

ABSTRAK

Tingkat persaingan antar perusahaan yang semakin besar, menyebabkan masing-masing perusahaan untuk memberikan layanan dan produk yang terbaik serta mengedepankan keunggulan dari produknya masing-masing. Hal ini menyebabkan kondisi pasar yang semakin kompetitif, preferensi dan loyalitas dari konsumen merupakan kunci kesuksesan. Maka perusahaan dituntut untuk mengembangkan konsep baru melalui atribut-atribut yang ada sehingga dapat dilakukan evaluasi tingkat kepentingan atribut terhadap produk. 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 kecap cap salak Bangkalan. Faktor atau atribut dan level yang digunakan adalah : Kekentalan (agak kental, kental), Warna (coklat, kecoklatan), rasa (agak manis, manis) dan Aroma (biasa, menyengat). Dari hasil analisis konjoin diketahui bahwa preferensi untuk faktor terpenting yang dipertimbangkan oleh konsumen adalah aroma kecap dengan nilai relative sebesar (32,41%), kedua adalah rasa kecap (25,28%), ketiga adalah kekentalan kecap (24,05%) dan keempat adalah warna kecap (18,26%). Sedangkan level yang paling disukai dari faktor yang dipertimbangkan adalah kekentalan kacap yang kental (32,4%), warna kecap yang coklat (25,3%), rasa kecap yang manis (24,1%) dan aroma kecap yang biasa (18,3%).

Kata kunci : Kecap, Preferensi Konsumen dan Analisis Konjoin

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT atas segala rahmat, hidayah dan inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Skripsi yang berjudul “**Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Kecap Cap Salak (*Studi Kasus di UD. Kecap Jeruk Pecel dan Salak Bangkalan*)**”. Shalawat dan salam semoga senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW sebagai pembawa rahmat bagi semesta alam.

Dalam kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Drs. H. Kaswan Badami, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
2. Ibu Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
3. Bapak Cahyo Indarto, S.TP., M.P selaku dosen wali atas motivasi, saran dan perhatiannya selama ini.
4. Ibu Millatul Ulya, S.TP., M.T dan Ibu Banun Diah Probowati, S.TP., M.Si sebagai dosen pembimbing yang telah banyak membantu, mengarahkan serta membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Iffan Maflahah, S.TP., M.Si dan Bapak Askur Rahman, S.TP., M.P selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukannya.
6. Keluarga besar saya terutama kedua orang tua dan kakak.
7. Bapak Wahyu Laksono S sebagai pemilik perusahaan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan pengambilan data.
8. Marta Catur Pamungkas, S.TP yang telah memberikan masukan selama penyusunan skripsi.
9. Khoiriyah dan Yusi Dwi Pebrianti yang telah membantu fasilitas selama pengolahan data skripsi.
10. Para responden yang telah bersedia mengisi kuesioner penelitian skripsi.
11. Teman-teman TIP *Zero Nine* terima kasih untuk motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.

12. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan Skripsi ini masih jauh dari sempurna sehingga terdapat banyak kekurangan. Kritik dan saran sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan selanjutnya. Penulis berharap laporan skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Bangkalan, 22 Juli 2013

Juni Efendi

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
RIWAYAT HIDUP.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	vi
DEDIKASI.....	vii
ABSTRAK.....	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 BATASAN MASALAH.....	2
1.3 RUMUSAN MASALAH.....	2
1.4 TUJUAN PENELITIAN.....	2
1.5 MANFAAT PENELITIAN.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 KECAP.....	4
2.1.1 Pengertian Kecap.....	4
2.1.2 Jenis-jenis Kecap.....	4
2.2 PERILAKU KONSUMEN.....	5
2.2.1 Pengertian Perilaku Konsumen.....	5
2.2.2 Faktor-faktor Utama yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen.....	5
2.3 PROSES PENGAMBILAN KEPUTUSAN.....	6
2.4 PREFERENSI KONSUMEN.....	7
2.5 ANALISIS KONJOIN.....	7
III. METODE PENELITIAN.....	9
3.1 TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN.....	9
3.2 TAHAPAN PENELITIAN.....	9
3.3 METODE PENGUMPULAN DATA.....	10
3.3.1 Jenis dan Sumber Data.....	10

3.3.2	Skala Pengukuran	10
3.3.3	Populasi dan Sampel.....	11
3.4	ANALISIS DATA.....	12
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1	GAMBARAN UMUM.....	14
4.1.1	Sejarah Perusahaan	14
4.1.2	Identitas dan Visi Misi Perusahaan.....	14
4.1.3	Produksi dan Tenaga Kerja.....	15
4.1.4	Pemasaran Produk.....	15
4.2	ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN KECAP CAP SALAK	15
4.2.1	Karakteristik Konsumen dari Kecap Cap Salak Bangkalan	15
4.2.2	Tingkat Kepentingan dari Level Atribut.....	18
4.2.3	Tingkat Kepentingan Atribut	24
V.	PENUTUP.....	27
5.1	KESIMPULAN	27
5.2	SARAN	27
	DAFTAR PUSTAKA	28
	LAMPIRAN.....	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Atribut dan Level Produk Kecap Cap Salak	12
Tabel 4.1 Nilai Koefisien Utilitas dari Level Atribut Kekentalan Kecap	19
Tabel 4.2 Nilai Koefisien Utilitas dari Level Atribut Warna Kecap.....	20
Tabel 4.3 Nilai Koefisien Utilitas dari Level Atribut Rasa Kecap	21
Tabel 4.4 Nilai Koefisien Utilitas dari Level Atribut Aroma Kecap	22
Tabel 4.5 Nilai Utilitas dari Taraf Atribut	23
Tabel 4.6 Nilai Frekuensi dari Stimuli yang Dipilih oleh Konsumen	24
Tabel 4.7 Nilai Tingkat Kepentingan Atribut	24
Tabel 4.7 Uji Korelasi dan Signifikansi	26

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	9
Gambar 4.1 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Usia	16
Gambar 4.2 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Pendidikan	17
Gambar 4.3 Karakteristik Konsumen Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	18
Gambar 4.4 Utilitas dari Level Atribut Kekentalan Kecap	19
Gambar 4.5 Utilitas dari Level Atribut Warna Kecap	20
Gambar 4.6 Utilitas dari Level Atribut Warna Kecap	21
Gambar 4.7 Utilitas dari Level Atribut Aroma Kecap.....	22
Gambar 4.8 Nilai Utilitas dari Atribut	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner Pendahuluan	30
Lampiran 2. Kuesioner Konsumen.....	31
Lampiran 3. Syarat Mutu Kecap Kedelai Menurut SNI 01-3543-1999	32
Lampiran 4. Struktur Organisasi Perusahaan	33
Lampiran 5. Alur Proses Pembuatan Kecap.....	33
Lampiran 6. Hasil Kuesioner Pendahuluan	34
Lampiran 7. Rekapitulasi Data Kuesioner Penelitian.....	35
Lampiran 8. Alur Analisis Konjoin Menggunakan SPSS 16.0 For Windows	37
Lampiran 9. Overall Statistics	39
Lampiran 10. Nilai <i>Importance Value</i> 80 Respoden	40