

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP BUMBU RAWON INSTAN  
SIAP MASAK**

---

***CONSUMER PREFERENCES TOWARDS READY-TO-COOK INSTANT  
RAWON SEASONING***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat-syarat guna  
Memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

**JEANETTE JULIA SUSANTO**

**18.II.0117**



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

**2022**

**PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR**



## PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jeanette Julia Susanto

NIM : 18.11.0117

Progdi / Konsentrasi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul Preferensi Konsumen terhadap Bumbu Rawon Instan Siap Masak tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Semarang, 29 Juli 2022

Yang menyatakan,



Jeanette Julia Susanto

## HALAMAN PENGESAHAN

## HALAMAN PENGESAHAN

### PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP BUMBU RAWON INSTAN SIAP MASAK

*CONSUMER PREFERENCES TOWARDS READY-TO-COOK INSTANT RAWON SEASONING*

#### TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat  
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :  
JEANETTE JULIA SUSANTO  
NIM : 18.II.0117  
Program Studi : Teknologi Pangan

Tugas akhir ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji pada  
tanggal : 29 Juli 2022

Semarang, 29 Juli 2022  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I,

Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.TP., M.Sc

Dekan



Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP.

## HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jeanette Julia Susanto

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 Bumbu Rawon Instan Siap Masak”** 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, 29 Juli 2022

Yang menyatakan,



Jeanette Julia Susanto

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus yang atas hikmat dan karunia-Nya sehingga penulis diberi kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan penelitian dan laporan Tugas Akhir yang berjudul “Preferensi Konsumen Terhadap Bumbu Rawon Instan Siap Masak” yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Selama proses pelaksanaan Tugas Akhir, penulis mendapatkan banyak pengalaman dan wawasan baru yang berguna. Namun, penulis juga mengalami tantangan baru dan hambatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir. Di kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu menyertai, memberkati, memberi hikmat dan kekuatan, serta kesehatan kepada penulis sehingga penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan baik.
2. Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata yang telah memberikan persetujuan kepada penulis dalam menyusun laporan Tugas Akhir.
3. Dr. R. Probo Yulianto N., S.TP., M.Sc selaku dosen pembimbing pertama dan Meliana, S.Gz., MS. Selaku dosen pembimbing kedua yang telah membimbing dan memberikan masukan serta memberikan dukungan untuk penulis selama penyusunan laporan Tugas Akhir.
4. Ibu Mellia Harumi, S.Si., M.Sc. dan Ibu Dea N. Hendryanti, S.TP., M.S. sebagai Koordinator Tugas Akhir Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah membantu penulis dalam menjadwalkan ujian Proposal dan ujian Tugas Akhir.
5. Keluarga yang selalu memberi semangat, nasihat dan dukungan berupa doa, materi, dan fasilitas yang mencukupi kepada penulis.
6. Seluruh dosen Fakultas Teknologi Pertanian yang sudah membimbing dan memberikan ilmu yang berguna untuk penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh staf Tata Usaha FTP Universitas Katolik Soegijapranata yang membantu penulis dalam proses administrasi selama Tugas Akhir.
8. Orang – orang terkasih, khususnya Sonny Reza, Shella Teresia, Eliana Kristianti, Irina Raise, Bella Lalita, Elisabeth Priscilla, Rebecha Lady, Eugennia Audrey, Kezia Christabel, dan Jessica Effendy yang selalu memberikan nasihat, semangat, dan

hiburan kepada penulis sehingga Laporan Tugas Akhir dapat diselesaikan dengan baik.

9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang senantiasa memberikan dukungan untuk penulis dalam Menyusun Tugas Akhir.

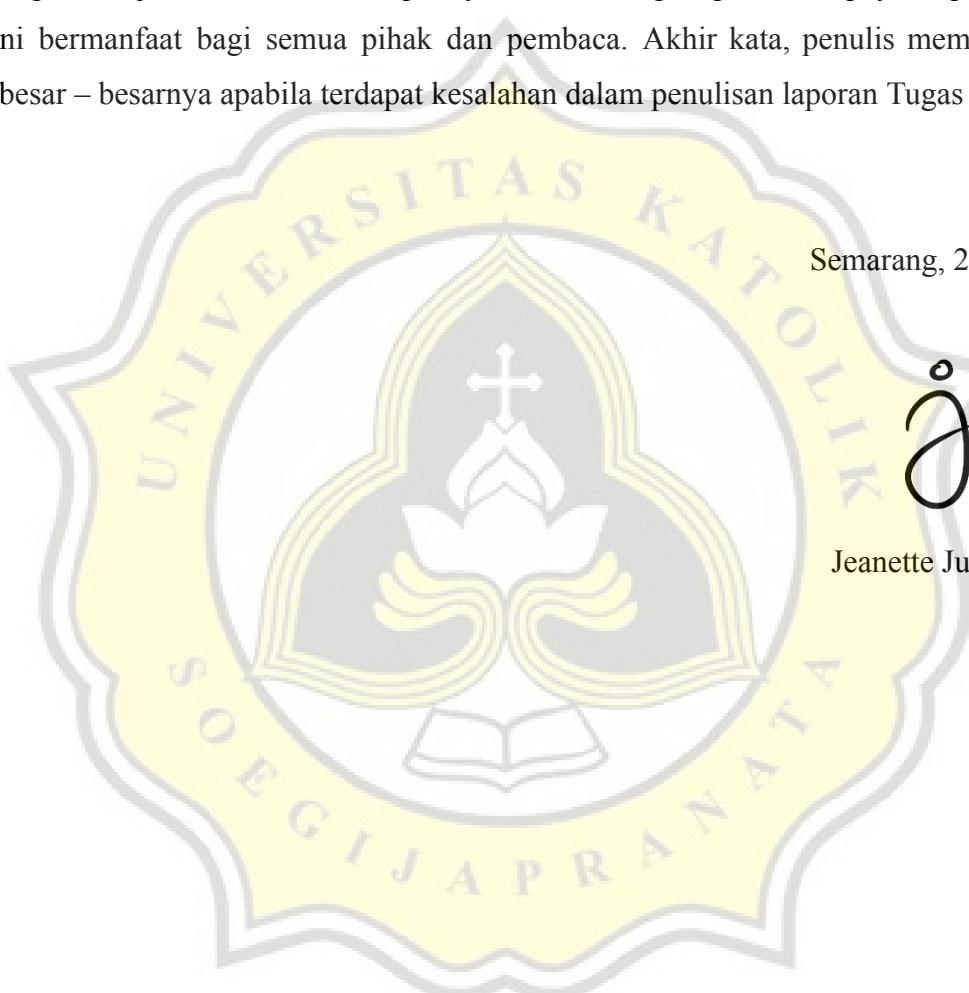
Masih banyak kesalahan dan kekurangan dalam Laporan Tugas Akhir ini, penulis sangat mengharapkan adanya masukan, kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak supaya dapat menjadi lebih baik kedepannya. Besar harapan penulis supaya Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak dan pembaca. Akhir kata, penulis memohon maaf yang sebesar – besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.

Semarang, 29 Juli 2022

Penulis,



Jeanette Julia Susanto



## RINGKASAN

Rawon merupakan sup daging sapi yang merupakan makanan tradisional khas Jawa Timur yang unik karena memiliki warna kuah kehitaman. Kluwek merupakan bahan utama yang memberikan warna, rasa, dan aroma khas pada rawon. Rawon umumnya dijual di warung makan dan dikonsumsi saat masih hangat, tetapi karena adanya pandemi Covid-19 konsumen kemudian mulai beralih untuk memenuhi kebutuhannya dengan menggunakan aplikasi *online*. Pengembangan rawon menjadi bumbu rawon instan *ready to cook* menjadi salah satu alternatif untuk mengembangkan usaha dan mencapai konsumen yang berada di luar kota karena konsumen dapat memasak sendiri secara lebih mudah dan menghasilkan rasa seperti saat mengkonsumsi langsung di warung. Preferensi konsumen perlu diketahui agar produk yang dikebangkitkan sesuai dengan tingkat kesukaan konsumen. Faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih bumbu rawon instan dan kepentingan atribut diperoleh dengan menggunakan metode kano. Metode kano dimulai dengan wawancara 3 orang produsen dan 5 orang konsumen rawon untuk memperoleh tingkat preferensi yang kemudian dikembangkan menjadi kuesioner kano. Kuesioner kemudian diuji validitas dan reliabilitasnya kepada 45 orang responden uji coba dan selanjutnya disebarluaskan kepada 110 orang responden utama. Responden pada penelitian ini diambil dengan menggunakan *purposive sampling* dimana karakteristik responden yang diambil adalah responden yang sudah pernah mengkonsumsi rawon dalam 1 bulan terakhir dan pernah melihat bumbu rawon instan yang beredar di pasaran. Atribut yang dinilai oleh responden dibagi dalam karakteristik rawon, bumbu rawon instan, dan kemasan bumbu rawon instan. Dari penelitian ini diperoleh kesimpulan bahwa faktor yang mempengaruhi responden dalam memilih bumbu rawon instan adalah kualitas seperti rasa, warna, dan bahan baku serta kemasan yang tebal dan mencantumkan informasi mengenai kadaluarsa, panduan porsi, dan cara memasak dengan jelas. Tingkat kepentingan atribut yang dijadikan dasar untuk mengembangkan bumbu rawon instan dilihat dari kategori kano yang diperoleh pada penelitian ini yaitu kategori *must-be* (M), *one-dimensional* (O), *attractive* (A), dan *indifferent* (I). Sehingga urutan tingkat kepentingan atribut yang diharapkan oleh konsumen adalah bumbu rawon instan dibuat dengan bahan alami, mencantumkan tanggal kadaluarsa dengan jelas, dikemas menggunakan plastik tebal dan kuat, rawon menghasilkan rasa yang gurih, berwarna kehitaman, dan berempah, mencantumkan panduan porsi, bahan baku, dan cara memasak dengan jelas. Atribut yang dapat dipertimbangkan yaitu adanya pelengkap seperti kecambah, bumbu rawon instan dikemas dengan plastik *polypropylene* yang disegel, mencantumkan gambar produk rawon pada kemasan, dan menggunakan daging bagian kisi. Sedangkan atribut yang tidak mempengaruhi preferensi konsumen dan tidak harus diadakan yaitu adanya pelengkap seperti telur asin, mencantumkan rekomendasi resep pada kemasan, kuah rawon yang dihasilkan tidak terlalu kental, porsi bumbu rawon instan besar ( $>5$  kali masak), potongan daging besar, bumbu rawon instan tidak menggunakan MSG, rasa bumbu instan sudah pas agar konsumen tidak menambah bumbu sendiri, dan rasa bumbu rawon instan yang sudah pedas.

Kata kunci: Rawon, metode Kano, preferensi konsumen

## SUMMARY

Rawon is a unique traditional beef soup from East Java because it has a blackish color. The main ingredient of rawon is kluwek, which gives rawon its unique color, taste, and aroma. Generally, rawon is sold in food stalls and consumed while it is still warm, but because of the covid-19 pandemic, consumers started to fulfil their needs using online applications. The development of rawon into ready-to-cook instant rawon seasoning is an alternative to expand the business and reach more consumers out of town because using the ready-to-cook instant rawon seasoning consumers can cook rawon themselves easily and having the same taste of rawon as in the food stall. Before developing the product, consumer preferences need to be known so the products can be developed according to the consumer preferences. Some factors that influence consumers while choosing an instant rawon seasoning and the importance of instant rawon seasoning's attributes can be obtained using the Kano method. The kano method begins with interviewing 3 rawon producers and 5 consumers to obtain the consumers preference which then can be developed into Kano questionnaire. The validity and reliability of the questionnaire has been tested using 45 trial respondents and then distributed to 110 main respondents using Google Form. In this study, respondents were taken using the purposive sampling method where the characteristics of the respondents were respondents who had consumed rawon within 1 past month and had seen instant rawon seasoning in the market. The attributes that need to be scored by respondents were divided into characteristics of rawon, instant rawon seasoning, and its packaging. The conclusions of this study, some factors that influence the respondents in choosing instant rawon seasonings are the qualities such as taste, color, and the ingredients, as well as the packaging needs to be thick and strong and includes clear information about expired date, portion guidelines, and the cooking method. The level of importance of the attributes used as the basis for developing the instant rawon seasoning can be seen from kano's categories that have been obtained from this study that is Must-be (M), One-dimensional (O), Attractive (A), and Indifferent (I). So that the order of the importance level each attribute that have been expected by the consumers is the instant rawon seasoning made with natural ingredients, inform the expired date clearly, packed using thick and strong plastic, has a savoury, blackish, and has the strong spices, then need to inform the portion guidelines, ingredients, and how to cook on the packaging clearly. Attributed that is considered to be in the instant rawon seasoning is the sprouts companion, packaged in sealed polypropylene plastic, including the image of rawon on the packaging, and using the shank meat. While the attributes that do not affect the consumer preference and do not have to be in the instant rawon seasoning are the salted egg companion, inform the recipe recommendations on the packaging, the instant rawon seasoning not too thick, the portion of the instant rawon seasoning is large ( $>5$  times cooked), large piece of meat, do not contain MSG, the taste of the seasoning is just right so the consumer no need to add anymore seasonings, and the taste of the instant rawon seasoning is already spicy.

Keywords: Rawon, Kano method, consumers preference

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
KATA PENGANTAR	iv
RINGKASAN	vi
<i>SUMMARY</i>	vii
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. Rawon	2
1.2.2. Preferensi Konsumen	4
1.2.3. Pengembangan Produk	5
1.2.4. Metode Kano	7
1.3. Identifikasi Masalah	9
1.4. Tujuan Penelitian	9
2. METODOLOGI	10
2.1. Pengambilan Sampel dan Penentuan Responden	10
2.2. Tahap Pendahuluan	11
2.2.1. Penyusunan Kuesioner Pendahuluan	11
2.3. Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Kano	12
2.4. Tahap Survei Preferensi Konsumen	13
2.5. Pengolahan Data	13
3. HASIL PENELITIAN	16
3.1. Tahap Pendahuluan	16
3.2. Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Tahap Pendahuluan	17
3.2.1. Validitas	17
3.2.2. Reliabilitas	19
3.3. Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Survey Utama	20

3.3.1. Validitas	20
3.3.2. Reliabilitas	22
3.4. Karakteristik responden	23
3.4.1. Jenis Kelamin	23
3.4.2. Usia	23
3.4.3. Pekerjaan	24
3.4.4. Penggunaan Bumbu Rawon Instan	25
3.5. Metode Kano	25
3.5.1. Mengkonversi Jawaban Responden Menjadi Kategori Kano Berdasarkan Tabel Evaluasi Kano	25
3.5.2. Menentukan Kategori Setiap Atribut dengan <i>Blaauth's Formula</i>	27
3.5.3. Perhitungan Nilai Kepuasan Konsumen	30
4. PEMBAHASAN	33
4.1. Karakteristik Responden	33
4.2. Metode Kano	35
4.2.1. Kategori <i>One-Dimensional</i>	36
4.2.2. Kategori <i>Attractive</i>	38
4.2.3. Kategori <i>Indifferent</i>	39
4.3. Nilai Kepuasan Konsumen	40
5. KESIMPULAN	43
5.1. Kesimpulan	43
5.2. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	50

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tabel Evaluasi Kano (Lukman & Wulandari, 2018)	13
Tabel 2. Atribut yang diminati produsen dan konsumen rawon	16
Tabel 3. Validitas kuesioner pendahuluan pertanyaan <i>Functional</i>	17
Tabel 4. Validitas kuesioner pendahuluan pertanyaan <i>Dysfunctional</i>	18
Tabel 5. Reliabilitas kuesioner pendahuluan	19
Tabel 6. Validitas kuesioner utama pertanyaan <i>Functional</i>	20
Tabel 7. Validitas kuesioner utama pertanyaan <i>Dysfunctional</i>	21
Tabel 8. Reliabilitas kuesioner pendahuluan	22
Tabel 9. Jumlah kategori kano masing – masing atribut	26
Tabel 10. Penentuan kategori kano setiap atribut berdasarkan <i>Blauth's Formula</i>	27
Tabel 11. Pengelompokan atribut berdasarkan kategori kano	29
Tabel 12. Nilai kepuasan responden berdasarkan <i>Better Worse</i>	30



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Diagram Tahapan Product Life Cycle (Santoso, 2016).	6
Gambar 2. Kuadran Kano (Lukman & Wulandari, 2018)	15
Gambar 3. Distribusi jenis kelamin responden	23
Gambar 4. Distribusi usia responden	24
Gambar 5. Distribusi pekerjaan responden	24
Gambar 6. Distribusi penggunaan bumbu rawon instan responden	25
Gambar 7. Tingkat kepentingan atribut berdasarkan nilai <i>Better Worse</i> (Kuadran kano)	32



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jawaban Pertanyaan <i>Functional</i> Kuesioner Pendahuluan	50
Lampiran 2. Jawaban Pertanyaan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Pendahuluan	52
Lampiran 3. Uji Validitas Rawon <i>Functional</i> Kuesioner Pendahuluan	54
Lampiran 4. Uji Validitas Bumbu Rawon Instan <i>Functional</i> Kuesioner Pendahuluan	54
Lampiran 5. Uji Validitas Kemasan <i>Functional</i> Kuesioner Pendahuluan	55
Lampiran 6. Uji Reliabilitas Rawon <i>Functional</i> Kuesioner Pendahuluan	55
Lampiran 7. Uji Reliabilitas Bumbu Rawon Instan <i>Functional</i> Kuesioner Pendahuluan	55
Lampiran 8. Uji Reliabilitas Kemasan <i>Functional</i> Kuesioner Pendahuluan	55
Lampiran 9. Uji Validitas Rawon <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Pendahuluan	56
Lampiran 10. Uji Validitas Bumbu Rawon Instan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Pendahuluan	56
Lampiran 11. Uji Validitas Kemasan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Pendahuluan	57
Lampiran 12. Uji Reliabilitas Rawon <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Pendahuluan	57
Lampiran 13. Uji Reliabilitas Bumbu Rawon Instan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Pendahuluan	57
Lampiran 14. Uji Reliabilitas Kemasan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Pendahuluan	57
Lampiran 15. Jawaban Pertanyaan <i>Functional</i> Kuesioner Utama	58
Lampiran 16. Jawaban Pertanyaan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Utama	62
Lampiran 17. Uji Validitas Rawon <i>Functional</i> Kuesioner Utama	66
Lampiran 18. Uji Validitas Bumbu Rawon Instan <i>Functional</i> Kuesioner Utama	66
Lampiran 19. Uji Validitas Kemasan <i>Functional</i> Kuesioner Utama	67
Lampiran 20. Uji Reliabilitas Rawon <i>Functional</i> Kuesioner Utama	67
Lampiran 21. Uji Reliabilitas Bumbu Rawon Instan <i>Functional</i> Kuesioner Utama	67
Lampiran 22. Uji Reliabilitas Kemasan <i>Functional</i> Kuesioner Utama	67
Lampiran 23. Uji Validitas Rawon <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Utama	68
Lampiran 24. Uji Validitas Bumbu Rawon Instan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Utama	68
Lampiran 25. Uji Validitas Kemasan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Utama	69
Lampiran 26. Uji Reliabilitas Rawon <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Utama	69
Lampiran 27. Uji Reliabilitas Bumbu Rawon Instan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Utama	69
Lampiran 28. Uji Reliabilitas Kemasan <i>Dysfunctional</i> Kuesioner Utama	69
Lampiran 29. Klasifikasi Masing - Masing Atribut Sesuai Kategori Kano	70
Lampiran 30. Perhitungan <i>Better Worse</i> Setiap Atribut	74
Lampiran 31. Kuesioner Penelitian	78
Lampiran 32. Plagscan	87
<b>1. PENDAHULUAN</b>	

### 1.1. Latar Belakang

Rawon adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Jawa Timur. Pada dasarnya, rawon merupakan sup daging sapi yang memiliki kuah berwarna hitam serta rasa yang gurih dan khas. Rawon dibuat dengan berbagai macam rempah – rempah seperti, bawang putih, bawang merah, kunyit, ketumbar, kemiri, dan lain lain. Kluwek atau kluwak merupakan bahan utama yang memberikan warna dan rasa yang khas pada rawon (Darmawan, *et al.*, 2020). Karena rasa dan kenampakan rawon yang khas, maka banyak