

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KEPUTUSAN PEMBELIAN
KONSUMEN TERHADAP MAKANAN
DARI JAMUR TIRAM DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Nurul Salehawati

Program Studi Agribisnis, Fakultas Industri Halal,
Universitas Nahdlatul Ulama Yogyakarta
Email korespondensi : nurulsalehawati@unu-jogja.ac.id

ABSTRAK

Salah satu produk agroindustri yang semakin disukai masyarakat dan permintaannya meningkat adalah produk dengan tinggi protein, Dewasa ini, produk berbahan baku tinggi protein semakin disukai masyarakat. Produk agroindustri tersebut adalah jamur tiram. Jamur tiram merupakan tanaman yang termasuk dalam kelompok hortikultura. Saat ini makanan olahan jamur tiram sudah semakin banyak, mulai dari sebagai lauk pelengkap ataupun sebagai snack makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik konsumen dan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen terhadap makanan berbahan baku jamur tiram di DIY. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskripsi, uji asumsi klasik, serta uji regresi linier berganda untuk mengetahui faktor faktor apa yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Konsumen yang membeli makanan berbahan baku jamur tiram sebagian berusia antara 15 – 32 tahun, memiliki pendidikan S1 dan SMA, berprofesi sebagai karyawan swata dan mahasiswa, serta memiliki pendapatan setiap bulannya sebesar lebih dari Rp.1.000.000 – Rp.2.500.000. Terdapat pengaruh signifikan dan kuat pors, harga, rasa, keamanan, kebersihan, ajakan teman, kandungan gizi, dan pelayanan secara simultan dengan ditunjukkan dari nilai uji t nya tidak melebihi nilai alpha 0,05. Selanjutnya hubungan variabel yang ada dalam penelitian ini memberikan pengaruh yang kuat terhadap keputusan pembelian konsumen makanan berbahan baku jamur tiram.

Kata kunci : Faktor, keputusan konsumen, Pembelian, Jamur tiram, DIY.

PENDAHULUAN

Saat ini perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang dibanyak sektor, salah satu sektor yang berkembang dalam ilmu pengetahuan dan teknologi adalah sektor agroindustri, baik dalam skala kecil maupun skala besar. Kegiatan agroindustri ini tentunya bertujuan dalam rangka meningkatkan nilai tambah dan nilai jual produk pertanian. Produk pertanian yang terkenal dengan sifat *bulky* (tidak tahan lama) membutuhkan pengolahan khusus untuk memodifikasi agar daya tahan produk pertanian bisa bertahan lebih lama. Kedepannya, produk agroindustri bila dikelola dengan maksimal akan menjadi salah satu primadona untuk peningkatan pendapatan negara.

Salah satu produk agroindustri yang semakin disukai masyarakat dan permintaannya meningkat adalah produk dengan tinggi protein. Dewasa ini, produk berbahan baku tinggi protein semakin disukai masyarakat. Produk tersebut adalah dari olahan hortikultura (sayuran dan buah – buahan). Konsumsi produk pertanian berbahan baku tinggi protein akan menjadi *trend* kedepannya di masyarakat luas. Salah satu produk hortikultura tinggi protein yang meningkat permintaannya adalah jamur, dahulu jamur dikenal sebagai tanaman beracun yang tidak bisa dikonsumsi, hampir dua dekade ini jamur dikembangkan dan dibudidayakan oleh sekelompok masyarakat yang didukung kondisi lingkungannya, sehingga saat ini jamur menjadi salah satu produk unggulan di sektor hortikultura.

Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki variasi jamur cukup banyak macamnya. Jenis jamur yang telah memasyarakat sebagai bahan pendukung pangan bergizi antara lain: jamur merang, jamur kancing, jamur kuping, jamur shitake, dan jamur tiram. Salah satu jamur yang harganya terjangkau dan bisa didapatkan di pasar tradisional atau warung sayur maupun pasar modern yaitu jamur tiram.

Jamur tiram adalah jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi tinggi antara lain protein, lemak, fosfor, besi, thiamin, dan riboflavin. Jamur tiram mengandung 18 macam asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dan tidak mengandung kolesterol. Jenis asam amino yang terkandung dalam jamur tiram adalah isoleusin, lisin, methionin, sistein, penilalanin, tirosin, treonin, triptopan, valin, arginin, histidin, dan alanin. (Syaifudin, 2011).

Jamur tiram bisa diolah menjadi berbagai macam variasi makanan. Tekstur dan rasa yang menyerupai daging ayam membuat jamur tiram menjadi bahan makanan substitusi tinggi protein pengganti daging. Variasi makanan yang dapat dibuat dari bahan baku jamur tiram mulai dari snack atau cemilan hingga dihidangkan sebagai lauk. Beberapa olahan jamur tiram antara lain, keripik jamur, jamur crispy, Tumis jamur, sate jamur, pepes, nugget jamur, bakso jamur, asam manis jamur serta sebagai bahan pelengkap seperti olahan capcay, sayur sop dan masih banyak lagi.

Saat ini tren olahan jamur diterima dari berbagai lapisan masyarakat dan di segala usia. Banyak sekali usaha kuliner berbahan baku jamur tiram, usaha kuliner ini membuat menu olahan jamur tiram sebagai menu unggulan ataupun menu tambahan. Ada banyaknya usaha kuliner yang memuat menu jamur sebagai salah satu usaha alternatif yang potensial, tentunya kedepan usaha – usaha kuliner tersebut akan berkompetisi mendapatkan konsumen yang potensial menjadi konsumen yang loyal dengan menu jamur tiram sebagai pilihannya. Ada banyak faktor konsumen potensial sehingga memutuskan untuk membeli produk olahan jamur tiram di suatu usaha kuliner. Setelah memutuskan membeli, tentunya ada faktor lagi bagaimana membuat konsumen menjadi loyal dan membeli produk olahan jamur kembali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor – faktor apa saja yang membuat konsumen memutuskan untuk membeli menu olahan jamur tiram, baik menu olahan jamur

tiram sebagai snack ataupun sebagai lauk pelengkap.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu metode penelitian untuk membuat gambaran mengenai situasi atau kejadian. Tujuan dari metode deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta - fakta, sifat-sifat serta hubungan antara fenomena-fenomena. Metode deskriptif bukan saja memberikan gambaran terhadap fenomena-fenomena, tetapi juga menerangkan hubungan-hubungan, menguji hipotesa-hipotesa, memuat prediksi serta mendapatkan makna dan implikasi dari masalah yang ingin dipecahkan (Nazir, 1999).

Penelitian ini merupakan studi kasus yang dilaksanakan di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Pemilihan DIY sebagai lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa wilayah di DIY merupakan salah satu propinsi di Indonesia dimana usaha kulinernya berkembang pesat. Populasi dari penelitian ini adalah konsumen yang telah mengonsumsi makanan dari jamur tiram baik digunakan sebagai lauk maupun sebagai snack camilan dalam 1 bulan terakhir. Sampel responden dalam penelitian ini digunakan dalam penelitian ini berjumlah 150 responden, tersebar di lima wilayah di DIY. setiap wilayah diambil 30 responden, diambil dengan cara *simple random sampling*. Responden yang dijadikan sampel adalah masyarakat yang mengonsumsi jamur tiram baik untuk lauk maupun sebagai cemilan dalam 1 bulan terakhir saat penelitian.

Tabel 1. Penyebaran Wilayah Responden

Wilayah	Jumlah Responden (Orang)
Kota Yogyakarta	30
Kabupaten Bantul	30
Kabupaten Sleman	30
Kabupaten Kulon Progo	30
Kabupaten Gunung Kidul	30

Sumber: Data Primer (2017)

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung dari hasil wawancara dengan konsumen yang telah membeli dan mengonsumsi makanan berbahan baku jamur tiram di DIY. Dalam penelitian ini, data primer diambil dengan cara wawancara dengan menggunakan kuisioner. Data sekunder yaitu data yang diperoleh secara tidak langsung dengan cara mencatat data dari instansi atau lembaga terkait yang berhubungan dengan penelitian.. Data sekunder dalam penelitian ini bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS) DIY, Dinas Pertanian, internet, serta literatur yang terkait dengan jamur tiram. Metode analisis data yang digunakan untuk memecahkan masalah dalam

penelitian ini menggunakan beberapa analisis, antara lain:

1. Deskripsi dan tabel silang

Analisis deskripsi dan tabel Silang digunakan untuk menganalisis dan menggambarkan karakteristik konsumen. Karakteristik konsumen variabelnya terdiri dari usia, tingkat pendidikan, pekerjaan dan pendapatan.

2. Uji validitas dan reliabilitas

Uji Validitas dan reliabilitas digunakan untuk mengukur valid dan reliable atau tidaknya variabel kuisioner yang digunakan. Variabel uji validitas dan reabilitas antara lain: porsi, harga, rasa, tekstur, keamanan, kebersihan, ajakan teman, kandungan gizi, kemasan, pelayanan.

3. Uji Asumsi Klasik

Uji asumsi klasik digunakan untuk persyaratan minimal variabel – variabel yang digunakan bisa dianalisis menggunakan regresi linier berganda. Variabel uji asumsi klasik antara lain: porsi, harga, rasa, tekstur, keamanan, kebersihan, ajakan teman, kandungan gizi, kemasan, pelayanan.

4. Regresi linier berganda uji f dan uji t.

Analisis regresi linier berganda adalah analisis untuk mengetahui hubungan linier variabel independen ($X_1, X_2, X_3, \dots, X_n$) dengan variabel dependen (Y). Variabel uji regresi antara lain: porsi, harga, rasa, tekstur, keamanan, kebersihan, ajakan teman, kandungan gizi, kemasan, pelayanan.

Berikut persamaan linier keputusan pembelian konsumen terhadap makanan dari jamur tiram:

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + b_5X_5 + b_6X_6 + b_7X_7 + b_8X_8 + b_9X_9 + b_{10}X_{10} + \mu$$

Keterangan :

- Y : keputusan Pembelian
 a : Konstanta
 $b_1 - b_{10}$: Koefisien regresi
 X_1 : Porsi
 X_2 : Harga
 X_3 : Rasa
 X_4 : Tekstur
 X_5 : Keamanan

- X_6 : Kebersihan
 X_7 : Ajakan Teman
 X_8 : Kandungan Gizi
 X_9 : Kemasan
 X_{10} : Pelayanan
 μ : Faktor *error*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Konsumen

Karakteristik konsumen adalah ciri konsumen yang memiliki peran dalam pembentukan suatu sikap. Sikap konsumen ini akan menentukan pilihan produk yang akan dibeli. Karakteristik dipengaruhi antara lain internal maupun external. Dalam penelitian ini membuat variabel karakteristik dari usia, pendidikan, pekerjaan dan pendapatan. Berikut pembahasan terkait karakteristik konsumen jamur tiram sebagai responden dalam penelitian ini:

1. Usia

Karakteristik konsumen salah satunya dilihat dari usia. Usia responden perlu diketahui karena akan memiliki pengaruh yang sangat penting. Perbedaan usia setiap responden sangat berpengaruh terhadap sikap dan cara pandangnya dalam menilai kelebihan dan kekurangan. Berikut tabel 2 menggambarkan usia responden dalam penelitian ini.

Tabel 2. Usia Responden Penelitian

Rentang Usia (Tahun)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
15 – 23	42	28,00
24 – 32	54	36,00
33 – 41	28	18,67
42 – 50	16	10,67
51 – 60	10	6,67

Sumber : Data Primer (2017)

Dari tabel 2 diatas menunjukkan bila usia yang mendominasi dalam penelitian ini adalah usia 24 hingga 32 dan usia anatara 15 hingga 23. Bila rentang usia ini dijumlahkan maka persentase usia dalam penelitian adalah 66 persen. Hal ini menunjukkan bahwa jamur tiram digemari oleh masyarakat muda.

2. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang menyebabkan pilihan konsumen memutuskan untuk membeli. Tingkat pendidikan identik dengan tingkat pengetahuan. Semakin tinggi tingkat pendidikan semakin luas pengetahuan

tentunya akan semakin luas cara pandangnya, akan didapat banyak pertimbangan. memilih mengkonsumsi jamur tiram tentunya

Tabel 3. Tingkat Pendidikan Penelitian

Pendidikan	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
SMP	4	2,67
SMA	45	30
D3	24	16
S1	57	38
S2	20	13,33

Sumber : Data Primer (2017)

Dari tabel 3 diatas menunjukkan tingkat pendidikan responden dalam penelitian ini. Hasilnya didapat tingkat pendidikan didominasi pendidikan S1 dan diikuti pendidikan SMA. Hal ini menunjukkan konsumen jamur tiram telah dikonsumsi oleh segala aspek, diantaranya dilihat dari pendidikannya

Tabel 4. Pekerjaan Responden Penelitian

Rentang Usia (Tahun)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
Pelajar	30	20,00
Mahasiswa	53	35,33
Karyawan Swasta	37	24,67
PNS	12	8,00
Wiraswasta	18	12,00

Sumber : Data Primer (2017)

Hasil tabel 4 diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden dalam penelitian ini berprofesi sebagai mahasiswa dan karyawan swasta. Hal ini ditunjukkan dengan persentase mahasiswa sebesar 35,33% dan persentase karyawan swasta sebesar 24,67%.

Tabel 5. Pendapatan Responden Penelitian

Pendapatan Responden (rupiah)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
< Rp. 1.000.000	43	28,67
> Rp. 1.000.000 – Rp. 2.500.000	66	44
> Rp. 2.500.000 – Rp. 4.000.000	24	16
> Rp. 4.000.000 – Rp. 5.500.000	12	8
> Rp. 5.500.000	5	3,33

Sumber : Data Primer (2017)

3. Pekerjaan

Pekerjaan responden merupakan salah satu variabel yang cukup penting untuk diketahui karena dengan mengetahui konsumen makanan jamur tiram didominasi profesi apa akan sedikit banyak akan mempengaruhi sikap dan lingkungannya. Berikut hasil tabulasi data pekerjaan responden penelitian keputusan pembelian konsumen terhadap makanan berbahan baku jamur tiram di DIY.

4. Pendapatan

Tingkat pendapatan merupakan hal penting untuk diketahui dari responden, karena tingkat pendapatan memiliki pengaruh terhadap pola konsumsi responden dan memberikan sudut pandang yang berbeda beda dalam menilai keterjangkauan harga suatu barang berdasarkan kemampuan daya belinya.

Tingkat pendapatan responden dalam penelitian ini didominasi pada tingkat lebih dari Rp. 1.000.000 hingga Rp. 2.500.000 sebesar 66 responden atau sebesar 44 persen dari seluruh responden. Hal ini dapat

dikatakan wajar karena rata - rata tingkat pendapatan di DIY sebesar Rp. 2.500.000.

Analisis Validitas dan Reliabilitas

Hasil analisis validitas dan reliabilitas dalam penelitian ini menggunakan 10 variabel. Berikut hasil analisis validitas dan reliabilitas:

Tabel 6. Hasil Analisis Validitas dan Reabilitas

Variable Penelitian	Kode	Uji Validitas			Uji Reliabilitas	
		Koefisien Korelasi (r)	Sig.	Ket	Cron. Alpha	Ket
Porsi	X ₁	0,763	0,002	Valid	0,744	Reliabel
Harga	X ₂	0,911	0,011	Valid	0,904	Reliabel
Rasa	X ₃	0,880	0,005	Valid	0,911	Reliabel
Tekstur	X ₄	0,617	0,008	Valid	0,705	Reliabel
Keamanan	X ₅	0,848	0,012	Valid	0,884	Reliabel
Kebersihan	X ₆	0,774	0,020	Valid	0,789	Reliabel
Ajakan Teman	X ₇	0,634	0,013	Valid	0,628	Reliabel
Kandungan Gizi	X ₈	0,812	0,008	Valid	0,853	Reliabel
Kemasan	X ₉	0,602	0,034	Valid	0,602	Reliabel
Pelayanan	X ₁₀	0,895	0,017	Valid	0,901	Reliabel

Sumber : Data Primer Analisis (2017).

Berdasarkan tabel 6 di atas menunjukkan bahwa hasil uji validitas dari seluruh variabel yang digunakan dalam penelitian ini memiliki nilai koefisien korelasi (r) > 0,30 dengan nilai signifikansi berada dibawah 0,05 atau tingkat kepercayaan 95%, sehingga dapat diartikan bahwa seluruh variabel yang digunakan sebagai instrumen dalam penelitian ini adalah valid. Selanjutnya hasil uji reliabilitas menunjukkan nilai koefisien alpha dari seluruh variabel yang dijadikan sebagai instrumen dalam penelitian ini masih berada di atas cut of value $\geq 0,60$. Ini dapat diartikan bahwa semua variabel yang dijadikan sebagai instrumen dalam penelitian ini dapat diterima dan dipercaya. Dari hasil uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian dapat disimpulkan bahwa seluruh variabel dalam penelitian ini yang digunakan adalah valid dan reliabel, sehingga kuisisioner yang digunakan dapat dikatakan layak sebagai instrumen untuk melakukan pengukuran setiap variabel.

Analisis Asumsi Klasik

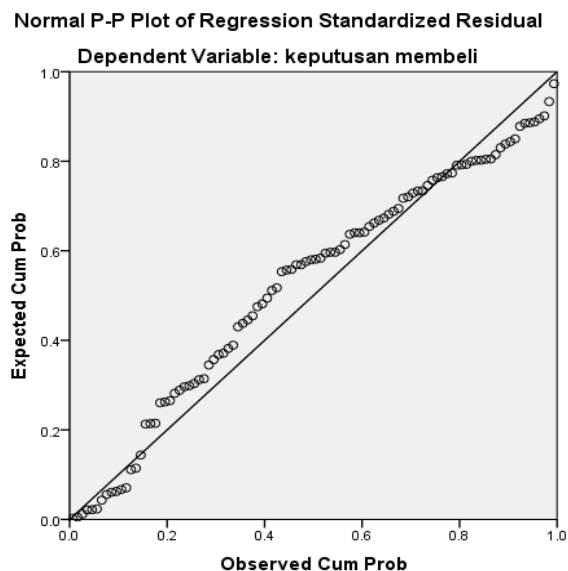
Pengujian asumsi klasik dilakukan untuk menentukan model regresi dapat diterima secara ekonometrika. Pengujian asumsi klasik ini terdiri dari pengujian normalitas, multikolinearitas, dan pengujian heteroskedastisitas. Menurut Imam Ghazali (2011) dalam penelitian Vina Agustina, uji asumsi klasik terhadap model regresi linier yang digunakan dilakukan agar dapat diketahui apakah model regresi baik atau tidak. Tujuan pengujian asumsi klasik adalah untuk memberikan kepastian bahwa persamaan regresi yang diperoleh memiliki ketepatan dalam estimasi, tidak bias, dan konsisten. Sebelum melakukan analisis regresi terlebih dahulu dilakukan pengujian asumsi. Asumsi-asumsi yang harus dipenuhi dalam analisis regresi antara lain: normalitas, heterokedastisitas, dan multikolinieritas.

Uji Normalitas

Pengujian normalitas dilakukan terhadap variable bebas yang akan digunakan

dalam analisis regresi linier berganda. Langkah – langkah pengujian ini dengan cara menggunakan grafik P-P Plot. Uji normalitas memiliki tujuan untuk menguji apakah dalam *probability plot*:

model regresi, variabel bebasnya mempunyai distribusi normal atau tidak. Berikut gambar 1 uji normalitas menghasilkan grafik normal



Gambar 1. Pengujian Normalitas

Pada gambar 1 diatas dapat diketahui bahwa grafik normal *probability plot of regression standardized* menunjukkan pola grafik yang normal. Hal tersebut terlihat dari titik-titik yang menyebar di sekitar garis diagonal dan penyebarannya mengikuti garis diagonal. Maka dapat disimpulkan bahwa variabel bebas dalam penelitian ini layak digunakan untuk analisis regresi linier berganda.

Uji Multikolinearitas

Uji multikolinearitas memiliki tujuan untuk menguji apakah dalam model regresi

ditemukan adanya korelasi yang tinggi atau sempurna antar variabel independen, dimana model regresi yang baik seharusnya tidak terjadi korelasi antar variabel independen (Ghozali, 2011). Suatu variabel menunjukkan gejala multikolinieritas bisa diamati dari nilai VIF (*Variance Inflation Factor*) yang tinggi pada variabel-variabel bebas suatu model regresi. Nilai VIF yang kurang dari 10 serta nilai *tolerance* lebih besar dari 0,1 menunjukkan tidak adanya gejala multikolinieritas dalam model regresi. Berikut hasil analisis uji multikolinieritas :

Tabel 7. Hasil Uji Multikolinieritas

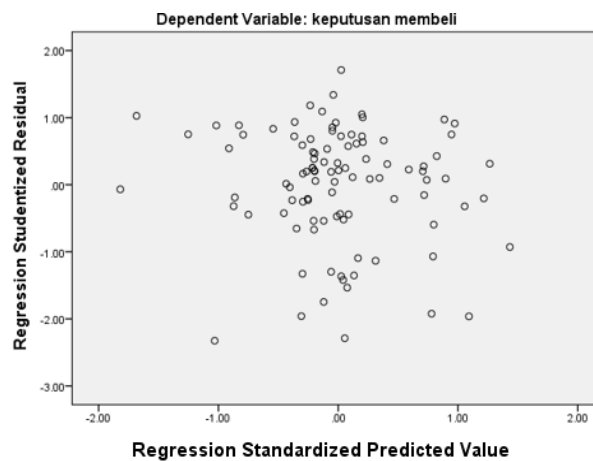
Variabel	Tolerance	VIF
Porsi	0,732	2,002
Harga	0,584	2,607
Rasa	0,629	2,521
Tekstur	0,793	1,345
Keamanan	0,486	1,893
Kebersihan	0,561	1,924
Diajak Teman	0,637	2,010
Kandungan Gizi	0,432	2,286
Kemasan	0,764	1,524
Pelayanan	0,563	2,034

Sumber : Data Primer Analisis SPSS (2017)

Berdasarkan analisis data pada tabel 7 diatas, dapat diketahui hasil perhitungan nilai VIF pada setiap variabel bebas kurang dari 10. Selanjutnya di kolom tolerance semua variabel nilainya lebih besar dari 0,1. Hal ini berarti bahwa variabel-variabel bebas yang digunakan dalam penelitian tidak menunjukkan adanya gejala multikolinieritas, berarti semua variabel tersebut dapat digunakan sebagai variabel yang saling independen.

Uji Heterokedastisitas

Menurut Ghozali (2011) uji heterokedastisitas memiliki tujuan untuk menguji apakah dalam sebuah model regresi terjadi ketidaksamaan varians dari suatu residual satu pengamatan ke pengamatan lainnya. Jika varians dari residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain tetap maka disebut homokedastisitas, namun jika berbeda disebut dengan heterokedastisitas. Model regresi yang baik adalah homokedastisitas atau tidak terjadi heteroskedastisitas.



Gambar 2. Scatterplot

Hasil pengujian heteroskedastisitas menunjukkan penyebaran titik-titik menyebar secara acak, tidak membentuk suatu pola tertentu yang jelas, serta tersebar baik diatas maupun dibawah angka 0 pada sumbu Y. Hal ini dapat dikatakan semua variabel bebas tidak terkena heteroskedastisitas sehingga variabel bebas ini bisa dilanjutkan penggunaannya

Hasil Analisis Regresi Linier Berganda

Menurut Ghozali (2011) Analisis regresi linier berganda digunakan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh antara variabel independen terhadap variabel dependen. Analisis regresi linier berganda ini menggunakan alat analisis SPSS 22. Berikut hasil analisis regresi linier berganda:

Tabel 8. Analisis Regresi Linier Berganda

Variabel	Koefisien Regresi (b)	t-hitung	Sig	Kesimpulan
Porsi	0,232	3,274	0,022	Signifikan
Harga	0,294	3,321	0,004	Signifikan
Rasa	0,287	3,188	0,003	Signifikan
Tekstur	0,032	0,225	0,208	Tidak Signifikan

Keamanan	0,239	3,425	0,013	Signifikan
Kebersihan	0,282	2,060	0,048	Signifikan
Ajakan Teman	0,220	3,217	0,007	Signifikan
Kandungan Gizi	0,252	2,125	0,002	Signifikan
Kemasan	0,027	0,242	0,354	Tidak Signifikan
Pelayanan	0,153	3,013	0,036	Signifikan
R	=	0,524		
Adj R ²	=	0,611		
Konstanta	=	0,224		
F Hitung	=	31,903		
Sig	=	0,002		

Berdasarkan hasil analisis regress linier berganda tabel diatas dapat dirumuskan persamaan linier sebagai berikut:

$$Y = 0,224 + 0,232X_1 + 0,294X_2 + 0,287X_3 + 0,032X_4 + 0,239X_5 + 0,282X_6 + 0,220X_7 + 0,252X_8 + 0,027X_9 + 0,153X_{10}$$

Berdasarkan dari tabel diatas dapat diinterpretasikan sebagai berikut:

Nilai R (koefisien determinan) yaitu 0,518 menunjukkan hubungan yang kuat antara variabel bebas antara lain porsi, harga, rasa, tekstur, keamanan, kebersihan, shaman teman, kandungan gizi, kemasan, dan pelayanan terhadap keputusan pembelian (Y) pada kosumen makanan olahan berbahan jamur tiram.

Nilai koefisien determinan (R²) Sebesar 0,611 menunjukan bahwa besaran pengaruh langsung variabel bebas antara lain porsi, harga, rasa, tekstur, keamanan, kebersihan, ajakan teman, kandungan gizi, kemasan, dan pelayanan terhadap keputusan pembelian (Y) adalah 61,1% sehingga sisanya 38,9% diangaruh oleh variabel lain yang tidak disebutkan dalam pada penelitian ini.

Hubungan ini secara statistika tergolong kuat karena mewakili 61,1% variabel yang mempengaruhi keputusan pembelian makanan berbahan jamur tiram.

U ji F simultan diperoleh dari F hitung sebesar 31,128 dengan tingkat F sig 0,002 karena nilai F sig lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ maka model regresi dapat digunakan untuk memprediksi keputusan pembelian pada konsumen makanan olahan jamur tiram di

DIY dengan mempertimbangkan porsi, harga, rasa, tekstur, keamanan, kebersihan, shaman teman, kandungan gizi, kemasan, dan pelayanan secara simultan.

Hasil analisis uji t menunjukkan dari sepuluh variabel yang digunakan terdapat delapan variabel yang memberikan pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen terhadap makanan berbahan baku jamur tiram. Varibel tersebut antara lain porsi, harga, rasa, keamanan, kebersihan, ajakan teman, kandungan gizi, dan pelayanan hal ini ditunjukkan dari nilai signifikan dibawah nilai alpha 0,05. Sementara untuk varibel tekstur dan kemasan tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen terhadap makanan berbahan baku jamur tiram.

Kesimpulan

Konsumen yang membeli makanan berbahan baku jamur tiram sebagian berusia antara 15 hingga 32 tahun, memiliki pendidikan S1 dan SMA, berprofesi sebagai karyawan swata dan mahasiswa, serta memiliki pendapatan setiap bulannya sebesar lebih dari Rp.1.000.000 – Rp. 2.500.000.

Terdapat pengaruh signifikan dan kuat porsi, harga, rasa, keamanan, kebersihan, ajakan teman, kandungan gizi, dan pelayanan secara simultan dengan ditunjukkan dari nilai uji t nya tidak melebihi nilai alpha 0,05. Selanjutnya hubungan varibel yang ada dalam penelitian ini memberikan pengaruh yang kuat terhadap keputusan pembelian konsumen makanan berbahan baku jamur tiram.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas perlu meningkatkan kualitas dari faktor – faktor yang memberikan pengaruh yang signifikan dan just terhadap keputusan pembelian konsumen makanan berbahan baku jamur tiram di DIY.

Jika akan dilakukan penelitian yang akan datang disarankan untuk menambah variabel independen lainnya selain variabel yang ada dalam penelitian ini. Variabel yang ada dalam penelitian ini baru menjelaskan sebesar 61,1% dan sisanya sebesar 38,9% dipengaruhi oleh variabel lain diluar variabel dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andoko, Agus dan Parjimo. 2007. Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram dan Jamur Merang). Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Asmarantaka, Ratna Winandi. 2012. Pemasaran Agribisnis. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen IPB. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2015 - 2017 Statistik Produksi Hortikultura . DIY
- Dedeh Siti Saodah, Rosda Malia. (2017). Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Konsumen dalam Pembelian Sayuran di Pasar Tradisional (Studi Kasus Pasar Muka Cianjur). *Journal Agrosience* Vol. 7 No. 1 Tahun 2017.
- Freddy Rangkuti. 2006. Riset Pemasaran. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Ghozali, Imam. 2011. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 21. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Kotler, Philip. 2005. Manajemen Pemasaran Jilid 1. Jakarta: PT. Indeks
- Pasaribu, T., Permana D.R., dan Alda E.R., 2002. Aneka Jamur Unggulan Yang Menembus Pasar. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Vina Agustina, Yoestini. (2012). Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kepuasan Pelanggan, Dan Nilai Pelanggan Dalam

Meningkatkan Loyalitas Pelanggan Joglosemar Bus (Studi Pada Wilayah Semarang Town Office). Diponegoro Journal Of Management. Volume 1, Nomor 1, Tahun 2012, Halaman 1-11.

Schiffman, Leon G. dan Lesli Lazar Kanuk. 2000. *Consumer Behavior, 7th Edition*. Upper Saddle River. Prentice Hall Inc. New Jersey.

Setiadi, Nugroho J. 2003. *Perilaku Konsumen: Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran*. Prenada Media. Jakarta.

Sigit, Soehardi. 2002. *Pemasaran Praktis, Edisi Ketiga*. BPFE. Yogyakarta.