

ABSTRAK

Preferensi terhadap produk makanan dipengaruhi oleh karakteristik individu (umur, jenis kelamin, pendidikan, pendapatan dan pengetahuan gizi), karakteristik makanan (rasa, rupa, bentuk dan tekstur) serta karakteristik lingkungan (pekerjaan, jumlah keluarga, mobilitas dan musim). Pancake memiliki atribut seperti tekstur, warna, rasa dan aroma. Atribut ini mempengaruhi proses kesukaan konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan atribut penilaian preferensi konsumen dan mengetahui urutan preferensi konsumen terhadap pancake dari tepung sukun dengan menggunakan metode analisis konjoin. Metode yang digunakan adalah menentukan atribut dan level atribut pancake dan meminta responden untuk memberikan/ menentukan preferensi terhadap produk pancake. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa nilai utilitas/kegunaan atribut terpilih untuk tingkat kesukaan/pilihan tekstur pancake (agak empuk dengan nilai utilitas sebesar 0,029), warna pancake (warna kuning keemasan dengan nilai utilitas sebesar 0,112), rasa pancake (rasa manis dengan nilai utilitas sebesar 0,021) dan aroma pancake (biasa dengan nilai utilitas 0,566). Prioritas atribut dalam pengambilan keputusan konsumen terhadap konsumsi pancake dari tepung sukun adalah aroma (49,745%), tekstur (19,925%), warna(19,628%) dan rasa (10,702%).

Kata Kunci: Preferensi konsumen, pancake, atribut dan nilai utilitas

UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur *Ahamdulillah* penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan anugerahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik yang berjudul “**Preferensi Konsumen Terhadap Pancake dari Tepung Sukun**” Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW sebagai pembawa rahmat bagi semesta alam.

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh sebab itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih atas bantuan, bimbingan dan motivasi yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini, kepada yang terhormat:

1. Bapak saya Osman dan Ibu saya Nurul Hasanah tercinta, terima kasih banyak atas segala dukungan dan do`a beliau, semuanya adalah bekal paling berharga yang tidak dapat dinilai dengan apapun.
2. Bapak Drs. H. Kaswan Badami M.Si, selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
3. Ibu Darimiyya Hidayati, S.TP, MP, selaku ketua program studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura.
4. Burhan, STP,.MP, selaku dosen pembimbing utama yang dengan sabar dan telaten memberikan petunjuk, pengarahan, saran, bimbingan serta dukungan moral dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Dr.,Umi Purwandari selaku dosen pemimbing II yang selalu memberikan petunjuk, arahan, saran dan bimbingan dalam menyelesaikan dalam penyelesaian skripsi ini, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

6. Rakhmawati, STP,.MT, dan Banun Diah Probowati, S.TP, M.Si., selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, dan kritik sehingga skripsi ini menjadi lebih sempurna
7. Seluruh dosen TIP yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada kami.
8. Syaiful Anwar terima kasih atas kebersamaan setiap harinya tanpa kamu tidaklah berarti diri ini, dan terima kasih juga kamu telah banyak membantu selama proses penyelesaian skripsi ini..
9. Oka, Angraini, Yayuk, dan Yuli dwi kurnianti dan teman-teman kost pinky terima kasih untuk semangat, kritik dan sarannya.
10. Teman-teman TIP yang telah banyak membantu memberi dukungan dan saran dalam penyusunan skripsi ini terutama TIP angkatan 2009.
11. Semua pihak yang telah ikut membantu atas terselainya skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih jauh dari sempurna sehingga terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu dengan kerendahan hati penulis memohon kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Penulis

Bangkalan, 30 Juli 2013

Sitti Rosipah

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG.....	1
1.2. RUMUSAN MASALAH.....	3
1.3. TUJUAN PENELITIAN.....	3
1.4. MANFAAT PENELITIAN	3
II.TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. SUKUN	4
2.1.1. Definisi Sukun	4
2.1.2. Manfaat Sukun.....	4
2.2. TEPUNG SUKUN	5
2.3. PANCAKE	5
2.4. PREFERENSI KONSUMEN.....	7
2.4.1. Pengertian	7
2.4.2. Sifat-Sifat Preferensi Konsumen	8
2.4.3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen	9
2.4.4. Langkah-Langkah dalam Membentuk Preferensi Konsumen	9
2.5. ANALISIS KONJOIN	10
III. METODE PENELITIAN.....	11
3.1. WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	11
3.2. TAHAPAN PENELITIAN.....	11
3.3. JENIS DAN SUMBER DATA	12
3.3.1. Data Primer.....	12
3.3.2. Data Sekunder.....	12
3.3.3. Skala Pengukuran	12
3.3.4. Metode Analisis Data	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1. PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PANCAKE DARI TEPUNG SUKUN	16
4.1.1. Karakteristik Konsumen dari <i>Pancake</i> Tepung Sukun	16
4.1.1.1. Karakteristik Konsumen Berdasarkan Usia.....	16
4.1.1.2. Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pendidikan.....	17
4.1.1.3. Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pekerjaan	17
4.1.2. TingkatKepentingan dari Level Atribut	18
4.1.2.1. Tingkat Kepentingan dari Atribut Tekstur <i>Pancake</i>	18
4.1.2.2. Tingkat Kepentingan dari Atribut Warna <i>Pancake</i>	19
4.1.2.3. Tingkat Kepentingan dari Atribut Rasa <i>Pancake</i>	21
4.1.2.4. Tingkat Kepentingan dari Atribut Aroma <i>Pancake</i>	22
4.1.2.5. Analisis Konjoin.....	23
4.1.3. Tingkat Kepentingan Atribut.....	24

V. PENUTUP	27
5.1. KESIMPULAN.....	27
5.2. SARAN	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN-LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Atribut dan Level Atribut <i>Pancake</i> dari Tepung Sukun.....	13
Tabel 4.1 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Usia	16
Tabel 4.2 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pendidikan.....	17
Tabel 4.3 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pekerjaan	17
Tabel 4.4 Nilai Koefisien Utilitas dari Level Atribut Tekstur <i>Pancake</i>	18
Tabel 4.5 Nilai Koefisien Utilitas dari Level Atribut Warna <i>Pancake</i>	19
Tabel 4.6 Nilai Koefisien Utilitas dari Level Atribut Rasa <i>Pancake</i>	21
Tabel 4.7 Nilai Koefisien Utilitas dari Level Atribut Aroma <i>Pancake</i>	22
Tabel 4.8 Nilai Utilitas dari Taraf Atribut.....	23
Tabel 4.9 Nilai Frekuensi dari Stimuli yang Dipilih Oleh Konsumen	24
Tabel 4.10 Nilai Tingkat Kepentingan Atribut	24
Tabel 4.11 Uji Korelasi dan Signifikan	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahapan Penelitian.....	11
Gambar 4.1 Utilitas dari Level Atribut Tekstur <i>Pancake</i>	19
Gambar 4.2 Utilitas dari Level Atribut Warna <i>Pancake</i>	20
Gambar 4.3 Utilitas dari Level Atribut Rasa <i>Pancake</i>	21
Gambar 4.4 Utilitas dari Level Atribut Aroma <i>Pancake</i>	22
Gambar 4.5 Nilai Utilitas dari Atribut.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alur Proses Pembuatan <i>Pancake</i>	29
Lampiran 2. Kuisisioner.....	30
Lampiran 3. Pembuatan ORTHOPLAN	31
Lampiran 4. Overall Statistik	33

