## 3. HASIL PENELITIAN

### 3.1. Tahap Pendahuluan

Hasil wawancara pendahuluan untuk penyusunan kuesioner kano dilakukan kepada 8 orang responden, terdiri dari 3 orang produsen yang menjual rawon dan 5 orang konsumen yang pernah mengkonsumsi dan memasak rawon. Dari hasil wawancara tersebut diperoleh tanggapan produsen dan konsumen mengenai produk rawon dan bumbu rawon instan yang diminati. Atribut yang diminati oleh responden dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Atribut yang diminati produsen dan konsumen rawon

| Karakteristik | No | Atribut |
|---|---|---|
| Rawon | 1 | Kuah rawon berwarna pekat atau kehitaman |
| | 2 | Kuah rawon tidak terlalu kental |
| | 3 | Rasa kuah rawon "medhok" atau berempah |
| | 4 | Rasa kuah rawon gurih |
| | 5 | Rasa kuah rawon pedas |
| | 6 | Menggunakan daging bagian kisi atau daging tidak berlemak |
| | 7 | Potongan daging rawon besar |
| | 8 | Terdapat pelengkap seperti kecambah (taoge pendek) |
| | 9 | Terdapat pelengkap seperti telur asin |
| Bumbu Rawon Instan | 10 | Rasa bumbu rawon sudah pas (tidak perlu menambahkan bumbu sendiri) |
| | 11 | Bumbu instan rawon menggunakan bahan alami |
| | 12 | Bumbu instan rawon tidak mengandung MSG |
| | 13 | Porsi bumbu instan rawon besar (>5 porsi masak) |
| Kemasan | 14 | Mencantumkan *ingredients* atau bahan baku dengan jelas |
| | 15 | Mencantumkan tanggal *expired* atau kadaluarsa dengan jelas |
| | 16 | Mencantumkan cara memasak dengan jelas |
| | 17 | Mencantumkan panduan porsi untuk berapa gram daging dengan jelas |
| | 18 | Mencantumkan rekomendasi resep olahan rawon |
| | 19 | Mencantumkan gambar produk rawon |
| | 20 | Menggunakan kemasan plastik yang disegel |
| | 21 | Menggunakan kemasan plastik tebal dan kuat |

Dari tabel diatas, diperoleh pendapat konsumen dan produsen tentang rawon serta bumbu instan rawon yang kemudian dikelompokkan berdasarkan karakteristiknya yaitu karakteristik rawon, karakteristik bumbu instan rawon, dan kemasan bumbu instan rawon. Terdapat 9 atribut yang disukai responden pada karakteristik rawon yang meliputi kriteria kuah yang berwarna hitam dan kental; rasa kuah yang berempah, gurih, dan agak pedas; daging bagian kisi dan potongannya besar; serta tambahan pelengkap seperti kecambah dan telur asin. Pada karakteristik bumbu instan rawon terdapat 4 atribut yang disukai responden yang meliputi rasa yang dihasilkan produk sudah pas supaya tidak perlu menggunakan tambahan bumbu, penggunaan bahan alami, tidak menggunakan MSG, serta porsi rawon yang cukup besar yaitu lebih dari 5 porsi per kemasan. Pada karakteristik kemasan terdapat 8 atribut yang disukai responden seperti menggunakan kemasan plastik tebal dan kuat untuk mencegah kebocoran produk, mencantumkan *ingredients*, tanggal *expired*, cara memasak, panduan porsi per gram daging, rekomendasi resep, dan gambar produk rawon dengan jelas. Sehingga dari hasil wawancara pendahuluan diperoleh 21 atribut yang disukai oleh responden dan selanjutnya akan disusun menjadi kuesioner kano.

## 3.2. Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Tahap Pendahuluan

### 3.2.1. Validitas

Hasil uji validitas pada pertanyaan *Functional* tahap pendahuluan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Validitas kuesioner pendahuluan pertanyaan *Functional*

| Karakteristik | Pertanyaan | r hitung | r tabel | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Rawon | Rawon_1 | 0,332 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_2 | 0,488 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_3 | 0,562 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_4 | 0,650 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_5 | 0,743 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_6 | 0,533 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_7 | 0,568 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_8 | 0,388 | 0,2940 | Valid |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Rawon_9 | 0,707 | 0,2940 | Valid |
| Bumbu Rawon Instan | Bumbu_1 | 0,727 | 0,2940 | Valid |
| | Bumbu_2 | 0,825 | 0,2940 | Valid |
| | Bumbu_3 | 0,879 | 0,2940 | Valid |
| | Bumbu_4 | 0,796 | 0,2940 | Valid |
| Kemasan | Kemasan_1 | 0,721 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_2 | 0,678 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_3 | 0,933 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_4 | 0,819 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_5 | 0,896 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_6 | 0,718 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_7 | 0,552 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_8 | 0,725 | 0,2940 | Valid |

Pertanyaan dinyatakan valid apabila nilai r hitung > r tabel dimana r hitung merupakan nilai *Pearson Correlation* dan r tabel merupakan nilai yang sudah ditetapkan. Pengujian validitas dilakukan dengan menyebarkan kuesioner pendahuluan kepada 45 responden dengan tingkat signifikansi 5% maka diperoleh nilai r tabel sebesar 0,2940. Sehingga berdasarkan tabel di atas, seluruh pertanyaan *Functional* pada kuesioner tahap pendahuluan dinyatakan valid karena semua nilai r hitung atau *Pearson Correlation* lebih besar dari nilai r tabel.

Sedangkan hasil uji validitas pada pertanyaan *Dysfunctional* tahap pendahuluan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Validitas kuesioner pendahuluan pertanyaan *Dysfunctional*

| **Karakteristik** | **Pertanyaan** | **r hitung** | **r tabel** | **Keterangan** |
|---|---|---|---|---|
| Rawon | Rawon_1 | 0,664 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_2 | 0,635 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_3 | 0,631 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_4 | 0,675 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_5 | 0,684 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_6 | 0,515 | 0,2940 | Valid |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Rawon_7 | 0,643 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_8 | 0,653 | 0,2940 | Valid |
| | Rawon_9 | 0,597 | 0,2940 | Valid |
| Bumbu Rawon Instan | Bumbu_1 | 0,810 | 0,2940 | Valid |
| | Bumbu_2 | 0,692 | 0,2940 | Valid |
| | Bumbu_3 | 0,507 | 0,2940 | Valid |
| | Bumbu_4 | 0,774 | 0,2940 | Valid |
| Kemasan | Kemasan_1 | 0,745 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_2 | 0,547 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_3 | 0,773 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_4 | 0,789 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_5 | 0,803 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_6 | 0,657 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_7 | 0,470 | 0,2940 | Valid |
| | Kemasan_8 | 0,622 | 0,2940 | Valid |

Berdasarkan tabel di atas, seluruh pertanyaan *Dysfunctional* pada kuesioner tahap pendahuluan dinyatakan valid karena nilai r hitung atau *Pearson Correlation* masing – masing pertanyaan lebih besar daripada nilai r tabel.

### 3.2.2. Reliabilitas

Uji reliabilitas terhadap kuesioner tahap pendahuluan dilakukan setelah melakukan uji validitas. Hasil uji reliabilitas pada kuesioner tahap pendahuluan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Reliabilitas kuesioner pendahuluan

| Pertanyaan | Karakteristik | Cronbach's Alpha | Keterangan |
|---|---|---|---|
| *Functional* | Rawon | 0,702 | Reliabel |
| | Bumbu rawon instan | 0,802 | Reliabel |
| | Kemasan | 0,882 | Reliabel |
| *Dysfunctional* | Rawon | 0,805 | Reliabel |
| | Bumbu rawon instan | 0,646 | Cukup reliabel |
| | Kemasan | 0,779 | Reliabel |

Pertanyaan dinilai reliabel apabila nilai *Cronbach's Alpha* lebih besar dari 0,7 dan dinyatakan cukup reliabel apabila nilai *Cronbach's Alpha* lebih besar dari 0,6. Sehingga berdasarkan tabel di atas, pertanyaan *Dysfunctional* karakteristik bumbu rawon instan dinyatakan cukup reliabel karena nilai *Cronbach's Alpha* lebih besar dari 0,6 tetapi lebih kecil dari 0,7, sedangkan pertanyaan – pertanyaan lainnya dinyatakan reliabel karena nilai *Cronbach's Alpha* lebih besar dari 0,7.

### 3.3. Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Survey Utama

#### 3.3.1. Validitas

Hasil uji validitas pernyataan *Functional* kuesioner survey utama dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Validitas kuesioner utama pertanyaan *Functional*

| Karakteristik | Pertanyaan | r hitung | r tabel | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Rawon | Rawon_1 | 0,323 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_2 | 0,452 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_3 | 0,490 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_4 | 0,508 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_5 | 0,645 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_6 | 0,527 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_7 | 0,556 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_8 | 0,390 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_9 | 0,637 | 0,187 | Valid |
| Bumbu Rawon Instan | Bumbu_1 | 0,829 | 0,187 | Valid |
| | Bumbu_2 | 0,799 | 0,187 | Valid |
| | Bumbu_3 | 0,877 | 0,187 | Valid |
| | Bumbu_4 | 0,803 | 0,187 | Valid |
| Kemasan | Kemasan_1 | 0,699 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_2 | 0,584 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_3 | 0,834 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_4 | 0,723 | 0,187 | Valid |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Kemasan_5 | 0,834 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_6 | 0,711 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_7 | 0,639 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_8 | 0,724 | 0,187 | Valid |

Pengujian validitas kuesioner utama dilakukan dengan menyebarkan kuesioner utama kepada 110 responden dengan tingkat signifikansi 5% sehingga diperoleh nilai r tabel sebesar 0,187. Sehingga berdasarkan tabel di atas, seluruh pernyataan *Functional* pada kuesioner utama dinyatakan valid karena semua nilai r hitung atau *Pearson Correlation* lebih besar dari nilai r tabel.

Sedangkan untuk hasil uji validitas pertanyaan *Dysfunctional* kuesioner utama dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Validitas kuesioner utama pertanyaan *Dysfunctional*

| **Karakteristik** | **Pertanyaan** | **r hitung** | **r tabel** | **Keterangan** |
|---|---|---|---|---|
| Rawon | Rawon_1 | 0,662 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_2 | 0,581 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_3 | 0,541 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_4 | 0,547 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_5 | 0,550 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_6 | 0,499 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_7 | 0,662 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_8 | 0,692 | 0,187 | Valid |
| | Rawon_9 | 0,678 | 0,187 | Valid |
| Bumbu Rawon Instan | Bumbu_1 | 0,691 | 0,187 | Valid |
| | Bumbu_2 | 0,666 | 0,187 | Valid |
| | Bumbu_3 | 0,643 | 0,187 | Valid |
| | Bumbu_4 | 0,791 | 0,187 | Valid |
| Kemasan | Kemasan_1 | 0,677 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_2 | 0,499 | 0,187 | Valid |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Kemasan_3 | 0,725 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_4 | 0,735 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_5 | 0,722 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_6 | 0,779 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_7 | 0,552 | 0,187 | Valid |
| | Kemasan_8 | 0,550 | 0,187 | Valid |

Berdasarkan tabel diatas, seluruh pertanyaan memiliki nilai r hitung yang lebih besar dari nilai r tabel sehingga seluruh pernyataan *Dysfunctional* pada kuesioner utama dinyatakan valid.

### 3.3.2. Reliabilitas

Reliabilitas pernyataan pada kuesioner utama diperoleh setelah menguji validitas. Hasil uji reliabilitas kuesioner utama dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Reliabilitas kuesioner pendahuluan

| Pertanyaan | Karakteristik | Cronbach's Alpha | Keterangan |
|---|---|---|---|
| *Functional* | Rawon | 0,617 | Cukup reliabel |
| | Bumbu rawon instan | 0,840 | Reliabel |
| | Kemasan | 0,859 | Reliabel |
| *Dysfunctional* | Rawon | 0,765 | Reliabel |
| | Bumbu rawon instan | 0,615 | Cukup reliabel |
| | Kemasan | 0,786 | Reliabel |

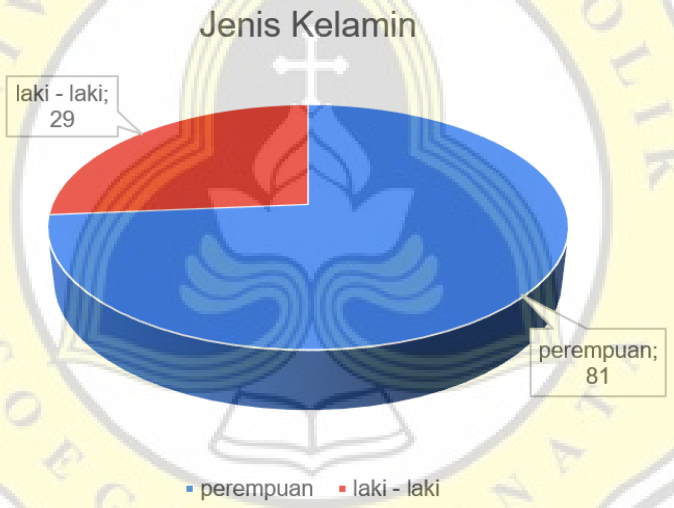
Berdasarkan tabel di atas, pernyataan *Functional* karakteristik rawon dan pernyataan *Dysfunctional* karakteristik bumbu rawon instan dinyatakan cukup reliabel karena nilai *Cronbach's Alpha* lebih besar dari 0,6 tetapi lebih kecil dari 0,7, sedangkan pernyataan lainnya dinyatakan reliabel karena nilai *Cronbach's Alpha* yang lebih besar dari 0,7.

## 3.4. Karakteristik responden

Responden yang digunakan pada penelitian ini merupakan responden yang memenuhi kriteria yaitu responden yang pernah mengkonsumsi rawon dalam waktu 1 bulan terakhir dan mengetahui produk bumbu rawon instan *ready to cook* yang beredar di pasaran. Karakteristik responden pada penelitian ini dibedakan berdasarkan jenis kelamin, usia, pekerjaan, dan penggunaan bumbu rawon instan.

### 3.4.1. Jenis Kelamin

Dalam penelitian ini, responden berjenis kelamin perempuan merupakan responden yang banyak mengisi kuesioner penelitian ini yaitu sebanyak 81 orang dan responden berjenis kelamin laki – laki sebanyak 29 orang dari 110 total responden yang mengisi kuesioner penelitian ini. Sebaran data setiap responden berdasarkan jenis kelaminnya dapat dilihat pada gambar 3.

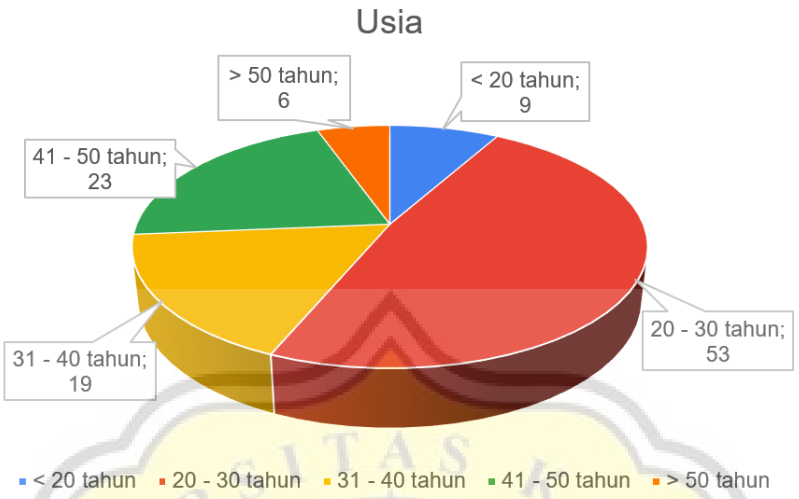



Gambar 3. Distribusi jenis kelamin responden

### 3.4.2. Usia

Dalam penelitian ini, rentang usia yang digunakan dalam kuesioner yaitu kurang dari 20 tahun, 20 – 30 tahun, 31 – 40 tahun, 41 – 50 tahun, dan lebih dari 50 tahun. Usia responden yang paling banyak mengisi kuesioner ini adalah 20 – 30 tahun yaitu sebanyak 53 orang. Kemudian diikuti oleh responden dengan usia 41 – 50 tahun sebanyak 23 orang, 31 – 40 tahun sebanyak 19 orang, kurang dari 20 tahun sebanyak 9 orang, dan lebih dari 50 tahun

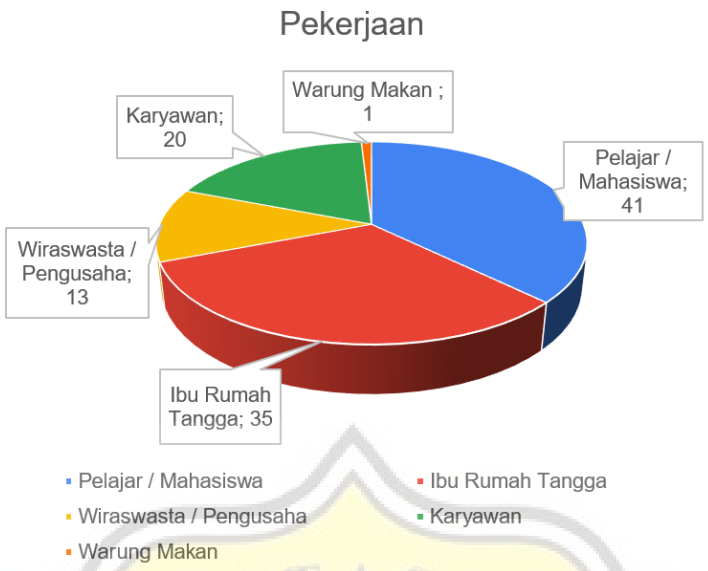
sebanyak 6 orang. Sebaran data setiap responden berdasarkan perbedaan usianya dapat dilihat pada gambar 4.




Gambar 4. Distribusi usia responden

### 3.4.3. Pekerjaan

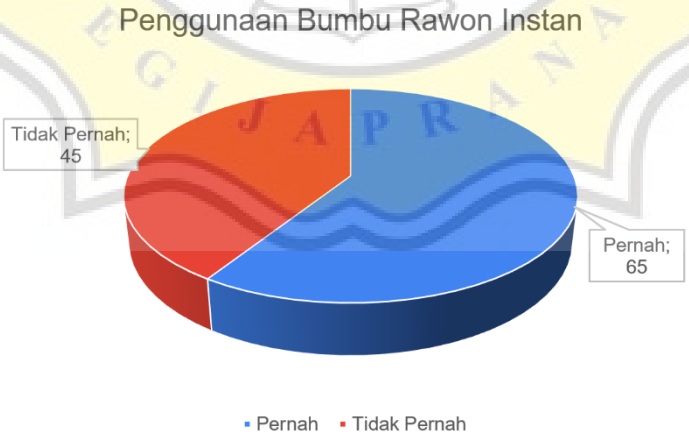
Dalam penelitian ini, pekerjaan responden yang paling banyak mengisi kuesioner adalah pelajar atau mahasiswa sebanyak 41 orang. Selanjutnya diikuti oleh ibu rumah tangga sebanyak 35 orang, karyawan sebanyak 20 orang, wiraswasta atau pengusaha sebanyak 13 orang, dan sebanyak 1 orang memiliki usaha warung makan. Sebaran data setiap responden berdasarkan pekerjaannya dapat dilihat pada gambar 5.




Gambar 5. Distribusi pekerjaan responden

### 3.4.4. Penggunaan Bumbu Rawon Instan

Pada penelitian ini, sebanyak 65 orang responden pernah menggunakan bumbu rawon instan dan sebanyak 45 orang responden belum pernah menggunakan bumbu rawon instan. Sebaran data responden yang sudah pernah menggunakan bumbu rawon instan dan yang belum pernah menggunakan bumbu rawon instan dapat dilihat pada gambar 6.




Gambar 6. Distribusi penggunaan bumbu rawon instan responden

### 3.5. Metode Kano

#### 3.5.1. Mengkonversi Jawaban Responden Menjadi Kategori Kano Berdasarkan Tabel Evaluasi Kano

Untuk mengklasifikasi kategori kano masing – masing atribut yang sudah disurveykan kepada responden perlu dilakukan konversi jawaban responden menurut tabel evaluasi kano sebagai acuan.

Berdasarkan tabel evaluasi kano, atribut akan masuk ke dalam kategori kano berdasarkan jawaban tingkat kesukaan responden pada pernyataan *Functional* dan *Dysfunctional* pada kuesioner yang sudah disebarkan. Sehingga klasifikasi setiap atribut masing – masing responden menurut kategori kano dapat dilihat pada lampiran 29.

Setelah mengkonversi jawaban responden ke dalam kategori kano, selanjutnya jumlah dari kategori kano pada masing – masing atribut dihitung seperti pada tabel 9.

Tabel 9. Jumlah kategori kano masing – masing atribut

| No | Atribut | Kategori | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | M | A | O | I | R | Q |
| 1 | Kuah rawon berwarna pekat atau kehitaman | 2 | 25 | 56 | 11 | 2 | 14 |
| 2 | Kuah rawon tidak terlalu kental | 4 | 26 | 28 | 30 | 15 | 7 |
| 3 | Rasa kuah rawon “medhok” atau berempah | 11 | 13 | 74 | 11 | 0 | 1 |
| 4 | Rasa kuah rawon gurih | 8 | 28 | 63 | 9 | 1 | 1 |
| 5 | Rasa kuah rawon pedas | 1 | 12 | 20 | 46 | 29 | 2 |
| 6 | Menggunakan daging bagian kisi atau daging tidak berlemak | 5 | 18 | 53 | 25 | 6 | 3 |
| 7 | Potongan daging rawon besar | 4 | 22 | 32 | 34 | 16 | 2 |
| 8 | Terdapat pelengkap seperti kecambah (taoge pendek) | 5 | 25 | 56 | 18 | 4 | 2 |
| 9 | Terdapat pelengkap seperti telur asin | 4 | 30 | 38 | 32 | 4 | 2 |
| 10 | Rasa bumbu rawon sudah pas (tidak perlu menambahkan bumbu sendiri) | 9 | 16 | 32 | 37 | 13 | 3 |
| 11 | Bumbu instan rawon menggunakan bahan alami | 22 | 8 | 61 | 15 | 1 | 3 |
| 12 | Bumbu instan rawon tidak mengandung MSG | 16 | 20 | 43 | 29 | 0 | 2 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Porsi bumbu instan rawon besar (>5 porsi masak) | 10 | 31 | 29 | 32 | 5 | 3 |
| 14 | Mencantumkan *ingredients* atau bahan baku dengan jelas | 18 | 12 | 73 | 7 | 0 | 0 |
| 15 | Mencantumkan tanggal *expired* atau kadaluarsa dengan jelas | 10 | 3 | 94 | 2 | 1 | 0 |
| 16 | Mencantumkan cara memasak dengan jelas | 14 | 18 | 66 | 12 | 0 | 0 |
| 17 | Mencantumkan panduan porsi untuk berapa gram daging dengan jelas | 10 | 15 | 71 | 14 | 0 | 0 |
| 18 | Mencantumkan rekomendasi resep olahan rawon | 11 | 21 | 50 | 28 | 0 | 0 |
| 19 | Mencantumkan gambar produk rawon | 10 | 27 | 51 | 22 | 0 | 0 |
| 20 | Menggunakan kemasan plastik yang disegel | 12 | 37 | 42 | 17 | 2 | 0 |
| 21 | Menggunakan kemasan plastik tebal dan kuat | 14 | 12 | 77 | 7 | 0 | 0 |

Data pada tabel di atas menunjukan jumlah dari masing – masing kategori pada setiap atribut. Pada atribut nomor 1 dapat dilihat bahwa dari 110 responden sebanyak 2 responden memilih *Must be* (M), 25 responden memilih *Attractive* (A), 56 responden memilih *One-dimentional* (O), 11 responden memilih *Indifferent* (I), 2 responden memilih *Reversible* (R), dan 14 responden memilih *Questionable* (Q). Demikian pula jumlah masing – masing kategori yang dipilih oleh responden pada atribut – atribut selanjutnya.

### 3.5.2. Menentukan Kategori Setiap Atribut dengan *Blauth's Formula*

Hasil perhitungan menggunakan *Blauth's Formula* dan penentuan kategori atribut dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Penentuan kategori kano setiap atribut berdasarkan *Blauth's Formula*

| No | Atribut | M | A | O | I | R | Q | M + A + O | I + R + Q | Total | Kategori |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Kuah rawon berwarna pekat atau kehitaman | 2 | 25 | 56 | 11 | 2 | 14 | 83 | 27 | 110 | O |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Kuah rawon tidak terlalu kental | 4 | 26 | 28 | 30 | 15 | 7 | 58 | 52 | 110 | O |
| 3 | Rasa kuah rawon berempah | 11 | 13 | 74 | 11 | 0 | 1 | 98 | 12 | 110 | O |
| 4 | Rasa kuah rawon gurih | 8 | 28 | 63 | 9 | 1 | 1 | 99 | 11 | 110 | O |
| 5 | Rasa kuah rawon pedas | 1 | 12 | 20 | 46 | 29 | 2 | 33 | 77 | 110 | I |
| 6 | Menggunakan daging bagian kisi | 5 | 18 | 53 | 25 | 6 | 3 | 76 | 34 | 110 | O |
| 7 | Potongan daging rawon besar | 4 | 22 | 32 | 34 | 16 | 2 | 58 | 52 | 110 | O |
| 8 | Terdapat pelengkap seperti kecambah | 5 | 25 | 56 | 18 | 4 | 2 | 86 | 24 | 110 | O |
| 9 | Terdapat pelengkap seperti telur asin | 4 | 30 | 38 | 32 | 4 | 2 | 72 | 38 | 110 | O |
| 10 | Rasa bumbu rawon sudah pas | 9 | 16 | 32 | 37 | 13 | 3 | 57 | 53 | 110 | O |
| 11 | Bumbu instan rawon menggunakan bahan alami | 22 | 8 | 61 | 15 | 1 | 3 | 91 | 19 | 110 | O |
| 12 | Bumbu instan rawon tidak mengandung MSG | 16 | 20 | 43 | 29 | 0 | 2 | 79 | 31 | 110 | O |
| 13 | Porsi bumbu instan rawon besar | 10 | 31 | 29 | 32 | 5 | 3 | 70 | 40 | 110 | A |
| 14 | Mencantumkan *ingredients* dengan jelas | 18 | 12 | 73 | 7 | 0 | 0 | 103 | 7 | 110 | O |
| 15 | Mencantumkan tanggal *expired* dengan jelas | 10 | 3 | 94 | 2 | 1 | 0 | 107 | 3 | 110 | O |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | Mencantumkan cara memasak dengan jelas | 14 | 18 | 66 | 12 | 0 | 0 | 98 | 12 | 110 | O |
| 17 | Mencantumkan panduan porsi untuk berapa gram daging dengan jelas | 10 | 15 | 71 | 14 | 0 | 0 | 96 | 14 | 110 | O |
| 18 | Mencantumkan rekomendasi resep olahan rawon | 11 | 21 | 50 | 28 | 0 | 0 | 82 | 28 | 110 | O |
| 19 | Mencantumkan gambar produk rawon | 10 | 27 | 51 | 22 | 0 | 0 | 88 | 22 | 110 | O |
| 20 | Menggunakan kemasan plastik yang disegel | 12 | 37 | 42 | 17 | 2 | 0 | 91 | 19 | 110 | O |
| 21 | Menggunakan kemasan plastik tebal dan kuat | 14 | 12 | 77 | 7 | 0 | 0 | 103 | 7 | 110 | O |

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa jumlah kategori I + R + Q pada atribut rasa kuah rawon pedas > jumlah kategori M + O + A sehingga kategori yang ditentukan untuk atribut rasa kuah rawon pedas merupakan kategori *Indifferent* (I). Pada atribut lainnya jumlah kategori M + O + A > jumlah kategori I + R + Q dengan nilai kategori O paling besar sehingga kategori yang ditentukan untuk seluruh atribut lainnya adalah *One-dimentional* (O), kecuali untuk atribut porsi bumbu rawon besar, kategori yang ditentukan adalah *Attractive* (A) karena pada atribut ini nilai kategori A merupakan nilai yang paling besar. Sehingga pengelompokkan atribut berdasarkan kategori kano dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Pengelompokkan atribut berdasarkan kategori kano

| No | Karakteristik | Atribut | Kategori Kano |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Rawon | Kuah rawon berwarna pekat atau kehitaman | *One-dimensional* |
| 2 | | Kuah rawon tidak terlalu kental | |
| 3 | | Rasa kuah rawon "*medhok*" atau berempah | |
| 4 | | Rasa kuah rawon gurih | |
| 5 | | Rasa kuah rawon pedas | *Indifferent* |
| 6 | | Menggunakan daging bagian kisi (tidak berlemak) | *One-dimensional* |
| 7 | | Potongan daging rawon besar | |
| 8 | | Terdapat pelengkap seperti kecambah (taoge pendek) | |
| 9 | | Terdapat pelengkap seperti telur asin | |
| 10 | Bumbu Rawon Instan | Rasa bumbu rawon sudah pas (tidak perlu menambah bumbu) | |
| 11 | | Bumbu instan rawon menggunakan bahan alami | |
| 12 | | Bumbu instan rawon tidak mengandung MSG | |
| 14 | Kemasan | Mencantumkan *ingredients* atau bahan baku dengan jelas | |
| 13 | | Porsi bumbu instan rawon besar (>5 kali masak) | *Attractive* |
| 15 | | Mencantumkan tanggal *expired* atau kadaluarsa dengan jelas | *One-dimensional* |
| 16 | | Mencantumkan cara memasak dengan jelas | |
| 17 | | Mencantumkan panduan porsi untuk berapa gram daging dengan jelas | |
| 18 | | Mencantumkan rekomendasi resep olahan rawon | |
| 19 | | Mencantumkan gambar produk rawon | |
| 20 | | Menggunakan kemasan plastik yang disegel | |
| 21 | | Menggunakan kemasan plastik tebal dan kuat | |

### 3.5.3. Perhitungan Nilai Kepuasan Konsumen

Dari rumus *Better* dan *Worse* dapat diperoleh nilai kepuasan responden seperti pada tabel 12.

Tabel 12. Nilai kepuasan responden berdasarkan *Better Worse*

| No | Atribut | *Better* | *Worse* |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Kuah rawon berwarna pekat atau kehitaman | 0,826 | - 0,617 |
| 2 | Kuah rawon tidak terlalu kental | 0,614 | - 0,367 |
| 3 | Rasa kuah rawon “medhok” atau berempah | 0,798 | - 0,779 |
| 4 | Rasa kuah rawon gurih | 0,843 | - 0,657 |
| 5 | Rasa kuah rawon pedas | 0,405 | - 0,266 |
| 6 | Menggunakan daging bagian kisi atau daging tidak berlemak | 0,703 | - 0,574 |
| 7 | Potongan daging rawon besar | 0,587 | - 0,391 |
| 8 | Terdapat pelengkap seperti kecambah (taoge pendek) | 0,779 | - 0,587 |
| 9 | Terdapat pelengkap seperti telur asin | 0,654 | - 0,404 |
| 10 | Rasa bumbu rawon sudah pas (tidak perlu menambahkan bumbu sendiri) | 0,511 | - 0,436 |
| 11 | Bumbu instan rawon menggunakan bahan alami | 0,651 | - 0,783 |
| 12 | Bumbu instan rawon tidak mengandung MSG | 0,583 | - 0,546 |
| 13 | Porsi bumbu instan rawon besar (>5 porsi masak) | 0,588 | - 0,382 |
| 14 | Mencantumkan *ingredients* atau bahan baku dengan jelas | 0,772 | - 0,758 |
| 15 | Mencantumkan tanggal *expired* atau kadaluarsa dengan jelas | 0,889 | - 0,954 |
| 16 | Mencantumkan cara memasak dengan jelas | 0,763 | - 0,722 |
| 17 | Mencantumkan panduan porsi untuk berapa gram daging dengan jelas | 0,781 | - 0,736 |
| 18 | Mencantumkan rekomendasi resep olahan rawon | 0,645 | - 0,554 |
| 19 | Mencantumkan gambar produk rawon | 0,709 | - 0,554 |
| 20 | Menggunakan kemasan plastik yang disegel | 0,731 | - 0,500 |
| 21 | Menggunakan kemasan plastik tebal dan kuat | 0,809 | - 0,827 |

Berdasarkan data pada tabel di atas, nilai *Better Worse* tertinggi terdapat pada atribut mencantumkan tanggal *expired* atau tanggal kadaluarsa dengan jelas yaitu nilai *Better* sebesar 0,889 dan nilai *Worse* sebesar –0,954. Sedangkan nilai *Better Worse* terendah terdapat pada atribut rasa kuah rawon pedas yaitu nilai *Better* sebesar 0,405 dan nilai *Worse* sebesar –0,266.

Nilai *Better Worse* yang sudah diperoleh kemudian dikelompokkan ke dalam kuadran kano untuk dilihat tingkat kepentingan masing – masing atributnya. Tingkat kepentingan atribut sesuai kuadran kano dapat dilihat pada gambar 7.

Gambar 7. Tingkat kepentingan atribut berdasarkan nilai *Better Worse* (Kuadran kano)

Pada gambar di atas, kuadran kano memiliki 4 bagian yaitu *Attractive* pada bagian kiri atas, *One-dimensional* pada bagian kanan atas, *Indifferent* pada bagian kiri bawah, dan *Must be* pada bagian kanan bawah. Atribut yang termasuk ke dalam kategori *Attractive* meliputi atribut 6, 19, dan 20. Atribut yang termasuk ke dalam kategori *One-dimensional* meliputi atribut 1, 3, 4, 14, 15, 16, 17, dan 21. Atribut yang termasuk ke dalam kategori *Indifferent* yaitu atribut 2, 5, 7, 9, 10, 12, 13, dan 18. Atribut yang termasuk ke dalam kategori *Must be* yaitu hanya atribut 11. Pemetaan menjadi kuadran kano ini bertujuan untuk memperjelas hasil tingkat kepuasan konsumen terhadap suatu atribut. Garis pembagi pada kuadran kano diperoleh dari hasil *mean* setiap nilai *better* dan nilai *worse*.