

ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MAHASISWA UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR TERHADAP KUALITAS PRODUK MIE INSTANT GORENG MENGGUNAKAN *CONJOINT ANALYSIS*

SKRIPSI



Oleh:

ABHELIA INDAH ZABRINQUDS SURYA BALO

NPM. 20033010042

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MAHASISWA UNIVERSITAS
PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR TERHADAP
KUALITAS PRODUK MIE INSTANT GORENG MENGGUNAKAN
*CONJOINT ANALYSIS***

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

**Abhelia Indah Zabrinquds Surya Balo
NPM. 20033010042**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MAHASISWA UNIVERSITAS
PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR TERHADAP
KUALITAS PRODUK MIE INSTANT GORENG MENGGUNAKAN CONJOINT
ANALYSIS**


Oleh :

Abhelia Indah Zabringuds Surya Balo
NPM. 20033010042

Telah dipertahankan dan diterima oleh tim penguji Skripsi Program Studi
Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan
Nasional "Veteran" Jawa Timur pada Tanggal 30 Agustus 2024

DOSEN PEMBIMBING I

DOSEN PEMBIMBING II


Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 19650403 199103 2 001


Dr. Yushinta A.S., S.Pi., MP
NPT. 21219821229301

Mengetahui,
**Dekan Fakultas Teknik dan
Sains**


Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 19650403 199103 2 001

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Abhelia Indah Zabriquds Surya Balo

NIM : 20033010042

Fakultas/Program Studi : Teknik dan Sains/Teknologi Pangan

Judul Skripsi : "Analisa Preferensi Konsumen Mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur Terhadap Kualitas Produk Mie Instant Goreng Menggunakan *Conjoint Analysis*"

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Hasil karya yang saya serahkan ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik baik di UPN "Veteran" Jawa Timur maupun di institusi pendidikan lainnya.
2. Hasil karya saya ini merupakan gagasan, rumusan, dan hasil pelaksanaan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan pembimbing akademik.
3. Hasil karya saya ini merupakan hasil revisi terakhir setelah diujikan yang telah diketahui dan disetujui oleh pembimbing
4. Dalam karya saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang digunakan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila di kemudian hari terbukti ada penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima konsekuensi apapun, sesuai dengan ketentuan yang berlaku dua UPN "Veteran" Jawa Timur.

Surabaya, 30 Agustus 2024

Yang Menyatakan



(Abhelia Indah Zabrinquds Surya Balo)

**ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MAHASISWA UNIVERSITAS
PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR TERHADAP
KUALITAS PRODUK MIE INSTANT GORENG MENGGUNAKAN
CONJOINT ANALYSIS**

ABHELIA INDAH ZABRINQUDS SURYA BALO
NPM. 20033010042

INTISARI

Mie merupakan sumber bahan pangan yang kaya akan karbohidrat sehingga dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras, karena sifatnya yang praktis. Pentingnya untuk mengetahui suatu produk yang akan dibeli dan dikonsumsi dengan cara mengetahui kategori produk tersebut, konsumen juga mempertimbangkan faktor kualitas produk yang akan mereka beli. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap kualitas produk mie instant goreng dengan atribut preferensinya ditinjau dari pertimbangan utama konsumen dalam membeli produk mie instant goreng. Metode analisa ini menggunakan beberapa metode yaitu metode survey analisa karakteristik responden, uji validitas, uji realibiitas, analisa konjoin dan diakhiri interpretasi hasil. Hasil pertimbangan utama preferensi konsumen terhadap mie instant goreng pada mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur menunjukkan bahwa harga memiliki pengaruh terbesar dengan skor utilitas 39.241. diikuti oleh bahan kemasan dengan skor utilitas 28.183, rasa dengan skor utilitas 21.302, dan bentuk kemasan dengan skor 11.319. Hal ini mengindikasikan bahwa atribut produk harga merupakan faktor dominan yang mempengaruhi pengambilan keputusan pembelian oleh konsumen. Sehingga hasil penelitian ini sangat relevan dan bermanfaat bagi industri mie instant terkait preferensi konsumen mie instant goreng khususnya pada mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Kata Kunci: Mie instant goreng, kualitas, preferensi, konsumen, atribut produk

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian yang berjudul “Analisa Preferensi Konsumen Mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur Terhadap Kualitas Produk Mie instant Goreng Menggunakan *Conjoint Analysis*”. Maksud dan tujuan adanya proposal penelitian yaitu dalam rangka melengkapi salah satu persyaratan kurikulum yang harus dijalani untuk memperoleh gelar tingkat Sarjana Strata 1 di Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.

Kelancaran dan kemudahan dalam penyusunan proposal penelitian ini tidaklah lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih atas bantuan dan bimbingan kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dosen Pembimbing I Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi.
4. Ibu Dr. Yushinta Aristina S., S.Pi., M.P. selaku Dosen Pembimbing II Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi.
5. Ibu Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P dan Ibu Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes selaku dosen penguji seminar hasil penelitian yang telah meluangkan waktu, memberikan koreksi, saran dan kritik dalam penyusunan laporan skripsi ini.
6. Semua Dosen Teknologi Pangan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membimbing dan memberikan ilmu selama ini.
7. Nenek, Ayah, Ibu dan Adik yang telah memberikan dukungan baik secara moril, spiritual, dan materi.
8. Semua teman-teman Teknologi Pangan Angkatan 2020 yang tidak dapat penulis sebutkan satu-per satu yang telah memberikan dukungan dalam proses penyusunan laporan skripsi.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam laporan hasil penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sebagai bekal penulisan dikemudian hari.

Surabaya, 30 Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	3
C. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Mie.....	5
B. Mie instant	6
C. Preferensi Konsumen.....	8
D. Faktor yang Mempengaruhi Pilihan Kualitas Pada Produk Pangan Mie instant	9
E. Atribut Produk	10
F. Teknik Sampling	13
G. Uji Validitas	14
H. Uji Reabilitas.....	15
I. Analisa Konjoin.....	15
J. Landasan Teori.....	18
K. Hipotesa.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
A. Waktu dan Tempat Penelitian	21
B. Metode Penelitian	21
C. Metode Penentuan Wilayah	21
D. Metode Penentuan Sampel.....	21
E. Metode Pengambilan Data.....	25
F. Metode Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Mengumpulkan Pendapat Responden	32
B. Analisis Karakteristik Responden.....	33
C. Uji Validitas	38
D. Uji Realibilitas	40

E.	Analisa Konjoin	41
F.	Interpretasi Hasil	47
G.	Analisa Keputusan	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		53
A.	Kesimpulan	53
B.	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Syarat Mutu Mie instant.....	7
Tabel 3. 1 Penilaian Responden Berdasarkan Skala Likert.....	25
Tabel 3. 2 Atribut dan Level Mie instant	27
Tabel 3. 3 Desain Stimuli Mie instant.....	28
Tabel 3. 4 Penilaian Stimuli dengan Skala Likert	29
Tabel 3. 5 Pemberian Rating Stimuli.....	29
Tabel 4. 1 Desain Stimuli Kombinasi Atribut Produk	32
Tabel 4. 2 Presentase Umur Responden	34
Tabel 4. 3 Presentase Frekuensi Konsumsi Mie instant.....	35
Tabel 4. 4 Presentase Responden Berdasarkan Fakultas	36
Tabel 4. 5 Presentase Responden Berdasarkan Program Studi	37
Tabel 4. 6 Uji Validitas Atribut Level.....	39
Tabel 4. 7 Uji Validitas Kombinasi Atribut Level	39
Tabel 4. 8 Tabel Nilai Utilitas Atribut Level Produk.....	46

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 Diagram Alir Penelitian.....	31
Gambar 4. 1 Diagram Presentase Responden berdasarkan Fakultas ...	36
Gambar 4. 2 Diagram Presentase Responden berdasarkan ProgDi.....	37
Gambar 4. 3 Diagram Kepentingan Atribut Produk	42
Gambar 4. 4 Diagram Utilitas Atribut Bahan Kemasan	43
Gambar 4. 5 Diagram Utilitas Atribut Bentuk Kemasan.....	44
Gambar 4. 6 Diagram Utilitas Atribut Harga	44
Gambar 4. 7 Diagram Utilitas Atribut Rasa	45

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Kuisisioner	59
Lampiran 2. Dokumentasi Hasil Penelitian	62
Lampiran 3. Analisis Stastik Responden	64
Lampiran 4. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 1</i> ..	64
Lampiran 5. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 2</i> ..	65
Lampiran 6. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 3</i> ..	65
Lampiran 7. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 4</i> ..	65
Lampiran 8. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 5</i> ..	65
Lampiran 9. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 6</i> ..	66
Lampiran 10. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 7</i>	66
Lampiran 11. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 8</i>	66
Lampiran 12. Analisis Stasitik Responden Kombinasi Atribut <i>ID Card 9</i>	67
Lampiran 13. Hasil Uji Realibilitas	67
Lampiran 14. Hasil Model Deskripsi Analisa Konjoin.....	67
Lampiran 15. Hasil Analisa Kepentingan Atribut Produk	67
Lampiran 16. Tabel Nilai Korelasi dan Signifikansi.....	68
Lampiran 17. Populasi Mahasiswa UPNVJT	68
Lampiran 18. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian	69