

**PREFERENSI KONSUMEN DI SURABAYA TERHADAP PRODUK ABON :
PENDEKATAN ANALISIS KONJOIN MENGGUNAKAN
JUDGMENT SAMPLING**

SKRIPSI



Oleh :

ARI PRADIPTA WERDI PURNOMO
NPM. 19033010041

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**PREFERENSI KONSUMEN DI SURABAYA TERHADAP PRODUK ABON :
PENDEKATAN ANALISIS KONJOIN MENGGUNAKAN
JUDGMENT SAMPLING**

SKRIPSI



Oleh :

ARI PRADIPTA WERDI PURNOMO
NPM 19033010041

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

2025

**PREFERENSI KONSUMEN DI SURABAYA TERHADAP PRODUK ABON :
PENDEKATAN ANALISIS KONJOIN MENGGUNAKAN
JUDGMENT SAMPLING**

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

ARI PRADIPTA WERDI PURNOMO
NPM.19033010041

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2025

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**PREFERENSI KONSUMEN DI SURABAYA TERHADAP PRODUK ABON
PENDEKATAN ANALISIS KONJOIN MENGGUNAKAN
JUDGMENT SAMPLING**

Oleh:

ARI PRADIPTA WERDI PURNOMO
NPM. 19033010041

**Teah Dipertahankan dan Diterima oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi
Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan
Nasional "Veteran" Jawa Timur pada tanggal 31 Januari 2025**

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP.
NIP. 19620719 198803 2 001


Luqman Agung W, S.TP, MP.
NPT. 17 1 19890318 063

Mengetahui

**Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**


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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Ari Pradipta Werdi Purnomo

NPM : 19033010041

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / tidak-revisi) Skripsi Ujian Lisan Periode III Semester Ganjil

TA. 2024/2025 dengan judul :

**Preferensi Konsumen di Surabaya Terhadap Produk Abon: Pendekatan
Analisis Konjoin Menggunakan Judgment Sampling**

Surabaya, 30 Januari 2025

Dosen Penguji yang memerintahkan revisi:

1.

Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP.
NIP. 19620719 198803 2 001

2.

Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc.
NIP. 19900427 202406 2 001

3.

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S.TP., MP
NIP. 19710219 202121 2 004

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ari Pradipta Werdi Purnomo

NPM : 19033010041

Program Studi: Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Sains

Judul : Preferensi Konsumen Di Surabaya Terhadap Produk Abon :
Pendekatan Analisis Konjoin Menggunakan *Judgment Sampling*

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah asli karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruhnya dari karya orang lain, kecuali sumber informasi yang dicantumkan.

Pernyataan ini saya buat sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi terhadap skripsi atau karya ilmiah lain yang sudah ada.

Surabaya, 31 Januari 2025

Pembuat Pernyataan



Ari Pradipta Werdi Purnomo

NPM. 19033010041

**PREFERENSI KONSUMEN DI SURABAYA TERHADAP PRODUK ABON :
PENDEKATAN ANALISIS KONJOIN MENGGUNAKAN
*JUDGMENT SAMPLING***

**ARI PRADIPTA WERDI PURNOMO
NPM. 19033010041**

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap atribut produk abon menggunakan metode analisis konjoin. Penelitian dilakukan di Surabaya, yang dipilih karena tingkat konsumsi produk olahan daging yang tinggi serta keberagaman preferensi konsumen. Data dikumpulkan dari 100 responden menggunakan metode *judgment sampling* berdasarkan kriteria tertentu, seperti pengalaman mengonsumsi abon. Hasil analisis menunjukkan bahwa atribut yang paling penting dalam memilih produk abon adalah kandungan gizi, diikuti oleh jenis kemasan, rasa, varian, tekstur, dan netto yang sesuai harga. Preferensi tertinggi ditemukan pada produk abon berbahan dasar ikan dengan rasa manis, tekstur berserat, kandungan tinggi protein, kemasan kertas berlapis, dan netto 250 gram seharga Rp35.000. Uji validitas dan reliabilitas memastikan bahwa instrumen penelitian memenuhi kriteria akurasi data, dengan nilai *Cronbach's Alpha* sebesar 0,728. Model analisis konjoin menunjukkan validitas yang tinggi, dengan nilai *Pearson's R* sebesar 0,969 dan *Kendall's Tau* sebesar 0,850. Penelitian ini memberikan rekomendasi strategis bagi produsen untuk mengembangkan produk abon sesuai dengan preferensi konsumen.

Kata Kunci: Preferensi Konsumen, Analisis Konjoin, Produk Abon, Kandungan Gizi, Strategi Pemasaran

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Preferensi Konsumen di Surabaya Terhadap Produk Abon: Pendekatan Analisis Konjoin Menggunakan *Judgment Sampling*” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan, dukungan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP. selaku Dosen Pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam proses penelitian ini
4. Luqman Agung W, S.TP, MP. selaku Dosen Pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam proses penelitian ini
5. Anugerah Dany P., S.TP., M.P., M. Sc. selaku Dosen Penguji pertama yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini.
6. Riski Ayu Anggreini, S.TP. M.Sc selaku Dosen Penguji kedua yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini.
7. Keluarga Tercinta, terutama orang tua, yang selalu memberikan doa, dukungan moral, dan materil tanpa henti sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan dengan baik.
8. Teman-teman seperjuangan di Program Studi Teknologi Pangan, yang selalu memberikan motivasi, semangat, dan bantuan selama proses penyusunan skripsi ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah memberikan dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk

penyempurnaan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berpikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 31 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL..... | iv |
| DAFTAR GAMBAR | v |
| DAFTAR LAMPIRAN | vi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan penelitian | 3 |
| C. Manfaat penelitian..... | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| A. Abon | 4 |
| B. Preferensi Konsumen..... | 5 |
| C. Faktor Yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen | 6 |
| D. Atribut Produk | 7 |
| E. Uji Validitas | 12 |
| F. Uji Realibilitas | 12 |
| G. Analisis Konjoin..... | 13 |
| H. Metode Sampling | 16 |
| I. Metode Judgment Sampling..... | 18 |
| J. Landasan teori | 20 |
| K. Hipotesis | 22 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 23 |
| A. Tempat dan Waktu | 23 |
| B. Metode Penelitian | 23 |
| C. Metode Pengambilan Sampel Responden | 23 |
| D. Metode Pengumpulan Data..... | 25 |
| E. Metode Analisis Data | 25 |
| BAB IV PEMBAHASAN | 32 |
| A. Gambaran Umum Daerah Penelitian..... | 32 |
| B. Analisis Karakteristik Konsumen | 33 |
| C. Uji Validitas | 37 |
| D. Uji Realibilitas | 38 |
| E. Preferensi Konsumen..... | 39 |
| F. Nilai Kegunaan Tertinggi | 44 |
| G. Tingkat Kepentingan | 45 |
| H. Tingkat keakuratan..... | 46 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 48 |
| A. Kesimpulan | 48 |
| B. Saran | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| LAMPIRAN | 54 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Syarat Mutu Abon..... | 5 |
| Tabel 2. Skala penilaian responden berdasarkan skala Likert..... | 25 |
| Tabel 3. Atribut dan Level Abon..... | 27 |
| Tabel 4. Desain Stimuli Preferensi Produk Abon | 28 |
| Tabel 5. Pemberian Rating Stimuli | 29 |
| Tabel 6. Persebaran Tempat Tinggal Responden..... | 33 |
| Tabel 7. Identitas Responden..... | 35 |
| Tabel 8. Hasil Uji Validitas | 38 |
| Tabel 9. Hasil Uji Realibilitas | 39 |
| Tabel 10. Hasil Analisis Konjoin | 40 |
| Tabel 11. Nilai Kegunaan | 45 |
| Tabel 12. Nilai Kepentingan | 46 |
| Tabel 13. Nilai Korelasi | 46 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Diagram Alir Penelitian | 31 |
|---|----|

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1. Lembar Kuisisioner | 54 |
| Lampiran 2. Atribut dan Level Produk Abon | 56 |
| Lampiran 3. Pembuatan Stimuli | 57 |
| Lampiran 4. Desain Stimuli | 58 |
| Lampiran 5. Hasil Uji Validitas..... | 59 |
| Lampiran 6. Hasil Uji Realibilitas..... | 59 |
| Lampiran 7. Hasil Analisis Konjoin | 60 |
| Lampiran 8. Hasil Nilai Kepentingan | 60 |
| Lampiran 9. Hasil Korelasi | 61 |
| Lampiran 10. Penilaian Responden Terhadap Stimuli | 61 |
| Lampiran 11. Identitas Responden..... | 63 |