

SKRIPSI

**DESAIN PRODUK NUGGET KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L*)
MENGUNAKAN METODE ANALISIS KONJOIN (*Conjoint Analysis*)**



RENI CHELVIA RODRIGUES REGO

NPM : 14 23 0009

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA

SURABAYA

2020

SKRIPSI

**DESAIN PRODUK NUGGET KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L*)
MENGUNAKAN METODE ANALISIS KONJOIN (*Conjoint Analysis*)**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Teknik
Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknik
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

RENI CHELVIA RODRIGUES REGO

NPM : 14 23 0009

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : DESAIN PRODUK NUGGET KACANG
MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*)
MENGUNAKAN METODE KONJOIN
(*Conjoint Analysis*)

Nama Mahasiswa : RENI CHELVIA RODRIGUES REGO
NPM : 14.23.0009
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknik
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Surabaya, Januari 2020

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Ir. Endang Retno Wedowati, MT
NIK: 98679 - ET

Ir. Tri Rahayuningsih, MA
NIK: 91132 - ET

Mengetahui,

Dekan
Fakultas Teknik

Ketua Program Studi
Teknologi Industri Pertanian

Johan Paing H.W., ST., MT
NIP: 196903102005011002

Dr. Ir. Fungki Sri Rejeki, MP
NIK: 8977 - ET

LEMBAR PENGESAHAN REVISI

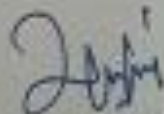
Judul Skripsi : DESAIN PRODUK NUGGET KACANG MERAH
(*Phareolus vulgaris L.*) MENGGUNAKAN
METODE ANALISIS KONJOIN (*Conjoint
Analysis*)
Nama Mahasiswa : RENI CHELVIA RODRIGUES REGO
NPM : 14 23 0009
Program Studi : TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
Fakultas : TEKNIK

TELAH DIREVISI

Surabaya, Januari 2020

Menyetujui,


Dosen Penguji I



Diana Puspitasari, S.TP, M.T

NIK: 98677 - ET

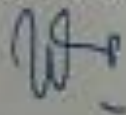
Dosen Penguji II



Marina Revitriani, S.TP, M.P

NIK: 12575 - ET

Dosen Pembimbing I



Ir. Endang Retno Wedowati, MT

NIK: 98679 - ET

Dosen Pembimbing II



Ir. Tri Rahayuningsih, MA

NIK: 91132 - ET

RINGKASAN

Persaingan dalam hal bisnis antar perusahaan zaman sekarang ini, khususnya pengolahan produk pangan, berlomba-lomba untuk membuat produk yang menarik serta dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Perkembangan produk baru dalam bidang pangan saat ini semakin beraneka ragam dan menjadi salah satu kebutuhan manusia sehari-hari membuat pasar dalam bisnis ini menjadi salah satu yang terbesar. Kebutuhan masyarakat saat ini yang serba praktis, menjadikan alasan tersedianya produk olahan pangan yang *ready to cook* (siap untuk dimasak) dan *ready to eat* (siap untuk dimakan). Salah satu produk olahan pangan yang sesuai dengan kebutuhan tersebut yaitu nugget. Nugget merupakan produk olahan berbahan dasar dari bahan pangan hewani seperti daging sapi, daging ayam dan ikan kemudian adonan diberi penambahan bumbu, dicetak kemudian dilumuri dengan tepung roti pada bagian permukaannya lalu digoreng.

Harga bahan pangan hewani yang mahal serta jarang dikonsumsi oleh sebagian masyarakat, menjadikan alasan untuk melakukan alternatif sebagai upaya pengganti dari bahan dasar hewani menjadi bahan dasar nabati. Salah satu alternatif pengganti bahan dasar nabati adalah kacang merah.

Kacang merah merupakan sumber protein nabati, karbohidrat kompleks, serat, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium, fosfor dan zat besi. Kacang merah memasok kebutuhan protein hampir setara dengan daging. Pemilihan bahan dasar nabati kacang merah karena sangat mudah diperoleh, sebagai diversifikasi olahan dari kacang merah, serta dapat dijadikan salah satu alternatif dalam mengonsumsi daging. Nugget kacang merah mempunyai beberapa keunggulan yaitu mencukupi kebutuhan protein tidak hanya orang dewasa tetapi juga anak-anak, bebas kolesterol, dapat dinikmati oleh semua kalangan dengan harga yang relatif murah dan dapat dijadikan salah satu alternatif dalam mengonsumsi daging.

Banyaknya pilihan desain produk nugget dengan atribut produk yang berbagai macam dari bentuk, rasa, varian isi, kemasan, bahan baku serta merek yang tersedia di pasaran akan membuat konsumen lebih selektif dalam menentukan pilihan produk yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginannya. Sehingga pada pengembangan produk baru nugget kacang merah dapat dilakukan dengan mencari tahu preferensi atau kesukaan konsumen terhadap produk. Preferensi adalah kesukaan, pilihan atau sesuatu yang lebih disukai konsumen. Konsumen memiliki sikap berbeda-beda dalam memandang atribut yang dianggap relevan penting dan memberikan perhatian terbesar pada atribut yang memberikan manfaat-manfaat yang dicarinya (Kotler, 2005).

Pengukuran preferensi konsumen pada penelitian ini menggunakan metode analisis konjoin. Analisis konjoin adalah suatu teknik yang secara spesifik digunakan untuk memahami bagaimana keinginan atau preferensi konsumen terhadap suatu produk atau jasa dengan mengukur tingkat kegunaan dan nilai kepentingan relatif berbagai atribut suatu produk (Hair, 1995). Analisis konjoin bertujuan untuk memberikan identifikasi kombinasi atribut yang paling disukai konsumen dan identifikasi kepentingan relatif dari setiap atribut.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap atribut produk nugget kacang merah dan mendapatkan konfigurasi terbaik dari atribut-atribut yang dipakai dalam pembuatan produk nugget baru yang sesuai dengan

keinginan dan kebutuhan konsumen dengan menggunakan metode analisis konjoin. Teknik pendekatan yang dilakukan guna mendapatkan data penelitian adalah penyebaran kuesioner kepada responden. Penelitian dilakukan dengan metode survei yaitu penelitian yang menggunakan sampel dari suatu populasi. Jumlah sampel minimal 100 responden dengan tenggat waktu penyebaran ± 2 minggu. Penyebaran kuesioner kepada responden dilakukan melalui *Google Form* menggunakan *link* yang dapat dibagikan ke responden melalui aplikasi media sosial (*Instagram* dan *WhatsApp*).

Penelitian ini dibagi menjadi tiga bagian, yaitu penentuan atau penyusunan atribut untuk kuesioner tahap pertama, kuesioner tahap pertama untuk penyeleksian atribut dan level, dan kuesioner tahap kedua untuk menemukan kombinasi terbaik dari atribut dan level penting yang ada pada produk nugget kacang merah. Metode analisis data pada desain produk nugget kacang merah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

A. Pengujian Kuesioner

Pengujian kuesioner validitas dan reliabilitas dilakukan dengan bantuan komputer, menggunakan program SPSS. Dalam uji validitas pengambilan keputusan berdasarkan pada nilai r hitung dan r tabel, dimana r hitung harus lebih besar dari r tabel. Nilai r tabel menggunakan tingkat keyakinan 95%, $\alpha = 5\%$ (0,05). Hasil pengujian diperoleh untuk r tabel sebesar 0,195. Berdasarkan hasil uji validitas yang dilakukan, diketahui bahwa seluruh item pertanyaan dalam penelitian ini adalah valid, karena menunjukkan nilai r hitung lebih besar daripada nilai r tabel dari masing-masing item level atribut.

Uji reliabel dilakukan dengan membandingkan item nilai *Cronbach's Alpha* (alpha pembanding) dengan nilai alpha pembanding di tiap level atribut, dimana nilai alpha tiap level atribut tidak boleh besar dari alpha pembanding. Jika nilai alpha pembanding lebih dari 60 maka dapat dikatakan variabel tersebut reliabel. Berdasarkan uji reliabel yang dilakukan, diketahui bahwa seluruh item pertanyaan dalam penelitian ini adalah reliabel karena hasil pengujian menunjukkan nilai alpha pembanding sebesar 0,859.

B. Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif merupakan alat untuk mendapatkan gambaran tentang identitas konsumen yang diperoleh melalui kuesioner seperti usia, pendidikan, pendapatan, pekerjaan dan juga latar belakang konsumen secara keseluruhan serta untuk mengetahui atribut-atribut produk dan preferensi konsumen terhadap produk.

C. Desain Produk

1. Analisis *Orthogonal Array*

Berdasarkan hasil dari analisis *orthogonal array* dihasilkan atribut dan level terpilih preferensi konsumen yang menghasilkan konfigurasi desain produk nugget kacang merah yang masing-masing memiliki konfigurasi karakteristik atau atribut yang berbeda.

2. Analisis Konjoin

Berdasarkan hasil analisis konjoin, didapatkan nilai relatif penting yang menunjukkan tingkat kepentingan masing-masing atribut. Semakin besar nilai kepentingan suatu atribut menandakan semakin besar pengaruh tersebut dalam menentukan preferensi konsumen. Atribut nugget kacang merah yang dianggap paling penting oleh responden adalah bentuk nugget sebesar 36,26%, *flavour*

nugget sebesar 17,84%, berat nugget sebesar 17,74%, desain kemasan sebesar 14,51% dan Bahan kemasan sebesar 14,51%.

Nilai utilitas merupakan nilai preferensi yang melekat pada masing-masing level atribut nugget kacang merah. Semakin besar nilai kegunaan taraf pada level atribut, menunjukkan bahwa level atribut tersebut lebih disukai dibandingkan level atribut yang lain. Atribut level yang lebih disukai konsumen yaitu potongan binatang dengan nilai 0,150, *flavour* dominan kacang merah sebesar 0,040, berat nugget per potong sebesar 20-25 gram (sedang) sebesar 0,082, bahan kemasan plastik vakum sebesar 0,113, dan desain kemasan variatif sebesar 0,070.

3. Preferensi Konsumen

Preferensi konsumen dapat diartikan pilihan suka atau tidak suka seseorang terhadap suatu produk atau jasa. Atribut dan level terpilih yang menjadi preferensi konsumen atau pilihan konsumen dapat dilihat dari utilitas dengan nilai positif. Preferensi konsumen yang diinginkan oleh konsumen dapat dilihat pada Tabel Konfigurasi Stimuli Paling Disukai Konsumen.

Tabel Konfigurasi Stimuli Paling Disukai Konsumen

Card ID	Bentuk Nugget (36,26)	Flavour (Rasa dan Aroma) (17,84)	Berat Nugget (17,74)	Bahan Kemasan (13,64)	Desain Kemasan (14,51)	Konstanta	Total Utility	Ranking
1	Pot. Binatang	Dominan Varian Isi	15-20g (sedang)	Plastik Vakum	Desain Sederhana	4,462	4,533	5
		0,150	-0,04	-0,0825	0,113			
2	Pot. Binatang	Dominan Kacang Merah	20-25g (besar)	Kardus Laminasi	Desain Variatif	4,462	4,692	2
		0,150	0,04	0,0825	-0,113			
3	Pot. Binatang	Dominan Kacang Merah	20-25g (besar)	Plastik Vakum	Desain Sederhana	4,462	4,778	1
		0,150	0,04	0,0825	0,113			
4	Pot. Alphabet	Dominan Varian Isi	20-25 g (besar)	Kardus Laminasi	Desain Sederhana	4,462	4,279	7
		-0,043	-0,04	0,0825	-0,113			
5	Pot. Dimensi	Dominan Varian Isi	20-25g (besar)	Plastik Vakum	Desain Variatif	4,462	4,581	3
		-0,107	-0,04	0,0825	0,113			
6	Pot. Dimensi	Dominan Kacang Merah	15-20g (sedang)	Kardus Laminasi	Desain Sederhana	4,462	4,130	8
		-0,107	0,04	-0,0825	-0,113			
7	Pot. Binatang	Dominan Varian Isi	15-20g (sedang)	Kardus Laminasi	Desain Variatif	4,462	4,447	6
		0,150	-0,04	-0,0825	-0,113			
8	Pot. Alphabet	Dominan Kacang Merah	15-20g (sedang)	Plastik Vakum	Desain Variatif	4,462	4,560	4
		-0,043	0,04	-0,0825	0,113			

Kata Kunci : Desain Produk, Nugget Kacang Merah, Analisis Konjoin.

**PERNYATAAN
KEASLIAN TULISAN**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, didalam naskah SKRIPSI ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajarkan oleh orang lain dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan pustaka.

Apabila ternyata dalam naskah SKRIPSI ini dapat dibuktikan mendapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia SKRIPSI ini digugurkan dan gelar akademik SARJANA yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

Surabaya, Januari 2020



Nama	: Remi Chelvia Rodrigues Rego
NPM	: 14 23 0009
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
Fakultas	: Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan anugerah dan karunia-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Proposal Skripsi yang berjudul **“Desain Produk Nugget Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) menggunakan Metode Analisis Konjoin”**. Skripsi merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menempuh kurikulum program sarjana strata satu pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Skripsi ini berisi tentang hasil pelaksanaan kegiatan Penelitian dan data-data yang didapatkan mengenai Desain Produk Nugget Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) menggunakan Analisis Konjoin. Pelaksanaan Penelitian Skripsi ini telah mendapat bantuan, bimbingan, dan kerjasama dari banyak pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Johan Paing HW, ST, MT selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Ibu Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Ibu Ir. Endang Retno Wedowati, MT selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan banyak waktu, membimbing dan mengarahkan, memberikan ide, gagasan, saran dan perhatiannya sehingga laporan Skripsi ini dapat terselesaikan.
4. Ibu Ir. Tri Rahayuningsih, MA selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia meluangkan banyak waktu, membimbing dan mengarahkan, memberikan ide, gagasan, saran dan perhatiannya sehingga laporan Skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Pengajar Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Ibu Diana Puspitasari, ST. MT; Ibu Marina Revitriani, S.TP. MP; Ibu Endang Noerhartati yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.

6. Bapak Ir. Mujiyanto, MP selaku Dosen Wali dan Dosen Pengajar di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
7. Ayahanda dan Ibunda, Bapak Domingos Rodrigues Rego dan Ibu Padmi Suryani serta adikku Princia Diliyani Rego, sekaligus Keluarga Trah Kemad dan Mujini yang telah memberikan kasih sayang, dukungan moral dan spiritual, serta motivasi yang begitu besar dalam menyelesaikan laporan ini.
8. Sandra Imam M. yang terkasih sebagai teman berbagi ilmu dan diskusi yang baik, serta dukungan dan waktu yang diluangkan selama menemani proses pengerjaan skripsi.
9. Teman-temanku di Fakultas TIP Angkatan 2014 (Marda, Wahyu, Hendrik, Indra, Theo dan yang lainnya) yang telah menemani proses perkuliahan dan telah memberikan perhatian kepada penulis.
10. Teman-temanku di Fakultas TIP Angkatan 2015 (Ami, Bagus, Dio, Dinda dan Ulul) serta adik tingkat (Angkatan 2016 dan 2017) yang telah menemani proses pengerjaan laporan skripsi ini.
11. Teman-teman Teknologi Industri Pertanian seluruh angkatan yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang selalu memberikan motivasi dan dukungan selama menyelesaikan laporan skripsi ini.
12. Serta semua pihak yang mendukung dalam pelaksanaan penulisan laporan skripsi ini.

Penulis berharap laporan Skripsi ini bisa bermanfaat bagi pribadi dan masyarakat. Penulis menyadari bahwa Skripsi ini adalah jauh dari kesempurnaan, maka penulis berharap kritik dan saran yang berguna demi kesempurnaan Skripsi ini. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Surabaya, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN REVISI	Error! Bookmark not defined.
RINGKASAN	v
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xx
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Pengembangan Produk	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Pengertian Pengembangan Produk	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Pengertian Produk Baru.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Tujuan Pengembangan Produk Baru	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Tahap-tahap Pengembangan Produk Baru	Error! Bookmark not defined.
	defined.
2.2 Nugget	Error! Bookmark not defined.
2.3 Kacang Merah.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Atribut Produk	Error! Bookmark not defined.
2.5 Preferensi Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.

2.6	Analisis Konjoin (<i>Conjoint Analysis</i>)....	Error! Bookmark not defined.
2.6.1	Istilah-istilah dalam Analisis Konjoin ...	Error! Bookmark not defined.
2.6.2	Tahapan-tahapan Analisis Konjoin	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		Error! Bookmark not defined.
3.1	Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3	Jenis dan Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
3.4	Metode Penentuan Sampel	Error! Bookmark not defined.
3.4.1	Kuesioner <i>Online Google Form</i>	Error! Bookmark not defined.
3.5	Metode Pengambilan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.6	Pengujian dan Analisis	Error! Bookmark not defined.
3.6.1	Pengujian Kuesioner.....	Error! Bookmark not defined.
3.6.1.1	Uji Validitas	Error! Bookmark not defined.
3.6.1.2	Uji Reliabilitas	Error! Bookmark not defined.
3.6.2	Analisis Deskriptif.....	Error! Bookmark not defined.
3.6.3	Desain Produk	Error! Bookmark not defined.
3.6.3.1	<i>Orthogonal Array (Orthogonal Design)</i>	Error! Bookmark not defined.
3.6.3.2	Analisis Konjoin.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV PENGUJIAN KUESIONER		Error! Bookmark not defined.
4.1	Uji Validitas.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.1	Uji Validitas Bentuk Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
4.1.2	Uji Validitas Varian Isi Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.

- 4.1.3 Uji Validitas *Flavour* (Rasa dan Aroma) Nugget Kacang Merah. **Error! Bookmark not defined.**
- 4.1.4 Uji Validitas Berat (Ukuran) Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.1.5 Uji Validitas Ketebalan Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.1.6 Uji Validitas Kulit Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.1.7 Uji Validitas Tekstur Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.1.8 Uji Validitas Bahan Baku Kemasan Nugget Kacang Merah..... **Error! Bookmark not defined.**
- 4.1.9 Uji Validitas Berat Kemasan Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.1.10 Uji Validitas Desain Kemasan Nugget Kacang Merah **Error! Bookmark not defined.**
- 4.1.11 Uji Validitas Label Kemasan Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.2 Uji Reliabilitas.....**Error! Bookmark not defined.**
- 4.2.1 Uji Reliabilitas Bentuk Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.2.2 Uji Reliabilitas Varian Isi Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.2.3 Uji Reliabilitas *Flavour* (Rasa dan Aroma) Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- 4.2.4 Uji Reliabilitas Berat per potong (Ukuran) Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**

4.2.5	Uji Reliabilitas Ketebalan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
4.2.6	Uji Reliabilitas Kulit Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
4.2.7	Uji Reliabilitas Tekstur Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
4.2.8	Uji Reliabilitas Bahan Baku Kemasan Nugget Kacang Merah.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.9	Uji Reliabilitas Berat Kemasan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
4.2.10	Uji Reliabilitas Desain Kemasan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
4.2.11	Uji Reliabilitas Label Kemasan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
BAB V ANALISIS DESKRIPTIF		
		Error! Bookmark not defined.
5.1	Karakteristik Responden.....	Error! Bookmark not defined.
5.1.1	Usia.....	Error! Bookmark not defined.
5.1.2	Jenis Kelamin	Error! Bookmark not defined.
5.1.3	Pendidikan Terakhir	Error! Bookmark not defined.
5.1.4	Pekerjaan	Error! Bookmark not defined.
5.1.5	Penghasilan per Bulan	Error! Bookmark not defined.
5.2	Atribut Produk	Error! Bookmark not defined.
5.2.1	Atribut Intrinsik	Error! Bookmark not defined.
5.2.2	Atribut Ekstrinsik	Error! Bookmark not defined.
5.3	Tabel Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen	Error! Bookmark not defined.
5.3.1	Bentuk Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.

5.3.2	Varian Isi Nugget Kacang Merah.....	Error! Bookmark not defined.
5.3.3	<i>Flavour</i> (Rasa dan Aroma)	Error! Bookmark not defined.
5.3.4	Berat Nugget Kacang Merah per potong	Error! Bookmark not defined.
5.3.5	Ketebalan Nugget Kacang Merah.....	Error! Bookmark not defined.
5.3.6	Kulit Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
5.3.7	Tekstur Nugget Kacang Merah.....	Error! Bookmark not defined.
5.3.8	Bahan Baku Kemasan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
5.3.9	Berat Kemasan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
5.3.10	Desain Kemasan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
5.3.11	Label Kemasan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
BAB VI DESAIN PRODUK		Error! Bookmark not defined.
6.1	<i>Orthogonal Design (Orthogonal Array)</i>	Error! Bookmark not defined.
6.2	Analisis Konjoin	Error! Bookmark not defined.
6.2.1	Nilai Kegunaan Taraf (Nilai Utilitas) setiap Level Atribut Produk Nugget Kacang Merah.....	Error! Bookmark not defined.
6.2.2	Nilai Relatif Penting (Tingkat Kepentingan Atribut) Produk Nugget Kacang Merah.....	Error! Bookmark not defined.
6.3	Preferensi Konsumen terhadap Atribut dan Level Terpilih Produk Nugget Kacang Merah berdasarkan Analisis Konjoin	Error! Bookmark not defined.
6.3.1	Uji Korelasi	Error! Bookmark not defined.
6.4	Preferensi Konsumen terhadap Konfigurasi Stimuli Produk Nugget Kacang Merah berdasarkan Nilai Total <i>Utility</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....		Error! Bookmark not defined.
7.1	Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.

7.2	Saran	Error! Bookmark not defined.
	DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
	LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
Tabel 2.1	Syarat Mutu Nugget	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2	Komposisi Zat Gizi per 100 gram Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3	Perbandingan Kualitas Nugget Daging dan Nugget Kacang Merah	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1	Atribut Intrinsik dan Ekstrinsik Desain Produk	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.1	Hasil Uji Validitas Bentuk Nugget.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.2	Hasil Uji Validitas Varian Isi Nugget....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.3	Hasil Uji Validitas <i>Flavour</i> (Rasa dan Aroma) Nugget	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.4	Hasil Uji Validitas Berat (Ukuran) Nugget	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.5	Hasil Uji Validitas Ketebalan Nugget ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.6	Hasil Uji Validitas Kulit Nugget	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.7	Hasil Uji Validitas Tekstur Nugget	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.8	Hasil Uji Validitas Bahan Baku Kemasan Nugget	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.9	Hasil Uji Validitas Berat Kemasan Nugget	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.10	Hasil Uji Validitas Desain Kemasan Nugget	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.11	Hasil Uji Validitas Label Kemasan Nugget	Error! Bookmark not defined.

- Tabel 4.12 Nilai Alpha Pembandingan Uji Reliabilitas **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.13 Hasil Uji Reliabilitas Bentuk Nugget**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.14 Hasil Uji Reliabilitas Varian Isi Nugget **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.15 Hasil Uji Reliabilitas *Flavour* (Rasa dan Aroma) Nugget **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.16 Hasil Uji Reliabilitas Berat per potong (Ukuran) Nugget **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.17 Hasil Uji Reliabilitas Ketebalan Nugget **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.18 Hasil Uji Reliabilitas Kulit Nugget**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.19 Hasil Uji Reliabilitas Tekstur Nugget ...**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.20 Hasil Uji Reliabilitas Bahan Baku Kemasan Nugget **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.21 Hasil Uji Reliabilitas Berat Kemasan Nugget **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.22 Hasil Uji Reliabilitas Desain Kemasan Nugget **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.23 Hasil Uji Reliabilitas Label Kemasan Nugget **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.1 Karakteristik Responden Produk Nugget Kacang Merah berdasarkan Usia.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.2 Karakteristik Responden Produk Nugget Kacang Merah berdasarkan Jenis Kelamin**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.3 Karakteristik Responden Produk Nugget Kacang Merah berdasarkan Pendidikan Terakhir**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.4 Karakteristik Responden Produk Nugget Kacang Merah berdasarkan Pekerjaan**Error! Bookmark not defined.**

- Tabel 5.6 Atribut Intrinsik dan Level Produk Nugget Kacang Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.7 Atribut Ekstrinsik dan Level Produk Nugget Kacang Merah..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.8 Distribusi Frekuensi Atribut Bentuk Nugget Kacang Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.9 Distribusi Frekuensi Atribut Varian Isi Nugget Kacang Merah.... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.10 Distribusi Frekuensi Atribut *Flavour* (Rasa dan Aroma)..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.11 Distribusi Frekuensi Berat Nugget per Potong**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.12 Distribusi Frekuensi Ketebalan Nugget Kacang Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.13 Distribusi Frekuensi Kulit Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.14 Distribusi Frekuensi Tekstur Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.15 Distribusi Frekuensi Bahan Baku Kemasan Nugget Kacang Merah**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.16 Distribusi Frekuensi Berat Kemasan Nugget Kacang Merah..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.17 Distribusi Frekuensi Desain Kemasan Nugget Kacang Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5.18 Distribusi Frekuensi Label Kemasan Nugget Kacang Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6.1 Nilai Total Level Terpilih Preferensi Konsumen**Error! Bookmark not defined.**

- Tabel 6.2 Atribut dan Level Terpilih Preferensi Konsumen **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6.3 Hasil Prosedur Orthogonal Stimuli Konfigurasi Produk..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6.4 Nilai Utilitas dari Level Atribut Nugget Kacang Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6.5 Tingkat Kepentingan Atribut Nugget Kacang Merah **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6.6 Preferensi Responden Terhadap Atribut Desain Produk..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6.7 Uji Korelasi Analisis Konjoin **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6.8 Konfigurasi Stimuli Paling Disukai Konsumen **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
Gambar 5.1	Sebaran Distribusi Responden berdasarkan Kelompok Usia	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.2	Sebaran Distribusi Responden berdasarkan Jenis Kelamin.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.3	Sebaran Distribusi Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir.	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.4	Sebaran Distribusi Responden berdasarkan Pekerjaan.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.5	Sebaran Distribusi Responden berdasarkan Penghasilan per bulan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.6	Histogram Atribut Intrinsik yang Diinginkan Responden.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.7	Histogram Atribut Intrinsik yang Paling Penting Pilihan Responden	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.8	Histogram Distribusi Atribut Ekstrinsik yang Diinginkan Responden	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5.9	Histogram Distribusi Atribut Ekstrinsik yang Paling Penting Pilihan Responden	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
Lampiran 1.	Sebaran Kuesioner ke-I (Satu).....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2.	Tampilan Kuesioner <i>Online</i> Sebaran Ke-I pada Google <i>Form</i>	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3.	Sebaran Kuesioner Tahap Ke-II (Dua) ..	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4.	Jawaban Kuesioner Sebaran ke II dari salah satu Konsumen	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5.	Tampilan <i>Syntax</i> Konjoin pada <i>Software</i> SPSS	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6.	Perhitungan Konfigurasi Stimuli Paling Disukai Konsumen (Nilai Total <i>Utility</i>).....	Error! Bookmark not defined.

Abstract

The practical needs of the community, making the reason for processed food products that are ready to cook and ready to eat. One processed food product that suits these needs is a nugget. Nugget is a processed product from ground meat, given the addition of seasoning, printed then coated in bread flour on its surface. The main raw material in making nuggets comes from animal food. Efforts to replace animal-based ingredients can be used vegetable raw materials such as kidney beans. This study aims to obtain the best combination or configuration of the attributes used in making red bean nuggets products that are in accordance with the wishes of consumers. Measurement of consumer preferences using the conjoint analysis method. The study was conducted by survey method with a minimum sample size of 100 respondents with a distribution deadline of ± 2 weeks. The questionnaire was distributed via Google Form online with links that were sent through social media accounts. The results of data processing using conjoint analysis obtained a combination or configuration of red bean nugget product design that is preferred by consumers with the composition of animal nuggets, flavor (taste and aroma) of dominant red bean nuggets, nuggets weighing around 20-25 grams (large), packaging materials made of vacuum plastic and has a simple packaging design.

Keywords: *Product Design, Red Bean Nuggets, Conjoint Analysis.*

Abstrak

Kebutuhan masyarakat yang serba praktis, menjadikan alasan produk olahan pangan yang *ready to cook* (siap masak) dan *ready to eat* (siap makan). Salah satu produk olahan pangan yang sesuai dengan kebutuhan tersebut yaitu nugget. Nugget merupakan produk olahan dari daging giling, diberi penambahan bumbu, dicetak kemudian dilapisi tepung roti pada permukaannya. Bahan baku utama dalam pembuatan nugget berasal dari bahan pangan hewani. Upaya pengganti bahan dasar hewani dapat digunakan bahan baku nabati seperti kacang merah. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi atau konfigurasi terbaik dari atribut-atribut yang dipakai dalam pembuatan produk nugget kacang merah yang sesuai dengan keinginan konsumen. Pengukuran preferensi konsumen menggunakan metode analisis konjoin. Penelitian dilakukan dengan metode survei dengan jumlah sampel minimal 100 responden dengan tenggat waktu penyebaran ± 2 minggu. Kuesioner disebarikan melalui *Google Form* secara *online* dengan tautan *link* yang dikirim melalui akun media sosial. Hasil dari pengolahan data menggunakan analisis konjoin didapatkan kombinasi atau konfigurasi desain produk nugget kacang merah yang disukai konsumen dengan komposisi bentuk nugget potongan binatang, *flavor* (rasa dan aroma) nugget dominan kacang merah, berat nugget berkisar 20-25 gram (besar), bahan kemasan dari plastik vakum dan memiliki desain kemasan yang sederhana.

Kata Kunci : *Desain Produk, Nugget Kacang Merah, Analisis Konjoin.*