



**UJI KESUKAAN (PREFERENSI) KONSUMEN MAHASISWA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS
JEMBER TERHADAP SUWAR-SUWIR
(Studi Kasus Pada Suwar-Suwir “Rama” Jember)**

**KARYA ILMIAH TERTULIS
(SKRIPSI)**

**Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Pendidikan Strata Satu
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Jember**

Oleh :

RIZKY OCTAVIA RACHMAYANTI

NIM. 001710101071

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
2004**

Dosen Pembimbing:

Ir. Achmad Marzuki Moen'im, MSIE (DPU)

Ir. Soebowo Kasim (DPA I)

Ir. Djoko Pontjo Hardani (DPA II)

HALAMAN PENGESAHAN

Diterima Oleh:
Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
Sebagai Karya Ilmiah Tertulis (Skripsi)

Dipertanggungjawabkan pada:

Hari : Rabu

Tanggal : 16 Juni 2004

Tempat : Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Jember

Tim Penguji

Ketua

Ir. Achmad Marzuki Moen'im, MSIE

NIP. 130 531 986

Anggota I

Anggota II

Ir. Soebowo Kasim

NIP. 130 516 237

Ir. Djoko Pontjo Hardani

NIP. 130 516 244

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Jember

Ir. Hj. Siti Hartanti, MS

NIP. 130 350 763

MOTTO

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan
(QS. Alam Nasyrah: 5-6)

Dan bersabarlah dalam menunggu ketetapan Tuhanmu,
maka sesungguhnya kamu berada dalam penglihatan
Kami, dan bertasbihlah dengan memuji Tuhanmu ketika
kamu bangun berdiri
(QS. Ath Thuur: 48)

Hai orang-orang yang beriman jadikanlah sabar dan
sholat sebagai penolongmu, sesungguhnya Allah beserta
orang-orang yang sabar
(QS. Al-Baqarah: 153)

Sabar dan Tabah Sampai Akhir.....

Persembahan

- ❖ Bapak Muhadjir (Alm) yang selama hidupnya telah membimbing, menyayangi dan mengukir jiwa ragaku
- ❖ Mama Nuri Maria Ulfa yang tiada miskin akan doa, kasih sayang, yang setia menemaniku selama Tugas Akhir dan dengan sabar membimbingku
- ❖ Bapak Rasiyo dan Ibu Purmiasih yang dengan ketulusannya selalu memotivasi dan mendoakan agar QQ sukses
- ❖ Suamiku terkasih Mas Indra Ranu Kusuma yang dengan sabar menasehati, membimbing, dan penuh perhatian, serta menyayangi QQ dengan tulus
- ❖ Adikku Rizky Irwan Maulana dan Rossana Wijayanti yang berarti dalam hidupku
- ❖ Nenekku Zulaiha, Alimah dan Saminem yang selalu mendoakan QQ
- ❖ Mbak Nila dan Mas Bambang terima kasih atas perhatiannya
- ❖ Sahabat – sahabat dan teman –teman QQ , Lani, Desi, Windi, Luluk, Fajriah, Iin, Nani, Merry, Evi, Pipit, Santi, Inggrit, dan teman –teman angkatan 2000 terima kasih atas kesetiaan, persahabatan dan kebersamaannya
- ❖ Sobat – sobat kos Meti, Phita (makasih atas perhatiannya), Novi (tetapkan pilihan jangan bingung), Ami dan Tina (yang selalu rame), RNia, Ayu, Ida, Santi, Nina, mbak Wiwik, serta semua penghuni Meti dan tak lupa Bapak, Ibu Soetikno
- ❖ Para dosen yang selama studi telah membimbingku
- ❖ Almamater tercinta

KATA PENGANTAR

Dengan nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Penyayang, penulis mengucapkan rasa syukur kehadiran Allah SWT, karena atas rahmatNya lah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar, guna memenuhi persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mengalami berbagai kesulitan, yang tanpa bantuan dari berbagai pihak tidak mungkin dapat penulis atasi, sehingga dengan tersusunnya Tugas Akhir ini terbukalah kesempatan bagi penulis untuk menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ir. Hj. Siti Hartanti, MS selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
2. Ir. Susijahadi, MS selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember.
3. Ir. Achmad Marzuki Moen'im, MSIE selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah membimbing, memberi masukan dan mengarahkan selama proses penyusunan skripsi.
4. Ir. Soebowo Kasim selaku Dosen Pembimbing Anggota I yang telah membimbing, memberi masukan dan mengarahkan selama proses penyusunan skripsi.
5. Ir. Djoko Pontjo Hardani selaku Dosen Pembimbing Anggota II yang telah membantu dalam penyempurnaan penulisan skripsi.
6. Yuli Witono, S.TP, MP selaku Dosen Wali yang selama ini telah banyak memberikan bimbingan, arahan dan motivasi selama studi.
7. Bapak Durachim selaku pimpinan perusahaan suwar – suwir “Rama” yang telah banyak membantu, mendukung, memberikan bimbingan dan masukan dengan sabar.
8. Karyawan dan karyawanati Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
9. Teknisi laboratorium atas kesabaran dan bantuannya selama praktikum dan penelitian.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu – persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan penulisan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat menjadi sumbangan yang berharga dan bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan serta berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan. Amien.

Jember, Juni 2004

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN DOSEN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAKSI	xvi
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	3
1.3 Batasan Permasalahan	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Sistematika Penulisan.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ubi Kayu	5
2.2 Tape Ubi Kayu.....	5
2.3 Produk Suwar – Suwir dan Sistem Pengolahannya	7
2.3.1 Produk Suwar – Suwir.....	7
2.3.2 Sistem Pengolahan Suwar – Suwir	8
2.3.2.1 Bahan Baku Utama	8
2.3.2.2 Bahan Baku Tambahan	9
2.3.2.3 Proses Pengolahan Suwar - Suwir	9
2.4 Segmentasi Pasar.....	10

2.5	Perilaku Konsumen	10
2.6	Preferensi Konsumen	11
2.7	Atribut Produk	12
2.8	Merek.....	12
2.9	Kuesioner.....	13
2.10	Hipotesa.....	13

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Bahan dan Alat Penelitian	14
3.1.1	Bahan Penelitian.....	14
3.1.2	Alat Penelitian.....	14
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
3.3	Metode Penelitian	14
3.3.1	Jenis dan Sumber Data	14
3.3.2	Metode Pengumpulan Data Utama.....	15
3.3.3	Metode Pengumpulan Data Pendukung	15
3.3.4	Pengumpulan Sampel	16
3.4	Rancangan Percobaan.....	17
3.5	Pemecahan Masalah	18

IV. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1	Sejarah Singkat Perusahaan.....	19
4.2	Struktur Organisasi.....	20
4.3	Proses Produksi.....	20
4.3.1	Bahan dan Alat	21
4.3.1.1	Bahan.....	21
4.3.1.2	Alat.....	23
4.3.1.3	Bahan bakar	23
4.3.2	Proses Pembuatan	23
4.3.2.1	Penyaringan	23
4.3.2.2	Pemasakan	23

4.3.2.3	Proses Pengujian Pemasakan	23
4.3.2.4	Proses Pengadukan/ Pemasiran.....	24
4.3.2.5	Tahap Pencetakan.....	24
4.3.2.6	Tahap Pemotongan.....	24
4.3.2.7	Tahap Pengemasan.....	24
4.3.2.8	Diagram Alir Proses Pembuatan Suwar - Suwir	25
4.3.3	Sistem Pemasaran.....	26
4.3.4	Daerah Pemasaran.....	26

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1	Karakteristik Responden dan Gambaran Umum	
	Pengetahuan Responden tentang Suwar – Suwir.....	27
5.1.1	Karakteristik Responden.....	27
5.1.2	Gambar Umum Pegetahuan Responden Tentang Suwar – Suwir.....	28
5.1.3	Preferensi Responden terhadap Suwar – Suwir	30
5.2	Pembahasan Uji Keragaman (Uji F:Anova).....	32
5.2.1	Perbandingan Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar- Suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Warna.....	34
5.2.2	Perbandingan Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar-Suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-Suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Tekstur	36
5.2.3	Perbandingan Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar- Suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-Suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Rasa	38
5.2.4	Perbandingan Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar- Suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-Suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Aroma.....	40

5.2.5 Perbandingan Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar- Suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Keseluruhan	42
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	45
6.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1. Perkembangan Industri Suwar – Suwir di Kabupaten Jember.....	2
2. Komposisi dan Kandungan Gizi dalam Tiap 100 g Ubi Kayu dan Tape Ubi Kayu.....	5
3. Hasil Uji Keragaman (Uji F: Anova)	33
4. Hasil Uji Keragaman (Uji F: Anova) Pengamatan Warna.....	34
5. Hasil Uji Keragaman (Uji F: Anova) Pengamatan Tekstur	36
6. Hasil Uji Keragaman (Uji F: Anova) Pengamatan Rasa	38
7. Hasil Uji Keragaman (Uji F: Anova) Pengamatan Aroma	40
8. Hasil Uji Keragaman (Uji F: Anova) pengamatan Keseluruhan	42

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1. Proses Pembuatan Tape Ubi Kayu	7
2. Diagram Pemecahan Masalah	18
3. Bentuk Struktur Organisasi Perusahaan “ Rama”	20
4. Proses Produksi Organisasi Perusahaan Suwar – Suwir “ Rama”	20
5. Bagan Alir Proses Pembuatan Suwar – Suwir	25
6. Bagan Alir Proses Pemasaran Suwar – Suwir	26
7. Profil Responden Berdasarkan Angkatan	27
8. Profil Responden Berdasarkan Domisili	27
9. Profil Responden dalam Mengenal Suwar - Suwir	28
10. Profil responden dalam pertamakali mengenal suwar - suwir	28
11. Mengetahui Merek Suwar – Suwir dan profil responden yang pernah mengkonsumsinya	29
12. Frekuensi mengkonsumsi dan tujuan membeli suwar - suwir	29
13. Pemilihan tempat dan alasan memilih tempat suwar - suwir	30
14. Faktor penentu dan penentu kualitas suwar - suwir	30
15. Tingkat kesukaan rasa dan aroma tape	31
16. Tingkat kesukaan terhadap warna dan aroma suwar - suwir	31
17. Tingkat kesukaan terhadap tekstur dan bentuk suwar - suwir	31
18. Diagram Batang Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar-suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Warna	35
19. Diagram Batang Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar-suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Tekstur	37
20. Diagram Batang Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar-suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Tekstur	39

21. Diagram Batang Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar-Suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Aroma	41
22. Diagram Batang Tingkat Kesukaan Konsumen Atas Produk Suwar-Suwir Merek “Rama” dengan Produk Suwar-suwir Merek Lainnya Pada Pengamatan Keseluruhan.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1. Perkembangan Industri Suwar – Suwir di Kabupaten Jember.....	48
2. Data Parameter Warna.....	50
3. Data Parameter Tekstur	51
4. Data Parameter Rasa.....	52
5. Data Parameter Aroma.....	53
6. Data Parameter Keseluruhan.....	54
7. Lembar Uji Organoleptik.....	55
8. Lembar Kuesioner Penelitian.....	56
9. Hasil Kuesioner	59
10. Dokumentasi Proses Pembuatan Suwar-Suwir	75

Rizky Octavia Rachmayanti, NIM 001710101071, **Uji Kesukaan (Preferensi) Konsumen Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember Terhadap Suwar – Suwir (Studi Kasus Pada Suwar – Suwir “Rama” Jember)**, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Dosen Pembimbing: Ir. Achmad Marzuki Moen'im, MSIE (DPU) dan Ir. Soebowo Kasim (DPA).

ABSTRAKSI

Semakin banyaknya keanekaragaman (diversifikasi) makanan olahan, maka persaingan produk semakin meningkat. Oleh karena itu, produsen dituntut harus dapat memenuhi kebutuhan dan kepuasan konsumen. Sebagai ilustrasi, salah satu jenis makanan olahan ubi kayu yang saat ini banyak berkembang dan dikenal terutama dikalangan masyarakat Jember adalah suwar-suwir, yang merupakan produk makanan ringan khas Jember. Data menunjukkan perkembangan produk olahan makanan suwar – suwir dalam lima tahun mengalami peningkatan. Menurut Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Penanaman Modal Kabupaten Jember (Tahun 2004) terlihat bahwa pada tahun 2000 jumlah produsen suwar – suwir terdapat 8 perusahaan dengan omzet mencapai 495 juta /tahun . Dalam kurun lima tahun kemudian omzet mencapai 2,574 Milyar/ tahun dengan jumlah produsen 26 dengan menyerap tenaga kerja sebanyak 104 tenaga kerja. Hal ini membuat peneliti ingin mengetahui kesukaan konsumen dengan uji kesukaan (preferensi) terhadap produk suwar-suwir.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan (preferensi) konsumen mahasiswa terhadap produk suwar-suwir pada berbagai atribut (warna, aroma, rasa, tekstur, keseluruhan). Dengan menggunakan Metode Rancangan Kelompok Acak Lengkap (RKAL / RAKL) dengan tiga kali ulangan pada masing-masing perlakuan.

Hasil dari penelitian ini adalah bahwa semua merek produk suwar-suwir yang diujikan memberikan pengaruh yang berbeda nyata dan signifikan pada setiap parameter pengamatan. Hal ini didasarkan dengan lebih besarnya nilai F_{hitung} bila dibandingkan dengan nilai F_{tabel} baik pada probabilitas 5% maupun taraf 1%. Pada nilai F_{hitung} atribut produk, yaitu warna (290,699), tekstur (84,631), rasa (28,071), aroma (72,737) dan keseluruhan (45,780) jika dibandingkan dengan nilai F_{tabel} 5% (3,838) nilai F_{tabel} 1% (7,006). Dan pada perbandingan tingkat kesukaan (preferensi) konsumen nilai tertinggi dicapai merek Madonna pada pengamatan warna dan aroma sedangkan pada urutan kedua dicapai oleh produk suwar-suwir “Rama”, sedangkan pada pengamatan tekstur, rasa dan keseluruhan produk suwar-suwir “Rama berada pada urutan pertama. Pengaruh masing-masing atribut produk, yaitu meliputi warna, tekstur, rasa, aroma dan keseluruhan pada berbagai merek suwar-suwir adalah nyata dan signifikan.

