

**PENGARUH ATRIBUT SENSORI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN
SERTA ANALISIS KEPUASAN KONSUMEN PADA BEBERAPA VARIAN
LEDRE DI KABUPATEN BOJONEGORO**

SKRIPSI



Oleh:

GEVLYN VIOLENSIA SUSANTO

NPM. 20033010087

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

**PENGARUH ATRIBUT SENSORI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN
SERTA ANALISIS KEPUASAN KONSUMEN PADA BEBERAPA VARIAN
LEDRE DI KABUPATEN BOJONEGORO**

SKRIPSI



Oleh:

GEVLYN VIOLENSA SUSANTO
NPM. 20033010087

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"

**JAWA TIMUR
SURABAYA**

2024

**PENGARUH ATRIBUT SENSORI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN
SERTA ANALISIS KEPUASAN KONSUMEN PADA BEBERAPA VARIAN
LEDRE DI KABUPATEN BOJONEGORO**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memenuhi Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

GEVLYN VIOLENSIA SUSANTO
NPM. 20033010087

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI


**PENGARUH ATRIBUT SENSORI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN
SERTA ANALISIS KEPUASAN KONSUMEN PADA BEBERAPA VARIAN
LEDRE DI KABUPATEN BOJONEGORO**

Disusun Oleh:

GEVLYN VIOLENSIA SUSANTO
NPM. 20033010087

**Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi
Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional
"Veteran" Jawa Timur pada Tanggal 28 Agustus 2024**

Dosen Pembimbing I


Dr. Rosida, S. TP., M. P.
NIP. 19710219 202121 2 004

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**


Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Gevlyn Violensia Susanto
NPM : 20033010087
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik
Judul : Pengaruh Atribut Sensori terhadap Keputusan Pembelian Serta Analisis Kepuasan Konsumen pada Beberapa Varian Ledre di Kabupaten Bojonegoro

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 yang 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 di UPN "Veteran" Jawa Timur.

Surabaya, 06 September 2024

Yang Menyatakan



Gevlyn Violensia Susanto
NPM. 20033010087



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa yang tercantum di bawah ini:

Nama : Gevlyn Violensia Susanto
NPM : 20033010087
Jurusan : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (~~revisi/tidak revisi~~) Laporan Penelitian dengan judul:

**"PENGARUH ATRIBUT SENSORI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN SERTA
ANALISIS KEPUASAN KONSUMEN PADA BEBERAPA VARIAN LEDRE DI
KABUPATEN BOJONEGORO"**

Surabaya, 21 Agustus 2024

Dosen Penguji

Dosen Pembimbing

1.

Anugerah Dany P., S.TP., M.P., M.Sc
NIP. 19881108 202203 1 003

Dr. Rosida, S.TP., M.P
NIP. 19710219 202121 2 004

2.

Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si.
NIP. 19930104 202203 1 006

Mengetahui,
Koordinator Program studi
Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S.TP., M.P
NIP. 19710219 202121 2 004

**PENGARUH ATRIBUT SENSORI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN
SERTA ANALISIS KEPUASAN KONSUMEN PADA BEBERAPA VARIAN
LEDRE DI KABUPATEN BOJONEGORO**

GEVLYN VIOLENSIA SUSANTO
NPM. 20033010087

INTISARI

Ledre merupakan produk oleh-oleh khas Bojonegoro yang terbuat dari tepung beras, tepung tapioka, dan pisang raja. Persaingan industri pangan semakin meningkat dan preferensi konsumen terhadap atribut sensori semakin beragam sehingga mempengaruhi keputusan pembelian dan kepuasan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh atribut sensori ledre terhadap keputusan pembelian dan tingkat kepuasan konsumen. Pengujian yang digunakan dalam penelitian ini yakni uji hedonik, *Importance-Performance Analysis*, *Customer Satisfaction Index*, uji asumsi klasik, dan *Multi Dimensional Scaling* terhadap 100 panelis. Berdasarkan survei, diperoleh 3 merek ledre varian original (*Ny. Khusnul Machfoer, Super, Cap Dua Pisang*), 2 merek ledre varian waluh (*Super, Prima Rasa*), dan 1 merek ledre varian kacang hijau (*Super*) yang ditetapkan menjadi sampel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata terkait atribut warna, rasa, dan tekstur, sedangkan atribut aroma tidak terdapat perbedaan yang nyata. Pengaruh atribut sensori pada keputusan pembelian hanya terlihat pada 3 varian ledre yakni atribut tekstur secara parsial mempengaruhi keputusan pembelian *Ny. Khusnul Machfoer, Super (original)*, dan *Cap Dua Pisang*, sedangkan secara simultan tidak mempengaruhi keputusan pembelian. Terdapat kualitas terbaik untuk atribut aroma, rasa, tekstur dimiliki oleh sampel *Ny. Khusnul Machfoer* dan kualitas terbaik untuk atribut warna dimiliki oleh sampel *Prima Rasa*. Sampel dengan sifat sensori terbaik dimiliki oleh *Ny. Khusnul Machfoer*. Tingkat kepuasan konsumen terhadap keseluruhan sampel ledre yaitu 73,16% dengan sampel *Ny. Khusnul Machfoer* sebagai sampel dengan tingkat kepuasan tertinggi yakni 76,45%.

Kata Kunci: Atribut sensori, ledre, keputusan pembelian, kepuasan konsumen.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan terima kasih penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan laporan hasil penelitian dengan judul “Pengaruh Atribut Sensori terhadap Keputusan Pembelian serta Analisis Kepuasan Konsumen pada Beberapa Varian Ledre di Kabupaten Bojonegoro”. Penulisan laporan hasil penelitian ini dibuat dengan tujuan dapat memenuhi syarat kelulusan program studi Teknologi Pangan di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulis telah mendapat banyak bantuan, semangat, doa, bimbingan, dan nasihat dari berbagai pihak yang berkontribusi dalam menyelesaikan laporan ini. Terima kasih saya ucapkan kepada:

1. **Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.** selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. **Ibu Dr. Rosida, S.TP., M.P.** selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur sekaligus dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama proses penelitian.
3. **Bapak Anugerah Dany P., M.P., M.Sc.** selaku dosen penguji I yang telah meluangkan waktu untuk menguji, memberikan saran dan kritik bagi penulis.
4. **Bapak Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si.** selaku dosen penguji II yang telah meluangkan waktu untuk menguji, memberikan saran dan kritik bagi penulis.
5. Pusat Oleh-Oleh Dadi Tresno, Ledre Depot Moro Tresno, dan Pusat Oleh-Oleh Ny. Khusnul yang telah bersedia meluangkan waktu, tempat, dan tenaga dalam membantu pengambilan data penelitian.
6. Kedua orang tua yang selalu memberi doa, dukungan dan semangat selama menjalankan penelitian.
7. Saudara peneliti, Gisellyn Vanessa Susanto, yang selalu memberikan semangat dan dukungan mental selama menjalankan penelitian.

8. Syadwina Daniar dan Rizkia Ayu Shafaningrum yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk turut membantu peneliti selama proses pengambilan data.
9. Seluruh anggota Gass Ngeng yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat kepada peneliti selama pengerjaan laporan penelitian.
10. Seluruh anggota ENHYPEN dan THE BOYZ yang telah menjadi motivasi peneliti untuk segera menyelesaikan penelitian dan menemani peneliti di saat suntuk.
11. Teman-teman Teknologi Pangan angkatan 2020 yang telah memberikan dukungan dan semangat selama penyusunan penelitian.

Dalam penulisan hasil penelitian ini, penulis berharap dapat bermanfaat bagi bangsa dan negara serta secara khusus bagi perkembangan ilmu di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Penulis pun menyadari bahwa dalam laporan hasil penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis berharap kedepannya hasil penelitian mampu mendukung proses penelitian berikutnya.

Surabaya, 2 Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| INTISARI | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Penelitian..... | 3 |
| C. Manfaat Penelitian..... | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| A. Ledre | 5 |
| B. Atribut Sensori..... | 6 |
| C. Uji Konsumen | 7 |
| D. Preferensi Konsumen | 8 |
| E. Keputusan Pembelian | 10 |
| F. Kepuasan Konsumen | 11 |
| G. <i>Importance Performance Analysis</i> (IPA)..... | 12 |
| H. <i>Customer Index Satisfaction</i> (CSI)..... | 14 |
| I. <i>Multi Dimensional Scaling</i> (MDS) | 15 |
| J. Analisis Keputusan | 16 |
| K. Landasan Teori | 17 |
| L. Hipotesis | 19 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 20 |
| A. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 20 |
| B. Metode Penelitian..... | 21 |
| C. Metode Pengumpulan Data | 24 |
| D. Metode Analisis Data..... | 24 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 38 |
| A. Karakteristik Produk | 38 |
| B. Karakteristik Responden | 38 |
| C. Hasil Uji Instrumen | 40 |
| D. Hasil Uji Hedonik | 43 |
| E. Kepuasan Konsumen | 54 |
| F. Pengaruh Atribut Sensoris terhadap Keputusan Pembelian | 82 |
| G. Pemetaan Keseluruhan Produk | 107 |
| BAB V PENUTUP | 109 |
| A. Kesimpulan | 109 |
| B. Saran | 110 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 111 |
| LAMPIRAN | 121 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gambar 1. Matriks Importance Performance Analysis..... | 13 |
| Gambar 2. Diagram Alir Penelitian | 37 |
| Gambar 3. Diagram Kartesius Tingkat Kepentingan dan Kualitas Produk Sampel <i>Ny. Khusnul Machfoer</i> | 62 |
| Gambar 4. Diagram Kartesius Tingkat Kepentingan dan Kualitas Produk Sampel <i>Super (Original)</i> | 65 |
| Gambar 5. Diagram Kartesius Tingkat Kepentingan dan Kualitas Produk Sampel <i>Prima Rasa</i> | 68 |
| Gambar 6. Diagram Kartesius Tingkat Kepentingan dan Kualitas Produk Sampel <i>Super (Waluh)</i> | 70 |
| Gambar 7. Diagram Kartesius Tingkat Kepentingan dan Kualitas Produk Sampel <i>Cap Dua Pisang</i> | 73 |
| Gambar 8. Diagram Kartesius Tingkat Kepentingan dan Kualitas Produk Sampel <i>Super (Kacang Hijau)</i> | 76 |
| Gambar 9. Pemetaan Produk Ledre berdasarkan Atribut Sensori | 107 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Interpretasi nilai <i>Customer Satisfaction Index</i> | 15 |
| Tabel 2. Daftar toko oleh-oleh di Kabupaten Bojonegoro..... | 20 |
| Tabel 3. Lokasi Penelitian | 21 |
| Tabel 4. Populasi ledre di Kabupaten Bojonegoro | 21 |
| Tabel 5. Daftar komposisi tiap sampel..... | 22 |
| Tabel 6. Kriteria responden penelitian | 24 |
| Tabel 7. Kriteria dan skala pengujian..... | 24 |
| Tabel 8. Keterangan kode sampel ledre | 27 |
| Tabel 9. Pembobotan Skor Tingkat Kepentingan (<i>Importance</i>)..... | 29 |
| Tabel 10. Pembobotan Skor Tingkat Kinerja (<i>Performance</i>)..... | 29 |
| Tabel 11. Karakteristik responden | 40 |
| Tabel 12. Hasil uji validitas pada tingkat kualitas produk | 41 |
| Tabel 13. Hasil uji validitas pada tingkat kepentingan produk..... | 41 |
| Tabel 14. Hasil uji validitas pada uji hedonik | 42 |
| Tabel 15. Hasil uji validitas pada tingkat keputusan pembelian | 42 |
| Tabel 16. Hasil uji reliabilitas | 43 |
| Tabel 17. Perbedaan tingkat kesukaan terhadap warna ledre antar sampel..... | 45 |
| Tabel 18. Perbedaan tingkat kesukaan terhadap aroma ledre antar sampel | 48 |
| Tabel 19. Perbedaan tingkat kesukaan terhadap rasa ledre antar sampel | 49 |
| Tabel 20. Perbedaan tingkat kesukaan terhadap tekstur ledre antar sampel..... | 52 |
| Tabel 21. Hasil analisis untuk sampel terbaik | 53 |
| Tabel 22. Data skor tingkat kepentingan atribut..... | 54 |
| Tabel 23. Hasil tingkat kualitas dan tingkat kesesuaian ledre secara keseluruhan | 56 |
| Tabel 24. Hasil tingkat kualitas dan tingkat kesesuaian sampel <i>Ny. Khusnul Machfoer</i> | 57 |
| Tabel 25. Hasil tingkat kualitas dan tingkat kesesuaian sampel <i>Super (Original)</i> | 57 |
| Tabel 26. Hasil tingkat kualitas dan tingkat kesesuaian sampel <i>Prima Rasa</i> | 58 |
| Tabel 27. Hasil tingkat kualitas dan tingkat kesesuaian sampel <i>Super (Waluh)</i> | 59 |
| Tabel 28. Hasil tingkat kualitas dan tingkat kesesuaian sampel <i>Cap Dua Pisang</i> | 60 |
| Tabel 29. Hasil tingkat kualitas dan tingkat kesesuaian sampel <i>Super (Kacang Hijau)</i> | 61 |
| Tabel 30. Tingkat kepentingan dan tingkat kualitas produk sampel <i>Ny. Khusnul Machfoer</i> | 62 |
| Tabel 31. Tingkat kepentingan dan tingkat kualitas produk sampel <i>Super varian Original</i> | 64 |
| Tabel 32. Tingkat kepentingan dan tingkat kualitas produk sampel <i>Prima Rasa</i> | 67 |
| Tabel 33. Tingkat kepentingan dan tingkat kualitas produk sampel <i>Super varian Waluh</i> | 70 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tabel 34. Tingkat kepentingan dan tingkat kualitas produk sampel <i>Cap Dua Pisang</i> | 73 |
| Tabel 35. Tingkat kepentingan dan tingkat kualitas produk sampel <i>Super varian Kacang Hijau</i> | 75 |
| Tabel 36. Data rerata tingkat kepentingan dan faktor pemberat atribut..... | 78 |
| Tabel 37. Data nilai pemberat produk <i>Ny. Khusnul Machfoer</i> | 79 |
| Tabel 38. Data nilai pemberat sampel <i>Super varian original</i> | 79 |
| Tabel 39. Data nilai pemberat sampel <i>Prima Rasa</i> | 79 |
| Tabel 40. Data nilai pemberat sampel <i>Super varian waluh</i> | 79 |
| Tabel 41. Data nilai pemberat sampel <i>Cap Dua Pisang</i> | 80 |
| Tabel 42. Data nilai pemberat sampel <i>Super varian kacang hijau</i> | 80 |
| Tabel 43. Data nilai pemberat keseluruhan sampel | 80 |
| Tabel 44. Nilai <i>Customer Satisfaction Index</i> tiap sampel | 81 |
| Tabel 45. Hasil uji normalitas tiap sampel..... | 83 |
| Tabel 46. Hasil uji multikolinieritas tiap sampel produk..... | 84 |
| Tabel 47. Hasil analisis regresi berganda sampel <i>Ny. Khusnul Machfoer</i> | 85 |
| Tabel 48. Hasil analisis regresi berganda sampel <i>Super varian original</i> | 88 |
| Tabel 49. Hasil analisis regresi berganda sampel <i>Prima Rasa</i> | 91 |
| Tabel 50. Hasil analisis regresi berganda sampel <i>Super varian waluh</i> | 94 |
| Tabel 51. Hasil analisis regresi berganda sampel <i>Cap Dua Pisang</i> | 97 |
| Tabel 52. Hasil analisis regresi berganda sampel <i>Super varian kacang hijau</i> | 101 |
| Tabel 53. Hasil analisis regresi berganda pada keseluruhan produk | 104 |
| Tabel 54. Nilai <i>stress</i> dan nilai R^2 | 107 |
| Tabel 55. Rekomendasi formulasi ledre | 108 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lampiran 1. Kuesioner Uji Hedonik..... | 121 |
| Lampiran 2. Kuesioner Keputusan Pembelian | 122 |
| Lampiran 3. Kuesioner Preferensi Konsumen..... | 123 |
| Lampiran 4. Kuesioner Kualitas Produk..... | 124 |
| Lampiran 5. Kuesioner Kepentingan Produk..... | 125 |
| Lampiran 6. Lampiran Data Hasil Uji Organoleptik Atribut Warna..... | 126 |
| Lampiran 7. Lampiran Data Hasil Uji Organoleptik Atribut Aroma | 128 |
| Lampiran 8. Lampiran Data Hasil Uji Organoleptik Atribut Rasa | 130 |
| Lampiran 9. Lampiran Data Hasil Uji Organoleptik Atribut Tekstur..... | 132 |
| Lampiran 10. Data Hasil <i>Importance-Performance Analysis</i> dan <i>Customer Satisfaction Index</i> | 134 |
| Lampiran 11. Data Skor terhadap Keputusan Pembelian | 141 |
| Lampiran 12. Hasil SPSS untuk <i>Multi Dimensional Scaling</i> | 142 |
| Lampiran 13. Kenampakan produk..... | 143 |
| Lampiran 14. Dokumentasi Uji Organoleptik..... | 144 |