

CONSUMER PREFERENCE TEST ON COOKED NOODLE FROM FERMENTED SWEET POTATO FLOUR

ABSTRACT

This research was aimed to know (1) the consumer preference on sensory attribute of noodle made from sweet potato flour, (2) to find out the attribute performance and importance of the product, as well as (3) to understand its priority attributes level. The method used in this research was survey method. The data of consumer preference were analysed descriptively, mean while the data of important and performance attribute level were analysed by using Importance and Performance Analysis (IPA). The result showed that respondent interest level on sensory attribute of noodle made from sweet potato flour was influenced by the type of employment. The students (SMK N 2 Bandar Lampung) and the canteen vendor respondents preferred the texture and color attributes, while undergraduate, post graduate, official employee, and lecturer respondents preferred taste and aroma attributes. The highest score of importance level was taste (4,62), followed by raw material availability (4,48), product availability (4,41), and texture attribute (4,41). The highest score of performance level was taste (4,17), followed by raw material availability (4,06), aroma (3,99), consumption ease (3,93) and texture attribute (3,78). Among attributes, the material availability, taste, and texture were high priority. While, the shape, size and color were low priority.

Key words: Attribute Performance and Importance, Consumer Preference and Noodle Sweet Potato Flour.

UJI PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP MIE BASAH DARI TEPUNG UBI JALAR FERMENTASI

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui (1) pengaruh jenis pekerjaan terhadap preferensi konsumen pada sensori mie tepung ubi jalar, (2) tingkat kepentingan dan tingkat kinerja atribut mie tepung ubi jalar, dan (3) atribut-atribut yang harus diperbaiki dan dipertahankan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Data preferensi konsumen dianalisis secara deskriptif dan data untuk tingkat kepentingan dan tingkat kinerja produk dianalisis dengan *Importance and Performance Analysis* (IPA). Hasil survei penelitian menunjukkan tingkat kesukaan responden terhadap atribut sensori mie tepung ubi jalar sangat dipengaruhi oleh jenis pekerjaan. Kelompok responden pelajar SMK N 2 Bandar Lampung dan kelompok responden pedagang menyukai atribut tekstur dan warna mie tepung ubi jalar, sedangkan pada kelompok responden mahasiswa sarjana, mahasiswa pascasarjana, dan responden karyawan serta dosen menyukai atribut rasa dan aroma. Atribut produk mie tepung ubi jalar yang memiliki tingkat kepentingan dengan skor tertinggi adalah atribut rasa sebesar (4,62), kemudian atribut ketersediaan bahan baku sebesar (4,48), atribut ketersediaan produk sebesar (4,41), atribut tekstur sebesar (4,41). Atribut produk mie tepung ubi jalar yang memiliki tingkat kinerja dengan skor tertinggi adalah atribut rasa sebesar (4,17), kemudian atribut ketersediaan bahan baku sebesar (4,06), atribut aroma sebesar (3,99), atribut kemudahan/kenyamanan

Gita Putri Derliana

mengonsumsi sebesar (3,93) dan atribut tekstur sebesar (3,78). Atribut-atribut produk mie tepung ubi jalar yang termasuk dalam prioritas utama adalah atribut ketersediaan produk. Diantara atribut yang termasuk dalam tahap pertahankan prestasi adalah atribut ketersediaan bahan baku, atribut rasa, dan atribut tekstur, sedangkan atribut dengan tingkat prioritas rendah adalah atribut bentuk dan ukuran, dan atribut warna.

Kata kunci: Mie TepungUbiJalar, Preferensi Konsumen, Tingkat Kepentingan dan Tingkat Kinerja Atribut.