

LAPORAN TUGAS AKHIR

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK MIE BASAH, MIE KERING, DAN MIE INSTAN BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN NON-TERIGU



KRESENSIA AMANDA GRATIA

17.II.0001

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG

2021

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK MIE BASAH,
MIE KERING, DAN MIE INSTAN BERBAHAN DASAR TEPUNG
TERIGU DAN NON-TERIGU**

***CONSUMER PREFERENCES TOWARD WET NOODLE, DRY
NOODLE, AND INSTANT NOODLE PRODUCT FROM WHEAT AND
NON-WHEAT FLOUR***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat-syarat guna

Memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2021

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang beranda tangan dihawah ini:

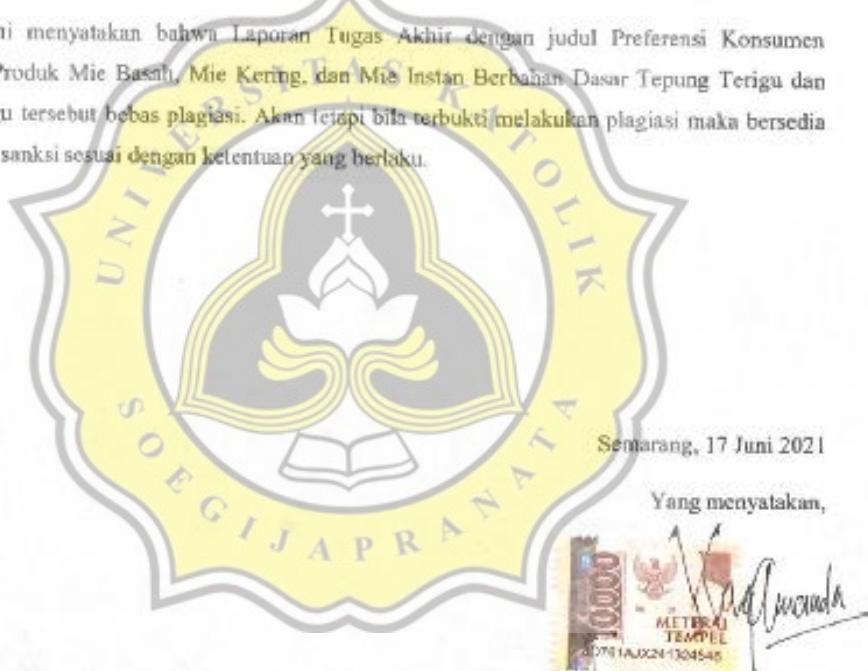
Nama : Kresensia Amanda Gratia

NIM : 17.11.0001

Progdi / Konsentrasi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Perdianan

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul Preferensi Konsumen terhadap Produk Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Non-Terigu tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



Semarang, 17 Juni 2021

Yang menyatakan,


Kresensia Amanda Gratia


Kresensia Amanda Gratia

HALAMAN PENGESAHAN

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK MIE BASAH, MIE KERING, DAN MIE INSTAN BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN NON-TERIGU

Diajukan oleh:

Kresencia Amanda Gracia

17.11.0001

Telah disetujui, tanggal 17 Juni 2021

Oleh

Dosen Pembimbing



Dr. R. Probo Y. Nugraheni, S.TP., M.Sc.
0581.2001.244

Mengetahui,

Dekan



Dr. R. Probo Y. Nugraheni, S.TP., M.Sc.
0581.2001.244

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kresensia Amanda Gratia

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

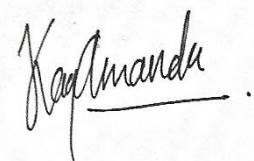
Jenis Karya : Tugas Akhir

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Nonekslusif atas karya ilmiah yang berjudul "**“Preferensi Konsumen terhadap Produk Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Non-Terigu”**" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 17 Juni 2021

Yang menyatakan,



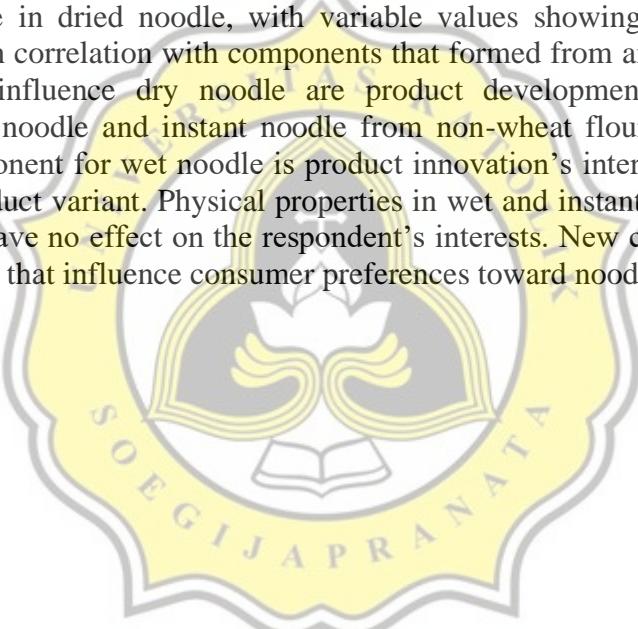
Kresensia Amanda Gratia

RINGKASAN

Mie merupakan produk olahan yang pada umumnya, bahan dasar pembuatan mie adalah tepung terigu. Penggunaan tepung non-terigu mulai digunakan oleh beberapa produsen mie dan semakin banyak penelitian tentang produk mie berbahan dasar non-terigu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap produk mie berbahan dasar tepung terigu, mengetahui bagaimana sikap dan ketertarikan konsumen terhadap produk inovasi mie, dan mengetahui preferensi konsumen terhadap inovasi produk mie berbahan dasar non-terigu. Penelitian dilakukan dengan mencari literatur tentang pembuatan mie berbahan dasar non-terigu yang akan dijadikan acuan dalam memberikan penggambaran untuk survei preferensi konsumen terhadap produk mie non-terigu. Sebanyak 125 responden berusia 17 sampai 25 tahun terlibat di dalam penelitian ini. Data dianalisis dengan uji validitas dan reliabilitas untuk mengetahui data yang valid dan reliabel. Sedangkan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen diuji dengan Analisis Faktor dengan *Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) Measure of Adequacy* dan *Bartlett's Test of Sphericity* untuk menghasilkan data yang layak dilakukan analisis faktor dan dihasilkan faktor-faktor yang memengaruhi preferensi konsumen terhadap produk mie. Hasil analisis menunjukkan bahwa mie basah terigu membentuk 3 komponen baru yang menjelaskan beberapa faktor, yaitu eksternal, internal, serta harga dan rasa. Mie kering terigu juga membentuk 3 komponen baru, yaitu eksternal dan internal, sifat organoleptik, serta harga. Sedangkan mie instan terigu membentuk 2 komponen baru, yaitu kualitas produk serta internal dan eksternal. Dapat disimpulkan bahwa mie basah terigu paling dipengaruhi faktor eksternal, mie kering terigu paling dipengaruhi oleh faktor eksternal-internal, dan mie instan terigu paling dipengaruhi oleh faktor kualitas produk. Untuk inovasi mie berbahan dasar non-terigu, jenis mie kering menjadi jenis produk mie yang paling menarik perhatian responden dengan hasil variabelnya yang memiliki korelasi tinggi terhadap faktor yang terbentuk dan terdapat 2 komponen baru yang terbentuk yaitu pengembangan produk dan ketertarikan pada sifat organoleptik. Sedangkan mie basah dan mie instan hanya membentuk 1 komponen baru, yaitu pada mie basah komponen tersebut adalah ketertarikan produk inovasi, dan untuk mie instan adalah komponen varian produk baru. Sifat fisik pada mie basah dan mie instan non-terigu tidak menarik perhatian responden. Sehingga, komponen-komponen baru tersebut dapat menjelaskan faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap produk mie, baik berbahan dasar terigu maupun inovasi mie berbahan dasar non-terigu.

SUMMARY

Noodle is popular in Indonesia. Generally, wheat flour is used as a base material for noodle. Many researches show non-wheat noodles have been produced as new innovation of noodle. This study aims to know consumer preference for wheat noodle and noodle products from non-wheat flour. There were 125 respondents between 17-25 years old joined the survey. Data were analyzed using Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) Measure of Adequacy and Bartlett's Test of Sphericity for factor analysis. The result shows that wheat wet-noodle have 3 new components that explain some of variables, those are external, internal, and price-taste factor. Wheat dry-noodle also have 3 new components, those are external-internal, organoleptic, and price. For wheat instant noodle, there are 2 new components from factor analysis namely product quality and internal-external. So it can be concluded that external is the factor that influences wet noodle the most, external-internal is the factor that influences dry noodle the most and product quality influences instant noodle the most. For noodle products made from non-wheat flour, respondents have interest more in dried noodle, with variable values showing that dried noodle variables have high correlation with components that formed from analysis, with 2 new components that influence dry noodle are product development and interests in organoleptic. Wet noodle and instant noodle from non-wheat flour only have 1 new component. Component for wet noodle is product innovation's interests and for instant noodle is new product variant. Physical properties in wet and instant noodles with non-wheat flour base have no effect on the respondent's interests. New components explain factors or variables that influence consumer preferences toward noodle products.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Preferensi Konsumen terhadap Produk Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Non-Terigu”. Penyusunan tugas akhir ini guna untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S1) di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Seluruh kelancaran dan keberhasilan penelitian maupun penyusunan laporan tugas akhir ini karena adanya bimbingan dan dukungan yang diberikan kepada penulis dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

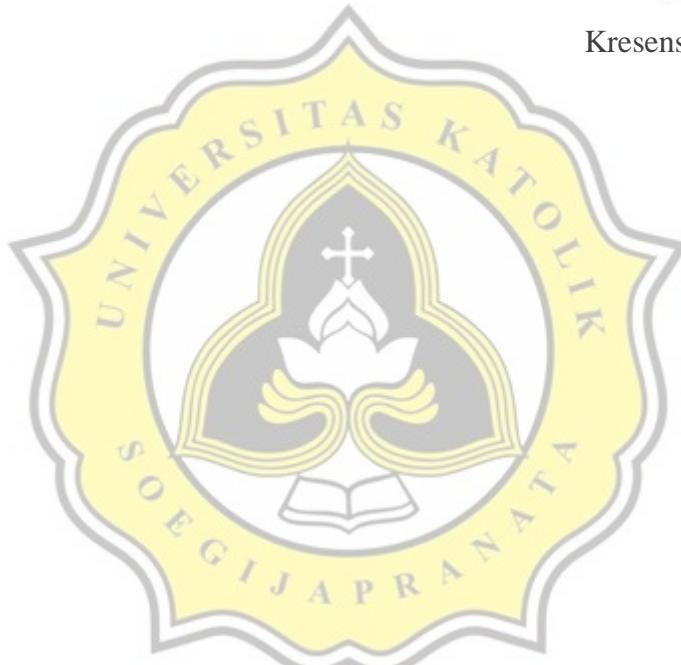
1. Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat, berkat, dan perlindungan-Nya senantiasa menyertai penulis dalam pelaksanaan penelitian hingga dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
2. Bapak Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, STP, M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang dan sebagai Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang bersedia membantu membimbing dan mengarahkan penulis selama pelaksanaan penelitian dan penulisan laporan tugas akhir.
3. Kedua orang tua dan keluarga yang telah banyak memberikan doa dan dukungan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
4. Responden yang bersedia mengisi survei yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang turut serta membantu pelaksanaan penelitian tugas akhir.
5. Teman-teman dan saudara yang turut serta membantu menyebarkan kuesioner kepada masyarakat sehingga dapat memperoleh jumlah responden yang diinginkan dan membantu melancarkan pelaksanaan penelitian tugas akhir.
6. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dan memberikan kritik dan saran yang bermanfaat dalam pelaksanaan penelitian hingga penulisan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwan dalam penulisan tugas akhir ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak kekurangan, baik secara materi maupun tata cara penulisan. Oleh karena itu, penulis berharap adanya kritik dan saran dari para pembaca dan semua pihak. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi baru sehingga mampu menambah pengetahuan para pembaca.

Semarang, 17 Juni 2021



Kresensia Amanda Gratia



DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
RINGKASAN.....	iv
SUMMARY.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	2
1.2.1. Mie.....	3
1.2.2. Tepung Terigu	5
1.2.3. Tepung Jagung.....	6
1.2.4. Tepung Singkong.....	6
1.2.5. Tepung Mocaf.....	7
1.2.6. Tepung Beras.....	8
1.2.7. Tepung Tapioka.....	9
1.2.8. Preferensi Konsumen.....	10
1.3. Tujuan	12
2. METODOLOGI	13
2.1. Studi Pustaka.....	13
2.2. Survei Konsumen.....	13
2.3. Pengujian Validitas dan Reliabilitas	14
2.4. Penentuan Jumlah Responden.....	14
2.5. Analisis Data.....	16
3. HASIL PENELITIAN.....	17
3.1. Survei Pendahuluan	17
3.1.1. Validitas Kuesioner Survei Pendahuluan	17

3.1.2. Reliabilitas Kuesioner Survei Pendahuluan	19
3.2. Survei Utama	19
3.2.1. Uji Validitas.....	19
3.2.2. Uji Reliabilitas.....	21
3.3. Karakteristik Responden.....	22
3.3.1. Berdasarkan Usia.....	22
3.3.2. Berdasarkan Jenis Kelamin	22
3.3.3. Berdasarkan Status/Pekerjaan.....	23
3.3.4. Berdasarkan Tempat Tinggal.....	23
3.3.5. Berdasarkan Frekuensi Konsumsi Mie.....	24
3.4. Faktor yang Memengaruhi Preferensi Konsumen pada Produk Mie Terigu ...	24
3.5. Sikap Konsumen terhadap Produk Inovasi Mie Berbahan Dasar Non-Terigu	28
3.6. Faktor yang Memengaruhi Preferensi Konsumen pada Produk Mie Non-Terigu	30
4. PEMBAHASAN	34
4.1. Uji Validitas dan Reliabilitas	34
4.2. Karakteristik Responden.....	34
4.3. Analisis Faktor yang Memengaruhi Preferensi Konsumen pada Produk Mie Terigu.....	35
4.4. Faktor-faktor yang Memengaruhi Preferensi Konsumsi Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan Komersial (Tepung Terigu)	38
4.4.1. Faktor Mie Basah Komersial.....	40
4.4.2. Faktor Mie Kering Komersial.....	41
4.4.3. Faktor Mie Instan Komersial.....	42
4.5. Sikap Konsumen terhadap Produk Inovasi Mie Berbahan Dasar Non-Terigu	43
4.6. Analisis Faktor yang Memengaruhi Preferensi Konsumen pada Produk Mie Non-Terigu.....	44
4.7. Faktor-faktor yang Memengaruhi Preferensi Konsumsi Produk Baru Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan Non-Terigu	45
5. KESIMPULAN	49
5.1. Kesimpulan	49
5.2. Saran	50
6. DAFTAR PUSTAKA	51
7. LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Tepung Terigu	5
Tabel 2. Komposisi Kimia Tepung Jagung.....	6
Tabel 3. Komposisi Kimia Tepung Singkong.....	7
Tabel 4. Komposisi Kimia Mocaf.....	8
Tabel 5. Komposisi Kimia Tepung Beras.....	9
Tabel 6. Komposisi Kimia Tepung Tapioka.....	9
Tabel 7. Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan Preferensi Konsumen pada Mie Basah.....	17
Tabel 8. Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan Preferensi Konsumen pada Mie Basah Non-Terigu.....	18
Tabel 9. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner pada Survei Pendahuluan.....	19
Tabel 10. Hasil Uji Validitas Survei Preferensi Konsumen terhadap Produk Mie Terigu	20
Tabel 11. Hasil Uji Validitas Survei Preferensi Konsumen pada Mie Basah Non-Terigu.....	20
Tabel 12. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Preferensi Konsumen pada Produk Mie	21
Tabel 13. Nilai KMO dan Bartlett's Test pada Mie Terigu	25
Tabel 14. Nilai <i>loading</i> Berdasarkan Komponen Tiap Variabel pada Masing-Masing Jenis Mie	27
Tabel 15. Nilai KMO dan Bartlett's Test pada Mie Non-Terigu.....	30
Tabel 16. Nilai Loading berdasarkan Komponen Setiap Variabel pada Mie Basah dan Mie Instan Non-Terigu.....	32
Tabel 17. Nilai <i>loading</i> Berdasarkan Komponen Tiap Variabel pada Mie Instan.....	32



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sebaran Usia Responden.....	22
Gambar 2. Sebaran Jenis Kelamin Responden	23
Gambar 3. Sebaran Pekerjaan/Status Responden	23
Gambar 4. Sebaran Tempat Tinggal Responden	24
Gambar 5. Frekuensi Konsumsi Produk Mie.....	24
Gambar 6. Pengetahuan Responden terhadap Adanya Variasi Mie	28
Gambar 7. Rasa Bosan pada Responden terhadap Produk Mie.....	29
Gambar 8. Ketertarikan Konsumen untuk Mencoba dan Membeli Produk Mie Non-Terigu .	29



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Validitas Mie Basah Terigu pada Survei Pendahuluan	56
Lampiran 2. Hasil Uji Validitas Mie Kering Terigu pada Survei Pendahuluan	57
Lampiran 3. Hasil Uji Validitas Mie Instan Terigu pada Survei Pendahuluan	58
Lampiran 4. Hasil Uji Reliabilitas Mie Terigu pada Survei Pendahuluan	59
Lampiran 5. Hasil Uji Validitas Mie Basah Non-Terigu pada Survei Pendahuluan	60
Lampiran 6. Hasil Uji Validitas Mie Kering Non-Terigu pada Survei Pendahuluan.....	61
Lampiran 7. Hasil Uji Validitas Mie Instan Non-Terigu pada Survei Pendahuluan	62
Lampiran 8. Hasil Uji Reliabilitas Mie Non-Terigu pada Survei Pendahuluan	63
Lampiran 9. Hasil Uji Validitas Mie Basah Terigu pada Survei Utama	64
Lampiran 10. Hasil Uji Validitas Mie Kering Terigu pada Survei Utama	65
Lampiran 11. Hasil Uji Validitas Mie Instan Terigu pada Survei Utama	66
Lampiran 12. Hasil Uji Reliabilitas Mie Terigu pada Survei Utama	67
Lampiran 13. Hasil Uji Validitas Mie Basah Non-Terigu pada Survei Utama	68
Lampiran 14. Hasil Uji Validitas Mie Kering Non-Terigu pada Survei Utama	69
Lampiran 15. Hasil Uji Validitas Mie Instan Non-Terigu pada Survei Utama	70
Lampiran 16. Hasil Uji Reliabilitas Mie Non-Terigu pada Survei Utama	71
Lampiran 17. Hasil Uji KMO dan Bartlett's Test pada Mie Terigu	72
Lampiran 18. Hasil Output Anti-Image pada Mie Terigu	73
Lampiran 19. Hasil Output Communalities pada Mie Terigu	75
Lampiran 20. Hasil Output Total Variance Explained pada Mie Terigu.....	77
Lampiran 21. Hasil Output Rotated Component Matrix pada Mie Terigu	78
Lampiran 22. Hasil Uji KMO dan Bartlett's Test pada Mie Non-Terigu.....	79
Lampiran 23. Hasil Output Anti-Image pada Mie Non-Terigu	80
Lampiran 24. Hasil Output Communalities pada Mie Non-Terigu	82
Lampiran 25. Hasil Output Total Variance Explained pada Mie Non-Terigu	84
Lampiran 26. Hasil Output Component Matrix Mie Basah dan Mie Instan dan Rotated Component Matrix pada Mie Kering.....	85
Lampiran 27. Kuesioner Penelitian.....	86
Lampiran 28. Hasil Antiplagiasi	97