

ABSTRAK

Persaingan rumah makan di Bangkalan semakin ketat ditandai dengan munculnya berbagai jenis rumah makan. Untuk memenangkan persaingan dengan rumah makan yang lain, rumah makan Bebek Songkem Bangkalan perlu memperhatikan kualitas produk dan layanan yang diberikan kepada setiap konsumennya. Dengan kualitas pelayanan dan produk yang baik maka konsumen akan merasa puas dan terpenuhi apa yang diinginkan. Dalam penelitian ini konsumen diminta untuk memilih salah satu kombinasi atribut dari tiga atribut dalam tiap-tiap stimuli dimana keseluruhan terdapat dua belas stimuli. Analisis konjoin merupakan teknik untuk menentukan tingkat kepentingan dan nilai kepentingan relative dari berbagai atribut beserta level mana saja yang dianggap paling penting menjadi pertimbangan konsumen dalam mengkonsumsi Bebek Songkem Bangkalan. Penelitian ini menggunakan analisis konjoin untuk mencari ciri-ciri produk rumah makan Bebek Songkem Bangkalan yang disukai oleh konsumen. Faktor atau atribut dan level yang digunakan adalah : Rasa (gurih biasa, gurih pedas), Pelayanan (puas, tidak puas, biasa saja), Harga (murah, mahal). Dari hasil analisis konjoin diketahui bahwa preferensi untuk faktor terpenting yang dipertimbangkan oleh konsumen adalah pelayanan dengan nilai relative sebesar (56,66%), kedua adalah harga (32,10%), dan ketiga adalah rasa (11,24%). Sedangkan level yang paling disukai dari faktor yang dipertimbangkan adalah rasa yang gurih pedas, pelayanan puas, dan harga yang murah.

Kata kunci : Bebek Songkem, Preferensi Konsumen, Analisis Konjoin

KATA PENGANTAR

Bismillaahir Rahmaanir Rahiim

Assalamualaikum...

Alhamdulillah segala puji bagi Allah kita panjatkan kepada Allah SWT, yang telah senantiasa melimpahkan karunia-Nya, sehingga penyusunan dapat menyelesaikan Laporan Skripsi yang berjudul “Analisis Preferensi Konsumen Di Rumah Makan Bebek Songkem Bangkalan “ dapat diselesaikan dengan baik.

Dalam penyusunan Laporan Skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dari persiapan berangkat ke tempat sampai pada penyusunan laporan skripsi ini selesai. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak dan Ibuku tercinta serata Saudara-saudaraku tersayang, terimakasih untuk semua bimbingan, doa dan segala bentuk dukungan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Ir. Slamet Subari,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
3. Bapak Dr. H. Moh. Fuad FM S.TP.,MP selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
4. Ibu Milatul Ulya,S.TP.,MT, selaku Dosen Wali yang selalu memberi masukan, motivasi dan nasehat pada penulisan sehingga laporan skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Bapak Ir. M. Fakhry, MP dan Ibu Iffan Maflahah,S.TP.,MSi selaku Dosen Pembimbing skripsi yang dengan sabar selalu memberi perhatian, masukan, petunjuk, pengarahan dan kritik yang membangun kami untuk lebih semangat lagi.
6. Ibu Millatul Ulya,S.TP.,MT dan Ibu Darimiyya Hidayati, S.TP., MP selaku dosen penguji skripsi yang dengan tegas memberi pertanyaan, masukan, petunjuk, pengarahan dan kritik yang membangun kami untuk lebih semangat lagi.
7. Bapak Salim selaku pemilik rumah makan Bebek Songkem Bangkalan.

8. Teman-teman angkatan 2010 Program Studi Teknologi Industri Pertanian yang telah memberikan sumbangsihnya baik pemikiran maupun tenaga demi terselesaiannya skripsi ini.
9. Seluruh staff dan pekerja Rumah Makan Bebek Songkem Bangkalan yang telah banyak membantu di lapangan untuk berjalannya skripsi.
10. Seluruh dosen-dosen Teknologi Industri Pertanian yang telah selalu memberikan dukungan dan semangat kepada kami.
11. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Tiada yang sempurna di dunia ini selain Allah SWT, dan penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini. Meskipun demikian penulis berharap semoga karya tulis ini dapat berguna bagi penulis, dan pembaca. Untuk itu penyusun mohon kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca.
Wassalamu'alaikum warrohmatullahi wabarrakaatuh.

Bangkalan, 21 Juli 2014

Penulis

JULIADI MULYANA

NIM.10.03.3.1.1.00057

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	vi
DEDIKASI.....	vii
ABSTRAK.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 BATASAN MASALAH.....	2
1.3 RUMUSAN MASALAH.....	2
1.4 TUJUAN PENELITIAN	2
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 RUMAH MAKAN.....	4
2.1.1 Pengertian Rumah Makan	4
2.2 PREFERANSI KONSUMEN	6
2.2.1 Pengertian Preferensi Konsumen	6
2.2.2 Sifat Preferensi Konsumen.....	7
2.2.3 Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen.....	8
2.2.4 Langkah-Langkah Dalam Membentuk Preferensi Konsumen	8
2.3 ANALISIS KONJOIN	8
2.3.1 Proses dasar <i>Conjoint analysis</i>	10
III. METODE PENELITIAN.....	11
3.1 TEMPAT DAN WAKTU PELAKSANAAN PENELITIAN	11
3.2 TAHAPAN PENELITIAN	11
3.3.1 Survei Lapang	12
3.3.2 Pengumpulan Data	12

3.3.3 Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner.....	13
3.3.4 Identifikasi Atribut Berdasarkan Studi Pustaka	13
3.4 5 Analisis dan Pembahasan.....	13
3.4.6 Penutup	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 GAMBARAN UMUM RUMAH MAKAN	17
4.1 KARAKTERISTIK KONSUMEN	18
4.2.1 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Domisili (Tempat Tinggal)	19
4.2.2 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	19
4.2.3 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Tingkat Pendidikan	19
4.2.4 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Usia	20
4.3 ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP MENU MASAKAN PADA RUMAH MAKAN BEBEK SONGKEM BANGKALAN	20
4.4 TINGKAT KEPENTINGAN DARI MASING-MASING LEVEL ATRIBUT	21
4.4.1 Tingkat Kepentingan Dari Atribut Rasa Rumah Makan Bebek Songkem Bangkalan	21
4.4.2 Tingkat Kepentingan Dari Atribut Pelayanan Rumah Makan Bebek Songkem Bangkalan	23
4.4.3 Tingkat Kepentingan Dari Atribut Harga Rumah makan Bebek Songkem Bangkalan	24
4.4.4 Hasil Analisis Konjoin	25
V. PENUTUP	28
5.1 SIMPULAN	28
5.2 SARAN	28
DAFTAR PUSTAKA	29

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data Penjualan Rumah Makan Bebek Songkem Bangkalan Bulan April 2013 – Maret 2014.....	18
Tabel 4.2 Karakteristik konsumen berdasarkan domisili (tempat tinggal)	19
Tabel 4.3 Karakteristik konsumen berdasarkan jenis kelamin.....	19
Tabel 4.4 Karakteristik konsumen berdasarkan tingkat pendidikan	20
Tabel 4.5 Karakteristik konsumen berdasarkan usia.....	20
Tabel 4.6 Data Frekuensi Dan Stimuli Yang Dipilih Oleh Responden	21
Tabel 4.7 Nilai koefisien dari atribut Rasa Rumah makan Bebek Songkem Bangkalan	22
Tabel 4.8 Nilai koefisien dari atribut Pelayanan Rumah makan Bebek Songkem Bangkalan	23
Tabel 4.9 Nilai koefisien dari atribut Harga Rumah makan Bebek Songkem Bangkalan	24
Tabel 4.10 Nilai Utilitas Taraf Atribut.....	25
Tabel 4.11 Nilai tingkat kepentingan ketiga atribut.....	26
Tabel 4.12 Uji Korelasi dan Signifikansi	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian	11
Gambar 4.1 Utilitas dari level atribut Rasa rumah makan Bebek Songkem Bangkalan	22
Gambar 4.2 Utilitas dari level atribut Pelayanan rumah makan Bebek Songkem Bangkalan.....	23
Gambar 4.3 Utilitas dari level atribut Harga rumah makan Bebek Songkem Bangkalan.....	24
Gambar 4.4 Nilai Utilitas Dari Ketiga Atribut.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Kuesioner responden rumah makan Bebek Songkem Bangkalan.....	31
Lampiran 2: Alur Proses SPSS Dengan Analisis Konjoin.....	35
Lampiran 3.Overall Statistic	37
Lampiran 4. Rekapitulasi Data Kuesioner Penelitian	38