkat dan sederhana (Widodo, 2008).

3.3 Objek yang Diamati

Objek yang diamati dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang berdomisili di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi yang terpilih menjadi responden.

3.4 Metode Pengumpulan Sampel

Metode pengumpulan data penelitian ini dengan menggunakan *multistage random sampling*. Menurut Rusgiyono (2008) bahwa *multistage random sampling* merupakan teknik sampling yang dikonstruksikan dari metode sampling acak sederhana yang melalui beberapa tahapan pengambilan sampel secara acak. Pemilihan satuan sampling dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu:

Tahap I: Dari 5 (lima) kelurahan yang ada di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi dipilih secara acak sederhana sebanyak tiga kelurahan, yang disebut satuan sampling primer. Pemilihan tahap I ini disebut juga dengan pemilihan tingkat

pertama (*The first-stage selection*). Kelurahan yang terpilih adalah Kelurahan Sungai Putri, Kelurahan Murni dan Kelurahan Legok.

Tabel 1. Data Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi

No	Kelurahan	Jumlah RT	Jumlah KK
1	Sungai Putri*	26	2.047
2	Selamat	32	1.953
3	Solok Sipin	31	2.567
4	Murni*	31	2.567
5	Legok*	20	1.269
Jumlah		151	11.129

Sumber: Kecamatan Danau Sipin

Ket: * (Kelurahan terpilih)

Tahap II: Memilih secara acak sederhana RT (Rukun Tetangga) dari ketiga kelurahan yang telah terpilih, kemudian dipilih tiga RT dari setiap Kelurahan sebagai satuan sampling sekunder, satuan pemilihan sampling sekunder ini disebut pemilihan tingkat kedua (*The second-stage selection*), RT yang terpilih adalah:

- Kelurahan Sungai Putri: 3 RT (RT 05, RT 11 dan RT 20)
- Kelurahan Murni: 3 RT (RT 03, RT 12, dan RT 16)
- Kelurahan Legok: 3 RT (RT 10, RT 22 dan RT 37)

Tahap III: RT yang terpilih kemudian dipilih ibu rumah tangga secara acak sederhana yang akan di survey, diperoleh satuan sampling tertier ini disebut pemilihan tingkat ketiga (*The third-stage selection*). Diambil sebanyak 10% KK atau ibu rumah tangga dari masing-masing RT yang terpilih adalah:

Kelurahan Sungai Putri

- RT 05: 10% dari jumlah KK = 6 orang ibu rumah tangga
- RT 11: 10% dari jumlah KK = 6 orang ibu rumah tangga
- RT 20: 10% dari jumlah KK = 7 orang ibu rumah tangga

Kelurahan Murni

- RT 03: 10% dari jumlah KK = 4 orang ibu rumah tangga
- RT 12: 10% dari jumlah KK = 5 orang ibu rumah tangga
- RT 16: 10% dari jumlah KK = 5 orang ibu rumah tangga

Kelurahan Legok

- RT 10: 10% dari jumlah KK = 5 orang ibu rumah tangga

- RT 22: 10% dari jumlah KK = 7 orang ibu rumah tangga
- RT 37: 10% dari jumlah KK = 7 orang ibu rumah tangga

Dari total semua responden adalah 52 orang ibu rumah tangga.

Menurut Arikunto (2016) bahwa jika jumlah populasinya kurang dari 100 orang, maka jumlah sampelnya diambil secara keseluruhan, tetapi jika populasinya lebih besar dari 100 orang, maka bisa diambil 10%-15% atau 20%-25% dari jumlah populasinya.



Gambar 1. Bagan Pemilihan Responden Penelitian

3.5 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data penelitian ini dengan menggunakan kuesioner. Menurut Sugioyono (2017) bahwa kuesioner adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan memberikan serangkaian pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Kuesioner adalah metode pengumpulan informasi dalam jumlah besar yang relatif murah, cepat, dan efisien (Arikunto, 2010).

3.6 Data yang Dihimpun

Data yang dihimpun dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan responden secara pendekatan partisipatif dengan bantuan beberapa daftar pertanyaan yang telah disiapkan, serta pengamatan yang terlibat. Data primer meliputi: nama, umur, pendidikan, jumlah anggota keluarga, pendapatan, serta kesempatan memperoleh

informasi tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) dan pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Data sekunder ini dapat diperoleh dari dokumen perusahaan, seperti struktur organisasi, data personal, serta gambaran umum perusahaan. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari kantor Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi dan Kantor Kelurahan. Data sekunder meliputi: kondisi umum daerah, luas wilayah, jumlah Kelurahan, jumlah RT (Rukun Tetangga) dan jumlah warga.

3.7 Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Penelitian

3.7.1 Uji Validitas Instrumen

Menurut Sugiharto dan Sitinjak (2006) bahwa validitas berkaitan dengan kemampuan suatu variabel untuk mengukur apa yang seharusnya diukur. Validitas dalam penelitian menggambarkan tingkat akurasi alat ukur penelitian terhadap isi yang sesungguhnya diukur. Uji validitas digunakan untuk menentukan sejauh mana alat ukur mampu mengukur hal yang seharusnya diukur. Uji validitas digunakan untuk menentukan apakah sebuah kuesioner sah atau valid. Kuesioner dikatakan valid jika pertanyaan-pertanyaannya dapat mengungkapkan apa yang ingin diukur oleh kuesioner tersebut. Uji validitas alat ukur kuesioner menggunakan rumus Korelasi Product Moment Pearson berdasarkan Singarimbun dan Effendy (1995) sebagai berikut:

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{\{n \sum X^2 - (\sum X)^2\} \{n \sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

Keterangan :

r_{xy} = Koefisien validitas xy

x = Skor masing- masing variabel

Y = Variabel (ekonomi dan non ekonomi)

n = Jumlah pertanyaan

Bila hitung $r_{xy} > r_{tabel}$ ($n = 2$; 5%) maka hasil pengukuran valid.

3.7.2 Uji Reliabilitas Instrumen

Realiabilitas adalah alat untuk mengukur kuesioner yang berfungsi sebagai indikator dari suatu variabel atau konstruk. Kuesioner dikatakan reliabel atau handal jika jawaban seseorang terhadap pernyataan didalamnya konsisten atau stabil dari waktu ke waktu. Reliabilitas sebuah tes merujuk pada tingkat stabilitas, konsistensi, kemampuan memprediksi, dan akurasi. Pengukuran dengan reliabilitas tinggi akan menghasilkan data yang dapat diandalkan (Ghozali, 2009). Menurut Sanaky (2021) bahwa reliabilitas adalah indeks yang menunjukkan seberapa dapat dipercaya atau diandalkan suatu alat ukur. Jika alat ukur digunakan dua kali untuk mengukur fenomena yang sama dan hasilnya konsisten, maka alat tersebut dianggap reliabel. Dengan kata lain, reliabilitas menunjukkan konsistensi suatu alat ukur dalam mengukur fenomena yang sama. Untuk mengetahui koefisien reliabilitas instrumen (Cronbach) dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$r_{11} = \left[\frac{k}{k-1} \left[1 - \frac{\sum \sigma h^2}{\sigma^2} \right] \right]$$

Keterangan:

r_{11} = reliabilitas instrument

1 = konstanta

k = banyak butir pertanyaan

3.7.3 Tranformasi Data Melalui *Method Of Succesive Interval* (MSI)

Skala pengukuran dari data yang diperoleh adalah bervariasi yaitu skala ordinal dan rasio. Untuk data penelitian berskala ordinal, transformasi ke skala interval dilakukan menggunakan *Metode Succesive Interval* (MSI), dengan langkah-langkah berikut (Sutawidjaya, 2000):

1. Hitung frekuensi jawaban pada setiap kategori untuk tiap pertanyaan.
2. Berdasarkan frekuensi tersebut, hitung proporsi untuk setiap kategori.
3. Dari proporsi yang diperoleh, hitung proporsi kumulatif untuk tiap kategori.
4. Anggap proporsi kumulatif mengikuti distribusi normal, lalu tentukan nilai batas Z berdasarkan proporsi kumulatif dari masing-masing kategori.
5. Berdasarkan nilai Z, hitung nilai densitas (nilai ordinal dari distribusi normal Z) untuk tiap kategori.

6. Terakhir, hitung nilai skala atau *Scale Value* (SV) untuk setiap kategori dengan rumus tertentu.

$$\text{Scale Value (SV)} = \frac{(\text{Density at lower limit}) - (\text{Density at upper limit})}{(\text{Area under upper limit}) - (\text{Area under lower limit})}$$

7. Hitung *score value* transformation untuk setiap kategori melalui persamaan :

$$\text{SVTransformasi} = \text{SV} + |\text{SVMinimum}| + 1$$

3.8 Analisis Data

Data hasil penelitian yang telah dikumpulkan kemudian disederhanakan. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu rumah tangga mengenai daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal digunakan metode pemberian skor. Agar lebih mudah diukur, setiap jawaban dari masing-masing indikator diberikan skor atau nilai tertentu. Kriteria penilaian di golongan dalam tiga tingkatan dengan penilaian sebagai berikut:

$$\text{Rank kategori} = \frac{1}{3} \times 100\% = 33,33\%$$

$$100\% - 33,33\% = 66,67\%$$

$$\frac{66,67}{3} = 22,22\%$$

$$\text{Skor terendah} = 33,33\% - (33,33\% + 22,22\%) = 33,33\% - 55,55\%$$

$$\text{Skor sedang} = 55,56\% - (55,56\% + 22,22\%) = 55,56\% - 77,78\%$$

$$\text{Skor tinggi} = 77,79\% - 100\%$$

Analisis data kuantitatif digunakan untuk mengetahui sejauh mana tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi dapat dilihat dari rumus diatas. Dengan demikian dapat diketahui kategori tingkat pengetahuan ibu rumah tangga, dapat ditampilkan pada tabel 2:

Tabel 2. Kategori Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga

No	Kategori	Kriteria Penilaian	Persentase (%)
1	Tinggi	3	77,79 – 100
2	Sedang	2	55,56 – 77,78
3	Rendah	1	33,33– 55,55

Untuk menentukan kategori tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang ASUH menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%.$$

Untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi digunakan metode kuantitatif dengan model persamaan regresi berganda. Berikut adalah rumus matematis yang menggambarkan faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.

Adapun analisis regresi berganda adalah sebagai berikut:

$$Y = a + b_1x_1 + b_2x_2 + b_3x_3 + b_4x_4 + e$$

Keterangan : Y = tingkat pengetahuan ibu rumah tangga

X1 = Usia (tahun)

X2 = Pendidikan (tahun)

X3 = Pendapatan keluarga (rupiah)

X4 = Kesempatan Memperoleh Informasi (kali)

a = konstanta (*intersept*)

b = koefisien regresi pada masing-masing variabel bebas.

e = *error*

Sebelum melakukan pengujian hipotesis, perlu dilakukan uji keseluruhan (*overall test*) untuk mengetahui pengaruh variabel independent secara simultan terhadap variable dependen, yaitu melalui uji F (*F-test*). Uji ini berguna untuk membuktikan secara statistik bahwa semua koefisien regresi secara signifikan mempengaruhi variabel dependen. Hipotesis untuk uji F adalah sebagai berikut:

$$H_0: B_i = 0$$

$$H_1 : B_i \neq 0$$

$$I = 1, 2, 3, 4, 5, \dots, n$$

Nilai Fhitung diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$F_{hitung} = \frac{ESS/(k-1)}{RSS/(n-k)}$$

$$F_{hitung} = \frac{R^2/(k-1)}{(1-R^2)/(n-k)}$$

Keterangan :

ESS : *Explained Sum of Square* atau jumlah kuadrat regresi

RSS : *Residual Sum of Square* atau jumlah kuadrat kesalahan pengganggu

K : Jumlah variabel independen

N : jumlah sampel

R² : Koefisien determinasi

Keputusannya yaitu:

1. Jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka H_0 di tolak artinya : usia, pendidikan, pendapatan, jumlah anggota keluarga, harga dan kesempatan mendapat informasi. Secara stimulan berpengaruh terhadap tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.
2. Jika $F_{hitung} < F_{tabel}$ maka H_0 di terima artinya : usia, pendidikan, pendapatan, jumlah anggota keluarga, harga dan kesempatan mendapat informasi. Secara stimulan tidak berpengaruh terhadap tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.

Uji T (*T-test*) di gunakan untuk melihat signifikansi pengaruh variabel independen secara individu terhadap variabel dependen. Dalam uji T (*T-test*) di gunakan hipotesis sebagai berikut:

$$H_0 : \beta_i = 0$$

$$H_1 : \beta_i \neq 0$$

Nilai thitung di peroleh dengan rumus :

$$Thitung = \frac{\beta_i}{S\beta_i}$$

Keterangan :

β_i : koefisien regresi variabel independen ke i

$S\beta_i$: standar deviasi dari variabel independen ke i

Keputusannya yaitu:

1. Jika $Thitung > T_{tabel}$ maka H_0 di tolak artinya : usia, pendidikan, pendapatan, jumlah anggota keluarga, harga dan kesempatan mendapat informasi. Secara parsial berpengaruh terhadap tingkat pengetahuan ibu

rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.

2. Jika $T_{hitung} < T_{tabel}$ maka H_0 diterima artinya : usia, pendidikan, pendapatan, jumlah anggota keluarga, harga dan kesempatan mendapat informasi. Secara parsial tidak berpengaruh terhadap tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan alal (ASUH) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.

3.9 Batasan Operasional

Beberapa definisi dan batasan operasional variabel yang digunakan dalam penelitian ini:

1. Tingkat pengetahuan mengacu pada kedalaman atau keluasan pemahaman seseorang terhadap suatu topik atau bidang tertentu. Penilaian tingkat pengetahuan ini umumnya didasarkan pada kemampuan individu untuk mengenali, memahami, menganalisis, serta menerapkan informasi yang terkait. Semakin tinggi tingkat pengetahuan dan penalaran seseorang maka diharapkan akan semakin baik pula penerapan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) pada kehidupan sehari-hari.
2. Ibu rumah tangga adalah wanita yang bertugas mengelola dan mengatur berbagai hal dalam kehidupan sehari-hari di rumah, termasuk merawat keluarga, mengurus rumah, serta memastikan kebutuhan dasar seperti makanan, kebersihan, dan kesejahteraan anggota keluarga terpenuhi. Selain itu, peran ibu rumah tangga sering mencakup pengambilan keputusan terutama terkait konsumsi yang mewakili rumah tangga sebagai pengambil keputusan dalam pembelian daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).
3. Responden dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang bertanggung jawab dalam mengatur konsumsi keluarga, salah satunya dalam pembelian daging sapi.
4. Usia mengacu pada umur ibu rumah tangga yang berperan sebagai pengambil keputusan dalam konsumsi daging sapi (tahun).

5. Jumlah anggota keluarga adalah total individu yang tinggal dalam satu rumah tangga dan secara finansial atau emosional bergantung pada rumah tangga tersebut, terutama dalam hal pembiayaan kehidupan sehari-hari (orang).
6. Pendidikan merujuk pada jenjang pendidikan formal yang telah diselesaikan oleh ibu rumah tangga yang berperan sebagai pengambilan keputusan dalam menentukan konsumsi keluarga.
7. Pendapatan Keluarga merujuk pada total uang atau penghasilan yang dihasilkan oleh semua anggota keluarga dalam satu rumah tangga (rupiah).
8. Kesempatan memperoleh informasi adalah hak yang dimiliki oleh individu atau kelompok untuk mengakses berbagai sumber informasi yang relevan dan berguna. Ini melibatkan kemampuan untuk menerima, mencari, dan memproses informasi dari berbagai saluran, seperti media, lembaga, atau komunitas. Kesempatan untuk memperoleh informasi sangat penting dalam membantu pengambilan keputusan yang tepat dan meningkatkan pengetahuan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Keadaan Umum Daerah Penelitian Kecamatan Danau Sipin

Kecamatan Danau Sipin adalah salah satu kecamatan di Kota Jambi, Provinsi Jambi yang terletak di tengah-tengah Kota Jambi. Selain itu, Kecamatan Danau Sipin juga diapit dua perairan yaitu Danau Sipin dan Sungai Batanghari, Adapun batas-batas wilayah Kecamatan Danau Sipin yaitu sebelah Utara berbatasan dengan Sungai Batanghari, sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Jelutung dan Kecamatan Kota Baru, sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Pasar Jambi dan disebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Telanaipura. Jumlah penduduk yang tinggal di wilayah Kecamatan Danau Sipin sebanyak 43.386 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2023). Kecamatan Danau Sipin mempunyai luas 7.88 KM² yang terdiri dari 5 kelurahan. Data luas wilayah dan jumlah penduduk , dapat dilihat pada Tabel 3:

Tabel 3. Luas Wilayah dan Jumlah Penduduk di Kecamatan Danau Sipin

No	Nama Kelurahan	Luas Wilayah (KM ²)	Jumlah Penduduk
1	Sungai Putri	1,52	8.298
2	Selamat	1,17	7.966
3	Solok Sipin	0,80	9.684
4	Murni	0,28	4.906
5	Legok	3,51	12.532

Sumber: Kecamatan Danau Sipin

Penduduk di Kecamatan Danau Sipin mayoritas muslim, berjumlah 41.609 jiwa (Kecamatan Danau Sipin Dalam Angka, 2024). Berdasarkan data ini, dengan mayoritas muslim penting bagi ibu rumah tangga untuk mengetahui kriteria daging yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) agar selalu mengkonsumsi daging sapi yang halal sesuai dengan syariat islam, menjaga kesehatan keluarga dan dapat mencegah penyakit yang dapat ditimbulkan oleh daging yang tidak sehat.

4.2 Karakteristik Responden

4.2.1 Usia

Usia merupakan rentang dari suatu kehidupan yang diukur dengan tahun dan usia merupakan lamanya hidup dalam tahun yang dihitung sejak dilahirkan. Selengkapnya, data usia ibu rumah tangga dapat dilihat pada Tabel 4:

Tabel 4. Usia Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

No	Usia	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	<20	0	0
2	20-54	44	85
3	>54	8	15
Jumlah		52	100

Sumber : Data Primer Diolah (2025).

Berdasarkan hasil penelitian bahwa sebagian besar responden berusia 20-54 tahun sejumlah 44 orang (85%), hal ini berarti responden di Kecamatan Danau Sipin tergolong usia produktif, hal ini sesuai dengan pendapat Hartoko (2015) bahwa usia produktif adalah antara 18-60 tahun. Usia produktif akan lebih matang dan dewasa dalam menyikapi persoalan, baik dalam rumah tangga maupun dilingkungan. Menurut Pangesti (2012) bahwa pada usia produktif merupakan usia yang paling berperan dan memiliki aktivitas yang padat serta memiliki kemampuan kognitif yang baik, sehingga, pada usia ini memiliki pengaruh terhadap tingkat pengetahuan.

Usia berperan penting dalam mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga dalam membeli bahan pangan, perbedaan dalam kapasitas kognitif, pengalaman serta paparan informasi menyebabkan beragam dalam pemahaman dan pengambilan keputusan menentukan bahan pangan, karena seiring bertambahnya usia pengalaman dan kemampuan memahami informasi tentang pemilihan daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal, meskipun pada usia lanjut kemampuan belajar informasi bisa menurun. Peran faktor umur memberikan respon terhadap penerimaan informasi (Roestam, 2003).

4.2.2 Pendidikan

Pendidikan adalah pendidikan yang diselenggarakan secara terstruktur, yang memiliki jenjang atau tingkatan, berada di dalam periode waktu- waktu tertentu, dimulai dari sekolah dasar sampai dengan jenjang perguruan tinggi. Berikut data Pendidikan ibu rumah tangga dapat dilihat pada Tabel 5:

Tabel 5. Pendidikan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

No	Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	SD	6	12
2	SMP	17	33
3	SMA	23	44
4	PTN	5	10
	Jumlah	52	100

Sumber : Data Primer Diolah (2025).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden sebagian besar berpendidikan SMA sejumlah 23 orang (44%), hal tersebut menandakan bahwa responden di Kecamatan Danau Sipin berpendidikan tergolong cukup baik. Pendidikan yang cukup baik memungkinkan ibu rumah tangga lebih mudah memahami informasi tentang daging sapi yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), sesuai dengan pendapat Nursalam (2011) bahwa pendidikan memiliki hubungan dengan pengetahuan karena tidak dapat dipungkiri bahwa semakin tinggi pendidikan seseorang semakin tinggi pula mereka menerima informasi dan pada akhirnya semakin banyak pengetahuan yang dimilikinya. Sebaliknya jika seseorang tingkat pendidikannya rendah akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap penerimaan informasi yang baru diperkenalkan.

Pendidikan yang dimiliki ibu rumah tangga dapat mempengaruhi pengetahuan ibu rumah tangga pengambil keputusan dalam membeli bahan pangan. Sesuai dengan pendapat Purwati (2013) bahwa tingkat pendidikan dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan, semakin lebih tinggi pendidikan seseorang maka semakin lebih baik tingkat pengetahuan yang dimilikinya. Hal ini didukung juga oleh pendapat Hikmayati *et al* (2021) bahwa tingkat pendidikan seseorang akan berpengaruh pada daya serap, pemahaman, dan kemampuan merespon pengetahuan yang diperoleh.

4.2.3 Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah anggota keluarga adalah total individu yang tinggal dalam satu rumah tangga dan secara finansial atau emosional bergantung pada rumah tangga tersebut, terutama dalam hal pembiayaan kehidupan sehari-hari, data jumlah anggota keluarga ibu rumah tangga dapat dilihat pada Tabel 6:

Tabel 6. Jumlah Anggota Keluarga Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

No	Jumlah Anggota Keluarga	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	1-3	18	35
2	4-6	31	60
3	7-9	3	5
Jumlah		52	100

Sumber : Data Primer Diolah (2025).

Jumlah anggota keluarga sebagian besar berjumlah 4-6 orang sejumlah 31 orang (60%). Hal ini dapat dikatakan bahwa jumlah anggota keluarga ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin terbilang cukup banyak. Banyaknya jumlah anggota keluarga dapat mempengaruhi ibu rumah tangga, sehingga ibu rumah tangga akan selalu mempertimbangkan bahan pangan yang akan dikonsumsi terutama dalam membeli daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), dikarenakan ibu rumah tangga selaku yang pengambil keputusan memilih dan penentu dalam memilih bahan makanan yang akan dikonsumsi termasuk jumlah yang akan dibeli.

Semakin banyak jumlah anggota keluarga menunjukkan semakin besar jumlah kebutuhan bahan pangan yang harus dipenuhi dalam keluarga dan sebaliknya sedikitnya jumlah anggota keluarga menandakan bahwa rendahnya kebutuhan bahan pangan yang akan dikonsumsi. Suatu keluarga yang mempunyai anggota keluarga yang banyak akan mengeluarkan kebutuhan yang besar, sesuai dengan pendapat Todaro (2004) bahwa semakin banyak jumlah anggota keluarga maka semakin tinggi pengeluaran untuk membeli bahan pangan. Tingginya kebutuhan yang harus terpenuhi dilihat dari jumlah anggota keluarga yang akan menjadikan beban bagi rumah tangga tersebut untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Jumlah anggota keluarga dalam keluarga sangat menentukan besar kecilnya kebutuhan dalam keluarga tersebut.

4.2.4 Pendapatan

Pendapatan kepala keluarga adalah total yang diperoleh suatu keluarga yang didapat dan digunakan untuk transaksi atau pembelian suatu barang terhadap produsen untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga. Berikut data pendapatan ibu rumah tangga dapat dilihat pada Tabel 7:

Tabel 7. Pendapatan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

No	Pendapatan (Rp)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	<3.607.223	18	35
2	>3.607.223	34	65
Jumlah		52	100

Sumber : Data Primer Diolah (2025).

Pada tabel 7 dapat dilihat bahwa sebanyak 34 orang (65%) berpendapatan tinggi, hal ini diukur dari UMP di Kota Jambi sebesar Rp. 3.607.223, dan sebanyak 18 orang (35%) berpendapatan rendah atau di bawah UMP di Kota Jambi. Pendapatan dalam suatu keluarga yang memiliki pendapatan tinggi akan meningkatkan kesejahteraan keluarga tersebut dan pengetahuan ibu rumah tangga dalam membeli bahan pangan akan meningkat juga, hal ini dikarenakan pendapatan kepala keluarga adalah total yang diperoleh suatu keluarga didapat dan digunakan untuk transaksi atau pembelian suatu barang untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga. Ketika pendapatan meningkat, kemampuan ibu rumah tangga membeli aneka kebutuhan bahan pangan untuk dikonsumsi menjadi semakin besar atau pola hidup menjadi semakin menuntut kualitas yang baik.

Menurut pendapat Thamrin (2007) bahwa kebutuhan masyarakat memang sangat tergantung pada sumber pendapatan rumah tangga. Semakin tinggi pendapatan rumah tangga maka semakin tinggi pula kebutuhan yang akan dapat dipenuhi. Hal ini didukung dengan pendapat Indrianawati (2015) bahwa kebutuhan sangat bergantung pada pendapatan keluarga yang dapat digunakan untuk membeli bahan pangan. Jadi, semakin besar pendapatan, semakin besar pengeluaran untuk membeli bahan pangan.

4.2.5 Kesempatan Memperoleh Informasi

Kesempatan memperoleh informasi adalah hak yang dimiliki oleh individu atau kelompok untuk mengakses berbagai sumber informasi yang relevan dan berguna. Selengkapnya, data kesempatan memperoleh informasi ibu rumah tangga dapat dilihat pada Tabel 8:

Tabel 8. Kesempatan Memperoleh Informasi Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

No	Memperoleh Informasi (kali)	Jumlah	Persentase (%)
1	1	23	45
2	2	22	42
3	3	7	13
Jumlah		52	100

Sumber : Data Primer Diolah (2025).

Sebagian besar responden sebanyak 23 orang (45%) pernah memperoleh informasi tentang daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) sebanyak 2 kali, informasi mengenai daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) banyak didapatkan melalui media sosial seperti instagram, tiktok, facebook youtube dan lainnya, contoh informasi yang didapatkan ibu rumah tangga tentang memilih daging sapi yang baik dan cara pintar pilih daging yang baik, dalam hal ini dengan adanya informasi ini maka akan menambah pengetahuan ibu rumah tangga terhadap daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal).

Ibu rumah tangga yang lebih sering mendapatkan informasi dari berbagai sumber akan menambah tingkat pengetahuannya. Kesempatan untuk memperoleh informasi sangat penting dalam membantu pengambilan keputusan yang tepat dan meningkatkan pengetahuan. Hal ini sesuai dengan pendapat Gayatri dan Vaarst (2016) bahwa semakin banyak peluang seseorang untuk memperoleh informasi, semakin jelas pengetahuannya. Hal ini didukung dengan pendapat Notoatmdjo (2003) bahwa seseorang yang mempunyai peluang informasi lebih banyak akan berdampak pada tingkat pengetahuan yang lebih jelas. Informasi akan memberikan pengaruh pada pengetahuan seseorang meskipun seseorang mempunyai pendidikan yang rendah, tetapi jika seseorang mencari atau mendapatkan informasi langsung dari berbagai sumber, hal ini akan dapat meningkatkan pengetahuan seseorang.

4.3 Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Terhadap Daging Sapi yang ASUH

Pengetahuan merupakan hasil “tahu” jika seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek yang ada. Data tentang tingkat pengetahuan ibu rumah tangga dapat dilihat pada Tabel 9:

Tabel 9. Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

No	Aspek	Skor Perolehan	Skor Maksimal	Persentase (%)	Kategori
1	AMAN				
	-Ciri-ciri daging aman	102	156	65,38%	Sedang
	-Pengemasan daging aman	82	156	52,56%	Rendah
	-Keamanan pangan	96	156	61,54%	Sedang
	Total	280	468	59,83	Sedang
2	SEHAT				
	-Ciri-ciri daging sehat	104	156	66,66%	Sedang
	-Kandungan gizi daging	107	156	68,59%	Sedang
	-Memilih daging sapi sehat	85	156	54,49%	Rendah
	-Informasi daging ASUH	96	156	61,54%	Sedang
	Total	392	624	62,82	Sedang
3	UTUH				
	-Membedakan daging	68	156	43,59%	Rendah
	-Daging yang utuh	50	156	32,05%	Rendah
	-Cara menjaga daging utuh	103	156	66,02%	Sedang
	-Membeli daging yang utuh	52	156	33,33%	Rendah
	Total	273	624	43,75	Rendah
4	HALAL				
	-Syarat daging yang halal	98	156	62,82%	Sedang
	-Alat penyembelihan sapi	102	156	65,38%	Sedang
	-Posisi sapi disembelih	100	156	64,1%	Sedang
	-Tubuh sapi yang terpotong	86	156	55,13%	Rendah
	-Penting kehalalan pangan	102	156	65,38%	Sedang
	Total	488	780	62,56	Sedang
	Rata-rata			57,24	Sedang

Sumber : Data Primer Diolah (2025).

Tingkat pengetahuan ibu rumah tangga yaitu (57,7%), dan tergolong kategori sedang atau menengah. Menurut Martindah dan Saptati (2007) bahwa kurangnya pengetahuan konsumen dalam memilih daging sapi yang baik dapat disebabkan oleh beberapa faktor, salah satunya adalah masih lemahnya kemampuan

konsumen dalam memilih dan memperhatikan kualitas daging. Secara teoritis responden sebagian besar dari mereka hanya sekedar mengetahui tetapi tidak paham dengan ciri-ciri serta bagaimana pencegahannya (Sriyono, 2015)

Menurut Doroty *et al* (2018) bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan dan penalaran seseorang maka diharapkan akan semakin baik pula penerapan daging ASUH pada kehidupan sehari-hari. Tingkat pengetahuan yang tinggi diharapkan dapat menekan terjadinya penyakit atau kerusakan bahan akibat pembelian daging, baik secara biologi, fisik maupun kimiawi. Oleh karena itu, pembeli harus memiliki tingkat pengetahuan dalam memilih daging sapi yang ASUH.

Aspek Aman memperoleh persentase (59,83%), dengan kategori sedang, pada indikator ciri-ciri daging sapi yang aman, sebagian besar responden menjawab berwarna merah cerah, beraroma khas namun tidak berbau busuk atau busuk teksturnya elastis dan tidak kaku saat di tekan dan tidak ada memar, hal ini sesuai dengan pendapat Suryana (2007) bahwa daging yang aman dan sehat untuk dikonsumsi adalah daging yang bersih dan halal, dengan ciri-ciri: warnanya terang, lapisan luarnya kering karena sudah ditiriskan, tidak berbau amis atau asam, elastis dan tidak kaku, tidak ada memar. Menurut Direktorat Kesmavet (2013) daging berwarna merah dan segar, daging yang masih fresh, warna daging tidak pucat dan tidak kotor, daging memiliki tekstur yang terasa kenyal, daging memiliki aroma yang segar pula atau dengan kata lain memiliki bau has “sapi”. Sementara itu daging yang busuk akan menimbulkan bau busuk atau asam, daging mempunyai permukaan yang relative kering sehingga dapat menahan pertumbuhan mikroorganisme dari luar).

Pengemasan daging yang aman, sebagian besar responden menjawab kemasan yang kedap udara, pengemasan vakum, pengemasan daging tidak ditempatkan diatas styrofoam, tidak dibungkus dengan plastik wrap dan pengemasan kaleng, sesuai dengan pendapat Mathew dan Jaganathan (2017) bahwa pengemasan daging mulai dari pengemasan vakum untuk penyimpanan dingin jangka panjang, dan pengemasan dengan kemasan kaleng.

Terkait tentang pentingnya keamanan pangan tersebut, hampir semua responden menjawab keamanan pangan mencakup upaya untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi bebas dari kontaminasi dan berbahaya bagi kesehatan

tubuh, sesuai dengan pendapat Fizah *et al* (2024) bahwa keamanan pangan merupakan aspek penting yang dapat mempengaruhi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, pangan harus tersedia dalam jumlah yang cukup, harga yang terjangkau juga harus memenuhi persyaratan lain yaitu sehat, aman, dan halal, jadi sebelum pangan tersebut didistribusikan harus memenuhi persyaratan benar-benar aman untuk dikonsumsi. Artinya pangan tidak boleh mengandung bahan berbahaya seperti cemaran pestisida, logam berat, mikroba patogen, ataupun tercemar oleh bahan-bahan yang dapat mengganggu kepercayaan atau keyakinan masyarakat misalnya tercemar bahan berbahaya.

Aspek Sehat sejumlah (62,82%), dengan kategori sedang, pada indikator ciri-ciri daging yang sehat, sebagian besar responden menjawab berwarna merah cerah, beraroma khas dan tidak amis, tekstur kenyal dan padat sehingga ditekan dengan tangan tidak meninggalkan bekas dan kembali ke bentuk semula dan tidak berlendir atau tidak lengket, sesuai dengan pendapat Usmiati (2010) bahwa ciri-ciri daging yang sehat adalah berwarna merah terang atau cerah, tidak pucat, elastis, tidak lengket dan beraroma “khas”. Menurut permentan no 413 (1992) daging yang sehat dan aman bagi manusia yaitu : daging dari hewab potong yang tidak menderita suatu penyakit, daging dari hewan potong yang menderita penyakit arthirius, hemia, fraktura, abces, cpithelenia, actinomycosis, actinobacillosis dan mastitis serta penyakit lain setelah bagian-bagian yang tidak layak untuk di konsumsi manusia.

Tentang kandungan gizi daging yang sehat, kebanyakan responden menjawab protein, energi, vitamin, kalsium, fosfor, dan zat besi. Sesuai dengan pendapat Rusmini (2016) bahwa kandungan gizi dalam daging sapi segar meliputi 207 kkal energi, 14 gram lemak, 18 gram protein, 11 gram kalsium, 170 mg fosfor, dan 3 mg zat besi.

Indikator tentang hal apa yang perlu diperhatikan saat memilih daging sapi yang sehat di pasar atau supermarket, hampir semua responden menjawab berwarna, aroma, tekstur, kemasan yang tertutup rapat dan rapi, tanggal kedaluwarsa dan label halal dan terakait memperoleh informasi tentang daging yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal ASUH, kebanyakan responden memperoleh melalui media sosial seperti instagram, tiktok, facebook dan youtube lainnya. Menurut pendapat Dalyono (2010) bahwa media informasi yang paling berperan

adalah televisi, koran, majalah dan media sosial. Minat dan keingintahuan seseorang dalam mencari informasi, media massa dapat memberi pengaruh terhadap pembentukan sikap dan perilaku manusia.

Aspek Utuh dengan hasil (43,75%), tergolong kategori rendah, pada indikator perbedaan daging sapi dan daging babi, hampir semua responden menjawab daging sapi berwarna merah cerah, tekstur padat dan berserat, lemaknya berwarna kekuningan, sedangkan daging sapi berwarna merah muda pucat hingga putih, teksturnya lebih lembut dan berlemak, lemaknya berwarna putih dan biasanya lebih banyak, sesuai dengan pendapat Nurul *et al* (2016) bahwa daging sapi memiliki warna merah cerah, memiliki tekstur yang kasar, konsistensi daging keras, jumlah marbling banyak dan warna lemak putih kekuningan, sedangkan daging babi memiliki warna merah muda, tekstur daging halus, konsistensi daging empuk, jumlah marbling banyak, dan warna lemak putih.

Indikator tentang daging sapi yang utuh itu seperti apa, hanya sebagian kecil responden yang menjawab tidak adanya pemalsuan daging dan daging yang berasal dari satu spesies hewan tanpa campuran bagian dari hewan lain yang berbeda spesies dan kualitas daging terjaga. Sesuai dengan pendapat Wijinindyah *et al* (2024) bahwa daging yang utuh yakni daging yang berasal dari satu jenis dan bukan ditambah dengan jenis daging lain, terlebih jika daging tersebut tidak sesuai (contoh: haram, sudah menjadi bangkai).

Cara menjaga keutuhan daging sapi, kebanyakan responden menjawab dengan penyimpanan disuhu yang tepat di dalam kulkas, di dalam freezer, gunakan wadah yang kedap udara dan pengemasan vakum, kemudian terkait indikator alasan mengapa dianjurkan membeli daging sapi yang utuh, hanya sebagian kecil mengetahui alasan dianjurkannya membeli daging sapi yang utuh yaitu untuk memastikan pastikan bahwa daging tersebut tidak ada campuran dari hewan yang lain dan kualitas terjaga.

Aspek Halal memperoleh persentase (65,86%) dengan kategori sedang, pada indikator syarat daging sapi yang dikatakan halal, hampir semua responden menjawab pada saat proses pemotongan mengucapkan bismillah, penyembelihan, sapi harus dalam kondisi sehat dan tidak memiliki penyakit membahayakan atau mengganggu kesehatan dan sapi dalam keadaan hidup saat disembelih. Menurut

pendapat Muladno *et al* (2022) bahwa kehalalan daging selain dipengaruhi oleh jenis hewan yang disembelih adalah hewan halal atau tidak juga dipengaruhi oleh tata cara penyembelihannya dan penanganan produk pasca proses penyembelihan hingga produk sampai di konsumen, didukung oleh pendapat Pisetyani *et al* (2015) bahwa pemotongan hewan ternak dengan cara yang halal dan menerapkan kesejahteraan hewan ternak akan menghasilkan daging yang berkualitas.

Alat yang digunakan untuk penyembelihan sapi yang dapat dikatakan halal, sebagian besar responden menjawab dengan menggunakan pisau, golok yang tajam dan steril dan alat penyembelih yang terbuat dari besi, tembaga, batu dan kaca, hal ini sesuai dengan pendapat Hadi (2002) bahwa penyembelihan tidak boleh dilakukan dengan menggunakan gigi dan kuku, karena penyembelihan dengan alat tersebut dapat menyakiti binatang karena pada dasarnya gigi dan kuku hanya bersifat mencekik. Secara umum, gambaran tentang alat penyembelihan dibedakan menjadi dua. Pertama, gambaran mengenai alat penyembelihan dalam keadaan normal seperti menggunakan pisau yang dikhususkan untuk penyembelihan (pisau sembelih). Kedua, dalam keadaan darurat seperti menggunakan batu yang ditajamkan.

Indikator tentang bagaimana posisi sapi yang paling sesuai dengan tata cara penyembelihan halal, hampir kebanyakan responden menjawab sapi direbahkan pada sisi kiri dengan kepala menghadap ke arah kiblat, pada pertanyaan tentang bagian tubuh sapi yang harus tepotong saat penyembelihan untuk memastikan proses penyembelihan memenuhi standar halal, sebagian besar responden menjawab dengan benar yaitu penyembelihan sapi di bagian tubuh tertentu di leher depan yang harus dipotong yaitu tenggorokan, kerongkongan, dan dua pembuluh darah utama, hal ini sesuai dengan pendapat Qordhow (2007) bahwa penyembelihan dilakukan dengan memotong putus 3 bagian dari leher secara cepat yaitu saluran makanan dan minuman yang berada di bawah tenggorokan (*mari'*), saluran pernafasan atau tenggorokan (*hulqum*), dan dua urat leher yaitu dua urat yang berada pada dua sisi leher yang mengelilingi tenggorokan yang merupakan dua pembuluh darah arteri dan vena (*wadajain*).

Terkait pada pentingnya kehalalan pangan bagi masyarakat, hampir sebagian besar responden menjawab yaitu untuk memberikan kenyamanan,

keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk halal kepada masyarakat, sesuai dengan syariat Islam dan sesuai dengan standar ASUH, hal ini sesuai dengan pendapat Salehudin dan Luthfi (2011) bahwa mayoritas masyarakat Indonesia beragama Islam, kehalalan menjadi pertimbangan utama konsumen, khususnya bagi masyarakat Muslim, dalam membeli daging. Bahkan, bagi umat Muslim status kehalalan lebih diutamakan dibandingkan aspek lain seperti warna, tekstur, cita rasa, aroma, atau rasa. Kehalalan menjadi faktor krusial dalam pemilihan, pembelian, dan konsumsi produk daging serta olahannya (Naktinsige *et al.*, 2012).

4.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Daging Sapi ASUH

Analisis regresi linier berganda digunakan untuk mengetahui apakah variabel-variabel bebas memberikan pengaruh yang signifikan terhadap angka pengetahuan ibu rumah tangga terhadap daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi. Selengkapnya, data hasil analisis regresi linier berganda dapat dilihat pada tabel dibawah:

Tabel 10. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ibu Rumah Tangga tentang Daging Sapi yang ASUH

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	565.910	738.903		7.533	.000
Usia	-30.701	8.916	-.509	-3.443	.001**
Pendidikan	5.146	36.691	.021	.140	.889
Pendapatan	1.805E-6	.000	.005	.042	.967
Memperoleh Informasi	51.178	124.804	.053	.410	.008**

Ket **: Pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$).

Berdasarkan perhitungan analisis regresi linier berganda terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga terhadap daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi diperoleh nilai koefisien determinan R^2 sebesar 0,389. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan ibu rumah tangga terhadap daging sapi

yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi sebesar 38,9% dipengaruhi oleh faktor usia, pendidikan, jumlah anggota keluarga, pendapatan dan kesempatan memperoleh informasi, sedangkan 61,1% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak terdapat pada penelitian ini. Hasil uji F memperoleh angka $0,003 < 0,01$, berarti tingkat pengetahuan ibu rumah tangga bersama-sama dipengaruhi oleh faktor usia, pendidikan, jumlah anggota keluarga, pendapatan dan kesempatan memperoleh informasi.

Maka, berdasarkan pada hasil regresi linier berganda, diperoleh model persamaan regresi seperti berikut:

$$Y = 565.910 - 30.701X_1 + 5.146X_2 + 1.805E-6X_3 + 51.178X_4 + e$$

Persamaan regresi tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. Nilai konstanta (a) memiliki nilai positif sebesar 565.910 tanda positif artinya menunjukkan pengaruh yang searah antara variabel independent dan variabel dependen, hal ini menunjukkan bahwa jika semua variabel independent meliputi usia (X₁), pendidikan (X₂), pendapatan (X₃) dan kesempatan memperoleh informasi (X₄) bernilai 0 persen atau tidak mengalami perubahan, maka nilai tingkat pengetahuan ibu rumah tangga adalah 565.910.
- b. Nilai koefisien regresi untuk variabel usia (X₁) memiliki nilai negatif sebesar -30.701, hal ini menunjukkan jika usia mengalami kenaikan maka sebaliknya tingkat pengetahuan ibu rumah tangga akan mengalami penurunan sebesar 30.701 dengan asumsi variabel independent lainnya dianggap konstan.
- c. Nilai koefisien regresi untuk variabel pendidikan (X₂) memiliki nilai positif sebesar 5.146, hal ini menunjukkan jika pendidikan mengalami kenaikan maka tingkat pengetahuan ibu rumah tangga akan naik sebesar 5.146 dengan asumsi variabel independent lainnya dianggap konstan.
- d. Nilai koefisien regresi untuk variabel pendapatan (X₃) memiliki nilai positif sebesar 1.805E-6, hal ini menunjukkan jika pendapatan mengalami kenaikan maka tingkat pengetahuan ibu rumah tangga akan mengalami kenaikan sebesar 1.805E-6 dengan asumsi variabel independent lainnya dianggap konstan.

- e. Nilai koefisien regresi untuk variabel memperoleh informasi (X4) memiliki nilai positif sebesar 51.178, hal ini menunjukkan jika memperoleh informasi mengalami kenaikan maka tingkat pengetahuan ibu rumah tangga akan naik sebesar 51.178 dengan asumsi variabel independent lainnya dianggap konstan.

4.4.1 Uji T

Uji t digunakan untuk mengetahui apakah koefisien regresi dari masing-masing variabel independent secara parsial (individual) memiliki pengaruh yang signifikan terhadap variabel dependen. Pada penelitian ini diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Usia

Hasil analisis linier berganda dari penelitian ini yaitu pada faktor usia diperoleh nilai signifikan yaitu $0,001 < 0,05$ ini berarti usia mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga terhadap daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal), hal ini dikarenakan semakin bertambah usia seseorang akan dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang sehingga daya ingat dan pemahaman akan mengalami penurunan, hal ini sejalan dengan pendapat Ahmadi (2004) bahwa usia merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kapasitas daya ingat. Daya ingat manusia dipengaruhi oleh faktor individu seperti karakter, kondisi fisik, kondisi mental serta usia. Seiring bertambahnya usia, fungsi kognitif seperti daya ingat cenderung mengalami penurunan.

2. Pendidikan

Hasil analisis linier berganda dari penelitian ini yaitu pada faktor pendidikan diperoleh nilai signifikan yaitu $0,889 > 0,05$, hal ini berarti pendidikan tidak mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga terhadap daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal), hal ini dikarenakan tinggi atau rendahnya pendidikan seseorang tidak menjadi penghalang bagi seseorang dalam memperoleh informasi, karena informasi bisa didapatkan dari beragam contohnya, media seperti televisi, instagram, tiktok dan facebook dan lainnya,

atau dari pengalaman dan dari ajaran orang tua turun menurun. Hal ini tidak sejalan dengan pendapat Ariningsih (2008) bahwa pendidikan berkorelasi erat dengan pendapatan dan pengetahuan tentang pangan dan gizi. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka pengetahuan mengenai produk pangan akan meningkat.

3. Pendapatan

Hasil analisis linier berganda dari penelitian ini yaitu pada faktor pendapatan diperoleh nilai signifikan yaitu $0,967 > 0,05$, artinya pendapatan tidak mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga terhadap daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal), hal ini dikarenakan tinggi atau rendah pendapatan keluarga tidak mempengaruhi ibu rumah tangga dalam membeli atau menentukan kualitas pangan yang baik. Hal ini tidak sejalan dengan pendapat Vidiawan dan Tisnawati (2015) bahwa pendapatan menggambarkan tingkat kemampuan masyarakat dalam mengkonsumsi baik secara kualitas maupun kuantitas. Semakin besar pendapatan yang dihasilkan maka tingkat kemampuan untuk memenuhi sejumlah kebutuhan pokok maupun non pokok semakin meningkat begitu pula sebaliknya.

4. Kesempatan Memperoleh Informasi

Hasil analisis linier berganda dari penelitian ini yaitu pada faktor kesempatan memperoleh informasi diperoleh nilai signifikan yaitu $0,008 < 0,05$ dengan ini berarti kesempatan memperoleh informasi mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga terhadap daging sapi ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal). Ibu rumah tangga yang lebih sering menerima informasi dari berbagai sumber akan meningkatkan tingkat pengetahuannya, hal ini sejalan dengan pendapat Gayatri dan Vaarst (2016) bahwa semakin banyak peluang seseorang untuk memperoleh informasi, semakin jelas pengetahuannya. Semakin banyak informasi yang diakses, semakin banyak referensi yang dapat digunakan individu sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan (Sumarwan, 2011). Menurut Hardinsyah (2007) bahwa wanita lebih sering mendapatkan informasi dari media cetak, khususnya majalah dan koran.

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi tentang daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) termasuk dalam kategori sedang.
2. Usia dan kesempatan memperoleh informasi mempengaruhi pengetahuan ibu rumah tangga tentang daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi.

5.2 Saran

Tingkat pengetahuan ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi tentang daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) perlu ditingkatkan lagi terutama pada aspek utuh untuk indikator daging yang utuh itu seperti apa dan alasan mengapa dianjurkan membeli daging sapi yang utuh, diharapkan diadakannya penyuluhan dan edukasi di tingkat RT atau RW setempat terhadap ibu rumah tangga di Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi agar pengetahuan ibu rumah tangga semakin tinggi terhadap pentingnya dalam membeli atau mengonsumsi daging sapi harus memenuhi standar ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal).

DAFTAR PUSTAKA

- Adiana dan karmini. 2014. Pengaruh Pendapatan, Jumlah Anggota Keluarga fan Pendidikan terhadap Pola Konsumsi Rumah Tangga Miskin di Kecamatan Gianyar. Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Udayana. 1(1). 1-8.
- Ahmadi, A. 2004. Sosiologi Pendidikan. Rineka Cipta, Jakarta.
- Anggraini, D.A, N.F. Fahmi, D.A. Putrid an M.S. Hakiki. 2021. Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya Dengan Prinsip Manajemen Halal dna HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Journal Halal Research. 1(1): 20-38.
- Ariani, M. dan H.P.S Rachman. 2008. Keberhasilan Diversifikasi Pangan Tanggung Jawab Bersama. Badak Pos, Banten.
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktir. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Arikunto, S. 2016. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Rineka Cipta. Jakarta.
- Ar-rasily, O., & Dewi, P. 2016. Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Orang Tua Mengenai Kelainan Genetik Penyebab Disabilitas Intelektual Di Kota Semarang. Jurnal Kedokteran Diponegoro, 5(4): 1422–1433.
- Astuti, Susilo. 2010. Manfaat Daging Sapi bagi Tubuh Manusia.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Jambi.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Proyeksi Penduduk di Kecamatan Danau Sipin dalam Angka. Kota Jambi.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Daging Ternak Menurut Kabupaten atau Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jambi.
- Badan Pusat Statistik.2023. Kecamatan Danau Sipin Dalam Angka. Kota Jambi.
- Dalyono, C. T. 2010. Pengaruh Media Massa dan Pengetahuan tentang Teknologi Informasi terhadap Pemanfaatan Teknologi Informasi dan Tingkat Modernitas Generasi Muda Kota Yogyakarta. Jurnal Ilmu Komunikasi. 8(1): 86-95.
- Direktorat Kesmavet. 2003. Kiat memilih daging yang aman dan sehat. Direktorat Kesmavet. Direktorat Jenderal Bina Produksi Peternakan, Departemen Pertanian. Jakarta.

- Direktorat Kesmavet. 2013. Cara Memilih Daging Sapi yang Baik dan Layak Konsumsi. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Dorothy, Y.N.S., Inggriati, N.W.T., dan Wiwada, I.N.S. 2018. Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap dengan penerapan manajemen pemotongan ayam menghasilkan mutu daging ASUH di Bali. *J. Tropical Animal Science*. 6(3): 846-856.
- Erdian. 2009. *Ilmi Perilaku*, cetakan pertama. CV Sagung Seto. Jakarta
- Faizah, B. Evalina, A. Isran, I. 2024. Perlindungan Hukum terhadap Konsumen Atas Keamanan Pangan oleh Badan Peawas Obat dan Makanan. *Jurnal Zaaken*. 5(1): 133-151.
- Gayatri, S. and Vaarst, M. 2016. Bridging Expectations: Extension Agents' Perception of a Gap between Expectations and Experience when Implementing the Indonesian Beef Self-Sufficiency Programme. *Int. J. Agric.Ext.* 4(1): 19-31.
- Ghozali. 2009. *Aplikasi Analisis dengan program SPSS*. Penerbit Universitas Dipenogoro. Semarang.
- Hadi, A. S. A. 2002. *Hukum Makanan dan Sembelihan dalam Islam*. Diterjemahkan oleh Sofyan Suparman dari al-Ath'imah wadz Dzabaa-ih fil Fiqhil Islam. Trigenda Karya. Bandung.
- Hapsari, W. Ichsan, B. 2021. Hubungan Pendapatan Keluarga, Pengetahuan Ibu Rumah Tentang Gizi, Tinggi Badan Orang Tua, dan Tingkat Pendidikan Ayah dengan Kejadian Stunting pada Anak Umur 12 – 59 Bulan. *Jurnal University Research Colloquium*. 4(2):119-127.
- Hardinsyah, H.A.M. 2007. *Inovasi Gizi dan Pengembangan Modal Sosial Bagi Peningkatan Kualitas Hidup Manusia Dan Pengentasan Kemiskinan*. IPB Press, Bogor.
- Hartoko, E. 2015. Pengaruh Pendidikan, Pelatihan, Jenis Kelamin, Umur, Status Perkawinan, dan Daerah Tempat Tinggal terhadap Lama Mencari Kerja Tenaga Kerja Terdidik di Indonesia. *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi*, 8(3), 203-207.
- Henchion M, McCarthy M, Virginia C, Resconi, Troy D. 2014. Meat consumption: trends and quality matters. *Meat Science*. 98(3): 561-568.
- Hikmayati, D. M., Rahman, F. and Rahayu, A. 2017. Hubungan Antara Tingkat Pendidikan Ibu dengan Kelengkapan Status Imunisasi Dasar pada Balita di Desa Melayu Iilir. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.

- Indrianawati, E. S. 2015. Pengaruh Tingkat Pendapatan dan Pengetahuan Ekonomi terhadap Tingkat Konsumsi Mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Negeri Surabaya. 214-226.
- Kismoyo, C. 2005. Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Gizi dan Anemia dengan Kadar Hemoglobin di Puskesmas Banguntapan. KTI. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kuntoro, B, Maheswari, MA dan Nuraini, H. 2012. Hubungan Penerapan Standard Sanitation Operasional Procedure (SSOP) Terhadap Mutu Daging Ditinjau Dari Tingkat Cemaran Mikroba. *J Ilmiah Ilmu Ilmu Peternakan XV (2):* 70-80.
- Mahmud. 2010. Psikologi Pendidikan. Pustaka Setia. Bandung.
- Mandala, A.Y, I.B.N. Swacita, I.K. Suada. 2016. Penilaian Penerapan Animal Welfare pada Proses Pematangan Sapi di Rumah Pematangan Hewan Mambal Kabupaten Bandung. *Indonesia Medicus Veterinus, 5 (1):* 1-12.
- Mantra, Ida Bagus. 2003. Demografi Umum. Pustaka Raja. Jakarta.
- Martindah, E dan Saptati, RA. 2007. Kesehatan dan Keamanan Produk Pangan Hewani. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII. Bogor. 94-100.
- Mathew, D. Jaganathan, R. 2017. Packaging and Storage Practices of Meat. *Global Journal of Biology, Agriculture dan Health Sciences. 6(1).* 32-40.
- Mathijs, Erik. 2015. Exploring future patterns of meat consumption, *Meat Science 109:* 112-116.
- Muladno, K. Syamsu, H. Nuraini, Supratiknom, E. L. Aditia, S. Mulatsih, N. Firmansyah, U. Aditiawarman, M. Anwari, M. Sayuti. 2022. Kerangka Modernisasi Rumah Potong Hewan Halal. Komita Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.
- Nakyinsige, K., Y.B.C. Man, A.Q. Sazili, I. Zulkifli, and A.B. Fatimah. 2012. Halal Meat: A Niche Product in the Food Market. IACSIT Press, Singapore.
- Notoatmodjo, S. 2003. Pengembangan Sumber Daya Manusia. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2012. Metode Penelitian Kesehatan. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Nugraheni, Mutiara. 2013. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Nuhraini, F., Ferasyi, T. R., Rastina, R., Ismail, I., Nurliana, N., & Razali, R. 2018. 11. Study of Beef Consumer Consideration Based On the Concept of Halal and Economic Factors in Butchery of Lambaro, Aceh Besar. *Jurnal Medika Veterinaria, 12(1):* 62-69.

- Nursalam. 2009. Hubungan dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan Pedoman Skripsi, Tesis, dan Instrumen Penelitian Keperawatan. Edisi 2. Salemba Medika. Jakarta.
- Nursalam. 2011. Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan. Salemba Medika. Jakarta.
- Nurul, L. Ratri, P. E. Forqan, M. 2016. Klasifikasi Jenis Daging Berdasarkan Tekstur Menggunakan Metode Gray Level Coocurent Matrix. *Jurnal Prosiding Sentia. Politeknik Negeri Malang.* 8(1):305-310.
- Oyeneho dan Hedberg. 2013. An Assessment of Food Safety Needs of Restaurants in Owerri, Imo State, Nigeria. *International Journal of Environmental Research and Public Health,* 10 (8): 3296-3309.
- Permentan. 1992. Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya Menteri Pertanian. No 413/Kpts. Tn. 310/1992.
- Pisetyani, H., Dnanar, NN., Santoso, K., Latif, H. 2015. Kesempurnaan Kematian Sapi Setelah Penyembelihan denagndan Tanpa Pemingsanan Berdasarkan Parameter Waktu Henti Darah Memancar. *Acta Veterinaria Indonesia.* 3(2):58-63.
- Prasetyo,H. Masdiana Ch Padaga , Manik Eirry Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi Di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak,* 8(2):1-8.
- Puradireja, R. H., Herlina, L., dan Arief, H. 2021. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi di Provinsi Lampung. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis,* 7(2):1439–1448.
- Purwati, W. 2013. Tingkat Pengetahuan tentang Kesehatan Gigi dan Mulut Guru Penjaskes SD di Kecamatan Rendang. 5(1): 1-7.
- Qordhowi, Y. 2007. Halal dan Haram dalam Islam. Diterjemahkan oleh Tim Kuadran dari Halal wal Haram fil Islam. Jabal. Bandung.
- Retnaningsih, R. 2016. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Tentang Alat Pelindung Telinga Dengan Penggunaannya Pada Pekerja Di Pt. X. *Journal of Industrial Hygiene and Occupational Health.*1(1): 67–82.
- Roestam A. W. 2003. Pelatihan Aplikasi Ergonomi untuk Produktivitas. Ilmu Kedokteran Komunitas FKUI. Jakarta.
- Rusgiyono, A dan Others. 2008. Perhitungan Cepat (Quick Count) dengan Metode Multistage Random Sampling (Studi Kasus Pilkada Nanggroe Aceh Darussalam 2006). “Mathematics and Natural Science.
- Rusmini. 2016. Pengetahuan Bahan Makanan 2. *Youngster Physics Journal.* 5(4): 149-156.

- Salehudin, I. and B.A. Luthfi. 2011. Marketing impact of halal labeling toward Indonesian muslim consumer's behavioral intention based on Ajzen's planned behavior theory: policy capturing studies on five different product categories. *Asean Marketing Journal*. 3(1): 35-44.
- Sanaky, M, M., Saleh, L, M., Titaley, H, D. 2021. Analisis Faktor – Faktor Penyebab Keterlambatan pada Proyek Pembangunan Gedung Asrama Man 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*.11(1): 432-439.
- Santika, G. I. (2015). Hubungan Indeks Masa Tubuh (IMT) dan Umur Terhadap Daya Tahan Umum (Kardiovaskuler) Mahasiswa Putra Semesta II Kelas A Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan IKIP PGRI Bali. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 1.
- Sari, A.W. 2014, Tingkat Cemaran Mikroorganisme pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Kupang. Skripsi. SKH, Fakultas Kedokteran Hewan. Kupang.
- Setiabudi, M.U., W.B. Parera dan R.A. Far-Far. 2013. Proses pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian sayuran segar studi kasus Hypermart Ambon City Center Kota Ambon. *J. Agribisnis Kepulauan*. 1 (4): 25-40.
- Setyaningsih, E, S. Gayatri dan B.T. Eddy. 2017. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Konsep Daging Sapi Yang Asuh Di Desa Baturetno Kecamatan Baturetno Kabupaten Wonogiri. *AGRISOCIONOMICS Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* 1(2): 122-13.
- Sriyono. 2015. Pengaruh Tingkat Pendidikan dan Pemahaman Responden tentang Ikan Berformalin terhadap Kesehatan Responden. *J. Factor Exacta*. 8(1). 79-91.
- Sugiharto dan Sitingjak, 2006, *lisrel*, cetakan pertama. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sumarwan, U. 2011. *Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Ghalia Indonesia, Bogor.
- Suryana. 2007. *Tahap-tahapan Penelitian Kualitatif Mata Kuliah Analisis Data Kualitatif*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Sutawidjaya. M.S., 2000. *Statistik Sosial*. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Thaha, A, H., Suarda, A., Mulia, A., Arsyad, M, A. 2021. Kaderisasi Penyedia Daging Qurban ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) dan Layak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(3): 319-339.

- Thamrin, S. 2007. Analisis Pendapatan Petani Kapas Bollgard (Bt) di Kecamatan Pammana Kabupaten Wajo. *Jurnal Agrisistem*. 3(2). 70-76.
- Todaro, M., P. 2004. *Ekonomi dalam Pandangan Modern (Terjemahan)*, Jakarta Aksara.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Uyanik, G. K., & Guler, N. 2013. "A study on multiple linear regression analysis". *Procedia-Social and Behavioral Science*. Vol. 106, pp: 234-240.
- Vidiawan & Tisnawati. 2015. Analisis Pengaruh Pendapatan, Jumlah Anggota Keluarga dan Pendidikan Terhadap Jumlah Konsumsi Rumah Tangga Miskin di Desa Batu Kandik Kecamatan Nusa Penida Kabupaten Klungkung. *Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana. E Journal*.
- Wawan A, Dewi M. 2011. *Teori dan pengukuran pengetahuan, sikap, dan perilaku manusia*. NuhaMedika. Yogyakarta.
- Widodo, S. 2008. *Metode Penelitian*. Gramedia. Jakarta.
- Wijiniandiah, A dan I.K Mudhita. 2021. Level of Understanding of The Health Protocol Slaughtering Qurban Animal During COVID 19 Pandemic in West Kotawaringin Distric. *Bantara Journal of Animal Science* 3(2): 72-84.
- Wijiniandiah, A., Pujiastuti, A., Pratama, E, C., Mudhtia. I. K. 2024. Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Konsep Daging Sapi "ASUH". *Jurnal Wahana Peternakan*. 8(1): 120-132.
- Yanti, R.D., Ferasyiz, T.R, dan Fahrurrazi. 2017. Survey Status Kehalalan Menu Daging Ayam Yang Dijual Di Rumah Makan Dalam Wilayah Kota Banda Aceh *JIMVET*. 1(2): 169-179.
- Yuristiawan, D. 2011. Identifikasi Kualitas Daging Sapi Berbasis Android Dengan Ekstraksi Fitur Warna dan Klasifikasi KNN. *Jurnal Universitas Dian Nuswantoro*.
- Zulfanita. H.D. Arifin dan Priyono. 2013. Keamanan Dan Pengamanan Pangan Produk Daging Sapi Bermutu Dan Halal Di Indonesia. *J. Surya Agritama*. 2 (1): 63-7.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga

1. Aman

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{280}{468} \times 100\% = 59,83\%$$

- Ciri daging aman

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{102}{156} \times 100\% = 65,38\%$$

- Pngemasan daging aman

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{82}{156} \times 100\% = 52,56\%$$

- Keamanan pangan

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{96}{156} \times 100\% = 61,54\%$$

2. Sehat

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{392}{624} \times 100\% = 62,82\%$$

- Ciri daging sehat

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{104}{156} \times 100\% = 66,66\%$$

- Kandungan gizi daging

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{107}{156} \times 100\% = 68,59\%$$

- Mmlih daging sapi sehat

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{85}{156} \times 100\% = 54,49\%$$

- Informasi daging ASUH

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{96}{156} \times 100\% = 61,54\%$$

3. Utuh

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{273}{624} \times 100\% = 43,75\%$$

- Membedakan daging

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{68}{156} \times 100\% = 43,59\%$$

- Daging yang utuh

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{50}{156} \times 100\% = 32,05\%$$

- Cara menjaga daging utuh

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{103}{156} \times 100\% = 66,02\%$$

- Pentingnya membeli daging yg utuh

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{52}{156} \times 100\% = 33,33\%$$

4. Halal

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{503}{780} \times 100\% = 64,4\%$$

- Syarat daging yg halal

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{98}{156} \times 100\% = 62,82\%$$

- Alat penyembelihan

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{102}{156} \times 100\% = 65,38\%$$

- Posisi sapi disembelih

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{100}{156} \times 100\% = 64,1\%$$

- Bgian tubuh sapi yg hrus terpotong

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{86}{156} \times 100\% = 55,13\%$$

- Pntingnya kehalalan pangan

$$\frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100\%$$

$$\frac{102}{156} \times 100\% = 65,38\%$$

Lampiran 2. Karakteristik Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

No	Nama	Usia (Tahun)	Pendidikan	Jumlah Anggota Keluarga	Pendapatan (Rp/bulan)	Memperoleh Informasi
1	Lisa	52	SMP	2	2.000.000	3
2	Sri Mualivina	29	SMA	5	3.000.000	3
3	Syarifah	49	SMA	4	5.000.000	2
4	Sylvia Vironika	22	SMA	8	6.500.000	2
5	Windy Anggarini Saputri	25	PTN	3	6.000.000	3
6	Lili Sumiati	45	SMP	5	2.500.000	2
7	Meti Atika	46	SMA	2	3.000.000	2
8	Kamisa	60	SD	2	2.500.000	2
9	Asiah.Ma	44	SMA	3	4.000.000	3
10	Vera Iga Oktavia	27	SMA	2	3.500.000	3
11	Sulastri	55	SMA	4	8.500.000	3
12	Supriati	44	SMA	5	5.000.000	1
13	Sri Maryatun	52	SMP	3	4.500.000	2
14	Nurlaila	29	PTN	5	5.000.000	3
15	Mahina	60	SMP	3	5.500.000	2
16	Wati	35	SMP	5	3.000.000	2

Lanjutan lampiran 2. Karakteristik Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

17	Resida	58	SD	4	3.500.000	1
18	Tridati	43	SMA	3	6.000.000	3
19	Inur Ana	38	SMP	5	8.000.000	3
20	Helmi Putri	43	SMP	4	5.500.000	3
21	Nani Rohani	48	SMA	5	3.500.000	3
22	Yaya	58	SD	2	2.500.000	1
23	Kiki Afrina	39	SMA	6	3.000.000	2
24	Nurdaini	56	SMP	4	5.000.000	3
25	Yusnawati	41	SD	4	2.500.000	2
26	Yuliana	38	SMA	4	4.000.000	3
27	Yuli Permatasari	32	PTN	5	8.000.000	3
28	Aprisia	31	SMP	5	3.000.000	3
29	Wiwid	30	SMA	4	2.500.000	2
30	Siti Maryam	60	SMP	9	6.000.000	3
31	Yulina	42	SMA	5	4.000.000	2
32	Repina	49	SMA	4	2.000.000	2
33	Aisyah Amanda	25	PTN	4	9.000.000	2

Lanjutan lampiran 2. Karakteristik Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Danau Sipin

34	Ningsih	40	SMA	4	2.000.000	1
35	Susi	47	SMP	4	5.000.000	3
36	Nimur	55	SMP	5	6.500.000	2
37	Iin	45	SD	3	2.500.000	2
38	Yuni	26	SMA	3	7.000.000	2
39	Sari Kartika	49	SMP	4	2.500.000	2
40	Kasmawati	51	SMP	6	5.000.000	3
41	Eka May	28	SMA	3	4.500.000	2
42	Fitriani	36	PTN	3	5.000.000	2
43	Nita Handayani	33	SMA	4	5.500.000	3
44	Dinda Ayu Lestari	23	SMA	3	4.000.000	3
45	Maidiana	47	SMP	5	8.500.000	3
46	Asmawati	58	SMA	2	4.000.000	1
47	Fitrawati	52	SMP	3	5.500.000	3
48	Pia	38	SD	2	7.500.000	1
49	Nurmili	47	SD	6	6.000.000	2
50	Nani	44	SMA	6	3.000.000	1
51	Aura Cintya	20	SMA	6	4.000.000	2
52	Kartini	42	SMA	8	10.000.000	3
Rata-rata		42,08		4,17		2,2

Lampiran 3. Transformasi Data (MSI)

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16
1,000	2,434	2,735	1,000	3,327	1,000	2,817	1,000	1,000	3,209	1,000	2,657	2,668	1,000	1,000	3,037
3,452	2,434	1,000	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	2,731	3,037
2,098	2,434	1,000	1,000	3,327	2,073	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	2,668	4,296	1,000	1,000
2,098	2,434	1,000	1,000	3,327	2,073	4,361	1,000	2,497	3,209	2,735	2,657	1,000	4,296	2,731	4,662
3,452	2,434	1,000	1,000	5,311	3,469	4,361	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	2,668	4,296	2,731	4,662
3,452	3,870	2,735	1,000	3,327	3,469	2,817	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	4,592	4,296	2,731	4,662
2,098	2,434	1,000	2,630	3,327	2,073	2,817	2,628	2,497	3,209	2,735	4,186	2,668	2,761	2,731	4,662
2,098	1,000	2,735	1,000	3,327	2,073	2,817	2,628	1,000	1,000	2,735	2,657	2,668	2,761	1,000	3,037
3,452	2,434	1,000	2,630	3,327	3,469	2,817	2,628	2,497	3,209	2,735	4,186	1,000	2,761	2,731	3,037
3,452	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	4,361	2,628	2,497	5,605	2,735	4,186	2,668	2,761	4,711	4,662
2,098	1,000	1,000	1,000	3,327	2,073	2,817	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	2,731	3,037
3,452	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	4,361	2,628	2,497	3,209	2,735	4,186	2,668	4,296	2,731	3,037
2,098	2,434	2,735	1,000	3,327	2,073	2,817	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	1,000	2,761	1,000	3,037
3,452	3,870	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	4,296	2,731	4,662
1,000	1,000	1,000	1,000	3,327	1,000	2,817	1,000	1,000	3,209	1,000	2,657	1,000	2,761	2,731	3,037
1,000	2,434	1,000	1,000	3,327	1,000	2,817	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	1,000	3,037
3,452	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	2,817	2,628	1,000	3,209	2,735	4,186	2,668	4,296	2,731	3,037
3,452	2,434	2,735	2,630	5,311	3,469	2,817	2,628	2,497	3,209	2,735	4,186	2,668	4,296	2,731	3,037
3,452	2,434	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	2,668	4,296	2,731	4,662

Lanjutan lampiran 3. Transformasi Data (MSI)

3,452	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	4,361	2,628	2,497	3,209	2,735	4,186	2,668	4,296	2,731	3,037
2,098	1,000	2,735	1,000	3,327	2,073	2,817	1,000	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	1,000	3,037
3,452	2,434	2,735	2,630	3,327	3,469	2,817	2,628	2,497	3,209	2,735	4,186	2,668	2,761	2,731	4,662
3,452	2,434	2,735	2,630	3,327	3,469	2,817	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	1,000	2,761	2,731	3,037
2,098	2,434	2,735	1,000	3,327	2,073	2,817	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	2,731	3,037
3,452	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	4,361	4,227	2,497	3,209	2,735	4,186	2,668	4,296	2,731	3,037
3,452	3,870	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	4,227	2,497	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	2,731	3,037
2,098	3,870	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	4,711	3,037
3,452	2,434	2,735	1,000	5,311	3,469	2,817	4,227	2,497	3,209	2,735	2,657	2,668	4,296	2,731	4,662
1,000	2,434	1,000	1,000	3,327	1,000	2,817	1,000	2,497	3,209	1,000	2,657	1,000	2,761	1,000	3,037
3,452	2,434	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	1,000	4,296	2,731	3,037
3,452	2,434	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	4,227	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	2,731	3,037
2,098	3,870	2,735	1,000	3,327	2,073	4,361	2,628	1,000	3,209	4,612	2,657	2,668	4,296	2,731	3,037
3,452	2,434	2,735	1,000	3,327	3,469	2,817	2,628	2,497	3,209	4,612	2,657	2,668	4,296	2,731	4,662
2,098	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	2,817	2,628	2,497	3,209	2,735	4,186	2,668	4,296	2,731	3,037
2,098	3,870	2,735	2,630	3,327	2,073	2,817	2,628	2,497	3,209	4,612	4,186	2,668	4,296	2,731	3,037
2,098	2,434	1,000	1,000	1,000	2,073	2,817	2,628	2,497	3,209	1,000	2,657	1,000	2,761	1,000	3,037
3,452	3,870	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	2,731	3,037
3,452	2,434	2,735	1,000	3,327	3,469	2,817	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	2,668	4,296	2,731	3,037
3,452	2,434	2,735	2,630	3,327	3,469	2,817	4,227	1,000	3,209	2,735	4,186	2,668	2,761	2,731	3,037

Lanjutan lampiran 3. Transformasi Data (MSI)

3,452	3,870	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	2,731	4,662
3,452	2,434	2,735	1,000	3,327	3,469	2,817	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	2,761	2,731	3,037
3,452	2,434	2,735	2,630	3,327	3,469	4,361	2,628	4,096	3,209	2,735	1,000	2,668	4,296	2,731	3,037
3,452	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	4,361	2,628	4,096	3,209	2,735	4,186	2,668	2,761	2,731	3,037
2,098	2,434	2,735	1,000	3,327	2,073	2,817	2,628	1,000	3,209	2,735	2,657	2,668	4,296	2,731	3,037
3,452	3,870	2,735	1,000	3,327	3,469	2,817	4,227	2,497	3,209	2,735	2,657	2,668	4,296	2,731	3,037
2,098	3,870	2,735	1,000	3,327	2,073	2,817	2,628	1,000	3,209	1,000	2,657	2,668	4,296	2,731	3,037
2,098	3,870	2,735	2,630	3,327	2,073	2,817	2,628	1,000	3,209	2,735	4,186	2,668	2,761	2,731	3,037
3,452	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	2,817	4,227	2,497	3,209	2,735	1,000	4,592	2,761	2,731	3,037
1,000	3,870	2,735	2,630	3,327	3,469	4,361	2,628	1,000	3,209	2,735	4,186	1,000	2,761	2,731	4,662
3,452	2,434	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	2,668	4,296	2,731	3,037
3,452	2,434	2,735	1,000	3,327	3,469	4,361	2,628	2,497	3,209	2,735	2,657	1,000	2,761	2,731	4,662
2,098	2,434	2,735	1,000	5,311	2,073	4,361	4,227	2,497	3,209	1,000	2,657	2,668	4,296	2,731	4,662

Ket : - Aman

-

P1 : Ciri-ciri daging sapi aman

P2 : Pengemasan daging aman

P3 : Pentingnya keamanan pangan

- Sehat

P4 : Ciri-ciri daging sapi sehat

P5 : Kandungan gizi daging sehat

P6 : Memilih daging sapi sehat

P7 : Informasi daging ASUH

- Utuh

P8 : Membedakan daging sapi dan daging babi

P9 : Daging sapi yang utuh

P10 : Cara menjaga daging sapi yang utuh

P11 : Pentingnya membeli daging sapi yang utuh

- Halal

P12 : Syarat daging sapi yang halal

P13 : Alat penyembelihan sapi

P14 : Posisi sapi saat disembelih

P15 : Bagian tubuh sapi yang harus terpotong

P16 : Pentingnya kehalalan pangan

Lampiran 5. Uji Validitas

Correlations

		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	TOTAL_S KOR
P 1	Pearson Correlation	1	0,25 3	.375 **	0,20 3	0,1 48	.871 **	.32 3*	.505 **	.445 **	0,1 79	.397 **	0,06 6	.30 8*	.32 2*	.471 **	0,1 67	.746**
	Sig. (2- tailed)		0,07 0	0,00 6	0,14 8	0,2 95	0,00 0	0,0 19	0,00 0	0,00 1	0,2 04	0,00 4	0,64 3	0,0 26	0,0 20	0,00 0	0,2 36	0,000
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P 2	Pearson Correlation	0,25 3	1	.419 **	.364 **	- 0,0 96	.405 **	.33 3*	.330 *	0,17 9	.30 6*	0,23 8	.311 *	.31 1*	0,2 33	.439 **	0,0 67	.614**
	Sig. (2- tailed)	0,07 0		0,00 2	0,00 8	0,4 98	0,00 3	0,0 16	0,01 7	0,20 5	0,0 27	0,09 0	0,02 5	0,0 25	0,0 96	0,00 1	0,6 38	0,000
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P 3	Pearson Correlation	.375 **	.419 **	1	0,17 9	0,0 98	.456 **	0,2 18	.403 **	0,06 5	0,1 55	.344 *	0,13 4	.34 2*	0,1 64	.304 *	0,0 74	.548**
	Sig. (2- tailed)	0,00 6	0,00 2		0,20 4	0,4 89	0,00 1	0,1 21	0,00 3	0,64 9	0,2 72	0,01 3	0,34 4	0,0 13	0,2 44	0,02 8	0,6 01	0,000
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P 4	Pearson Correlation	0,20 3	.364 **	0,17 9	1	- 0,0 05	.317 *	- 0,0 21	0,18 0	.355 **	0,2 27	0,22 3	.661 **	0,0 68	0,0 03	.294 *	- 0,0 43	.475**
	Sig. (2- tailed)																	
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52

Lanjutan lampiran 5. Uji Validitas

	Sig. (2-tailed)	0,148	0,008	0,204		0,971	0,022	0,885	0,201	0,010	0,105	0,112	0,000	0,630	0,984	0,034	0,765	0,000	
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P 5	Pearson Correlation	0,148	-0,096	0,098	-0,005	1	0,132	0,094	0,230	0,130	0,015	0,034	0,036	0,203	.316*	0,201	.299*	.289*	
	Sig. (2-tailed)	0,295	0,498	0,489	0,971		0,350	0,507	0,101	0,358	0,915	0,812	0,801	0,150	0,022	0,153	0,031	0,038	
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P 6	Pearson Correlation	.871**	.405**	.456**	.317*	0,132	1	.419**	.522**	.388**	0,198	.439**	0,186	0,231	.294*	.599**	0,240	.822**	
	Sig. (2-tailed)	0,000	0,003	0,001	0,022	0,350		0,002	0,000	0,004	0,160	0,001	0,187	0,099	0,034	0,000	0,087	0,000	
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P 7	Pearson Correlation	.323*	.333*	0,218	-0,021	0,094	.419**	1	0,225	0,265	.365**	0,220	0,078	-0,062	0,117	.467**	.364**	.518**	
	Sig. (2-tailed)	0,019	0,016	0,121	0,885	0,507	0,002		0,110	0,058	0,008	0,116	0,585	0,665	0,410	0,000	0,008	0,000	
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P 8	Pearson Correlation	.505**	.330*	.403**	0,180	0,230	.522**	0,225	1	0,184	0,161	0,271	0,106	.352*	0,147	.372**	0,117	.606**	

Lanjutan lampiran 5. Uji Validitas

	Sig. (2-tailed)	0,000	0,017	0,003	0,201	0,101	0,000	0,110		0,192	0,254	0,052	0,456	0,011	0,298	0,007	0,408	0,000
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P9	Pearson Correlation	.445**	0,179	0,065	.355**	0,130	.388**	0,265	0,184	1	0,232	0,116	0,102	-0,006	.312*	0,219	.289*	.523**
	Sig. (2-tailed)	0,001	0,205	0,649	0,010	0,358	0,004	0,058	0,192		0,098	0,412	0,470	0,967	0,025	0,120	0,038	0,000
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P10	Pearson Correlation	0,179	.306*	0,155	0,227	0,015	0,198	.365**	0,161	0,232	1	0,172	.331*	-0,027	-0,084	.548**	.380**	.435**
	Sig. (2-tailed)	0,204	0,027	0,272	0,105	0,915	0,160	0,008	0,254	0,098		0,223	0,017	0,848	0,554	0,000	0,005	0,001
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P11	Pearson Correlation	.397**	0,238	.344*	0,223	0,034	.439**	0,220	0,271	0,116	0,172	1	0,241	0,233	0,231	.373**	0,187	.549**
	Sig. (2-tailed)	0,004	0,090	0,013	0,112	0,812	0,001	0,116	0,052	0,412	0,223		0,086	0,096	0,099	0,007	0,183	0,000
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P12	Pearson Correlation	0,066	.311*	0,134	.661**	0,036	0,186	0,078	0,106	0,102	.331*	0,241	1	-0,090	-0,020	.284*	0,150	.409**

Lanjutan lampiran 5. Uji Validitas

	Sig. (2-tailed)	0,643	0,025	0,344	0,000	0,801	0,187	0,585	0,456	0,470	0,017	0,086		0,525	0,885	0,041	0,290	0,003
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P13	Pearson Correlation	.308*	.311*	.342*	0,068	0,203	0,231	-0,062	.352*	-0,006	-0,027	0,233	-0,090	1	0,201	0,207	0,000	.378**
	Sig. (2-tailed)	0,026	0,025	0,013	0,630	0,150	0,099	0,665	0,011	0,967	0,848	0,096	0,525		0,153	0,140	1,000	0,006
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P14	Pearson Correlation	.322*	0,233	0,164	0,003	.316*	.294*	0,117	0,147	.312*	-0,084	0,231	-0,020	0,201	1	0,226	0,095	.434**
	Sig. (2-tailed)	0,020	0,096	0,244	0,984	0,022	0,034	0,410	0,298	0,025	0,554	0,099	0,885	0,153		0,107	0,504	0,001
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P15	Pearson Correlation	.471**	.439**	.304*	.294*	0,201	.599**	.467**	.372**	0,219	.548**	.373**	.284*	0,207	0,226	1	.335*	.723**
	Sig. (2-tailed)	0,000	0,001	0,028	0,034	0,153	0,000	0,000	0,007	0,120	0,000	0,007	0,041	0,140	0,107		0,015	0,000
	N	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
P16	Pearson Correlation	0,167	0,067	0,074	-0,043	.299*	0,240	.364**	0,117	.289*	.380**	0,187	0,150	0,000	0,095	.335*	1	.407**

Lampiran 6. Uji Reabilitas

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	52	100,0
	Excluded ^a	0	0,0
Total		52	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
0,833	16

Lampiran 7. Analisa Regresi Berganda

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.533 ^a	.363	.389	596.626

a. Predictors: (Constant), Informasi, Pendidikan, Pendapatan, Usia

ANOVA

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	664.497	4	166.124	4.667	.003 ^b
	Residual	467.229	47	355.962		
	Total	233.473	51			

a. Dependent Variable: Tingkat Pengetahuan (Y)

b. Predictors: (Constant), Informasi, Pendidikan, Pendapatan, Usia

Lampiran 8. Dokumentasi (Gambar)



