

**ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MASYARAKAT SURABAYA
TERHADAP PRODUK SUSU UHT MENGGUNAKAN CONJOINT ANALYSIS
DENGAN TEKNIK SAMPLING CLUSTER SAMPLING**

SKRIPSI



Oleh:

**HANDY WIRANATA
NPM. 21033010041**

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

2025

**ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MASYARAKAT SURABAYA
TERHADAP PRODUK SUSU UHT MENGGUNAKAN CONJOINT ANALYSIS
DENGAN TEKNIK SAMPLING CLUSTER SAMPLING**

SKRIPSI



Oleh:

HANDY WIRANATA
NPM. 21033010041

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

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2025

**ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MASYARAKAT SURABAYA
TERHADAP PRODUK SUSU UHT MENGGUNAKAN *CONJOINT ANALYSIS*
DENGAN TEKNIK *SAMPLING CLUSTER SAMPLING***

SKRIPSI

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

Oleh:

HANDY WIRANATA
NPM. 21033010041

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

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MASYARAKAT SURABAYA
TERHADAP PRODUK SUSU UHT MENGGUNAKAN *CONJOINT ANALYSIS*
DENGAN TEKNIK *SAMPLING CLUSTER SAMPLING***

Disusun oleh:

HANDY WIRANATA
NPM. 21033010041

Telah dipertahankan dan diterima oleh penguji skripsi
Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Pada Tanggal 09 Juni 2025

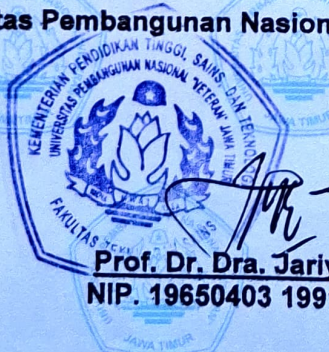
Pembimbing I



Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.
NIP. 1962071919880320001

Mengetahui,

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



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2001



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa yang tercantum di bawah ini:

Nama : Handy Wiranata
NPM : 21033010041
Jurusan : Teknologi Pangan

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

**"ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MASYARAKAT SURABAYA TERHADAP
PRODUK SUSU UHT MENGGUNAKAN CONJOINT ANALYSIS DENGAN TEKNIK
SAMPLING CLUSTER SAMPLING"**

Surabaya, 09 Juni 2025

Dosen Penguji

1.

Ir. Ulya Sarofa, M.M.
NIP. 19630708 198903 2 002

2.

Andre Yusuf Trisna, S.TP. M.Sc
NIP. 171 19891217 064

Dosen Pembimbing

1.

Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P
NIP. 1962071919880320001

Mengetahui,
Koordinator Program studi
Teknologi Pangan

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

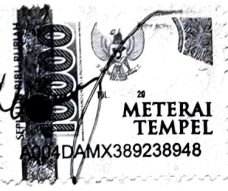
Nama : Handy Wiranata
NPM : 21033010041
Program : Sarjana(S1)
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Sains

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Tugas Akhir/Skripsi/Tesis/Disertasi* ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemulan indikasi plagiat pada Skripsi/Tesis/Desertasi ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 16 Juli 2025
Yang Membuat pernyataan

Handy Wiranata
NPM. 21033010041

**ANALISA PREFERENSI KONSUMEN MASYARAKAT SURABAYA
TERHADAP PRODUK SUSU UHT MENGGUNAKAN *CONJOINT ANALYSIS*
DENGAN TEKNIK *SAMPLING CLUSTER SAMPLING***

**HANDY WIRANATA
NPM 21033010041**

INTISARI

Kota Surabaya merupakan salah satu kota di Provinsi Jawa Timur dengan tingkat aktivitas dan kelahiran yang cukup tinggi. Seiring dengan tingginya jumlah penduduk, kebutuhan pangan masyarakat juga meningkat, terutama kebutuhan dan preferensi masyarakat dalam mengkonsumsi susu UHT. Preferensi konsumen terhadap susu UHT dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti varian rasa, harga, bahan kemasan, masa kadaluwarsa, kandungan nutrisi, dan atribut lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui beberapa atribut dengan nilai kepentingan tertinggi bagi konsumen dalam memilih produk susu UHT serta mengidentifikasi preferensi konsumen pada variabel atribut produk susu UHT. Atribut yang digunakan dalam penelitian ini adalah bahan kemasan, varian rasa, harga, masa kadaluwarsa, dan kandungan nutrisi. Penelitian dilaksanakan menggunakan metode survei, jumlah responden ditentukan menggunakan rumus *Slovin*, dan pengambilan responden dilakukan dengan teknik *cluster sampling*. Produk susu UHT yang menjadi preferensi menurut konsumen yakni produk susu UHT yang menggunakan bahan kemasan kaleng dengan nilai kegunaan (0,167), untuk atribut harga yaitu pada range harga <5000 dengan nilai kegunaan (0,220), untuk atribut rasa susu UHT dengan varian rasa coklat yaitu dengan nilai kegunaan (0,369), untuk atribut tanggal kadaluwarsa yang memiliki masa umur simpan paling lama yaitu > 6 bulan (sebelum dibuka) dengan nilai kegunaan (0,060), atribut terakhir untuk kandungan nutrisi susu UHT yang memiliki kandungan *high protein* dengan nilai kegunaan (0,208). Kombinasi atribut susu UHT yang paling disukai yaitu pada desain stimuli nomor 14, dengan rincian susu UHT berbahan kemasan kaleng, harga <5000, rasa coklat, masa kadaluwarsa < 6 bulan, dan kandungan nutrisi *free lactose*.

Kata kunci: Analisis *Conjoint*, Susu UHT, Preferensi Konsumen, *Cluster Sampling*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan syukur ke hadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Penelitian ini berjudul “Analisa Preferensi Konsumen Masyarakat Surabaya terhadap Produk Susu UHT Menggunakan *Conjoint Analysis* dengan Teknik *Sampling Cluster Sampling*”.

Dalam penyusunan proposal penelitian ini, penulis menyadari tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis percaya bahwa kelancaran dalam penyusunan materi penelitian ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan dari orang tua, teman dan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi dan proposal skripsi ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih 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, M.P selaku Dosen Pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, saran, bimbingan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ir. Ulya Sarofa, M.M. selaku Dosen Penguji skripsi yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan dan kerangka laporan penelitian.
5. Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP. M.Sc selaku Dosen Penguji skripsi yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan penelitian.
6. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang dilangitkan tiada henti.
7. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan khususnya Himpunan Mahasiswa Teknologi Pangan Kabinet Karsa Cipta angkatan 21 yang selama ini telah memberi semangat dan motivasi.

8. Teman-teman seperjuangan Himpunan mahasiswa Islam terutama Sekretaris Umum yang senantiasa menjadi oase ditengah gurun dan menjadi tempat berlabuh sehingga bisa menemukan kembali semangat.

Penulis mengharapkan dengan adanya penyusunan laporan skripsi ini dapat menambah wawasan dalam berpikir untuk lebih maju dimasa mendatang. Penulis juga menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga diharapkan adanya kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Sekali lagi penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu dan berpartisipasi, Semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu melimpahkan segala rahmat dan rezeki-Nya atas kebaikan Bapak/ibu dan saudara-saudara sekalian.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	5
C. Manfaat.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Susu	6
B. Susu UHT (<i>Ultra High Temperature</i>)	7
C. Preferensi Konsumen	10
D. Faktor yang Mempengaruhi Pilihan Kualitas Pada Produk Pangan susu UHT.....	12
E. Atribut Produk	14
F. Teknik Sampling.....	18
G. Uji Validitas	21
H. Uji Reabilitas.....	22
I. Analisa Konjoin	23
J. Landasan Teori	27
K. Hipotesa	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
A. Waktu Dan Tempat Penelitian	30
B. Metode Penelitian	30
C. Metode Penentuan Wilayah	30
D. Metode Penentuan Sampel	30
E. Pengambilan data.....	32
F. Analisis Data.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Gambaran Umum Daerah Penelitian	43
B. Analisis Karakteristik Responden	44
C. Uji Validitas	52

D. Uji Reabilitas.....	53
E. Preferensi Konsumen	54
F. Nilai Kegunaan Tertinggi.....	60
G. Tingkat Kepentingan	61
H. Tingkat Keakuratan.....	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
Lampiran	72

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Susu UHT.....	8
Tabel 3.1 Penilaian Responden Berdasarkan Skala <i>Likert</i>	33
Tabel 3.2 Atribut dan Level Produk Susu UHT	37
Tabel 3.3 Desain Stimuli Susu UHT	38
Tabel 3.4 Penilaian Stimuli dengan Skala Likert	39
Tabel 3.5 Pemberian Rating Stimuli	40
Tabel 4.1 Penghasilan Menurut Usia, Pendidikan, Pekerjaan, dan Frekuensi	52
Tabel 4.2 Hasil Uji Validitas	53
Tabel 4.3 Hasil Uji Reabilitas	54
Tabel 4.4 Hasil Analisis Konjoin Susu UHT	55
Tabel 4.5 Tabel Nilai Kegunaan Tertinggi	61
Tabel 4.6 Tingkat Kepentingan.....	62
Tabel 4.7 Tingkat Keakuratan	62
Tabel 4.8 Nilai Kombinasi Stimuli	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Varian Rasa Susu UHT	16
Gambar 2.2 Kemasan Susu UHT	17
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian.....	42
Gambar 4.1 Karakteristik usia responden	45
Gambar 4.2 Karakteristik pendidikan responden	46
Gambar 4.3 Karakteristik jenis pekerjaan responden	47
Gambar 4.4 Karakteristik penghasilan responden	48
Gambar 4.5 Alasan pembelian Susu UHT pada responden	48
Gambar 4.6 Karakteristik frekuensi konsumsi Susu UHT responden.....	49
Gambar 4.7 Karakteristik pengetahuan informasi gizi Susu UHT	50
Gambar 4.8 Karakteristik responden terhadap kesehatan	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Kuisisioner Uji Validitas	72
Lampiran 2 Lembar Kuisisioner	74
Lampiran 3 Lembar Acak Sampling.....	77
Lampiran 4 Pembuatan Tabel Acak pada Excel	80
Lampiran 5 Pembuatan Stimuli	82
Lampiran 6 Atribut dan Level Susu UHT	84
Lampiran 7 Desain Stimuli	85
Lampiran 8 Surat Pernyataan Kerahasiaan Data Survey	86
Lampiran 9 Dokumentasi Survey	87
Lampiran 10 Pengacakan Sampling.....	88
Lampiran 11 Hasil Uji Validitas	89
Lampiran 12 Hasil Uji Reabilitas	93
Lampiran 13 Hasil Nilai Kepentingan	94
Lampiran 14 Hasil Korelasi	94
Lampiran 15 Data Karakteristik Responden	95
Lampiran 16 Data Penilaian Responden Terhadap Kombinasi Atribut dan Level	100