

## 8. LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman *In Depth Interview*

### PEDOMAN *IN DEPTH INTERVIEW*

#### PRODUSEN KUE NAGASARI

##### A. Jadwal Wawancara

Tanggal :

Lokasi :

##### B. Identitas Narasumber

Nama :

Usia :

Jenis kelamin :

Alamat :

Pekerjaan :

##### C. Daftar Pertanyaan

1. Apa alasan anda memproduksi dan menjual kue nagasari ?
2. Sejak kapan anda memproduksi kue nagasari?
3. Apa saja jenis kue nagasari yang anda produksi ?
4. Bagaimana karakteristik sensori kue nagasari yang anda sukai? (aroma, rasa, warna, ukuran, bentuk, *mouthfeel*, *aftertaste*, tekstur)
5. Apa saja bahan-bahan untuk membuat kue nagasari?
6. Bagaimana cara membuat kue nagasari?
7. Bagaimana karakteristik sensori kue nagasari yang tidak disukai ?
8. Apa penyebab kue nagasari tidak sesuai yang diharapkan/gagal?
9. Tahan berapa lama kue nagasari yang anda produksi ?
10. Apa bahan pengemas kue nagasari?
11. Apa variasi kue nagasari yang pernah dilakukan ?
12. Apa Alasan tidak melakukan variasi kue nagasari?
13. Berapa harga kue nagasari yang anda produk

## **PEDOMAN *IN DEPTH* INTERVIEW**

### **KONSUMEN KUE NAGASARI**

#### **A. Jadwal Wawancara**

Tanggal :

Lokasi :

#### **B. Identitas Narasumber**

Nama :

Usia :

Jenis kelamin :

Alamat :

Pekerjaan :

#### **C. Daftar Pertanyaan**

1. Kapan terakhir kali anda membeli / mengkonsumsi kue nagasari?/ berapa frekuensi anda makan kue nagasari?
2. dan mengkonsumsi kue nagasari?
3. Apa variasi kue nagasari yang pernah anda konsumsi ?
4. Apa hal-hal lain yang anda pertimbangkan dalam membeli kue nagasari (harga, lokasi penjualan, layanan penjualan, kemasan)?
5. Apa karakteristik sensori yang disukai dari kue nagasari (aroma, rasa, warna, ukuran, bentuk, mouthfeel, aftertaste, tekstur)?
6. Apa karakteristik sensori yang tidak disukai dari kue nagasari menurut anda?  
Apa inovasi kue apem panggang yang anda harapkan ?

## Lampiran 2. Transkrip *In Depth Interview*

### Transkrip *In dept interview* produsen nagasari

#### ➤ **Produsen 1 (Ibu Asih)**

- Sudah berapa lama membuat nagasari?  
10 Tahun.

- Perbedaan nagasari tradisional (bungkus daun) dengan nagasari bandung (bungkus plastik)?

Perbedaannya yaitu ada di pembungkusnya dan jenis tepung yang dipakai. Untuk nagasari tradisional menggunakan daun sebagai pembungkusnya dan tepung beras dan menggunakan santan sebagai bahan utama pembuatannya dan juga menggunakan pandan untuk variasi warnanya. Sedangkan nagasari bandung menggunakan plastik sebagai pembungkusnya dan tepung hunkew dan ada di tambahkan agar-agar untuk variasi warnanya yang sebagai bahan utama pembuatannya.

- kehadiran nagasari bandung vs nagasari tradisional?

Untuk nagasari bandung biasanya untuk acara pernikahan. sedangkan untuk nagasari tradisional untuk suguhan. akan tetapi, kue nagasari tradisional itu juga untuk lamaran.

Pesanan yang ibu bikin biasanya untuk acara arisan, akan tetapi yang biasanya dipesan adalah nagasari bandung karena warnanya yang lebih bervariasi. Selain itu, untuk acara hajatan dan lamaran. Sedangkan untuk acara sunatan, harus ada 3 macam makanan salah satunya adalah makanan bungkus daun (nagasari, lempur). akan tetapi orang-orang biasanya memilih salah satu bungkus daun itu adalah nagasari karena nagasari itu mudah pembuatannya.

- Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat nagasari tradisional apa saja?

bahan yang digunakan adalah tepung beras, garam, santan, daun pandan (sedikit), gula, (ada yang ditambah agar-agar) tujuannya supaya lebih kenyal. Penggunaan santan ini bertujuan untuk memberikan rasa gurih pada adonan. Selain itu, penggunaan agar-agar menyebabkan produk menjadi padat dan kenyal sehingga ketika dibuka daunnya dan dipatahkan jadi ada bunyi “cetuk” dan patahnya menjadi bagus.

- Kegagalan dalam proses pembuatannya itu biasanya karena apa?

1. Kurang air, sehingga menyebabkan adonan dan produk menjadi keras
2. Kebanyakan air, sehingga ketika dikukus dan dibuka daunnya akibatnya dia menjadi lembek dan menjadi lengket ditangan karena terlalu lemas.
3. Kadang kala kalau saat proses pengukusan itu tidak “tanek” maka produk jadi agak basah akibatnya umur simpannya jadi pendek dan mudah bau.

- Isian nagasari tradisional ?

Pakai pisang.

- Se jauh ini apakah ada permintaan khusus dari konsumen?

Belum pernah. Hanya saja pernah ada permintaan penggantian warna menjadi hijau. Kalau permintaannya seperti ini biasanya si ibu menggunakan daun pandan sebagai pemberi warnanya.

Selain itu, pernah ada juga permintaan menggunakan pembungkus daun yang masih mentah (tidak ikut dikukus). Jadi warnanya hijau atau putih menggunakan tepung hunkew, pisangnya didalam kemudian langsung dibungkus pakai daun yang mentah.

Perbedaan antara pembungkus matang dan mentah ini tidak mempengaruhi rasa dari produk. Hanya saja kalau pakai daun yang mentah hanya terlihat lebih segar (good looking) saja.

Dulu si ibu pernah membuat makanan yang bahan-bahannya seperti nagasari, lalu tengahnya diberi lubang dan di isi dengan kuning telur, tapi kalau dimakan seperti nagasari tapi ada kuning telurnya. Makanan ini namanya Kue Lumpang.

- Rasa yang timbul dari nagasari itu disebabkan karena apa?

Rasa disebabkan dari penggunaan santan, gula dan garam. Penggunaan pandan tidak mempengaruhi rasa, hanya mempengaruhi wanginya saja. Karena penggunaan pandannya kan hanya sedikit jadi tidak mempengaruhi rasa.

- Sistem penjualannya ibu bagaimana?

Ibu hanya membuat saat menerima pesanan saja.

- Yang tidak di harapkan dari kue nagasari itu seperti apa?

1. Tekstur , yang terlalu lemas karena kalau waktu dimakan jadi tidak enak teksturnya dan cepat bau karena kandungan airnya yang masih bau.
2. Rasa, tidak gurih karena kurang garam jadinya rasanya hambar.

- Nagasari yang diharapkan itu seperti apa?

1. Yang kalis, sehingga kalau dipegang tidak lengket
2. Teksturnya yang lembut
3. Rasanya gurih
4. Warnanya putih (butek) karena terkena gula agak hijau. Warna hijau timbul dari daun yang dikukus sehingga daun akan nempel ke adonannya dan meninggalkan warna agak hijau.

- Bahan pembungkus nagasari itu pakai apa?

Nagasari tradisional menggunakan daun sebagai bahan pembungkusnya. Daun yang biasa dipakai oleh ibu adalah daun pisang raja. Alasannya karena daun ini tidak kaku, dia lemas dan juga saat dilipat-lipat dia tidak mudah sobek.

Pernah mencoba membungkus menggunakan daun lain? Tidak. Karena apabila memakai daun lain seperti contoh daun jati, nanti produknya akan jadi warna merah, selain itu ada aroma yang tertinggal karena daun jati.

- Cerita tentang nagasari, Bu.

Nagasari itu kan menggunakan daun pisang sebagai pembungkusnya dan pisang sebagai isinya. Nah, sering kali harga dari pisang dan daun pisang itu kan fluktuatif (naik turun) ini yang menjadikan keuntungan dari nagasari itu tidak bisa stabil.

- Variasi yang diharapkan kelak seperti apa bu?

Tidak ada, mbak.

### ➤ **Produsen 2 (Bu Budi)**

- Sejak kapan ibu mulai membuat nagasari?

Membuat nagasari setiap hari dan dijual langsung di pasar, dan sudah berlangsung selama 13 tahun.

- Kenapa memilih membuat nagasari?

Karena nagasari ini merupakan makanan tradisional dari Jawa . Selain itu, nagasari ini merupakan jajanan pasar yang pasti laku dan yang banyak dicari orang.

- Bahan-bahan untuk membuat nagasari?

Bahan-bahan yang digunakan adalah tepung beras, pisang kepok/pisang raja nangka (untuk isi), daun pisang kluthuk (untuk pembungkusnya), gula pasir, panili, dan santan. Pisang yang digunakan adakah pisang raja nangka, akan tetapi apabila ingin lebih enak menggunakan pisang kepok. Hal ini jarang dilakukan itu karena harga pisang kepok yang mahal sedangkan ibu hanya menjual seharga 1.250. Pembungkus yang digunakan adalah daun pisang kluthuk. Alasannya karena daun ini tidak mudah pecah, terus setelah dikukus akan tetap terlihat segar.

- Untuk Porsi dalam pembuatan nagasari bagaimana?

Tepung beras 1 kg

Gula pasir 0,5 kg. Gula pasirnya harus yang putih.

Kelapa setengah butir, Santan sebanyak 12 gelas aqua

Panili

Pandan

Garam 1 sdt

- Cara membuat nagasari bagaimana?

Santan dimasak dahulu hingga mendidih bersama gula pasir. Kemudian tepung beras diberi air dahulu lalu dimasukin ke dalam adonan santan tadi lalu ketika mengental, apinya dkecilkan lalu diaduk-aduk hingga mengental (kalis) barulah kemudian diangkat dan dibungkus satu kepal satu kepal dan pisangnya ditaruh ditengah. Sehingga proses memasukkan pisang ke dalam adonan berlangsung di tangan. Kemudian dibungkus dengan

daun pisang. Apabila sudah dibungkus dengan daun kemudian dikukus kira-kira setengah jam hingga daunnya sudah tidak berkeringsat. Nagasari siap dihidangkan. Saat mengukus waktu yang dibutuhkan kira-kira 30-40 menit. Harus dipastikan pisangnya juga sudah agak lunak sehingga saat dimakan tidak keras. Akan tetapi apabila pisangnya terlalu matang maka pisang tidak mau menempel ke tepung.

Cara membuat santan yaitu kelapa yang telah diparut diberi air mentah dulu kira2 12,5 gelas aqua. Lalu baru diperas. Setelah itu air kelapa sebanyak 10 gelas dimasak, dan yang 2 gelas dipakai untuk ditambahkan ke adonan tepung tadi.

- Apakah ibu pernah membuat nagasari dengan variasi yang lain?  
Tidak pernah. Ibu tidak pernah mengganti isinya Nagasari, karena memang khasnya nagasari isinya adalah pisang. Hanya saja tinggal nanti jenis pisangnya saja yang diganti. Biasanya, permintaan dari pembeli bukan diganti isinya, tapi diganti ukurannya atau jenis pisangnya. Tetapi, biasanya pemberi patokan harga, kemudian ibu akan ganti ukuran dan jenis pisang yang dipakai.
- Menurut ibu, nagasari yang enak itu yang bagaimana?
  1. Rasa, yang rasanya gurih manis.
  2. Warna, putih susu
  3. Aroma, ada wanginya pandan dan panili.
  4. Untuk ukurannya, rata-rata sejari tangan.
  5. Tekstur, saat dipegang tidak lengket (karena ada santan sehingga seharusnya tidak lengket). Selain itu saat dipegang juga agak kenyal.
  6. Pisang yang dipakai untuk isi paling bagus pisang kepok kuning
  7. Saat dimakan legit seperti adanya kenyalnya.
- Faktor-faktor kegagalan yang menyebabkan produk tidak sesuai dengan harapan?
  1. Terlalu banyak santan, menyebabkan adonan menjadi lembek. Akibatnya saat dikukus adonan akan menjadi pecah-pecah (adonan keluar dari pembungkusnya), sehingga adonan tidak tercetak.
  2. Terlalu lama mengukus, saat mengukus kan seharusnya rata-rata 30 menit. Kalau lebih 10 menit tidak apa-apa tapi kalau terlalu lama hingga satu jam akan mengakibatkan adonan jadi lembek dan pecah-pecah. Sebenarnya tujuan dari pengukusan ini adalah untuk mematangkan daun yang digunakan untuk membungkus.
  3. Adonan kekurangan air dan santan yang menyebabkan produk menjadi keras dan kalau digigit pecah-pecah.
  4. Kelapa yang akan digunakan didiamkan terlalu lama dapat menyebabkan warna dari produk berubah.
- Nagasari yang tidak diharapkan?
  1. Lengket
- Umur Simpannya berapa lama?  
1 x 24 jam
- Kehadiran nagasari?

Nagasari digunakan untuk arisan dan lamaran. Untuk kegiatan arisan biasanya permintaannya ukuran kecil. Selain itu, pesanan nagasari biasanya untuk arisan, pengajian, mitoni, selapanan (punya bayi), dan tahlilan (orang meninggal). Hal ini dikarenakan snack memang harus ada bungkus daunnya.

- Cerita tentang agasari, Bu.

Nagasari adalah makanan yang sangat merakyat. Jadi bisa disemua golongan. Akan tetapi, apabila ingin diberi variasi lain boleh tapi ada hal yang harus dipertahankan. Hal-hal yang harus dipertahankan adalah penggunaan santan, gula, dan pisang.

### ➤ **Produsen 3 (Bu Kasmi)**

- Apakah mbah bikin nagasari itu setiap hari?

Tidak. Mbah kasni hanya membuat nagasari saat ada pesanan dan hanya saat dia ingin membuat saja. Jika tidak ingin membuat ya beliau tidak akan membuat.

- Bahan-bahan yang dipakai dalam pembuatan nagasari itu apa saja, Mbah?

Tepung beras 1 kg.

Kelapa 2 buah kemudian disantan hingga 12 gelas.

Tepung tapioka 2 sendok, fungsinya adalah untuk membuat tekstur menjadi memes. Karena kalau hanya tepung berat tekstur yang didapatkan akan keras.

Gula  $\frac{3}{4}$  kg kurang sedikit.

Garam

Daun pandan

Pisang kepok kuning atau pisang kepok biasa. Penggunaan pisang kepok biasa ini digunakan ketika pisang kepok kuning sedang mahal dan susah didapatkan.

Daun pisang kluthuk sebagai bahan pengemas

- Bagaimana cara membuat nagasari, Mbah?

Bahan-bahan tadi dimasak hingga mengental kemudian api dimatikan dan ditunggu hingga tidak terlalu panas. Kemudian pisang yang telah siap dipotongi. Cara pengisiannya adalah dengan cara pandan dulu disiapkan kemudian ditambah dengan adonan. Adonan tadi masuki pisang dan dibungkus dengan daun. Setelah siap semuanya, Nagasari kemudian dikukus selama  $\frac{3}{4}$  - 1 jam. Pandan tidak dimasukkan bersamaan dengan bahan-bahan lainnya karena nanti dapat menyebabkan adonan menjadi lengket. Tujuan pengukusan adalah untuk menanakan adonan dan untuk mematangkan daun pembungkus.

- Mengapa dalam pembuatan nagasari harus menggunakan garam, Mbah?

Karena kalau tidak menggunakan garam rasanya kurang “manteb”

- Gula apa yang digunakan dalam pembuatan nagasari, Mbah?

Pakai Gulaku. Karena kalau tidak menggunakan gulaku nanti hasil yang didapatkan tidak akan bagus. Warna yang dihasilkan nanti menjadi kecoklat-coklatan.

- Apa yang membedakan antara pisang kepok kuning dengan pisang kepok biasa, Mbah? Kalau pisang kepok kuning itu hasilnya cantik/bagus. Tapi kalau pisang kepok biasa itu nanti hasilnya ketika kita buka nagasarnya kadang-kadang terdapat getahnya hitam dan sedikit ngelinyit ketika dimakan.
- Kenapa menggunakan daun pisang kluthuk sebagai pembungkus, Mbah? Karena daun ini bagus ketika dipakai untuk pembungkus. Daun ini tidak mudah pecah ketika ditekuk-tekuk.
- Kenapa tidak menggunakan daun lain, Mbah? Karena kalau menggunakan daun yang lain itu daunnya mudah pecah dan dalamnya merah. Sehingga menyebabkan warna nagasari menjadi putih kemerah-merahan.
- Menurut mbah, nagasari yang enak itu yang bagaimana? Warnanya yang putih agak keruh Yang ketika dibuka pisangnya tidak putus.
- Menurut mbah, nagasari yang tidak enak itu yang bagaimana? Menurut mbah nagasari yang tidak enak itu yang tidak menggunakan santan rasanya hanya manis tapi tidak enak. Tepung yang dipakai itu bau dan jelek, akibatnya makanan yang dihasilkan menjadi bertekstur keras.
- Apakah pernah gagal dalam pembuatan nagasari, Mbah? Pernah. Biasanya karena terlalu encer atau terlalu kental. Kalau terlalu encer itu biasanya karena terlalu banyak air, sehingga ketika dikukus adonan bisa keluar dari daun. Selain itu, pernah juga salah memasukkan tepung. Ternyata tepung yang dimasukkan semuanya adalah tepung tapioka sehingga adonan yang dibuat menjadi gagal.
- Apakah tidak apa-apa jika saat mengukus nagasari lebih atau kurang dari 1 jam? Tidak apa-apa kalau lebih dari satu jam asalkan air yang digunakan untuk mengukus itu tidak sampai habis. Karena kalau airnya sampai habis nanti bisa menyebabkan bau dan juga menyebabkan Nagasari yang sedang dikukus menjadi bau. Tidak apa-apa juga sebenarnya jika kurang dari satu jam, minimal setengah jam. Karena adonan yang nagasari sebelum dikukus itu sudah setengah matang, dan tujuan dari pengukusan itu adalah untuk mematangkan daun pembungkus. Tujuan mengukus lama itu supaya Nagasari itu lebih bisa bertahan lebih lama. Tidak cepat bau atau rusak.
- Nagasari yang mbah kasni bikin itu tahan berapa lama ya? Sore ini misalnya bikin, besok jam 2 siang sudah tidak bisa dimakan. Sudah berair karena ada santan yang digunakan.
- Apakah pernah ada variasi pesanan dalam membuat jajanan nagasari? Pernah ada. Jadi adonannya sama tapi tidak manis tapi dalamnya diganti abon ayam itu biasanya namanya Nagasari solo.

- Adakah yang mau diceritakan tentang Nagasari mbah?  
Kalau Nagasari itu jajanan yang laku dan bisa untuk dimakan harian. selain itu nagasari juga banyak yang mencari. Beda dengan apem yang untuk acara-acara sakral.

Sedihnya dalam membuat nagasari itu adalah apabila daunnya jelek. Sehingga mudah pecah dan patah. Selain itu, api yang terlalu besar juga menyebabkan daun menjadi cepat patah.

#### ➤ **Produsen 4 (Bu Tutik)**

- Sudah berapa lama ibu membuat nagasari?  
Ibu membuat nagasari selama 2 tahun. Tetapi sekarang sudah tidak lagi.
- Kenapa ibu membuat nagasari?  
Karena cucur yang awalnya ibu buat itu semakin lama semakin tergeser. Yang dahulu ibu membuat cucur bisa 21 kg sekarang sudah sangat berkurang jauh. Jadi mau tidak mau ibu harus membuat makanan jenis lain.
- Ibu membuat nagasari biasanya untuk apa?  
Untuk dijual dipasar dan ketika ada pesanan.
- Jenisnya nagasari itu ada apa saja ya bu?  
Ya hanya nagasari biasa yang menggunakan pembungkus daun. Kalau yang nagasari bandung itu namanya seperti jentik manis karena tepung yang digunakan berbeda. Nagasari tradisional menggunakan tepung beras, sedangkan nagasari bandung menggunakan tepung hankue.
- Bahan-bahan dalam membuat Nagasari itu apa saja ya, bu?  
Tepung beras 1 kg  
Santan 13 gelas  
Gula pasir  
Garam  
Daun pandan  
Pisang raja nangka yang sudah matang  
Daun pisang kluthuk
- Bagaimana cara membuat nagasari, bu?  
Kelapanya dibuat santan dulu. Lalu santan tadi dimasukkan ke dalam panci dan ditambahkan dengan bahan-bahan lainnya kemudian diaduk. Setelah semuanya bercampur barulah api dinyalakan. Karena kalau santannya yang panas duluan akan membuat adonan menjadi tidak rata dan ada adonan yang menggumpal-gumpal.  
  
Setelah adonan sudah kalis/menjadi berat api dimatikan. Adonan ditunggu hingga tidak terlalu panas dan setelah itu dicetak bundar-bundar. Setelah dicetak, di tekan dan diberi

pisang ditengahnya barulah dilipas dan dibungkus dengan daun. Dan dikukus selama 30 menit.

- Apakah perbedaan pisang yang digunakan akan berpengaruh pada sensori nagasari? Tidak. Bedanya hanya tingkat kemanisan pisangnya saja. Tidak mempengaruhi adonan.
- Menurut ibu, nagasari yang enak itu yang seperti apa? Yang manis, gurih. Warnanya harus putih susu. Kalau dipegang tidak lengket. Teksturnya tidak lembek dan tidak terlalu keras.
- Menurut ibu, nagasari yang tidak enak itu yang seperti apa? Yang pakai pemanis, jadi ketika dimakan ada rasa pahitnya. Selain itu yang ketika dipegang itu terlalu empuk/terlalu banyak air.
- Kalau punya ibu bisanya ukurannya seberapa? Kalau punya ibu ukurannya kecil-kecil karena harganya seribu.
- Nagasarnya ibu tahan berapa lama? Nagasari ibu kuat 1 hari.
- Apakah ibu pernah membuat nagasari tapi tidak dibungkus daun? Tidak pernah. Kalau tidak ada daun atau daunnya susah ibu tidak jualan.
- Hal-hal apa saja yang bisa menyebabkan kegagalan, bu? Kalau tepungnya itu tengik membuat nagasari yang dihasilkan menjadi tidak enak rasanya. Selain itu kalau airnya terlalu banyak nanti adonannya jadi terlalu encer
- Apakah ibu pernah membuat/mendapat pesanan dengan inovasi lain dalam membuat nagasari? Tidak, tidak pernah. Ibu membuat yang sewajarnya saja.
- Kalau ibu pas tidak jualan nagasari biasanya konsumen menggantinya dengan makanan apa? Seadanya yang saya jual.
- Berapa harga nagasari yang ibu jual? Rp 900,00
- Apakah ada yang mau diceritakan tentang Nagasari, bu? Nagasari itu sebenarnya membuatnya mudah, hanya saja terkadang harga pisang dan daunnya yang mahal sehingga tidak ada keuntungan yang bisa didapatkan. Jadi ya mau tidak mau ganti jajanan yang memberikan keuntungan lain. Selain itu kalau nagasari bandung setelah jadi adonannya harus segera di bungkus plastik

➤ **Produsen 5 (Bu Yatmi)**

- Alasan ibu membuat nagasari karena apa?  
Untuk dijual dipasar sehingga pembeli bisa memiliki banyak pilihan jajanan. Selain itu untuk memenuhi pesanan acara arisan, pengajian, sunatan.
- Berapa harga nagasari yang ibu jual?  
Rp 1000,00 dengan panjang 6cm dan lebar 4,5 cm.
- Biasanya siapa saja konsumen ibu?  
Orangtua dan anak muda, tetapi lebih sering orangtua.
- Bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam membuat kue nagasari?  
Tepung beras satu kilo  
Kelapa 1 biji, dibuat santan 10 gelas  
Agar-agar  
Pandan  
Gula  
Garam  
Pisang  
Daun pisang klutuk
- Bagaimana cara membuat nagasari?  
Enam gelas santan direbus dahulu ditambah dengan garam dan gula pasir. Yang 4 gelas santan tadi dicampurkan dengan tepung beras dan diuleni. Adonan tepung ditambahkan dengan santan yang ada dipanci. Setelah adonan sudah mengental dan ditunggu dingin dulu. Kemudian dipindahkan ke daun dan dimasukkan pisang. Setelah itu dikukus selama 30-60 menit. Kalau 30 itu hasilnya sedang tetapi kalau satu jam itu hasilnya akan bagus.  
  
Apabila pakai agar, pemasakan agar bersamaan dengan santan, gula, dan garam.
- Pengaruhnya pengukusan 30 dengan 60 menit apa?  
Jika waktu mengukusnya 60 menit maka makanan tidak akan mudah bau atau tengik. Kalau yang 1 jam, untuk 1 hari nagasari masih segar tetapi untuk yang 30 menit dalam 1 hari makanan sudah terlihat tidak segar.
- Kenapa dalam menggunakan daun pisang kluthuk sebagai bahan pembungkusnya?  
Karena daun pisang ini lemas. Jadi ketika dilipat tidak akan pecah.
- Apakah ibu pernah melakukan variasi lain?  
Tidak pernah karena buat ibu itu tidak wajar jika mengubah hal lain dari nagasari.

- Menurut ibu nagasari yang enak itu yang seperti apa?  
Yang teksturnya empuk. Agak berminyak.  
Rasanya gurih, manis. Warnanya putih
- Menurut ibu nagasari yang tidak enak itu yang seperti apa?  
Yang bantat, keras dan terlalu berair. Warnanya agak kecoklatan.  
Ketika ditelan tidak ada rasa manis/gurihnya.
- Kegagalan apa yang mungkin terjadi dalam pembuatan kue nagasari?  
Kalau takaran yang digunakan tidak sesuai maka produknya juga tidak akan sesuai. Contohnya kalau kebanyakan air maka adonan akan menjadi “*cuier*” sehingga tidak bisa dibungkus.  
Nagasari menjadi bantat, kemungkinan karena takarannya kurang.  
Waktu mengukus yang terlalu cepat menyebabkan makanan cepat tengik/berair
- Nagasarinya ibu bisa bertahan berapa lama?  
Malam ini dikukus, besok sore bisa bertahan. Ini untuk dikukus 1 jam  
Tapi kalau yang dikukus 30 menit maka malam ini dikukus, besok siang sudah tidak segar.
- Apakah ibu pernah membuat nagasari dengan pembungkus selain daun?  
Tidak pernah.
- Kalau pas tidak ada stok nagasari biasanya konsumen memilih apa?  
Seadanya yang dijual. Tapi biasanya untuk menggantikan nagasari orang2 memilih lempeng/mendut.
- Harapannya ibu bagaimana supaya anak-anak muda bisa makan?  
Kalau mau divariasikan juga sepertinya tidak mungkin. Karena akan terasa aneh apabila nagasari diberi variasi rasa.
- Apa yang ingin ibu ceritakan mengenai kue nagasari bu?  
Penggunaan agar-agar apabila untuk dimakan sendiri, karena kalau pakai agar-agar pengeluarannya bertambah tapi tekstur lebih kenyal/kalis. Jadi kalau dijual tidak mendapatkan untung. Agar ini hanya memberi pengaruh pada tekstur saja.

Kalau memang ada pesanan yang menuntut ibu untuk menggunakan bahan agar-agar maka harga jualnya menjadi Rp 2000,00

Harga jual pisangnya di pasar tetap akan Rp 1000,00 hanya saja apabila pisang yang biasa dipakai ibu (pisang kepok pipit) harganya menjadi mahal maka ibu akan mencari pisang lain yang harganya lebih murah (pisang tonto).

Tapi kalau untuk nagasari pesanan tergantung harga yang diberikan, nanti jenis pisangnya yang akan mengikuti.

## Transkrip *In Depth Interview* Konsumen Kelompok Usia 15-25 Tahun

### ➤ **Konsumen 1**

Nama : Kavita  
Umur : 21 tahun  
Jenis kelamin : Perempuan  
Pendidikan terakhir : SMP  
Alamat : Jalan gemah jaya barat III no. 5 , Semarang  
Pekerjaan : Mahasiswa

- Kapan terakhir kali anda makan kue nagasari?  
Saya terakhir makan kue nagasari bulan Desember 2018
- Apakah anda sering mengonsumsi nagasari?  
Tidak sering, karena saya jarang ke tempat pujasera dan pasar. Sehingga saya jarang membeli jajanan pasar
- Apa yang anda sukai dari nagasari?  
Rasanya manis
- Apa yang tidak anda sukai dari nagasari?  
Saya tidak sukai ketika setelah saya makan adonannya menjadi lengket ditangan
- Apakah anda sukai dengan nagasari?  
Saya sukai makan nagasari. Tapi tidak saya jadikan sebagai konsumsi. Hanya saja kalau memang disediakan dirumah saya sukai untuk makan.
- Biasa anda mengonsumsi atau makan nagasari karena apa?  
Karena tetangga punya acara sehingga makanannya dibagikan ke tetangga-tetangganya dan saya kedatangan. Selain itu ketika ibu beli dan dibawa ke rumah.
- Jadi bukan karena memang kamu ingin membeli sendiri ya?  
Tidak
- Mengapa anda mengonsumsi nagasari?  
Karena ada. Kalau semisal dirumah hanya ada nagasari ya saya makan nagasarinya. Tetapi kalau dirumah ada pilihan nasi dan nagasari ya saya makan nasinya.

- Karakter yang seperti apa yang anda pertimbangkan dalam membeli nagasari?

Aromanya, aroma daun pisang.

Warna daunnya seperti warna hijau daun yang telah dikukus

Warna adonannya putih keruh, tidak yang putih sekali

Dalam segi tekstur yang tidak lembek dan yang tidak keras.

Ukurannya 7x4 cm

- Hal lain yang anda pertimbangkan dalam membeli nagasari?

Dalam hal ukuran, saya lebih suka nagasari dengan ukuran 7x4 cm dengan harga 2.500

Lokasi saya suka yang bersih. Karena kalau tempatnya kotor saya jijik

Dari segi penjual saya suka yang bersih dan ramah. Meskipun rasanya enak saya tetap tidak

beli jika penjualnya tidak ramah

- Karakteristik sensori yang seperti apa yang anda sukai ketika mengonsumsi nagasari?

Rasanya manis

Teksturnya yang tidak keras dan yang tidak menempel di dinding-dinding mulut ketika dikunyah

Aromanya yang wangi pandan. Selain itu ketika dimakan saya bisa merasakan rasa manisnya.

Rasanya manis

Warnanya daunnya yang hijau setelah dikukus, untuk adonannya tidak yang terlalu putih dan yang tidak keruh .

Bentuknya saya lebih suka yang persegi panjang.

Pisangnya yang tidak terlalu keras dan yang tidak terlalu lembek. Sedangkan warna pisangnya kuning orange.

Daun pisangnya yang tidak pecah dan yang tetap bagus.

Saya suka tekstur nagasari yang tidak terlalu keras dan juga tidak lembek juga.

- Karakteristik sensori yang seperti apa yang anda tidak sukai ketika mengonsumsi nagasari?

Saya tidak suka nagasari yang ketika saya makan teksturnya adonannya lembek dan terlalu keras, pisangnya keras, warnanya yang terlalu putih, dan ketika saya telan meninggalkan rasa pahit.

- Inovasi apa yang anda harapkan dari nagasari supaya nagasari dapat bersaing dengan makanan lainnya?

Warna adonannya yang lebih divariasi, contohnya diberi warnanya hijau, pink, dll.

Variasi rasa adonan, misal rasa strawberry atau yang lainnya.

Tetap pakai daun

Isinya divariasi dengan isian lain.

➤ **Konsumen 2**

Nama : Natanael Evan  
 Umur : 16 tahun  
 Jenis kelamin : Laki-laki  
 Pendidikan terakhir : SMP  
 Alamat : Jalan parang kembang II no 6, Tlogosari, Semarang  
 Pekerjaan : Pelajar

- Kapan terakhir kali anda makan Nagasari?  
 Bulan Desember 2018
- Mengapa anda mengonsumsi nagasari?  
 Karena saya penasaran dengan rasanya
- Nagasari yang seperti apa yang anda sukai?  
 Warna daunnya yang hijau hasil kukusan  
 Pisangnya manis, empuk  
 Rasa adonannya juga manis  
 teksturnya yang empuk (tidak keras dan tidak lembek)  
 Adonan tidak terlalu manis tidak apa-apa asalkan rasa pisangny manis  
 Warna adonannya putih susu
- Nagasari yang seperti apa yang tidak anda sukai?  
 Pisangnya keras  
 Warna daunnya tidak menarik (bungkusnya sobek-sobek)  
 Warna adonan coklat kekuningan
- Ketika anda membeli nagasari, hal-hal apa saja yang anda pertimbangkan dalam membeli Nagasari?  
 Harga tidak terlalu dipertimbangkan karena memang tidak pernah membeli secara langsung  
 Untuk lokasi pembelian saya menyukai yang bersih  
 Penjualnya yang ramah. Tetapi apabila nagasarinya enak tetapi yang berjualan tidak ramah ya saya tetap membeli
- Inovasi seperti apa yang anda inginkan supaya nagasari dapat diterima oleh generasi muda dan dapat bersaing dengan makanan lainnya?  
 Isiannya diinovasi dengan memberikan varian isian. Contohnya pisang digantikan dengan coklat, nuttela, messes.  
 Untuk adonan tetap dan tidak diganti  
 Untuk pembungkusnya tetap menggunakan daun.

➤ **Konsumen 3**

Nama : Riawati  
 Umur : 22 tahun  
 Jenis kelamin : Perempuan  
 Pendidikan terakhir : SMA  
 Alamat : Unika ; Jepara  
 Pekerjaan : Mahasiswa

• Kapan terakhir kali anda mengonsumsi nagasari?  
 Sekitar 3 bulan yang lalu.

• Alasan kenapa mengonsumsi nagasari?  
 Saya mengonsumsi nagasari apabila ibu saya sedang membuat. Dan saya tidak pernah secara sengaja untuk membeli nagasari. Saya selalu memikirkan hal-hal buruk setiap kali saya membeli nagasari misalkan tentang kebersihan saat proses pengolahan dan pengemasan.

• Apakah hal tersebut hanya berlaku untuk Nagasari saja?  
 Hal ini berlaku untuk makanan sejenis nagasari yang mempunyai tekstur menyerupai nagasari. Seperti jentik manis.

• Alasan kenapa anda ingin makan nagasari?  
 Karena ada dan karena dihidangkan.

• Ketika anda hendak membeli nagasari, hal-hal fisik apa yang anda pertimbangkan saat membeli?  
 Warna daunnya hijau kecoklatan seperti daun yang telah dikukus  
 Aromanya, aroma harum daun pisang  
 Teksturnya yang tidak lembek (berair) atau yang semi padat.  
 Untuk bentuk saya tidak terlalu memperhatikan. Meskipun bentuknya berubah, asalkan rasanya masih nagasari saya tetap akan mengonsumsi.

• Hal-hal lain yang anda pertimbangan ketika membeli nagasari itu apa saja?  
 Dari sisi penjual, apabila pedagangnya dia terlihat jorok tidak mau membeli meskipun rasa nagasarnya enak. Tetapi untuk sikap tidak terlalu saya perhatikan. Meskipun dia galak saya tetap akan membeli.

Ukurannya 4x7 dengan harga 1.000-2.000

Kemasan saya tetap suka menggunakan daun dan yang penting bersih

• Nagasari yang seperti apa yang anda sukai?

Memiliki aroma daun pisang

Rasa adonan yang agak gurih. Pisangnya manis.

Secara tekstur, pisang yang tidak terlalu berair dan tidak terlalu matang. Selain itu, saya juga tidak menyukai tekstur nagasari yang terlalu liat

Warna daun pembungkus hijau kecoklatan, warna adonan putih susu, dan warna pisang adalah kuning. Berbentuk persegi panjang

- Nagasari yang seperti apa yang tidak anda sukai?  
Nagasari yang adonannya lembek atau berair. Pisang yang terlalu matang, karena biasanya teksturnya lembek.
- Inovasi apa yang kamu harapan nagasari supaya nagasari dapat bersaing dengan makanan modern lainnya?  
Kalo dari saya produknya tetap seperti itu, menggunakan bahan-bahan yang asli tapi dengan bentuk dan isi seperti aslinya. Tapi mungkin yang perlu diinovasi adalah dari segi marketingnya. Karena biasanya yang berjualan nagasari itu orangnya sepuh-sepuh. Mungkin kalau yang membuat dan yang menjual lebih muda maka mungkin akan lebih menarik pembeli.

#### ➤ **Konsumen 4**

Nama : Nimas Embun  
 Umur : 16 tahun  
 Jenis kelamin : Perempuan  
 Pendidikan terakhir : SMP  
 Alamat : Ketileng indah blok E no 284  
 Pekerjaan : Pelajar

- Kapan terakhir kali anda mengonsumsi nagasari?  
Kira-kira bulan september
- Apa alasan anda mengonsumsi nagasari?  
Karena ibu membuat jadi saya ikut membantu dan mengonsumsi. Selain itu juga kalau ibu mendapatkan makanan dari arisan. Tapi saya pernah sengaja membeli nagasari karena saya ingin jadi saya pergi ke pujasera untuk membelinya.
- Ketika anda hendak membeli, nagasari yang seperti apa yang anda sukai?  
Yang ketika saya pegang masih hangat  
Teksturnya ketika dipegang tidak berair atau lembek  
Daunnya ketika dipegang tidak berair  
Untuk warnan daun tidak terlalu diperhatikan secara detail. Yang penting hijau kukus  
Aromanya wangi dan tidak kecut
- Hal-hal lain yang kamu pertimbangan ketika akan membeli nagasari?  
Ukurannya 5x6 cm dengan harga 1.500 – 2000  
Lokasi beli di pujasera atau pasar  
Tempat penjualan harus bersih. Wadah keranjang nagasari, harus bersih, ditaruh di toples dan tertutup.  
Untuk layanan penjualnya saya suka yang ramah dan sabar.
- Nagasari yang seperti apa yang anda sukai?

Aroma , wangi pandan, dan santan.

Rasa, yang manis gurih, untuk pisang juga yang manis.

Warna, daunnya hijau yang telah dikukus. Adonannya, warna putih susu. Warna pisang kuning2 orange karena biasanya itu manis.

Bentuk, yang padat tapi tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek. Agak kenyal

- Nagasari yang seperti apa yang tidak anda sukai?  
Yang ketika saya makan rasa pisangnya itu pahit dan keras.  
Yang baunya kecut  
Yang warna daun, dan adonannya sudah berubah menjadi kuning  
Teksturnya berair dan berlendir  
Yang ketika saya telan meninggalkan rasa pahit entah itu dari gula maupun dari pisang yang terlalu pahit  
Teksturnya yang terlalu keras juga tidak suka

- Inovasi yang seperti apa yang anda harapkan dari nagasari supaya makanan ini dapat bersaing dengan makanan modern lainnya?

1. Dari segi pembungkusnya jangan menggunakan daun. Atau nagasari yang sudah dibungkus dengan daun pisang tadi diberi mika supaya menarik.
2. Dari segi adonan, adonannya diberi tambahan mutiara2 pink
3. Adonannya diberi pewarna makanan supaya lebih menarik
4. Isiannya bisa diganti dengan nangka atau pisang + nangka

#### ➤ **Konsumen 5**

Nama : Wulan  
Umur : 25 tahun  
Jenis kelamin : Perempuan  
Pendidikan terakhir : SMA  
Alamat : Jalan kawung 10 no.1  
Pekerjaan : Karyawan swasta

- Kapan terakhir kali anda mengonsumsi nagasari?  
Januari 2019

- Alasan anda mengonsumsi nagasari?  
Saya sengaja untuk membeli nagasari karena lapar dan ingin makan nagasari. Selain itu biasanya dapat nagasari ketika arisan dan ada acara nikahan.

- Hal yang dipertimbangkan ketika membeli nagasari?  
Yang bungkusnya segar, tidak kisut, kering tidak berair, warnanya hijau.  
Aromanya yang barusan matang, aromanya wangi daun  
Kalau masih ada bitingnya, saya tidak suka nagasari yang warna bitingnya hitam karena buat saya itu jorok

Ketika dipegang tidak berair  
Teksturnya masih kenyal

- Hal lain yang dipertimbangkan ketika membeli nagasari?

Ukurannya 4x5 cm harga 1.500

Lokasi beli biasanya di pujasera atau tempat khusus jualan snack

Dari kebersihannya, batingnya harus yang bersih. Daunnya jangan layu. Serat daunnya jangan masuk ke dalam nagasari. Dari kebersihan tempatnya, tidak banyak lalatnya. Tempat jualannya nagasarnya harus tertutup.

Dari segi penjual harus yang bersih dan rapi

- Ketika di konsumsi suka yang kayak gimana?

Yang teksturnya empuk

Aromanya wangi daun pisang, pandan, dan santan

Rasa adonannya manis gurih, rasa pisanginya jangan yang sepet, keras, dan berair. Sukanya yang manis

Tekstur pisanginya yang empuk

Warna adonan putih susu (keruh)

Bentuknya yang persegi panjang

Saya suka yang ketika saya makan tidak nyangkut di gigi

- Yang tidak disukai?

Nagasari yang berair,

Pisangnya yang keras dan sepet

Warna daunnya besem seperti gosong, warna adonan yang terlalu putih

- Inovasi untuk nagasari?

1. Dari segi kemasan jangan yang ribet untuk anak muda. Jangan yang ada batingnya.

2. Dari bentuk adonannya ada variasi bentuk seperti bentuk love. Selain itu, biasanya kalau bentuk adonannya berubah maka bentuk pisanginya jg berubah

3. Adonannya diberi pewarna makanannya dan diberi rasa misalnya. Diberi warna pandan, dan selain itu diberi rasa coklat pada adonannya. Selain itu isiannya juga divariasi dengan yang lainnya seperti meses, kacang, atau buah2 selain pisang.

4. Variasi isian dengan buah lain atau rasa lain seperti coklat.

## Transkrip *In Depth Interview* Kelompok Usia 40-50 Tahun

### ➤ **Konsumen 1**

Nama : Ena  
Umur : 43 tahun  
Jenis kelamin : Perempuan  
Pendidikan terakhir : SMA  
Alamat : Jalan permata batursari, plamongan  
Pekerjaan : Karyawan swasta otomotif

• Kapan terakhir kali makan nagasari?  
Sekitar 2 minggu yang lalu , 5 Februari 2019

• Alasan kenapa mengonsumsi ?

Karena memang saya suka makanan tradisional. Jadi memang saya sengaja karena memang saya suka nagasari dan biasanya untuk makanan penutup. Kalau pas tidak sengaja beli biasanya saya dapat dari arisan dan acara kantor

• Nagasari yang disukai itu yang seperti apa?

Aroma daun pisang

Rasa adonan tidak terlalu manis tapi gurih, pisangnya yang manis

Warna daunnya yang hijau dikukus, warna adonannya yang putih butek, pisangnya yang kuning

Ukurannya 5x4 cm harga 2.500-3.500

Ketika dikunyah yang gempil, tidak terlalu berair. sukanya yang kenyal

Tekstur ketika dipegang jangan sampai patah

Tidak suka kalau adonannya masih ada yang nempel2 didaunnya

• Nagasari yang tidak disukai?

Yang pisangnya tidak manis, yang pisangnya keras

Pisangnya yang segar. Jangan yang busuk

Adonannya jangan yang keras

• Inovasi untuk nagasari?

Jaga rasa, berupa pisangnya yang matang. Tapi untuk secara fisik suka dengan tatanan yang apa adanya. Bahan-bahan yang digunakan harus tetap menggunakan bahan-bahan yang asli.

➤ **Konsumen 2**

Nama : Fitriana Perwita Dewi  
Umur : 45 tahun  
Jenis kelamin : Perempuan  
Pendidikan terakhir : D3 Keperawatan  
Alamat : Jalan gedawang  
Pekerjaan : Perawat

- Kapan terakhir kali makan nagasari?  
Sekitar seminggu yang lalu yaitu tanggal 12 Februari 2019
- Alasan mengapa mengonsumsi nagasari?  
Saya makan karena dapat dari arisan. Tapi saya pernah membeli nagasari secara sengaja alasannya karena saya kepingin dan saya lapar.
- Nagasari yang disukai itu yang seperti apa?  
Yang manis dan yang tepungnya gurih, masakannya pas.  
Aromanya, aroma daun. Untuk adonannya aroma pandan dan daun pisang.  
Rasa adonannya suka yang manis dan yang tepungnya gurih. Rasa pisangnya suka yang manis sekali  
Warnanya adonannya suka yang hijau2 agak muda karena terkena daun yang dikukus. Warna pisangnya suka yang kuning2 orange  
Ukurannya 4x6 cm harga 2.500-4.000  
Ketika dikunyah pisangnya terasa manis, adonannya gurih dan bau-bau wangi  
Teksturnya suka yang kenyal. Tapi pisangnya sukanya yang empuknya pas (tidak suka yang mengkal dan keras)
- Yang tidak disukai nagasari yang seperti apa?  
Yang ketika dibuka tepungnya lengket ditangan. Daunnya ketika dibuka tidak langsung membuka tapi lengket-lengket didaunnya.  
Adonannya tidak manis  
Baunya yang tidak wangi, tengik  
Warnanya yang terlalu hijau tidak suka karena seperti pakai pewarna  
Warna daun yang terlalu coklat
- Hal lain yang dipertimbangkan ketika membeli nagasari?  
Penjualnya harus bersih dan ramah  
Lokasinya yang bersih dan rapi  
Seenak apapun rasanya kalau penjual dan lokasi jualnya jorok tetap tidak mau beli  
Kemasannya yang bersih dan rapi. Kalau dibungkus mika lebih bagus
- Inovasi yang diharapkan dari nagasari?  
Yang penting dipertahankan bahan-bahan asli yang digunakan. Kebersihan lokasi harus diperhatikan.  
Inovasi untuk produknya tidak ada karena saya suka yang original, yang asli.

➤ **Konsumen 3**

Nama : Mommy  
 Umur : 40 tahun  
 Jenis kelamin : Perempuan  
 Pendidikan terakhir : SMA  
 Alamat : Tlogosari  
 Pekerjaan : Ibu Rumah tangga

• Kapan terakhir kali anda mengonsumsi nagasari?  
 Desember 2018

• Alasan mengapa mengonsumsi nagasari?

Karena disajikan saat kondangan, kemudian dapat ketika arisan. Tapi saya pernah sengaja membeli juga tapi bukan untuk dikonsumsi sendiri karena untuk disuguhkan untuk arisan juga.

• Nagasari yang seperti apa yang disukai?

Sukanya yang empuk tapi tidak terlalu kenyal.

Aromanya yang daun, pisang dan santan  
 warna adonannya yang putih susu

rasa adonannya yang manis dan gurih. Rasa santan dan pandannya yang lebih kuat.

Ketika dikunyah suka yang agak empuk supaya ketika dikunyah tidak terlalu lama

Pisangnya suka yang tidak keras, tidak lembek. Jangan yang matang banget. Warna  
 pisangnya yang kuning orange.

• Nagasari yang tidak disukai yang seperti apa?

Yang teksturnya keras

Warna adonannya yang keruh dan kehijau-hijauan

Bau adonannya dan daunnya apek dan tengik

• Inovasi apa yang diharapkan untuk nagasari?

Tetap mempertahankan keasliannya saja. Asalkan dalam proses pembuatannya itu higienis,  
 tampilannya bersih, dan bahan-bahan yang digunakan asli.

➤ **Konsumen 4**

Nama : Melati  
 Umur : 43 tahun  
 Jenis kelamin : Perempuan  
 Pendidikan terakhir : SMA  
 Alamat : Perum dempel baru  
 Pekerjaan : Karyawan swasta

• Kapan terakhir kali mengonsumsi nagasari?

Bulan desember 2018

- alasan mengapa mengonsumsi nagasari?  
Karena saya kangen makanan tradisional. Sehingga saya sengaja membelinya.
- Nagasari yang seperti apa yang anda sukai?  
Yang daunnya berwarna hijau  
Aromanya daun pisang dan pandan  
Adonannya yang berwarna putih atau coklat, rasanya manisnya cukup.  
Teksturnya yang tidak lengket  
Rasa adonannya suka yang manis gurih  
Warna pisang yang kuning, pisang kepok. Karena manisnya pas.  
Pisangnya keset  
Ketika dikunyah tidak luber.  
Ukurannya 5x2 cm harga 2.000
- Nagasari yang tidak anda sukai?  
Yang ketika dipegang lengket ditangan  
Teksturnya yang terlalu kenyal  
Rasanya yang terlalu manis
- Hal lain yang biasanya anda pertimbangkan ketika membeli nagasari?  
Saya beli di tenongan atau pujasera  
Yang jual harus bersih  
Pelayanan penjual yang ramah. Meskipun rasanya enak tetapi kalau tidak ramah tetap tidak mau membeli
- Inovasi untuk nagasari?  
Ada hiasan diatas adonannya. Misalkan potongan pandan  
Ada rasa lain seperti nangka, alpukat, kelapa, atau duren asli diadonannya. Isinya tetap pisang.  
Kemasannya tetap menggunakan daun.

➤ **Konsumen 5**

Nama : Hastomai Purwaningsih  
Umur : 48 tahun  
Jenis kelamin : Perempuan  
Pendidikan terakhir : D3 Farming  
Alamat : Asrama TNI AD Mrican  
Pekerjaan : Terapis Autis

- Kapan terakhir kali makan nagasari?  
1 bulan lalu, Januari 2019
- Alasan Mengonsumsi nagasari?

Karena kebetulan dapat snack dari arisan. Selain itu saya pernah sengaja untuk membeli makanan tradisional dengan alasan saya suka dan ingin makan nagasari.

- Nagasari yang disukai?

Bahan yang digunakan asli dan pisang yang digunakan pisang kepok kuning (karena enak dan tidak terlalu lembek).

Warna pisangnya kuning orange

Daunnya berwarna hijau kecoklatan karena habis dikukus

Adonannya yang empuk

Warna adonannya putih susu

Rasa adonannya manis gula asli

Ukurannya 3x7cm harga 1.500-2.500 mahal tidak apa-apa yang penting bahan-bahan yang digunakan asli.

- Hal-hal lain yang dipertimbangkan ketika membeli nagasari?

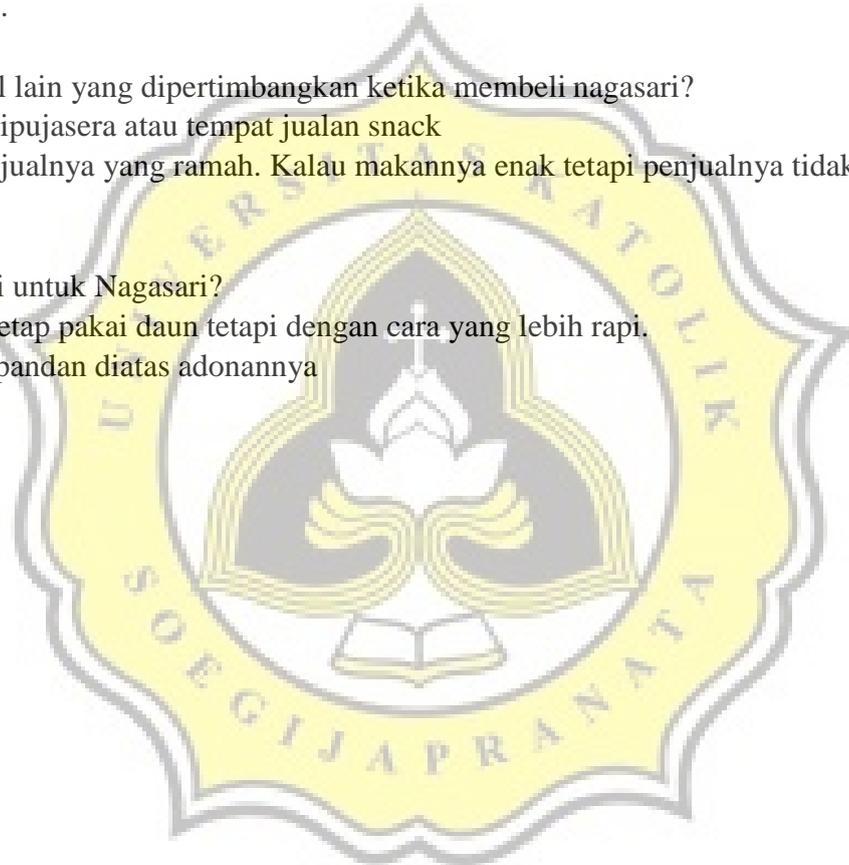
Membelinya dipujasera atau tempat jualan snack

Pelayanan penjualnya yang ramah. Kalau makannya enak tetapi penjualnya tidak ramah tidak jadi membeli.

- Inovasi untuk Nagasari?

Kemasannya tetap pakai daun tetapi dengan cara yang lebih rapi.

Diberi hiasan pandan diatas adonannya



Lampiran 3. Kuesioner yang Belum Valid

No.	Pernyataan	Keterangan
1a.	Tekstur nagasari yang tidak lengket saat dipegang	Tidak Valid
1b.	Tekstur nagasari yang lengket saat dipegang	Tidak Valid
2a.	Tekstur adonan nagasari yang empuk dan lembut	Valid
2b.	Tekstur adonan nagasari yang tidak empuk dan tidak lembut	Valid
3a.	Tekstur pisang nagasari yang empuk	Valid
3b.	Tekstur pisang nagasari yang tidak empuk	Valid
4a.	Nagasari manis dan gurih	Tidak Valid
4b.	Nagasari tidak manis dan tidak gurih	Tidak Valid
5a.	Rasa pisang pada nagasari manis	Valid
5b.	Rasa pisang pada nagasari tidak manis	Valid
6a.	Adonan nagasari berwarna putih keruh	Valid
6b.	Adonan nagasari tidak berwarna putih keruh	Tidak Valid
7a.	Daun pembungkus berwarna hijau tua	Tidak Valid
7b.	Daun pembungkus tidak berwarna hijau tua	Tidak Valid
8a.	Pisang pada nagasari berwarna kuning <i>orange</i>	Valid
8b.	Pisang pada nagasari tidak berwarna kuning <i>orange</i>	Valid
9a.	Rasa adonan yang bervariasi	Tidak Valid
9b.	Rasa adonan yang tidak bervariasi	Valid
10a.	Adonan beraroma pandan dan kelapa	Valid
10b.	Adonan tidak beraroma pandan dan kelapa	Valid
11a.	Daun pisang digunakan sebagai pembungkus nagasari	Valid
11b.	Daun pisang tidak digunakan sebagai pembungkus nagasari	Valid
12a.	Isian nagasari adalah pisang	Tidak Valid
12b.	Isian nagasari tidak pisang	Tidak Valid
13a.	Warna adonan nagasari yang bervariasi	Valid
13b.	Warna adonan nagasari yang tidak bervariasi	Valid
14a.	Isian nagasari selain pisang	Tidak Valid
14b.	Isian nagsari tidak selain pisang	Tidak Valid
15a.	Perlu adanya perubahan pada nagasari	Valid
15b.	Tidak perlu adanya perubahan pada nagasari	Valid

Lampiran 4. Kuesioner yang Sudah Valid

No.	Pernyataan	Keterangan
1a.	Tekstur adonan nagasari yang tidak lengket saat dipegang	Valid
1b.	Tekstur adonan nagasari yang lengket saat dipegang	Valid
2a.	Tekstur adonan nagasari yang empuk dan lembut	Valid
2b.	Tekstur adonan nagasari yang tidak empuk dan tidak lembut	Valid
3a.	Tekstur pisang nagasari yang empuk	Valid
3b.	Tekstur pisang nagasari yang tidak empuk	Valid
4a.	Rasa adonan nagasari manis dan gurih	Valid
4b.	Rasa adonan nagasari tidak manis dan tidak gurih	Valid
5a.	Rasa pisang pada nagasari manis	Valid
5b.	Rasa pisang pada nagasari tidak manis	Valid
6a.	Adonan nagasari berwarna putih susu (putih keruh)	Valid
6b.	Adonan nagasari tidak berwarna putih susu (putih keruh)	Valid
7a.	Daun pembungkus berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus)	Valid
7b.	Daun pembungkus tidak berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus)	Valid
8a.	Pisang pada nagasari berwarna kuning <i>orange</i>	Valid
8b.	Pisang pada nagasari tidak berwarna kuning <i>orange</i>	Valid
9a.	Ada variasi rasa pada adonan nagasari	Valid
9b.	Tidak ada variasi rasa pada adonan nagasari	Valid
10a.	Adonan beraroma pandan dan kelapa	Valid
10b.	Adonan tidak beraroma pandan dan kelapa	Valid
11a.	Daun pisang digunakan sebagai pembungkus nagasari	Valid
11b.	Daun pisang tidak digunakan sebagai pembungkus nagasari	Valid
12a.	Nagasari yang diisi dengan pisang	Valid
12b.	Nagasari yang diisi tidak dengan pisang	Valid
13a.	Warna adonan nagasari yang bervariasi	Valid
13b.	Warna adonan nagasari yang tidak bervariasi	Valid
14a.	Terdapat variasi pada isian nagasari	Valid
14b.	Tidak terdapat variasi pada isian nagasari	Valid
15a.	Perlu adanya perubahan pada nagasari	Valid
15b.	Tidak perlu adanya perubahan pada nagasari	Valid

Lampiran 5. Uji Validasi Kuesioner Kano yang Belum Valid

		Correlations																														
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15	p16	p17	p18	p19	p20	p21	p22	p23	p24	p25	p26	p27	p28	p29	p30	total
p1	Pearson Correlation	1	,562(**)	-,181	-,404(*)	-,110	-,296	,029	-,004	-,142	-,249	,187	,023	,024	-,017	,068	-,123	,070	-,175	-,268	-,183	-,138	-,167	,031	,182	,240	,217	-,149	,095	-,186	,038	-,006
	Sig. (2-tailed)		,001	,338	,027	,564	,112	,879	,984	,455	,185	,323	,902	,901	,928	,721	,517	,715	,354	,153	,333	,468	,379	,871	,336	,201	,250	,430	,618	,324	,842	,974
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p2	Pearson Correlation	,562(**)	1	-,183	-,062	,081	,206	,021	,124	-,196	-,038	,171	,230	,012	,249	,538(**)	,359	-,325	,076	-,307	,008	-,229	,182	,060	,360	-,064	,298	-,309	,081	-,136	-,032	,215
	Sig. (2-tailed)	,001		,334	,745	,670	,274	,912	,516	,298	,841	,367	,222	,949	,184	,002	,052	,080	,689	,099	,969	,223	,336	,752	,051	,738	,110	,097	,670	,475	,869	,253
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p3	Pearson Correlation	-,181	-,183	1	,392(*)	,549(**)	,447(*)	-,093	-,080	,399(*)	,378(*)	,319	-,286	,193	-,069	,086	,167	,183	-,066	,703(**)	,464(**)	,253	,234	,087	-,163	,175	,104	,234	-,063	,000	,237	,527(**)
	Sig. (2-tailed)	,338	,334		,032	,002	,013	,624	,673	,029	,039	,086	,125	,307	,718	,651	,377	,334	,729	,000	,010	,178	,213	,647	,388	,354	,583	,214	,742	1,000	,208	,003
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p4	Pearson Correlation	-,404(*)	-,062	,392(*)	1	,258	,520(**)	-,209	,137	,451(*)	,375(*)	,042	-,168	,107	-,103	,130	,336	-,153	,194	,129	,160	-,015	,299	,012	-,192	,008	,260	,327	-,080	,105	,035	,384(*)
	Sig. (2-tailed)	,027	,745	,032		,168	,003	,269	,471	,012	,041	,825	,376	,575	,587	,494	,070	,421	,303	,498	,399	,938	,109	,951	,309	,966	,166	,078	,674	,579	,855	,036
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p5	Pearson Correlation	-,110	,081	,549(**)	,258	1	,776(**)	,038	,006	,504(**)	,474(**)	,011	-,068	-,083	-,052	,309	,422(*)	-,153	-,144	,275	,189	,119	,252	,012	,203	,033	,109	-,107	-,055	,000	,065	,415(**)
	Sig. (2-tailed)	,564	,670	,002	,168		,000	,840	,976	,005	,008	,953	,720	,661	,786	,097	,020	,421	,449	,141	,317	,532	,180	,951	,282	,863	,565	,573	,774	1,000	,731	,022
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p6	Pearson Correlation	-,296	,206	,447(*)	,520(*)	,776(**)	1	-,059	-,089	,387(*)	,447(*)	-,028	-,113	-,123	,102	,490(**)	,647(**)	-,206	,161	,253	,180	-,015	,294	,023	,119	,057	,353	,046	-,041	,208	,179	,538(**)
	Sig. (2-tailed)	,112	,274	,013	,003	,000		,755	,641	,035	,013	,882	,553	,519	,593	,006	,000	,274	,396	,178	,341	,939	,115	,904	,532	,766	,056	,811	,828	,271	,344	,002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p7	Pearson Correlation	,029	,021	-,093	-,209	,038	-,059	1	,595(**)	,008	-,154	-,146	,069	,202	,144	,249	,222	-,021	,025	,163	-,035	-,033	-,070	,026	,049	,018	,009	,116	-,150	,000	-,127	,114
	Sig. (2-tailed)	,879	,912	,624	,269	,840	,755		,001	,967	,418	,441	,719	,285	,449	,185	,238	,912	,896	,389	,856	,863	,714	,891	,798	,924	,963	,543	,430	1,000	,503	,549
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p8	Pearson Correlation	-,004	,124	-,080	,137	,006	-,089	,595(**)	1	-,141	-,023	,128	-,029	,430(*)	,289	,272	,286	-,095	-,020	-,043	-,064	-,140	,037	,014	,129	-,097	-,019	,027	-,337	-,083	-,200	,123
	Sig. (2-tailed)	,984	,516	,673	,471	,976	,641	,001		,459	,903	,499	,881	,018	,121	,145	,125	,616	,917	,821	,736	,461	,846	,942	,496	,610	,921	,886	,069	,664	,290	,516
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p9	Pearson Correlation	-,142	-,196	,399(*)	,451(*)	,504(**)	,387(*)	,008	-,141	1	,547(**)	-,054	,053	-,190	-,184	-,039	,051	-,041	-,092	,287	,252	,295	,223	,466(**)	-,039	,258	,138	,119	,102	-,050	-,055	,366(*)
	Sig. (2-tailed)	,455	,298	,029	,012	,005	,035	,967	,459		,002	,777	,780	,313	,332	,838	,790	,831	,629	,124	,180	,113	,236	,009	,838	,169	,467	,530	,593	,793	,772	,047
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p10	Pearson Correlation	-,249	-,038	,378(*)	,375(*)	,474(**)	,447(*)	-,154	-,023	,547(**)	1	,058	,185	-,101	,000	,172	,457(*)	-,025	-,083	,245	,412(*)	,178	,440(*)	,265	,088	,132	,064	,100	-,067	-,187	-,057	,458(*)
	Sig. (2-tailed)	,185	,841	,039	,041	,008	,013	,418	,903	,002		,763	,327	,594	1,000	,365	,011	,894	,664	,193	,024	,346	,015	,156	,645	,488	,736	,598	,724	,322	,764	,011
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p11	Pearson Correlation	,187	,171	,319	,042	,011	-,028	-,146	,128	-,054	,058	1	,048	,473(**)	-,011	,209	,030	,206	-,045	,260	,313	,544(**)	,484(**)	,088	,169	-,034	,026	-,224	,123	,000	-,063	,421(*)
	Sig. (2-tailed)	,323	,367	,086	,825	,953	,882	,441	,499	,777	,763		,802	,008	,955	,267	,876	,274	,815	,166	,093	,002	,007	,645	,372	,857	,892	,234	,519	1,000	,741	,020
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p12	Pearson Correlation	,023	,230	-,286	-,168	-,068	-,113	,069	-,029	,053	,185	,048	1	,021	,115	-,023	,064	-,017	-,030	-,033	,129	,093	,281	,230	,333	-,272	-,234	-,139	-,098	-,125	-,102	,067
	Sig. (2-tailed)	,902	,222	,125	,376	,720	,553	,719	,881	,780	,327	,802		,913	,544	,902	,738	,929	,874	,864	,498	,626	,133	,221	,072	,146	,212	,462	,608	,509	,591	,726
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p13	Pearson Correlation	,024	,012	,193	,107	-,083	-,123	,202	,430(*)	-,190	,101	,473(**)	,021	1	,386(*)	,154	,287	-,033	,075	,235	,246	,368(*)	,497(**)	,090	,342	-,352	-,282	-,131	-,090	-,120	-,326	,290
	Sig. (2-tailed)	,901	,949	,307	,575	,661	,519	,285	,018	,313	,594	,008	,913		,035	,417	,124	,864	,695	,211	,190	,045	,003	,636	,064	,056	,131	,490	,637	,527	,078	,120
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p14	Pearson Correlation	-,017	,249	-,069	,103	-,052	,102	,144	,289	-,184	,000	-,011	,115	,386(*)	1	,125	,374(*)	-,299	,118	,230	,448(*)	-,155	,115	,123	,367(*)	-,095	-,052	-,061	-,229	,074	-,053	,260
	Sig. (2-tailed)	,928	,184	,718	,587	,786	,593	,449	,121	,332	1,000	,955	,544	,035		,511	,042	,108	,535	,221	,013	,412	,545	,519	,046	,618	,783	,751	,224	,699	,779	,166
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p15	Pearson Correlation	,068	,538(**)	,086	,130	,309	,490(**)	,249	,272	-,039	,172	,209	-,023	,154	,125	1	,628(**)	-,193	,215	,018	,116	,057	,349	,011	,154	,064	,173	-,075	-,240	,068	,162	,452(*)
	Sig. (2-tailed)	,721	,002	,651	,494	,097	,006	,185	,145	,838	,365	,267	,902	,417	,511		,000	,306	,254	,926	,540	,763	,059	,953	,418	,738	,360	,692	,202	,722	,393	,012
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

p16	Pearson Correlation	-.123	.359	.167	.336	.422(*)	.647(**)	.222	.286	.051	.457(*)	.030	.064	.287	.374(*)	.628(**)	1	-.276	.179	.064	.281	-.034	.364(*)	.000	.184	-.095	.215	-.017	-.258	-.041	-.047	.480(**)
	Sig. (2-tailed)	.517	.052	.377	.070	.020	.000	.238	.125	.790	.011	.876	.738	.124	.042	.000		.140	.343	.738	.132	.857	.048	1.000	.330	.616	.255	.930	.169	.831	.804	.007
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p17	Pearson Correlation	.070	-.325	.183	-.153	-.153	-.206	-.021	-.095	-.041	-.025	.206	-.017	-.033	-.299	-.193	-.276	1	.431(*)	.213	-.101	.373(*)	-.061	-.023	-.106	.477(**)	.379(*)	.551(**)	-.260	.384(*)	.505(**)	.342
	Sig. (2-tailed)	.715	.080	.334	.421	.421	.274	.912	.616	.831	.894	.274	.929	.864	.108	.306	.140		.017	.259	.594	.043	.750	.906	.577	.008	.039	.002	.166	.036	.004	.064
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p18	Pearson Correlation	-.175	.076	-.066	.194	-.144	.161	.025	-.020	-.092	-.083	-.045	-.030	.075	.118	.215	.179	.431(*)	1	-.042	.009	.237	.179	-.062	.063	.225	.524(**)	.306	-.240	.614(**)	.335	.454(*)
	Sig. (2-tailed)	.354	.689	.729	.303	.449	.396	.896	.917	.629	.664	.815	.874	.695	.535	.254	.343	.017		.826	.963	.207	.343	.743	.742	.231	.003	.101	.202	.000	.070	.012
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p19	Pearson Correlation	-.268	-.307	.703(**)	.129	.275	.253	.163	-.043	.287	.245	.260	-.033	.235	.230	.018	.064	.213	-.042	1	.636(**)	.309	.327	.290	.016	.220	.015	.215	-.113	.035	.182	.533(**)
	Sig. (2-tailed)	.153	.099	.000	.498	.141	.178	.389	.821	.124	.193	.166	.864	.211	.221	.926	.738	.259	.826		.000	.097	.078	.120	.932	.242	.938	.254	.554	.855	.335	.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p20	Pearson Correlation	-.183	.008	.464(**)	.160	.189	.180	-.035	-.064	.252	.412(*)	.313	.129	.246	.448(*)	.116	.281	-.101	.009	.636(**)	1	.234	.495(**)	.194	.043	.084	-.068	-.005	-.093	-.055	.052	.496(**)
	Sig. (2-tailed)	.333	.969	.010	.399	.317	.341	.856	.736	.180	.024	.093	.498	.190	.013	.540	.132	.594	.963	.000		.213	.005	.305	.820	.658	.721	.981	.626	.771	.787	.005
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p21	Pearson Correlation	-.138	-.229	.253	-.015	.119	-.015	-.033	-.140	.295	.178	.544(**)	.093	.368(*)	-.155	.037	-.034	.373(*)	.237	.309	.234	1	.586(**)	.352	.343	-.109	-.096	-.209	.071	.042	-.209	.382(*)
	Sig. (2-tailed)	.468	.223	.178	.938	.532	.939	.863	.461	.113	.346	.002	.626	.045	.412	.763	.857	.043	.207	.097	.213		.001	.056	.063	.567	.612	.269	.710	.825	.268	.037
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p22	Pearson Correlation	-.167	.182	.234	.299	.252	.294	-.070	.037	.223	.440(*)	.484(**)	.281	.497(**)	.115	.349	.364(*)	-.061	.179	.327	.495(**)	.586(**)	1	.373(*)	.391(*)	-.231	-.013	-.184	-.043	-.134	-.286	.539(**)
	Sig. (2-tailed)	.379	.336	.213	.109	.180	.115	.714	.846	.236	.015	.007	.133	.005	.545	.059	.048	.750	.343	.078	.005	.001		.043	.033	.220	.947	.330	.822	.480	.126	.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p23	Pearson Correlation	.031	.060	.087	.012	.012	.023	.026	.014	.466(**)	.265	.088	.230	.090	.123	.011	.000	-.023	-.062	.290	.194	.352	.373(*)	1	.416(*)	.117	.057	-.082	.000	-.167	-.232	.295
	Sig. (2-tailed)	.871	.752	.647	.951	.951	.904	.891	.942	.009	.156	.645	.221	.636	.519	.953	1.000	.906	.743	.120	.305	.056	.043		.022	.537	.765	.666	1.000	.379	.216	.114
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p24	Pearson Correlation	.182	.360	-.163	-.192	.203	.119	.049	.129	-.039	.088	.169	.333	.342	.367(*)	.154	.184	-.106	.063	.016	.043	.343	.391(*)	.416(*)	1	-.234	-.111	-.476(**)	.019	-.094	-.399(*)	.238
	Sig. (2-tailed)	.336	.051	.388	.309	.282	.532	.798	.496	.838	.645	.372	.072	.064	.046	.418	.330	.577	.742	.932	.820	.063	.033	.022		.213	.558	.008	.922	.622	.029	.206
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p25	Pearson Correlation	.240	-.064	.175	.008	.033	.057	.018	-.097	.258	.132	-.034	-.272	-.352	-.095	.064	-.095	.477(**)	.225	.220	.084	-.109	-.231	.117	-.234	1	.675(**)	.579(**)	-.258	.305	.565(**)	.408(*)
	Sig. (2-tailed)	.201	.738	.354	.966	.863	.766	.924	.610	.169	.488	.857	.146	.056	.618	.738	.616	.008	.231	.242	.658	.567	.220	.537	.213		.000	.001	.168	.102	.001	.025
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p26	Pearson Correlation	.217	.298	.104	.260	.109	.353	.009	-.019	.138	.064	.026	-.234	-.282	-.052	.173	.215	.379(*)	.524(**)	.015	-.068	-.096	-.013	.057	-.111	.675(**)	1	.453(*)	-.017	.456(*)	.484(**)	.564(**)
	Sig. (2-tailed)	.250	.110	.583	.166	.565	.056	.963	.921	.467	.736	.892	.212	.131	.783	.360	.255	.039	.003	.938	.721	.612	.947	.765	.558	.000		.012	.929	.011	.007	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p27	Pearson Correlation	-.149	-.309	.234	.327	-.107	.046	.116	.027	.119	.100	-.224	-.139	-.131	-.061	-.075	-.017	.551(**)	.306	.215	-.005	-.209	-.184	-.082	-.476(**)	.579(**)	.453(*)	1	-.384(*)	.329	.593(**)	.320
	Sig. (2-tailed)	.430	.097	.214	.078	.573	.811	.543	.886	.530	.598	.234	.462	.490	.751	.692	.930	.002	.101	.254	.981	.269	.330	.666	.008	.001	.012		.036	.076	.001	.084
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p28	Pearson Correlation	.095	.081	-.063	-.080	-.055	-.041	-.150	-.337	.102	-.067	.123	-.098	-.090	-.229	-.240	-.258	-.260	-.240	-.113	-.093	.071	-.043	.000	.019	-.258	-.017	-.384(*)	1	.048	-.195	-.161
	Sig. (2-tailed)	.618	.670	.742	.674	.774	.828	.430	.069	.593	.724	.519	.608	.637	.224	.202	.169	.166	.202	.554	.626	.710	.822	1.000	.922	.168	.929	.036		.802	.302	.396
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p29	Pearson Correlation	-.186	-.136	.000	.105	.000	.208	.000	-.083	-.050	-.187	.000	-.125	-.120	.074	.068	-.041	.384(*)	.614(**)	.035	-.055	.042	-.134	-.167	-.094	.305	.456(*)	.329	.048	1	.639(**)	.383(*)
	Sig. (2-tailed)	.324	.475	1.000	.579	1.000	.271	1.000	.664	.793	.322	1.000	.509	.527	.699	.722	.831	.036	.000	.855	.771	.825	.480	.379	.622	.102	.011	.076	.802		.000	.037
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p30	Pearson Correlation	.038	-.032	.237	.035	.065	.179	-.127	-.200	-.055	-.057	-.063	-.102	-.326	-.053	.162	-.047	.505(**)	.335	.182	.052	-.209	-.286	-.232	-.399(*)	.565(**)	.484(**)	.593(**)	-.195	.639(**)	1	.374(*)
	Sig. (2-tailed)	.842	.869	.208	.855	.731	.344	.503	.290	.772	.764	.741	.591	.078	.779	.393	.804	.004	.070	.335	.787	.268	.126	.216	.029	.001	.007	.001	.302	.000		.041
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
total	Pearson Correlation	-.006	.215	.527(**)	.384(*)	.413(*)	.538(**)	.114	.123	.366(*)	.458(*)	.421(*)	.067	.290	.260	.452(*)	.480(**)	.342	.454(*)	.533(**)	.496(*)	.382(*)	.539(**)	.295	.238	.408(*)	.564(**)	.320	-.161	.383(*)	.374(*)	1
	Sig. (2-tailed)	.974	.253	.003	.036	.022	.002	.549	.516	.047	.011	.020	.726	.120	.166	.012	.007	.064	.012	.002	.005	.037	.002	.114	.206	.025	.001					

Lampiran 6. Uji Validasi Kuesioner Kano yang Sudah Valid

		Correlations																															
		p1	p2	p3	p4	p5	p6	p7	p8	p9	p10	p11	p12	p13	p14	p15	p16	p17	p18	p19	p20	p21	p22	p23	p24	p25	p26	p27	p28	p29	p30	total	
p1	Pearson Correlation	1	,562(**)	-,181	-,404(*)	-,110	-,296	,029	-,004	-,142	-,249	,187	,023	,024	-,017	,068	-,123	,070	-,175	-,268	-,183	-,138	-,167	,031	,182	,240	,217	-,149	,095	-,186	,038	-,006	
	Sig. (2-tailed)		,001	,338	,027	,564	,112	,879	,984	,455	,185	,323	,902	,901	,928	,721	,517	,715	,354	,153	,333	,468	,379	,871	,336	,201	,250	,430	,618	,324	,842	,974	
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
p2	Pearson Correlation	,562(**)	1	-,183	-,062	,081	,206	,021	,124	-,196	-,038	,171	,230	,012	,249	,338(**)	,359	-,325	,076	-,307	,008	-,229	,182	,060	,360	-,064	,298	-,309	,081	-,136	-,032	,215	
	Sig. (2-tailed)		,001	,334	,745	,670	,274	,912	,516	,298	,841	,367	,222	,949	,184	,002	,052	,080	,689	,099	,969	,223	,336	,752	,051	,738	,110	,097	,670	,475	,869	,253	
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
p3	Pearson Correlation	-,181	-,183	1	,392(*)	,549(**)	,447(*)	-,093	-,080	,399(*)	,378(*)	,319	,286	,193	-,069	,086	,167	,183	-,066	,703(**)	,464(**)	,253	,234	,087	-,163	,175	,104	,234	-,063	,000	,237	,527(**)	
	Sig. (2-tailed)		,338	,334		,032	,002	,013	,624	,673	,029	,039	,086	,125	,307	,718	,651	,377	,334	,729	,000	,010	,178	,213	,647	,388	,354	,583	,214	,742	1,000	,208	,003
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p4	Pearson Correlation	-,404(*)	-,062	,392(*)	1	,258	,520(**)	-,209	,137	,451(*)	,373(*)	,042	-,168	,107	,103	,130	,336	-,153	,194	,129	,160	-,015	,299	,012	-,192	,008	,260	,327	-,080	,105	,035	,384(*)	
	Sig. (2-tailed)		,027	,745	,032		,168	,003	,269	,471	,012	,041	,825	,376	,575	,587	,494	,070	,421	,303	,498	,399	,938	,109	,951	,309	,966	,166	,078	,674	,579	,855	,036
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p5	Pearson Correlation	-,110	,081	,549(**)	,258	1	,776(**)	,038	,006	,504(**)	,474(**)	,011	-,068	-,083	,052	,309	,422(*)	-,153	-,144	,275	,189	,119	,252	,012	,203	,033	,109	-,107	-,055	,000	,065	,415(*)	
	Sig. (2-tailed)		,564	,670	,002	,168		,000	,840	,976	,005	,008	,953	,720	,661	,786	,097	,020	,421	,449	,141	,317	,532	,180	,951	,282	,863	,565	,573	,774	1,000	,731	,022
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p6	Pearson Correlation	-,296	,206	,447(*)	,520(**)	,776(**)	1	-,059	-,089	,387(*)	,447(*)	-,028	-,113	-,123	,102	,490(**)	,647(**)	-,206	,161	,253	,180	-,015	,294	,023	,119	,057	,353	,046	-,041	,208	,179	,538(**)	
	Sig. (2-tailed)		,112	,274	,013	,003	,000		,755	,641	,035	,013	,882	,553	,519	,593	,006	,000	,274	,396	,178	,341	,939	,115	,904	,532	,766	,056	,811	,828	,271	,344	,002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p7	Pearson Correlation	,029	,021	-,093	-,209	,038	-,059	1	,595(**)	,008	-,154	-,146	,069	-,202	,144	,249	,222	-,021	,025	,163	-,035	-,033	-,070	,026	,049	,018	,009	,116	-,150	,000	-,127	,114	
	Sig. (2-tailed)		,879	,912	,624	,269	,840	,755		,001	,967	,418	,441	,719	,285	,449	,185	,238	,912	,896	,389	,856	,863	,714	,891	,798	,924	,963	,543	,430	1,000	,503	,549
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p8	Pearson Correlation	-,004	,124	-,080	,137	,006	-,089	,595(**)	1	-,141	-,023	,128	-,029	,430(*)	,289	-,272	,286	-,095	-,020	-,043	-,064	-,140	,037	,014	,129	-,097	-,019	,027	-,337	-,083	-,200	,123	
	Sig. (2-tailed)		,984	,516	,673	,471	,976	,641	,001		,459	,903	,499	,881	,018	,121	,145	,125	,616	,917	,821	,736	,461	,846	,942	,496	,610	,921	,886	,069	,664	,290	,516
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p9	Pearson Correlation	-,142	-,196	,399(*)	,451(*)	,504(**)	,387(*)	,008	-,141	1	,547(**)	-,054	-,053	-,190	-,184	-,039	,051	-,041	-,092	,287	,252	,295	,223	,466(**)	-,039	,258	,138	,119	,102	-,050	-,055	,366(*)	
	Sig. (2-tailed)		,455	,298	,029	,012	,003	,035	,967	,459		,002	,777	,780	,313	,332	,838	,790	,811	,629	,124	,180	,113	,236	,009	,838	,169	,467	,530	,593	,793	,772	,047
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p10	Pearson Correlation	-,249	-,038	,378(*)	,375(*)	,474(**)	,447(*)	-,154	-,023	,547(**)	1	,058	,185	,101	,000	-,172	,457(*)	-,025	-,083	,245	,412(*)	,178	,440(*)	,265	,088	,132	,064	,100	-,067	-,187	-,057	,458(*)	
	Sig. (2-tailed)		,185	,841	,039	,041	,008	,013	,418	,903	,002		,763	,327	,594	1,000	,365	,011	,894	,664	,193	,024	,346	,015	,156	,643	,488	,736	,598	,724	,322	,764	,011
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p11	Pearson Correlation	,187	,171	,319	,042	,011	-,028	-,146	,128	-,054	,058	1	,048	,473(**)	-,011	,209	,030	,206	-,045	,260	,313	,544(*)	,484(**)	,088	,169	-,034	,026	-,224	,123	,000	-,063	,421(*)	
	Sig. (2-tailed)		,323	,367	,086	,825	,953	,882	,441	,499	,777	,763		,802	,008	,955	,267	,876	,274	,815	,166	,093	,002	,007	,645	,372	,857	,892	,234	,519	1,000	,741	,020
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p12	Pearson Correlation	,023	,230	-,286	-,168	-,068	-,113	,069	-,029	,053	,185	,048	1	,021	,115	-,023	,064	-,017	-,030	-,033	,129	,093	,281	,230	,333	-,272	-,234	-,139	-,098	-,125	-,102	,067	
	Sig. (2-tailed)		,902	,222	,125	,376	,720	,553	,719	,881	,780	,327	,802		,913	,544	,902	,738	,929	,874	,864	,498	,626	,133	,221	,072	,146	,212	,462	,608	,509	,591	,726
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p13	Pearson Correlation	,024	,012	,193	,107	-,083	-,123	,202	,430(*)	-,190	,101	,473(**)	,021	1	,386(*)	,154	,287	-,033	,075	,235	,246	,368(*)	,497(**)	,090	,342	-,352	-,282	-,131	-,090	-,120	-,326	,290	
	Sig. (2-tailed)		,901	,949	,307	,575	,661	,519	,285	,018	,313	,594	,008	,913		,035	,417	,124	,864	,695	,211	,190	,045	,005	,636	,064	,056	,131	,490	,637	,527	,078	,120
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p14	Pearson Correlation	-,017	,249	-,069	,103	-,052	,102	,144	,289	-,184	,000	-,011	,115	,386(*)	1	,125	,374(*)	-,299	,118	,230	,448(*)	-,155	,115	,123	,367(*)	-,095	-,052	-,061	-,229	,074	-,053	,260	
	Sig. (2-tailed)		,928	,184	,718	,587	,786	,593	,449	,121	,332	1,000	,955	,544	,035		,511	,042	,108	,535	,221	,013	,412	,545	,519	,046	,618	,783	,751	,224	,699	,779	,166
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p15	Pearson Correlation	,068	,538(**)	,086	,130	,309	,490(**)	,249	,272	-,039	,172	,209	-,023	,154	,125	1	,628(**)	-,193	,215	,018	,116	,057	,349	,011	,154	,064	,173	-,075	-,240	,068	,162	,452(*)	
	Sig. (2-tailed)		,721	,002	,651	,494	,097	,006	,185	,145	,838	,365	,267	,902	,417	,511		,000	,306	,254	,926	,540	,763	,059	,953	,418	,738	,360	,692	,202	,722	,393	,012
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

p16	Pearson Correlation	.081	.321	-.165	.403(*)	.025	.429(*)	-.245	.026	.217	.600(**)	.298	.301	.306	.402(*)	.272	1	.091	.261	.052	.345	.397(*)	.284	.064	.338	.068	.337	.272	.510(**)	-.022	.407(*)	.536(**)
	Sig. (2-tailed)	.670	.083	.382	.027	.894	.018	.191	.891	.250	.000	.110	.106	.100	.028	.146		.632	.163	.787	.062	.030	.128	.736	.068	.722	.069	.146	.004	.907	.025	.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p17	Pearson Correlation	.216	-.076	.229	.340	.210	.078	.313	.172	.369(*)	-.022	.000	.094	.095	-.107	.323	.091	1	.608(**)	.143	.005	.261	-.071	.372(*)	.180	.695(**)	.295	.380(*)	.244	.513(**)	.185	.508(**)
	Sig. (2-tailed)	.252	.689	.224	.066	.265	.681	.092	.363	.045	.907	1.000	.623	.616	.574	.082	.632		.000	.452	.978	.163	.711	.043	.342	.000	.114	.038	.194	.004	.328	.004
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p18	Pearson Correlation	.055	.062	.011	.140	.293	.286	.336	.051	.323	.140	.082	.391(*)	.136	.187	.288	.261	.608(**)	1	.269	.224	.232	.311	.126	.235	.312	.358	.293	.414(*)	.570(**)	.410(*)	.592(**)
	Sig. (2-tailed)	.773	.745	.953	.459	.116	.125	.069	.788	.082	.462	.665	.033	.473	.322	.122	.163	.000		.151	.234	.218	.094	.507	.210	.094	.052	.116	.023	.001	.024	.001
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p19	Pearson Correlation	.244	.271	.458(*)	.125	.466(**)	.421(*)	.465(**)	.431(*)	.417(*)	.399(*)	.342	.242	.542(**)	.242	.447(*)	.052	.143	.269	1	.451(*)	.430(*)	.177	.479(**)	.203	.297	.029	.279	.184	.259	.160	.669(**)
	Sig. (2-tailed)	.193	.148	.011	.511	.009	.021	.010	.018	.022	.029	.064	.198	.002	.198	.013	.787	.452	.151		.012	.018	.350	.007	.281	.110	.879	.135	.330	.166	.398	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p20	Pearson Correlation	.187	.288	.248	.319	.358	.455(*)	.180	.066	.508(**)	.682(**)	.280	.376(*)	.380(*)	.419(*)	.480(**)	.345	.005	.224	.451(*)	1	.369(*)	.428(*)	.163	.252	.002	.222	.087	.044	.005	.185	.606(**)
	Sig. (2-tailed)	.322	.123	.187	.086	.052	.011	.341	.728	.004	.000	.133	.041	.038	.021	.007	.062	.978	.234	.012		.045	.018	.391	.180	.992	.239	.649	.817	.979	.329	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p21	Pearson Correlation	.141	.464(**)	.211	.441(*)	.106	.330	.149	.299	.301	.345	.517(**)	.131	.334	.044	.519(**)	.397(*)	.261	.232	.430(*)	.369(*)	1	.189	.457(*)	.242	.288	.251	.102	.044	.100	.057	.599(**)
	Sig. (2-tailed)	.457	.010	.264	.015	.579	.075	.432	.108	.106	.062	.003	.491	.071	.819	.003	.030	.163	.218	.018	.045		.317	.011	.198	.123	.181	.593	.816	.598	.766	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p22	Pearson Correlation	.314	.235	.055	.019	.050	.386(*)	-.132	-.023	.039	.179	.404(*)	.361	.147	.569(**)	.498(**)	.284	-.071	.311	.177	.428(*)	.189	1	.050	.703(**)	-.251	-.027	-.159	-.127	-.106	.177	.384(*)
	Sig. (2-tailed)	.091	.211	.773	.920	.792	.035	.486	.904	.838	.344	.027	.050	.437	.001	.005	.128	.711	.094	.350	.018	.317		.794	.000	.182	.889	.400	.505	.579	.349	.036
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p23	Pearson Correlation	.395(*)	-.085	.768(**)	.440(*)	.478(**)	.152	.262	.465(**)	.227	.192	.182	.019	.036	.132	.231	.064	.372(*)	.126	.479(**)	.163	.457(*)	.050	1	.298	.233	.090	.319	.115	.213	.114	.513(**)
	Sig. (2-tailed)	.031	.654	.000	.015	.008	.424	.162	.010	.227	.310	.335	.921	.770	.488	.220	.736	.043	.507	.007	.391	.011	.794		.110	.215	.636	.085	.547	.259	.549	.004
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p24	Pearson Correlation	.358	.315	.192	.080	-.088	.256	.043	.176	-.214	.188	.358	.291	.193	.570(**)	.483(**)	.338	.180	.235	.203	.252	.242	.703(**)	.298	1	-.016	.123	-.131	.000	-.118	.120	.455(*)
	Sig. (2-tailed)	.052	.090	.310	.674	.644	.172	.823	.354	.257	.321	.052	.119	.308	.001	.007	.068	.342	.210	.281	.180	.198	.000	.110		.934	.518	.491	1.000	.533	.529	.011
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p25	Pearson Correlation	-.016	.016	.052	.348	.228	.247	.116	.002	.330	.054	.064	-.337	.100	-.248	.066	.068	.695(**)	.312	.297	.002	.288	-.251	.233	-.016	1	.523(**)	.451(*)	.181	.546(**)	.133	.415(*)
	Sig. (2-tailed)	.933	.935	.784	.059	.226	.188	.541	.991	.075	.778	.736	.069	.598	.187	.728	.722	.000	.094	.110	.992	.123	.182	.215	.934		.003	.012	.338	.002	.484	.023
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p26	Pearson Correlation	-.251	.111	-.186	.388(*)	.171	.413(*)	.000	-.205	.152	.293	.182	-.197	-.098	-.113	-.064	.337	.295	.358	.029	.222	.251	-.027	.090	.123	.523(**)	1	.387(*)	.215	.399(*)	.214	.377(*)
	Sig. (2-tailed)	.181	.559	.326	.034	.368	.023	1.000	.277	.422	.116	.335	.296	.605	.553	.739	.069	.114	.052	.879	.239	.181	.889	.636	.518	.003		.034	.255	.029	.257	.040
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p27	Pearson Correlation	-.238	-.192	.186	.388(*)	.226	.215	.144	.034	.341	.225	-.020	.000	.070	-.037	-.106	.272	.380(*)	.293	.279	.087	.102	-.159	.319	-.131	.451(*)	.387(*)	1	.559(**)	.647(*)	.489(**)	.445(*)
	Sig. (2-tailed)	.206	.310	.326	.034	.230	.253	.449	.857	.065	.231	.917	1.000	.712	.847	.577	.146	.038	.116	.135	.649	.593	.400	.085	.491	.012	.034		.001	.000	.006	.014
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p28	Pearson Correlation	-.072	-.132	.098	.257	.135	.164	.109	.000	.242	.279	-.145	.313	.078	.224	.040	.510(**)	.244	.414(*)	.184	.044	.044	-.127	.115	.000	.181	.215	.559(**)	1	.357	.775(**)	.422(*)
	Sig. (2-tailed)	.704	.486	.605	.170	.475	.386	.565	1.000	.198	.135	.445	.092	.682	.234	.832	.004	.194	.023	.330	.817	.816	.505	.547	1.000	.338	.255	.001		.053	.000	.020
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p29	Pearson Correlation	-.231	-.170	.009	.063	.146	.029	.400(*)	.066	.149	-.042	.021	-.065	.059	-.104	-.073	-.022	.513(**)	.570(**)	.259	.005	.100	-.106	.213	-.118	.546(**)	.399(*)	.647(*)	.357	1	.497(**)	.383(*)
	Sig. (2-tailed)	.219	.368	.964	.742	.443	.881	.028	.728	.433	.826	.912	.733	.757	.584	.702	.907	.004	.001	.166	.979	.598	.579	.259	.533	.002	.029	.000	.053		.005	.037
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
p30	Pearson Correlation	-.051	-.096	.073	.153	-.005	.128	.047	-.078	.141	.187	.077	.255	.089	.398(*)	.109	.407(*)	.185	.410(*)	.160	.185	.057	.177	.114	.120	.133	.214	.489(**)	.775(**)	.497(*)	1	.444(*)
	Sig. (2-tailed)	.787	.615	.700	.418	.980	.500	.807	.683	.458	.323	.685	.175	.641	.030	.566	.025	.328	.024	.398	.329	.766	.349	.549	.529	.484	.257	.006	.000	.005		.014
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
total	Pearson Correlation	.370(*)	.382(*)	.376(*)	.560(**)	.442(*)	.645(**)	.363(*)	.394(*)	.534(**)	.581(**)	.531(**)	.411(*)	.574(**)	.411(*)	.700(**)	.536(**)	.508(**)	.592(**)	.669(**)	.606(*)	.599(**)	.384(*)	.513(**)	.455(*)	.415(*)	.377(*)	.445(*)	.422(*)	.383(*)	.444(*)	1
	Sig. (2-tailed)	.044	.037	.041	.001	.015	.000	.049	.031	.002	.001	.003	.024	.001	.024	.000	.002	.004	.001	.000	.000	.000	.036	.004	.011	.023	.040	.014	.020	.037	.014	
	N	30	30	30																												

Lampiran 7. Uji Reliabilitas

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
,885	,890	30



**KUESIONER PENELITIAN  
KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP KUE NAGASARI**

Bapak atau Ibu yang terhormat, perkenalkan nama saya adalah Fani Lidya Agus Tania, dan saat ini sedang menempuh studi S1 Program Studi Teknologi Pangan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Saat ini saya sedang menyelesaikan tugas akhir (skripsi) terkait pengembangan produk makanan Nagasari pada konsumen golongan usia 15-25 tahun dan 40-50 tahun yang bertujuan untuk mengetahui Nagasari yang diinginkan konsumen. Diperlukan kurang lebih 5 sampai 10 menit untuk mengisi kuesioner ini. Bila Bapak atau Ibu membutuhkan pertanyaan mengenai penelitian ini, bisa menghubungi saya melalui email (fanilidya97@gmail.com) atau Wa (089668988121). Atas kesediaannya untuk mengisi kuesioner ini saya mengucapkan terimakasih.

Hormat saya,

Fani Lidya Agus Tania

**Bagian I : Informasi Terkait Nagasari**

Nagasari merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras dan santan kelapa sebagai bahan utamanya, dan buah pisang sebagai isiannya. Nagasari dibungkus dengan daun pisang dan dimasak dengan cara dikukus.



Gambar 1. Kenampakan Nagasari

**Bagian 3 :**

Berilah tanda (√) pada kotak jawaban yang sudah disediakan. Jawablah dengan jujur sesuai pilihan Anda. Tidak ada jawaban benar atau salah dalam kuesioner ini

No	Pernyataan	Suka (Saya menyukai yang seperti itu)	Sudah Seharusnya (Sudah seharusnya seperti itu)	Netral (Saya merasa netral / biasa saja)	Toleran (Saya tidak suka tetapi saya dapat mentoleransi atau menerima yang seperti itu)	Tidak Suka (Saya tidak suka dan tidak dapat menerima hal seperti itu)
1.	Tekstur adonan nagasari yang tidak lengket saat dipegang					
2.	Tekstur adonan nagasari yang lengket saat dipegang					
3.	Tekstur adonan nagasari yang empuk dan lembut					
4.	Tekstur adonan nagasari yang tidak empuk dan tidak lembut					
5.	Tekstur pisang nagasari yang empuk					
6.	Tekstur pisang nagasari yang tidak empuk					
7.	Rasa adonan nagasari manis dan gurih					
8.	Rasa adonan nagasari tidak manis dan tidak gurih					
9.	Rasa pisang pada nagasari manis					
10.	Rasa pisang pada nagasari tidak manis					

No	Pernyataan	Suka (Saya menyukai yang seperti itu)	Sudah Seharusnya (Sudah seharusnya seperti itu)	Netral (Saya merasa netral / biasa saja)	Toleran (Saya tidak suka <b>tetapi</b> saya dapat mentoleransi atau menerima yang seperti itu)	Tidak Suka (Saya tidak suka dan tidak dapat menerima hal seperti itu)
11.	Adonan nagasari berwarna putih susu (putih keruh)					
12.	Adonan nagasari tidak berwarna putih susu (putih keruh)					
13.	Daun pembungkus berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus)					
14.	Daun pembungkus tidak berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus)					
15.	Pisang pada nagasari berwarna kuning <i>orange</i>					
16.	Pisang pada nagasari tidak berwarna kuning <i>orange</i>					
17.	Ada variasi rasa pada adonan nagasari					
18.	Tidak ada variasi rasa pada adonan nagasari					
19.	Adonan beraroma pandan dan kelapa					

20.	Adonan tidak beraroma pandan dan kelapa					
-----	---	--	--	--	--	--



No	Pernyataan	Suka (Saya menyukai yang seperti itu)	Sudah Seharusnya (Sudah seharusnya seperti itu)	Netral (Saya merasa netral / biasa saja)	Toleran (Saya tidak suka <b>tetapi</b> saya dapat mentoleransi atau menerima yang seperti itu)	Tidak Suka (Saya tidak suka dan tidak dapat menerima hal seperti itu)
21.	Daun pisang digunakan sebagai pembungkus nagasari					
22.	Daun pisang tidak digunakan sebagai pembungkus nagasari					
23.	Nagasari yang diisi dengan pisang					
24.	Nagasari yang tidak diisi dengan pisang					
25.	Warna adonan nagasari yang bervariasi					
26.	Warna adonan nagasari tidak bervariasi					
27.	Terdapat variasi pada isian nagasari					
28.	Tidak terdapat variasi pada isian nagasari					
29.	Perlu adanya perubahan pada nagasari					
30.	Tidak perlu adanya perubahan pada nagasari					

Lampiran 9. Rekapitan Data Utama Kuesioner Kelompok Usia 15-25 Tahun

No.	Pernyataan	Suka	Sudah Seharusnya	Jawaban		
				Netral	Toleran	Tidak Suka
1a.	Tekstur adonan nagasari yang tidak lengket saat dipegang	53	32	10	4	1
1b.	Tekstur adonan nagasari yang lengket saat dipegang	4	8	20	38	10
2a.	Tekstur adonan nagasari yang empuk dan lembut	74	22	4	0	0
2b.	Tekstur adonan nagasari yang tidak empuk dan lembut	1	0	13	11	75
3a.	Tekstur pisang nagasari yang empuk	67	25	4	1	3
3b.	Tekstur pisang nagasari yang tidak empuk	4	0	14	26	56
4a.	Rasa adonan nagasari manis dan gurih	65	32	3	0	0
4b.	Rasa adonan nagasari tidak manis dan gurih	1	0	11	27	61
5a.	Rasa pisang pada nagasari manis	65	25	9	1	0
5b.	Rasa pisang pada nagasari tidak manis	3	1	20	33	43
6a.	Adonan nagasari berwarna putih susu (putih keruh)	50	40	10	0	0
6b.	Adonan nagasari tidak berwarna putih susu (putih keruh)	3	1	32	43	21
7a.	Daun pembungkus berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus)	35	45	18	2	0
7b.	Daun pembungkus tidak berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus)	3	2	33	44	18
8a.	Pisang pada nagasari berwarna kuning <i>orange</i>	48	29	18	5	0
8b.	Pisang pada nagasari tidak berwarna kuning <i>orange</i>	5	2	40	41	12
9a.	Ada variasi rasa pada adonan nagasari	41	8	37	6	8
9b.	Tidak ada variasi rasa pada adonan nagasari	12	6	57	20	5
10a.	Adonan beraroma pandan dan kelapa	66	23	7	2	2
10b.	Adonan tidak beraroma pandan dan kelapa	2	2	36	35	25
11a.	Daun pisang digunakan sebagai pembungkus nagasari	44	50	6	0	0
11b.	Daun pisang tidak digunakan sebagai pembungkus nagasari	4	1	30	30	35
12a.	Nagasari yang diisi dengan pisang	50	44	6	0	0
12b.	Nagasari yang tidak diisi dengan pisang	8	2	29	24	37
13a.	Warna adonan nagasari yang bervariasi	26	4	37	19	14
13b.	Warna adonan nagasari yang tidak bervariasi	16	12	47	21	4
14a.	Terdapat variasi pada isian nagasari	61	5	19	10	5
14b.	Tidak terdapat variasi pada isian nagasari	8	8	50	21	13
15a.	Tidak perlu adanya perubahan pada nagasari	22	13	30	20	15
15b.	Perlu adanya perubahan pada nagasari	11	10	53	16	10

Lampiran 10. Rekapitan Data Utama Kuesioner Kelompok Usia 40-50 Tahun

No.	Pernyataan	Suka	Sudah Seharusnya	Jawaban		
				Netral	Toleran	Tidak Suka
1a.	Tekstur adonan nagasari yang tidak lengket saat dipegang	70	27	3	0	0
1b.	Tekstur adonan nagasari yang lengket saat dipegang	0	2	6	25	67
2a.	Tekstur adonan nagasari yang empuk dan lembut	79	19	1	1	0
2b.	Tekstur adonan nagasari yang tidak empuk dan lembut	0	0	14	20	66
3a.	Tekstur pisang nagasari yang empuk	73	12	12	2	1
3b.	Tekstur pisang nagasari yang tidak empuk	2	0	20	23	55
4a.	Rasa adonan nagasari manis dan gurih	73	22	5	0	0
4b.	Rasa adonan nagasari tidak manis dan gurih	2	1	14	22	61
5a.	Rasa pisang pada nagasari manis	73	15	10	2	0
5b.	Rasa pisang pada nagasari tidak manis	1	0	14	30	55
6a.	Adonan nagasari berwarna putih susu (putih keruh)	55	25	17	0	3
6b.	Adonan nagasari tidak berwarna putih susu (putih keruh)	9	4	33	32	22
7a.	Daun pembungkus berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus)	50	26	16	8	0
7b.	Daun pembungkus tidak berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus)	12	3	42	28	15
8a.	Pisang pada nagasari berwarna kuning <i>orange</i>	63	4	21	12	0
8b.	Pisang pada nagasari tidak berwarna kuning <i>orange</i>	1	4	44	33	18
9a.	Ada variasi rasa pada adonan nagasari	28	10	21	17	24
9b.	Tidak ada variasi rasa pada adonan nagasari	23	10	46	20	1
10a.	Adonan beraroma pandan dan kelapa	64	13	19	2	2
10b.	Adonan tidak beraroma pandan dan kelapa	3	1	42	18	36
11a.	Daun pisang digunakan sebagai pembungkus nagasari	62	29	9	0	0
11b.	Daun pisang tidak digunakan sebagai pembungkus nagasari	0	0	24	30	46
12a.	Nagasari yang diisi dengan pisang	64	31	3	2	0
12b.	Nagasari yang tidak diisi dengan pisang	0	2	23	20	55
13a.	Warna adonan nagasari yang bervariasi	25	0	37	15	23
13b.	Warna adonan nagasari yang tidak bervariasi	35	6	48	7	4
14a.	Terdapat variasi pada isian nagasari	35	6	48	7	4
14b.	Tidak terdapat variasi pada isian nagasari	35	12	30	22	1
15a.	Tidak perlu adanya perubahan pada nagasari	16	3	34	20	27
15b.	Perlu adanya perubahan pada nagasari	31	9	43	14	3

## Lampiran 11. Kuesioner Online Kano

### Kuesioner Penelitian Kepuasan Konsumen Terhadap Kue Nagasari

Bapak/Ibu/Saudara/Saudari dan teman-teman yang terkasih, perkenalkan nama saya Fani Lidya Agustania, dan saat ini saya sedang menempuh studi S1 Program Studi Teknologi Pangan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Saat ini saya sedang menyelesaikan tugas akhir (skripsi) terkait pengembangan produk kue Nagasari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kue Nagasari yang diinginkan konsumen.

Saya mengharapkan partisipasi Anda untuk mengisi kuesioner ini sesuai dengan pilihan Anda. Apabila Anda memiliki pertanyaan mengenai penelitian ini, silahkan menghubungi saya melalui email ([fanilidya97@gmail.com](mailto:fanilidya97@gmail.com)) atau Wa (089668988121). Atas kesediaannya untuk mengisi kuesioner ini saya mengucapkan terimakasih.

Nagasari merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras dan santan kelapa sebagai bahan utamanya, dan buah pisang sebagai isinya. Nagasari dibungkus dengan daun pisang dan dimasak dengan cara dikukus.

#### Gambar Nagasari



Syarat responden untuk mengisi kuesioner ini adalah seseorang yang pernah makan kue nagasari, berusia antara 15-25 tahun atau berusia antara 40-50 tahun. Saya memenuhi syarat tersebut dan bersedia menjadi responden penelitian ini. \*

Ya

Tidak

#### IDENTITAS DIRI

**Nama \***

Your answer

**Umur \***

15-25 Tahun

40-50 Tahun

**Pekerjaan \***

Your answer

**Domisili (Tempat tinggal) \***

Your answer

### Kuesioner Penelitian Kepuasan Konsumen Terhadap Kue Nagasari

\*Required

#### Kuesioner

Jawablah dengan jujur sesuai pilihan Anda. Tidak ada jawaban benar atau salah dalam kuesioner ini.

#### Petunjuk Pengisian Kuesioner

Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap tiap pernyataan yang diberikan.

Keterangan Jawaban:

Suka	: Saya menyukai yang seperti itu
Sudah Seharusnya	: Sudah seharusnya seperti itu
Netral	: Saya netral
Toleran	: Saya tidak suka tetapi saya dapat mentoleransi atau menerima yang seperti itu
Tidak Suka	: Saya tidak suka dan tidak dapat menerima yang seperti itu

1. Tekstur adonan nagasari yang tidak lengket saat dipegang \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

2. Tekstur adonan nagasari yang lengket saat dipegang \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

3. Tekstur adonan nagasari yang empuk dan lembut \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

4. Tekstur adonan nagasari yang tidak empuk dan tidak lembut \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

5. Tekstur pisang nagasari yang empuk \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

6. Tekstur pisang nagasari yang tidak empuk \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

7. Rasa adonan nagasari manis dan gurih \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

8. Rasa adonan nagasari tidak manis dan tidak gurih \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

9. Rasa pisang pada nagasari manis \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

10. Rasa pisang pada nagasari tidak manis \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

BACK

NEXT

Never submit passwords through Google Forms.

11. Adonan nagasari berwarna putih susu (putih keruh) \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

12. Adonan nagasari tidak berwarna putih susu (putih keruh) \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

13. Daun pembungkus berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus) \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

14. Daun pembungkus tidak berwarna hijau tua (warna daun setelah dikukus) \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

15. Pisang pada nagasari berwarna kuning orange \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

15. Pisang pada nagasari berwarna kuning orange \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

16. Pisang pada nagasari tidak berwarna kuning orange \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

17. Ada variasi rasa pada adonan yang bervariasi \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

18. Tidak ada variasi rasa pada adonan nagasari \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

19. Adonan beraroma pandan dan kelapa \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

20. Adonan tidak beraroma pandan dan kelapa \*

- Suka
- Sudah Seharusnya
- Netral
- Toleran
- Tidak Suka

BACK

NEXT

Never submit passwords through Google Forms.

This content is neither created nor endorsed by Google. [Report Abuse](#) - [Terms of Service](#)

Kuesioner Penelitian  
Kepuasan Konsumen  
Terhadap Kue Nagasari

**\*Required**

Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap tiap pernyataan yang diberikan.

Keterangan Jawaban :  
Suka : Saya menyukai yang seperti itu  
Sudah Seharusnya : Sudah seharusnya seperti itu  
Netral : Saya netral  
Toleran : Saya tidak suka tetapi saya dapat mentoleransi atau menerima yang seperti itu  
Tidak Suka : Saya tidak suka dan tidak dapat menerima yang seperti itu

21. Daun pisang digunakan sebagai pembungkus nagasari \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

22. Daun pisang tidak digunakan sebagai pembungkus nagasari \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

23. Nagasari yang diisi dengan pisang \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

24. Nagasari yang tidak diisi dengan pisang \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

25. Warna adonan nagasari yang bervariasi \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

26. Warna adonan nagasari tidak bervariasi \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

27. Terdapat variasi pada isian nagasari \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

28. Tidak terdapat variasi pada isian nagasari \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

29. Perlu adanya perubahan pada nagasari \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

30. Tidak perlu adanya perubahan pada nagasari \*

Suka

Sudah Seharusnya

Netral

Toleran

Tidak Suka

Never submit passwords through Google Forms.

This content is neither created nor endorsed by Google. [Report Abuse](#) - [Terms of Service](#)

Lampiran 12. Dokumentasi *In Depth Interview*



Submission author:  
15110178 FANI LIDYA AGUS TANIA

Check ID:  
13680726

Check date:  
28.10.2019 07:45:34 GMT+8

Check type:  
Doc vs Internet + Library

Report date:  
28.10.2019 06:28:31 GMT+8

User ID:  
21320



File name: 15.11.0178\_Fani Lidya A.docx

File ID: 17900280 Page count: 31 Word count: 8594 Character count: 61558 File size: 405.98 KB

## 5.06% Matches

Highest match: 2.64% with library source. File ID: 17917854

1.64% Internet matches

Page 33

4.43% Library matches

Page 33

## 14.2% Quotes

Quotes: 40

Page 34

No references found

## 1.6% Exclusions

Sources less than 8 words were automatically excluded

0.11% Internet exclusions

Page 35

1.6% Library exclusions

Page 35

## Replacement

No replaced characters found



