

**PREFERENSI AGROINDUSTRI TAHU DAN TEMPE DALAM
PEMILIHAN BAHAN BAKU KEDELAI DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

(Skripsi)

**Oleh
Adistia Cahya Permata
2054131003**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2024**

ABSTRACT

PREFERENCES OF TOFU AND TEMPE AGRO-INDUSTRIES IN THE SELECTION OF SOYBEAN RAW MATERIALS IN BANDAR LAMPUNG CITY

By

ADISTIA CAHYA PERMATA

The purpose of this study is to identify the attributes contained in soybeans and analyze the preferences of tofu and tempeh agro-industries in the selection of soybean raw materials in Bandar Lampung City on soybean attributes. The research method used in this study is the survey method, this research was conducted at the tofu and tempeh agro-industry in Bandar Lampung City. The location of the agro-industry selection was chosen purposively. The sampling technique used was probability sampling. The number of samples was 60 people. The analytical tool used is to answer the first objective using qualitative descriptive analysis and to answer the second objective using conjoin analysis. The results obtained are soybean attributes that are considered by the owners of tofu and tempeh agro-industries in Bandar Lampung City seen from the size, shape, color, origin, and price. Tofu agro-industry preferences in Bandar Lampung City in selecting soybean raw materials prefer soybeans that have a round shape, yellow color, medium size, high price, and imports, with the most important attribute being the origin attribute. Preferences of tempeh agro-industry in Bandar Lampung City in selecting soybean raw materials prefer soybeans that have an oval shape, white color, large size, low or medium price, and imports, with the most important attribute being the price attribute.

Keywords: Conjoin, tempeh, and tofu.

ABSTRAK

PREFERENSI AGROINDUSTRI TAHU DAN TEMPE DALAM PEMILIHAN BAHAN BAKU KEDELAI DI KOTA BANDAR LAMPUNG

Oleh

ADISTIA CAHYA PERMATA

Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi atribut yang terdapat pada kedelai dan menganalisis preferensi agroindustri tahu dan tempe dalam pemilihan bahan baku kedelai di Kota Bandar Lampung terhadap atribut kedelai. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode survey, Penelitian ini dilakukan pada agroindustri tahu dan tempe yang berada Kota Bandar Lampung. Lokasi pemilihan agroindustri dipilih secara sengaja (purposive). Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah probability sampling. Jumlah sampel sebanyak 60 orang. Alat analisis yang digunakan adalah untuk menjawab tujuan pertama menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan untuk menjawab tujuan kedua menggunakan analisis konjoin. Hasil penelitian yang didapatkan adalah atribut kedelai yang menjadi pertimbangan oleh pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung dilihat dari ukuran, bentuk, warna, asal, dan harga. Preferensi agroindustri tahu di Kota Bandar Lampung dalam pemilihan bahan baku kedelai lebih menyukai kedelai yang memiliki bentuk bulat, warna kuning, ukuran sedang, harga mahal, dan impor, dengan atribut yang paling penting adalah atribut asal. Preferensi agroindustri tempe di Kota Bandar Lampung dalam pemilihan bahan baku kedelai lebih menyukai kedelai yang memiliki bentuk lonjong, warna putih, ukuran besar, harga yang murah atau sedang, dan impor, dengan atribut yang paling penting adalah atribut harga .

Kata kunci : Konjoin, tahu dan tempe.

**PREFERENSI AGROINDUSTRI TAHU DAN TEMPE
DALAM PEMILIHAN BAHAN BAKU KEDELAI
DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

Oleh

ADISTIA CAHYA PERMATA

Skripsi

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA PERTANIAN**

Pada

**Program Studi Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2024**

Judul : **PREFERENSI AGROINDUSTRI TAHU DAN
TEMPE DALAM PEMILIHAN BAHAN
BAKU KEDELAI DI KOTA BANDAR
LAMPUNG**

Nama Mahasiswa : *Adistia Cahya Permata*

Nomor Pokok Mahasiswa : 2054131003

Program Studi : Agribisnis

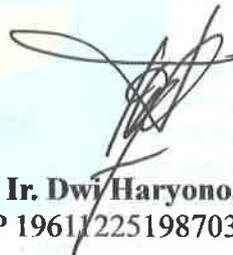
Fakultas : Pertanian

MENYETUJUI

1. Komisi Pembimbing



Dr. Novi Rosanti, S.P., M.E.P.
NIP 198111182008122003



Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.
NIP 196112251987031005

2. Ketua Jurusan Agribisnis



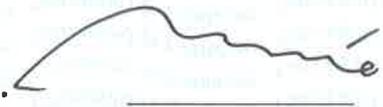
Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.
NIP 196910031994031004

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua

: Dr. Novi Rosanti, S.P., M.E.P.



Sekretaris

: Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.



Penguji

Bukan Pembimbing : Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.



2. Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Kuswanta Futas Hidayat, M.P.
NIP. 196411181989021002



Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 5 Maret 2024

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa:

1. Skripsi dengan judul "Preferensi Agroindustri Tahu dan Tempe dalam Pemilihan Bahan Baku Kedelai di Kota Bandar Lampung" adalah karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atas karya penulisan lain dengan cara tidak sesuai dengan norma etika ilmiah yang berlaku dalam masyarakat akademik atau yang disebut plagiarisme.
2. Pembimbing penulisan skripsi ini berhak mempublikasikan sebagian atau seluruh skripsi ini pada jurnal ilmiah dengan mencantumkan nama saya sebagai salah satu penulisnya.
3. Hak intelektual atas karya ilmiah ini diserahkan sepenuhnya kepada Universitas Lampung.

Apabila kemudian hari ternyata ditemukan adanya ketidakbenaran, saya bersedia menanggung akibat dan sanksi yang diberikan kepada saya, dan saya bersedia dan sanggup dituntut sesuai hukum yang berlaku.

Bandar Lampung,
Pembuat Pernyataan



Adistia Cahya Permata
NPM 2054131003

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kota Metro, 16 Juni 2002, putri tunggal dari pasangan Ayah M. Cahyo Sejati dan Ibu Lisminingsih. Penulis merupakan mahasiswi Sarjana Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD N 4 Metro Selatan pada tahun 2014, menyelesaikan pendidikan menengah pertama pada tahun 2017 di SMP Muhammadiyah 1 Metro dan menyelesaikan pendidikan menengah atas di SMA N 3 Kota Metro pada tahun 2020. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada tahun 2020 melalui jalur Seleksi Mandiri Masuk Perguruan Tinggi Negeri Wilayah Barat (SMM PTN-Barat).

Selama menjadi mahasiswa di Universitas Lampung, penulis pernah aktif menjadi staff *Human Resouce Development* (HRD) pada organisasi *English Society* Unila (ESo Unila) tahun 2022-2023. Pada tahun 2021 penulis mengikuti kegiatan *homestay* (M.K. Praktik Pengenalan Pertanian) selama 7 hari di Kelurahan Sumbersari Bantul, Kecamatan Metro Selatan, Kota Metro. Penulis pernah mengikuti program membangun desa di Pekon Lugusari Kabupaten Pringsewu pada program hibah PKKM Merdeka Belajar Kampus Merdeka tahun 2022. Penulis memiliki pengalaman magang di CV SOGA Farm Indonesia di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. Pada tahun 2023 penulis mengikuti penelitian mengenai rantai pasok kedelai di Provinsi Lampung dan penelitian mengenai asuransi usahatani padi di Provinsi Lampung. Selama menjadi mahasiswa penulis pernah menjadi asisten M.K. Tataniaga Pertanian pada semester genap tahun ajaran 2022/2023.

SANWACANA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanahu wa ta'la* yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Preferensi Agroindustri Tahu dan Tempe dalam Pemilihan Bahan Baku Kedelai di Kota Bandar Lampung”**.

Skripsi ini tidak akan pernah terwujud tanpa adanya bantuan dari pihak lain. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Ir. Kuswanta Futas Hidayat, M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian dan selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis.
3. Dr. Novi Rosanti, S.P., M.E.P., selaku Dosen Pembimbing pertama atas ketulusan hati, kesabaran, ilmu, bimbingan, arahan, dukungan dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
4. Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S., selaku Dosen Pembimbing kedua atas ketulusan hati, kesabaran, ilmu, bimbingan, arahan, dukungan dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
5. Dr. Ir. Dyah Aring Hepiana Lestari, M.S. selaku Dosen Pembimbing Akademik atas ketulusan hati, kesabaran, ilmu, bimbingan, arahan, dukungan dan motivasi yang diberikan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
6. Ayahanda M. Cahyo Sejati dan Ibunda Lisminingsih, yang selalu memberikan dukungan, kekuatan, semangat untuk selalu berjuang pantang menyerah, selalu memberikan doa terbaik, nasihat, serta kasih sayang yang tiada tara kepada penulis, mengajarkan penulis untuk selalu sabar menikmati proses serta memberikan yang terbaik. Terima kasih untuk segala dukungan, cinta, kasih sayang, dan doa yang selalu mengiringi sepanjang perjalananku.
7. Kepada Uti Sumiyem dan Alm. Kakung Ngadimun, yang selalu mendoakan, memberikan nasihat, dukungan, dan mengajarkan penulis untuk selalu sabar dan pantang menyerah selama penulis menjalankan perkuliahan. Terima kasih untuk kasih sayang dan doa yang selalu mengiringi perjalananku.

8. Staf untuk bantuan administrasi ke pendidikan tata usaha Jurusan Agribisnis. Ibu Iin, Mba Luki, Mas Boim dan Pak Bukhori yang selalu sedia membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi.
9. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian atas semua ilmu yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
10. Abang dan Mba Agribisnis Bang Varingan, Mba Novela, dan Bang Khister. Terima kasih atas masukan, semangat, bantuan, dan dukungan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi.
11. Sahabat penulis Ayu Wisza Yulia. Terima kasih atas masukan, semangat, keceriaan, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
12. Teman perjuangan, Destri, Novira, Hapsoh, Eka, Repi, Tiara, Shopi, Ajeng, Grasella, dan Bagus. Terima kasih atas masukan, saran, semangat, kerja sama, keceriaan, kesabaran, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
13. Teman-teman riset penelitian BRIN 2023 Mba Riri, Mba Rani, Bang Baihaqi, Bang Ebenezer, Bang Fahri, Rizqi, dan Wira. Terima kasih atas masukan, kerja sama, keceriaan, kesabaran, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
14. Teman membangun desa Silva, Popi, Fiona, Dayat, Adrian, Iqbal, Hanif, Yuwen dan Bayu. Terima kasih atas keceriaan, semangat, dan dukungan kepada penulis selama menjalani masa perkuliahan.
15. Teman-teman Agribinis C yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu. Terimakasih atas keceriaan, pertolongan, saran, masukan, dan dukungan kepada penulis selama menjalani masa perkuliahan.
16. Teman-teman Agribinis 2020 yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu. Terimakasih atas keceriaan, pertolongan, saran, masukan, dan dukungan kepada penulis selama menjalani masa perkuliahan.

Semoga Allah SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini masih jauh dari sempurna namun, semoga karya ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Bandar Lampung, 5 Maret 2024

Penulis,

Adistia Cahya Permata

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	10
D. Manfaat Penelitian	10
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	11
A. Tinjauan Pustaka	11
1. Kedelai	11
2. Penggunaan Kedelai	11
3. Tahu	12
4. Tempe	13
5. Agroindustri pengolahan tahu dan tempe	15
6. Atribut produk	15
7. Preferensi Agroindustri Tahu dan Tempe	16
8. Penelitian Terdahulu	18
B. Kerangka Pemikiran	29
III. METODELOGI PENELITIAN	31
A. Metode Penelitian	31
B. Konsep Dasar dan Batasan Operational	31
C. Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Pengumpulan Data	33
D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data	35
E. Uji Validitas dan Uji Reabilitas	35
F. Metode Analisis dan Pengolahan Data	38
1. Analisis Deskriptif	38
2. Analisis Konjoin	38
IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	41
A. Keadaan Umum Kota Bandar Lampung	41
1. Keadaan Geografi	41

2.	Keadaan Topografi	43
3.	Keadaan Demografi	44
B.	Keadaan Umum Kelurahan Gunung Sulah.....	44
1.	Keadaan Geografi.....	44
2.	Keadaan Topografi	45
3.	Keadaan Demografi	46
4.	Keadaan Eksisting.....	46
C.	Keadaan Umum Kelurahan Sawah Brebes	47
1.	Keadaan Geografi.....	47
2.	Keadaan Topografi	48
3.	Keadaan Demografi	48
4.	Keadaan Eksisting.....	49
D.	Keadaan Umum Kelurahan Kedamaian.....	50
1.	Keadaan Geografi.....	50
2.	Keadaan Topografi	50
3.	Keadaan Demografi	51
4.	Keadaan Eksisting.....	51
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	52
A.	Karakteristik Agroindustri	52
1.	Umur Responden.....	52
2.	Pendidikan.....	53
3.	Pengalaman Responden	55
4.	Jumlah Anggota Keluarga Responden	56
5.	Kapasitas Produksi	57
6.	Jenis Kelamin	59
7.	Kelurahan	60
8.	Izin Usaha.....	61
9.	Registrasi Produk	62
B.	Proses Produksi.....	64
C.	Identifikasi Atribut	67
1.	Ukuran Kedelai	67
2.	Bentuk Kedelai.....	68
3.	Warna Kedelai	69
4.	Asal Kedelai	70
5.	Harga Kedelai.....	71
D.	Preferensi Pemilik Agroindustri Tahu dan Tempe di Kota Bandar Lampung.....	73
1.	Nilai Kegunaan pada Setiap Level Atribut Berdasarkan Preferensi Konsumen	73
2.	Urutan Atribut Kedelai yang Paling Penting Menurut Pemilik Agroindustri Tahu dan Tempe di Kota Bandar Lampung	77
3.	Tingkat Keakuratan Prediksi Model Hasil Konjoin.....	79

VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
A. Kesimpulan	81
B. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA.....	83
LAMPIRAN.....	91

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Konsumsi jenis makanan berbahan dasar kedelai	5
2. Persebaran dan kebutuhan kedelai agroindustri tahu tempe anggota KOPTI Kota Bandar Lampung per Oktober 2018	6
3. Penelitian Terdahulu.....	19
4. Batasan operasional variabel yang berhubungan dengan analisis preferensi kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung	33
5. Sebaran agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung tahun 2018 ..	34
6. Hasil uji validitas atribut preferensi kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung	37
7. Hasil uji reliabilitas atribut preferensi kedelai pada agroindustri tahu	38
8. Atribut dan sub-atribut preferensi	39
9. Hasil prosedur orthogonal	40
10. Luas penggunaan lahan di Kelurahan Gunung Sulah tahun 2018	45
11. Sebaran izin usaha agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung ..	62
12. Sebaran registrasi produk agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung	63
13. Nilai kegunaan pada setiap level atribut kedelai.....	74
14. Nilai kepentingan atribut kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung	78
15. Korelasi pendapat responden pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung berdasarkan hasil uji konjoin.....	79
16. Identitas responden.....	92
17. Agroindustri tahu dan tempe	95
18. Data preferensi agroindustri tahu dan tempe	98
19. Hasil uji validitas agroindustri tahu	101
20. Hasil uji validasi agroindustri tempe.....	106
21. Hasil uji reliabilitas agroindustri tahu	111
22. Hasil uji reliabilitas agroindustri tempe	111
23. Hasil konjoin agroindustri tahu	111
24. Hasil konjoin agroindustri tempe	113
25. Syntax analisis konjoin agroindustri tempe	114
26. Syntax analisis konjoin agroindustri tahu	114

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pergerakan perkembangan produksi kedelai di Indonesia	3
2. Konsumsi kedelai Indonesia tahun 2016 – 2021	3
3. Impor kedelai di Indonesia tahun 2016 – 2021	4
4. Rata-rata konsumsi per kapita seminggu tahu dan tempe Kota Bandar Lampung	7
5. Proses pembuatan tahu.....	13
6. Proses pembuatan tempe.....	14
7. Kerangka pemikiran preferensi agroindustri tahu dan tempe dalam pemilihan bahan baku kedelai di Kota Bandar Lampung.	30
8. Peta administrasi Kota Bandar Lampung.....	42
9. Konstelasi lokasi penelitian.....	42
10. Peta administrasi Kelurahan Gunung Sulah.....	45
11. Peta administrasi Kelurahan Sawah Brebes	48
12. Peta administrasi Kelurahan Kedamaian	50
13. Sebaran umur pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung.....	52
14. Sebaran tingkat pendidikan pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung.....	54
15. Sebaran pengalaman usaha agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung.....	55
16. Sebaran anggota keluarga pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung.....	57
17. Sebaran kapasitas produksi agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung.....	58
18. Sebaran jenis kelamin pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung.....	59
19. Sebaran kelurahan agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung...	60
20. Pra survey agroindustri tahu dan tempe	115
21. Kunjungan ke PRIMKOPTI Bandar Lampung	115
22. Proses perendaman sari tahu	116
23. Proses perebusan sari kedelai.....	116
24. Proses penggorengan tahu.....	117
25. Proses penyetakan tahu	117
26. Tempat pemecah, perendaman, dan perebusan kedelai di agroindustri tempe.....	118

27. Proses peragian tempe.....	118
28. Agroindustri tempe.....	119
29. Merek kedelai yang beredar di Kota Bandar Lampung	119
30. Kedelai merek bola	120

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

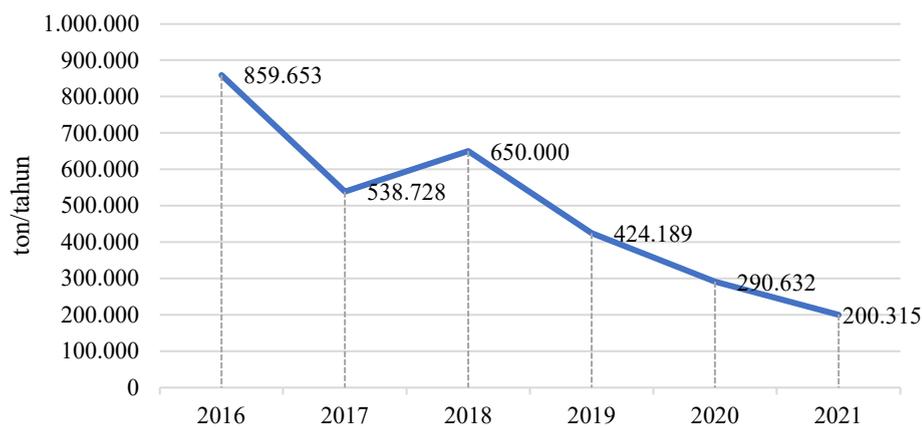
Sektor pertanian merupakan sektor yang memiliki pengaruh besar bagi keberlangsungan hidup masyarakat di dunia termasuk keberlangsungan hidup masyarakat Indonesia, karena sektor pertanian sebagai penyedia bahan pangan serta sebagai penyedia bahan baku industri (Purwaningsih, 2008). Sektor pertanian di Indonesia juga menjadi salah satu sektor yang berperan penting dalam pembangunan perekonomian di Indonesia dan sebagai penyedia bahan pangan bagi penduduk di Indonesia. Hal ini didukung karena banyaknya potensi kekayaan sumber daya alam yang beragam dan sangat melimpah, lahan pertanian yang luas, serta iklim yang mendukung dan banyaknya masyarakat Indonesia yang masih bergantung pada sektor pertanian dan menjadikannya sebagai pekerjaan utama maupun pekerjaan sampingan.

Pertanian di Indonesia menurut Wijaksana *et al.* (2017) terdiri dari subsektor tanaman pangan, subsektor perkebunan, subsektor kehutanan, subsektor peternakan dan subsektor perikanan. Pada setiap sub sektor yang ada semuanya memiliki peranan yang sama penting dalam membantu pembangunan perekonomian di Indonesia dan penyumbangan pendapatan negara. Salah satu subsektor yang memiliki peranan penting dalam penyumbangan pendapatan negara yaitu subsektor tanaman pangan. Sub sektor tanaman pangan sendiri menjadi sektor utama yang menghasilkan bahan pangan guna memenuhi kebutuhan sumber energi bagi seluruh masyarakat serta sub sektor tanaman pangan menjadi sektor yang banyak menyumbang dalam perekonomian negara. Menurut BPS (2022) subsektor

tanaman pangan menyumbang 2,60% dalam penyumbangan PDB di Indonesia pada tahun 2021 dan berada pada tingkat dua tertinggi setelah tanaman perkebunan yang menyumbang 3,94% terhadap PDB di Indonesia tahun 2021.

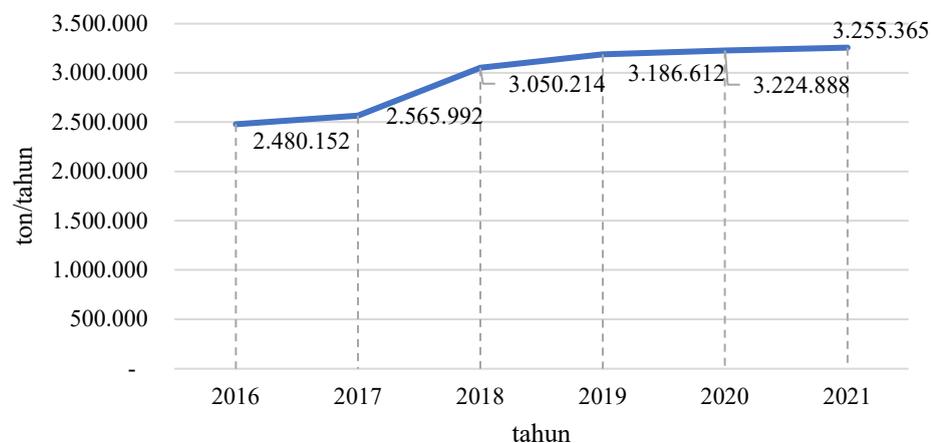
Ketersediaan tanaman menjadi penting karena perkembangan tanaman pangan sangat berpengaruh pada kesejahteraan masyarakat. Penyediaan tanaman pangan cukup sangat dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia yaitu kebutuhan akan pangan untuk konsumsi mereka. Tanaman pangan memiliki kandungan protein serta karbohidrat yang sangat berguna sebagai sumber energi manusia. Menurut Ramadhon (2016), tanaman pangan memiliki beberapa jenis yaitu : (1) sereal, merupakan tanaman yang bijinya berguna sebagai sumber karbohidrat antara lain padi, jagung gandum, gandum hitam, (2) biji-bijian, merupakan tanaman biji-bijian yang mengandung protein serta karbohidrat antara lain kedelai, kacang tanah, kacang hijau, (3) umbi-umbian, merupakan tanaman yang memiliki kandungan karbohidrat antara lain ubi kayu (singkong), ubi jalar, talas, wortel, kentang, ganyong dan sebagainya, (4) tanaman lain seperti sagu yang dapat diambil batangnya dan sukun yang dapat diambil buahnya.

Indonesia menjadi salah satu negara yang turut memproduksi kedelai walaupun jumlah yang diproduksi oleh Indonesia tidak sebanyak jumlah yang diproduksi oleh negara-negara besar penghasil kedelai lainnya, karena kedelai merupakan komoditas yang berasal dari negara subtropis sehingga produksi kedelai di Indonesia tidak setinggi produksi di negara-negara yang beriklim subtropis seperti Amerika, Brazil, Argentina, China, India dan Paraguay (Nur dan Suharno, 2019). Menurut Kementerian Pertanian tahun 2022 rata-rata perkembangan produksi kedelai di Indonesia rentang waktu 2016-2021 berfluktuatif dan cenderung mengalami penurunan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pergerakan perkembangan produksi kedelai di Indonesia
Sumber : Badan Pusat Statistik, 2016-2021 (data diolah)

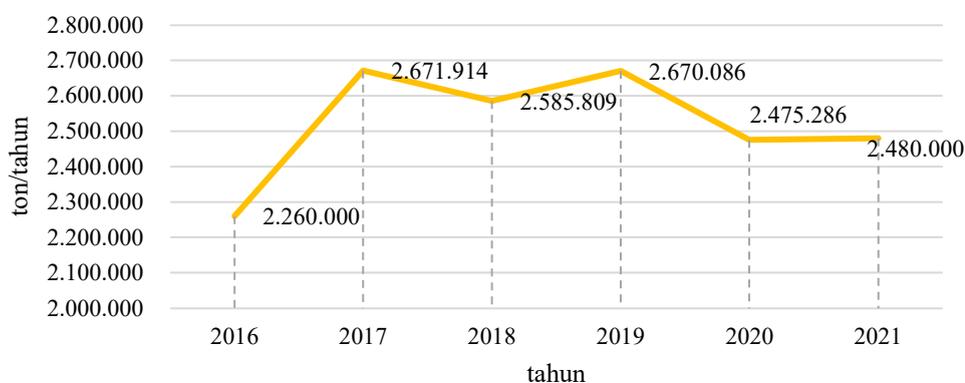
Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa perkembangan produksi kedelai yang ada di Indonesia berfluktuatif dan cenderung mengalami penurunan di setiap tahunnya dengan rata-rata produksi 493.920 ton/tahunnya, adapun peningkatan yang terjadi di tahun 2018 tidak terlalu signifikan dan di tahun berikutnya mengalami penurunan kembali. Menurut Hafni (2022), penurunan produksi kedelai disebabkan oleh tidak banyaknya petani di Indonesia yang belum membudidayakan tanaman kedelai secara terus menerus sehingga produksi kedelai cenderung mengalami penurunan di setiap tahunnya. Penurunan produksi kedelai tidak menjadikan kedelai sepi peminat, karena permintaan konsumsi akan kedelai cenderung mengalami peningkatan di setiap tahunnya, seperti dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Konsumsi kedelai Indonesia tahun 2016 – 2021
Sumber : Badan Pusat Statistik, 2022 (data diolah)

Berdasarkan Gambar 2 diketahui bahwa konsumsi kedelai di Indonesia terus mengalami peningkatan di tiap tahunnya dengan rata-rata konsumsi 2.960.537 ton/tahun. Perbandingan antara produksi dengan konsumsi kedelai yang ada di Indonesia menghasilkan selisih yang cukup besar yaitu sebesar 3.055.050 ton pada tahun 2021. Hal ini mengindikasikan bahwa produksi dalam negeri belum mencukupi kebutuhan konsumsi kedelai dalam negeri.

Program pengembangan kawasan kedelai nasional seluas 5 ribu ha merupakan program yang dilakukan oleh pemerintah untuk dapat meningkatkan produksi kedelai agar kebutuhan kedelai terpenuhi (Organisasi Primkopti Provinsi Lampung, 2017). Provinsi Lampung sendiri memiliki jumlah konsumsi sekitar 4.604.046 kg per bulan yang tersebar di 12 Kabupaten/Kota di Provinsi Lampung. Berdasarkan data BPS (2020), terdapat beberapa tempat produksi kedelai yang berada di Provinsi Lampung, yaitu di Kabupaten Lampung Selatan dengan produksi sebanyak 3.307 ton, Kabupaten Lampung Tengah sebesar 2.725 ton, dan Kabupaten Lampung Timur sebesar 1.642 ton. Upaya pemerintah untuk meningkatkan produktivitas kedelai di Indonesia belum dapat memenuhi kebutuhan konsumsi kedelai dalam negeri yang terlihat dari produksi kedelai dalam negeri turun dari tahun ke tahun. Upaya lain yang dilakukan oleh pemerintah untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumsi kedelai di dalam negeri adalah dengan melakukan impor kedelai. Impor kedelai di Indonesia tahun 2016-2021 disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Impor kedelai di Indonesia tahun 2016 – 2021
Sumber : Badan Pusat Statistik, 2022 (data diolah)

Berdasarkan Gambar 3 impor kedelai berfluktuatif dan cenderung mengalami peningkatan di tiap tahunnya. Diketahui bahwa rata-rata impor kedelai per tahunnya sebesar 2.523.849 ton/tahun. Peningkatan impor kedelai yang dilakukan sejalan dengan peningkatan konsumsi kedelai di dalam negeri. Terlihat pada tahun 2020-2021 impor kedelai naik sebesar 4.714 ton dimana hal ini sejalan dengan peningkatan konsumsi kedelai dalam negeri pada tahun yang sama yaitu sebesar 30.477 ton.

Kebutuhan konsumsi kedelai karena kedelai menjadi salah satu bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Menurut Hafni *et al.* (2022), kedelai merupakan salah satu tanaman pangan yang selalu dicari dan dikonsumsi oleh masyarakat khususnya di Indonesia. Masyarakat Indonesia umumnya mengkonsumsi kedelai yang sudah diolah menjadi produk olahan makanan. Olahan makanan yang berbahan dasar kedelai masih menjadi salah satu yang paling banyak dicari oleh konsumen, khususnya masyarakat Indonesia yang banyak menyukai olahan berbahan dasar kedelai. Hal ini dapat dilihat sebagai peluang oleh sebagian orang sehingga banyak dengan mudah ditemui agroindustri yang mengolah makanan berbahan dasar kedelai baik di desa maupun diperkotaan, terlebih lagi kebiasaan masyarakat Indonesia yang konsumtif dan lebih suka membeli olahan setengah jadi dibandingkan bahan mentah dan harus mengolah dahulu. Adapun bermacam olahan yang dapat diolah dari kedelai seperti tahu, tempe, tauco, oncom, dan kecap, seperti disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Konsumsi jenis makanan berbahan dasar kedelai

No	Jenis Makanan	Sat	Tahun				Rata-rata Pertumbuhan 2019-2020 (%)
			2017	2018	2019	2020	
1	Kedelai segar	Kg	12.100.76	12.811.84	11.610.67	13.050.85	0.12
2	Tahu	Kg	746.692.66	760.521.25	739.612.87	752.463.82	0.02
3	Tempe	Kg	1.003.866.48	1.004.870.73	966.487.99	984.298.77	0.02
4	Tauco	Kg	1.803.35	0.00	0.00	0.00	0.00
5	Oncom	Kg	201.740.31	254.070.63	266.271.31	254.694.20	-0.04
6	Kecap	Kg	327.400.03	307.219.94	279.857.13	280.147.40	0.00

Sumber: Statistik Konsumsi Pangan, 2020

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa konsumsi jenis makanan berbahan dasar kedelai yang paling rendah adalah tauco pada tahun 2017 hanya sebesar

1,803.35 kg/tahun. Sedangkan konsumsi jenis makanan berbahan dasar kedelai yang paling tinggi pada tahun 2020 digunakan untuk olahan tahu sebanyak 752,463.82 kg/tahun dan 984,298.77 kg/tahun untuk olahan tempe.

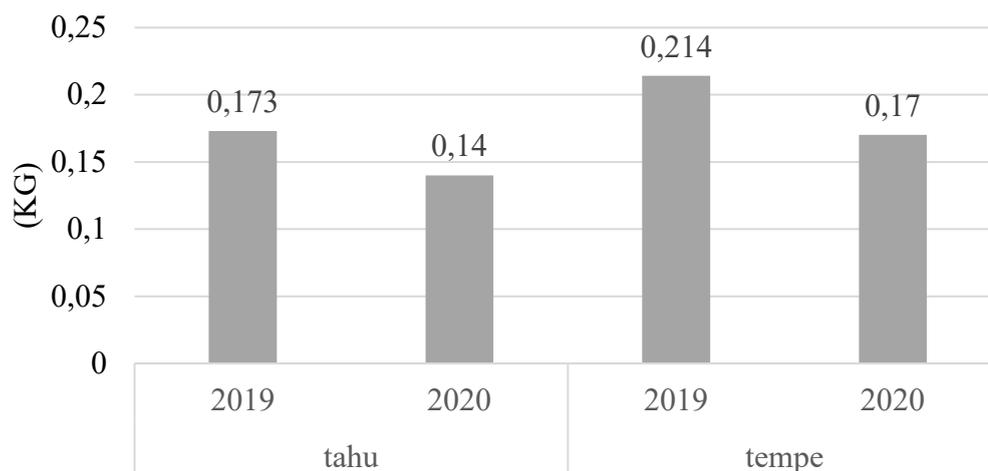
Jenis makanan yang berbahan baku kedelai sangat beragam, namun tahu dan tempe merupakan jenis makanan berbahan baku kedelai yang paling banyak dan mudah untuk didapatkan. Usaha olahan tahu dan tempe memiliki peluang besar, karena hampir seluruh kalangan masyarakat di Indonesia menyukai olahan tahu dan tempe mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, karena banyaknya peminat dan peluang usaha yang besar usaha agroindustri tahu dan tempe menjadi sangat mudah untuk ditemui, baik dipedesaan maupun perkotaan. Kota Bandar Lampung menjadi salah satu kota dengan jumlah agroindustri yang banyak disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Persebaran dan kebutuhan kedelai agroindustri tahu tempe anggota KOPTI Kota Bandar Lampung per Oktober 2018

No	Kecamatan	Kelurahan	Jumlah Agroindustri	Kebutuhan Kedelai Per bulan (Kg)
1	Way Halim	Gunung Sulah	101	172.200
2	Teluk Betung Selatan	Gedung Pakuon	34	111.020
3	Kedamaian	Kedamaian	62	168.280
4	Tanjung Karang Timur	Sawah Brebes	67	252.280
5	Kedaton	Kampung Surabaya	8	30.800
Total			272	734.580

Sumber: KOPTI Kota Bandar Lampung, 2018

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa jumlah agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung berjumlah 272 agroindustri dengan total kebutuhan kedelai sebanyak 734.580 kg per bulan. Lokasi agroindustri Gunung Sulah, Kedamaian, dan Sawah Brebes menjadi lokasi dengan jumlah agroindustri terbanyak di Kota Bandar Lampung. Agroindustri yang tumbuh didorong oleh tingkat konsumsi tahu dan tempe yang tinggi di Kota Bandar Lampung. Rata-rata konsumsi tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Rata-rata konsumsi per kapita seminggu tahu dan tempe Kota Bandar Lampung

Sumber : BPS Kota Bandar Lampung, 2020

Berdasarkan Gambar 4 rata-rata konsumsi per kapita tahu dan tempe yang ada di Kota Bandar Lampung mengalami penurunan dari tahun 2019-2020. Hal ini mungkin dapat terjadi karena adanya perubahan faktor yang mempengaruhi pembelian seperti harga yang terlalu mahal, produk yang kurang baik, lokasi yang kurang strategis, promosi yang kurang menarik, pelayanan yang kurang baik, ataupun dipengaruhi oleh gaya hidup (Mothersbaugh dan Hawkins, 2010).

Produksi tahu dan tempe yang dilakukan oleh agroindustri menggunakan bahan baku kedelai dengan melihat kriteria yang sesuai dengan kesukaan dari tiap agroindustri masing-masing. Setiap agroindustri memiliki kriteria tersendiri dalam memilih kedelai. Pemilihan bahan baku yang baik tentu perlu dilakukan agar menghasilkan produk olahan yang memiliki kualitas yang baik juga. Banyak pilihan yang dapat ditawarkan oleh penjual terkait varian kedelai untuk digunakan sebagai bahan baku olahan industri, namun setiap agroindustri pasti memiliki ketentuan dan standarnya masing-masing mulai dari ukuran, bentuk, tekstur, warna, varetas, harga, dan faktor lain yang menjadi pertimbangan dari agroindustri tersebut. Salah satu atribut yang paling banyak diperhatikan dalam menentukan pilihan yaitu atribut harga kedelai (Zakiyah, 2012).

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana atribut yang terdapat pada pemilihan bahan baku kedelai

Atribut produk merupakan hal yang paling melekat pada sebuah produk. Setiap konsumen yang akan membeli sebuah produk akan melihat dan menilai dari atribut produk terlebih dahulu. Atribut produk menjadi faktor pertimbangan terpenting oleh konsumen dalam membeli dan menggunakan produk. Atribut produk dapat membantu menentukan kualitas dari sebuah produk. Seorang konsumen akan melihat suatu produk berdasarkan dari karakteristik (ciri) dari produk tersebut, konsumen akan berusaha mencari atribut atau karakteristik produk yang sesuai dengan standar, keinginan dan kebutuhan konsumen. Atribut akan mempengaruhi bagaimana preferensi dari setiap agroindustri tahu dan tempe dalam memilih bahan baku kedelai.

Untuk membuat olahan produk tahu dan tempe yang dapat bersaing di pasaran, maka setiap agroindustri pengolahan perlu menghasilkan produk olahan yang memiliki kualitas baik dan tetap mempertahankan standar produk yang telah dibuat dari sebuah industri agar konsumen tidak merasakan adanya penurunan kualitas atau standar mutu produk dari sebuah perusahaan. Apabila produk yang diproduksi selalu memiliki standar yang tidak berubah maka konsumen akan tetap memilih dan membeli produk tersebut. Memilih bahan baku yang tepat menjadi salah satu cara untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan. Mengetahui atribut kedelai seperti apa yang dibutuhkan oleh agroindustri tahu dan tempe menjadi faktor yang harus diperhatikan, sehingga agroindustri tahu dan tempe dapat dengan mudah menentukan pilihan kedelai yang sesuai dengan standar dari masing-masing agroindustri.

Atribut yang biasa melekat pada kedelai yaitu bentuk, warna, ukuran, asal, dan harga kedelai. Menurut Vergianti et al. (2020), ciri kedelai yang baik untuk digunakan dan dapat dipilih sebagai bahan baku olahan makanan

tempe yaitu mempunyai tekstur, berwarna kuning merata agak kecoklatan dan bulat. Menurut Sekarmurti *et al.*, (2018), tidak sedikit agroindustri pengolahan tahu dan tempe yang memilih kedelai berdasarkan dari pertimbangan kedelai impor atau lokal yang biasanya juga dihubungkan dengan aspek ekonomi untuk mencari keuntungan bagi perusahaannya. Pentingnya mengetahui atribut sebelum menentukan pilihan akan mempengaruhi hasil dari pilihan tersebut.

2. Bagaimana preferensi agroindustri tahu dan tempe dalam memilih bahan baku kedelai

Preferensi dari setiap konsumen pasti berbeda-beda walaupun atribut yang terdapat pada kedelai sama. Ketika konsumen menentukan pilihan produk, konsumen dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor lain yang dimiliki oleh produk tersebut, seperti atribut yang melekat pada sebuah produk. Atribut biasanya identik dengan karakteristik produk yang menjadi dasar pengambilan keputusan dalam suatu pembelian (Tjipto, 2008). Atribut-atribut yang melekat pada kedelai dapat meliputi bentuk, warna, ukuran, harga dan asal dari kedelai tersebut, masing-masing atribut memiliki sub-atribut atau tingkatan masing-masing seperti atribut bentuk pada kedelai memiliki sub atribut bulat dan lonjong. Atribut warna pada kedelai memiliki sub atribut putih dan kuning. Atribut ukuran pada kedelai memiliki sub atribut kecil, besar, dan sedang. Atribut harga pada kedelai memiliki sub atribut murah, sedang, dan mahal. Atribut pada asal memiliki sub atribut impor dan lokal.

Atribut-atribut yang terdapat pada kedelai akan mempengaruhi bagaimana konsumen mengambil keputusan dalam pemilihan kedelai. Kedelai yang memiliki atribut seperti apa yang dibutuhkan oleh industri apakah yang memiliki warna putih, bentuk bulat, ukuran lonjong, harga murah, dan kualitas impor, atukah kedelai yang memiliki kombinasi atribut lainnya. Pertimbangan dalam pemilihan atribut-atribut yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dapat menjadi faktor yang menentukan dalam

menjaga kualitas dan penjualan dari sebuah produk. Preferensi pemilihan bahan baku kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung belum diketahui secara jelas, sehingga perlu dilakukan analisis preferensi pada pemilihan bahan baku kedelai di Kota Bandar Lampung.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah

1. Mengidentifikasi atribut kedelai agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung.
2. Menganalisis preferensi dalam pemilihan bahan baku kedelai di Kota Bandar Lampung.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian yang dilakukan adalah :

1. Agroindustri tahu dan tempe
Memberikan masukan kepada agroindustri tahu dan tempe dalam menjalankan agroindustri.
2. Peneliti lain
Sebagai sumber informasi dan referensi serta masukan bagi penelitian yang sejenis selanjutnya.
3. Pemerintah
Hasil penelitian dapat memberikan informasi dan bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan.

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Kedelai

Kedelai (*Glycine max L.*) merupakan tanaman semusim yang termasuk kedalam jenis tanaman pangan yang dapat tumbuh dengan baik pada lahan kering agak basah atau di daerah beririgasi (Adisarwanto, 2005). Tanaman kedelai dapat dengan mudah dibudidayakan pada daerah yang beriklim subtropis. Tanaman kedelai memiliki banyak peminat karena memiliki kandungan protein nabati yang baik dan relatif lebih murah jika dibandingkan dengan sumber protein lainnya seperti daging, susu, dan ikan. Kadar kandungan protein yang ada pada biji kedelai sebesar 35%, kadar kandungan karbohidrat sebesar 35%, dan lemak sebesar 18%, selain itu kedelai juga mengandung mineral seperti kalsium, fosfor, besi, vitamin A dan B (Adie dan Krisnawati, 2007).

2. Penggunaan Kedelai

Kedelai merupakan suatu komoditas tanaman pangan yang umum untuk dikonsumsi di kalangan masyarakat Indonesia, biasanya kedelai diolah menjadi bermacam olahan seperti yang paling banyak dan mudah ditemui yaitu olahan tahu dan tempe yang menjadi salah satu protein nabati yang baik untuk tubuh. Kedelai banyak digunakan menjadi bermacam keperluan, seperti makanan manusia, makanan ternak, dan sebagai bahan baku industri (Cahyadi, 2007).

Kedelai menjadi bahan baku utama dalam industri pengolahan makanan yang berbahan dasar kedelai. Pengolahan makanan yang berbahan dasar kedelai dapat dibedakan menjadi dua kelompok, yaitu produk makanan nonfermentasi dan makanan terfermentasi. Olahan berbahan baku kedelai fermentasi yang sangat terkenal adalah tempe dan kecap, sedangkan hasil olahan non fermentasi hasil industri tradisional yaitu susu kedelai, tahu dan tepung kedelai (Widowati, 2004).

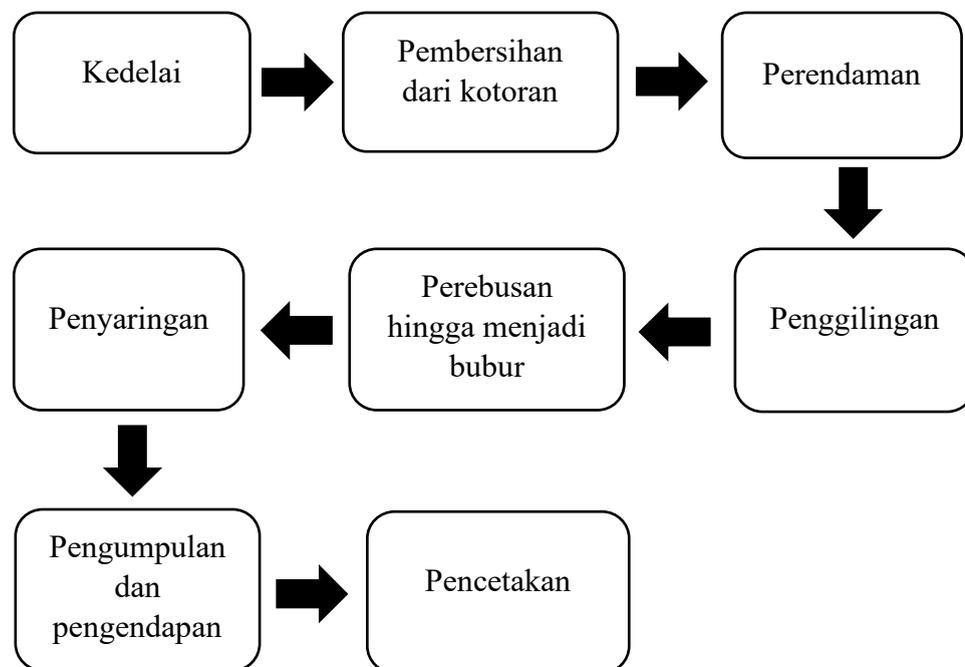
3. Tahu

Tahu merupakan makanan yang berbahan dasar kedelai yang diambil sarinya dicetak kotak dan memiliki tekstur yang padat. Tahu memiliki banyak penggemar di kalangan masyarakat Indonesia, umumnya masyarakat Indonesia mengkonsumsi tahu sebagai lauk pauk. Tahu sangat mudah untuk ditemukan, memiliki harga yang murah dan memiliki gizi yang baik bagi tubuh manusia. Jumlah konsumsi rata-rata tahu tahun 2021 sebesar 0,158 kg setiap minggunya (Badan Pusat Statistik, 2022). Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein pada tahu, yaitu akan mengumpul apabila bereaksi dengan asam (Suprapti, 2005). Pengumpulan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan bersamaan di seluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terkumpul di dalamnya. Gumpalan protein yang dihasilkan kemudian akan dicetak menjadi tahu (Muslimin dan Ansar, 2010).

Ada beberapa hal penting yang harus diperhatikan dalam proses pengolahan tahu seperti kebersihan lingkungan kerja, menjaga kualitas tahu, dan memilih peralatan yang tepat untuk melakukan pengolahan tahu. Kualitas dan kuantitas tahu sangat berpengaruh pada produk hasil akhir yang akan dihasilkan. Kualitas dan kuantitas ini dipengaruhi oleh jenis yang digunakan, proses pemeraman, tipe bahan koagulasi (garam dan asam), serta tekanan suhu dan suhu koagulasi (Adisarwanto, 2005). Selama proses produksi tahu terdapat limbah yang dapat digunakan

menjadi produk turunan tahu. Hasil sampingan dari produk tahu sendiri dapat berupa ampas tahu yang dapat digunakan sebagai bahan pakan ternak dan dapat digunakan sebagai pembuatan produk oncom (Sarwono, 2010).

Proses produksi tahu tidak memakan waktu sehari-hari, proses produksi tahu biasanya hanya membutuhkan waktu satu hari untuk menjadikan produk olahan tahu. Proses dari pembuatan tahu sendiri dapat dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu tahapan persiapan, tahapan proses produksi, dan tahapan *finishing* (Suprpti, 2005). Alur produksi pembuatan tahu dapat dilihat pada Gambar 5.



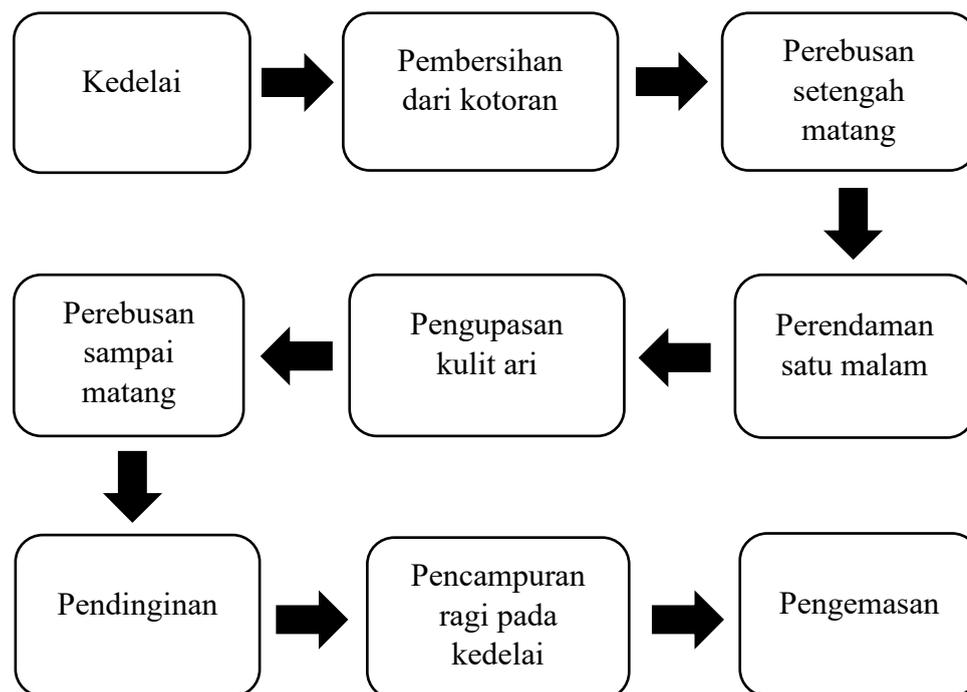
Gambar 5. Proses pembuatan tahu.
Sumber : Sarwono dan Saragih (2004).

4. Tempe

Tempe merupakan produk makanan yang berbahan dasar kedelai yang dihasilkan dari fermentasi kedelai yang dibantu oleh kerja jamur *Rhizopus oligosporus*. Tempe merupakan produk makanan yang terkenal dan memiliki banyak peminat di Indonesia. Tempe biasa dikonsumsi menjadi

lauk pauk yang memiliki protein nabati yang baik dan memiliki harga yang murah serta mudah untuk didapatkan di setiap daerah yang ada karena produk olahan tempe sudah banyak diproduksi oleh agroindustri yang ada. Proses pembuatan tempe tidaklah rumit, salah satu proses pembuatan produk tempe adalah proses peragian. Proses peragian biasanya dilakukan agar mengurangi bau pada kedelai sehingga cita rasa pada produk tempe akan menjadi lebih enak dan memiliki aroma yang lebih seda (Purwaningsih, 2005).

Proses pembuatan tempe menurut Purwaningsih (2005), yaitu cukup sederhana karena tidak memerlukan keahlian khusus dan penggunaan teknologi yang tinggi atau canggih untuk melakukan proses pembuatan produk tempe. Alur produksi pembuatan tempe dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Proses pembuatan tempe.
Sumber : Santoso (2008).

Tempe yang memiliki kualitas baik biasanya memiliki bentuk yang keras dan kering, serta tidak terdapat kotoran dan campuran bahan lain yang ada di dalam kedelai. Tempe biasanya hanya memiliki daya tahan

selama dua hari lamanya, karena apabila lebih dari dua hari maka jamur tempe akan mati, selanjutnya akan berganti tumbuh bakteri-bakteri lain yang dapat merusak protein yang terdapat di dalam tempe dan dapat menyebabkan tempe busuk (Sarwono, 2010).

5. Agroindustri pengolahan tahu dan tempe

Agroindustri berasal dari kata *agricultural* dan industri yang berarti sebuah industri pengolahan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya (Indarwanta, 2011). Agroindustri memanfaatkan hasil dari pertanian untuk diolah menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Agroindustri dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dengan harga produk yang rendah maka di saat seperti ini merupakan waktu yang tepat untuk mengolah produk tersebut menjadi produk olahan (Rahman, 2015).

Menurut Tarigan (2007) agroindustri merupakan kegiatan yang memiliki ciri : 1) Meningkatkan nilai tambah, 2) Menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan untuk dimakan, 3) Meningkatkan daya simpan produk, 4) Menambah pendapatan dan keuntungan dari pemilik pengolahan. Agroindustri tahu dan tempe umumnya dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga atau suatu badan yang bertujuan untuk memproduksi barang dan jasa untuk diperjual belikan secara komersial.

6. Atribut produk

Menurut Tjiptono (2008) atribut produk merupakan unsur-unsur yang terkandung dalam suatu produk yang dianggap penting oleh konsumen yang dijadikan keputusan konsumen untuk membeli produk tersebut atau tidak. Jenis atribut produk ini didasarkan atas produk yang ada seperti bentuk, ukuran, dan lainnya. Setelah atribut ditentukan dilakukan estimasi yang nantinya akan diperoleh peringkat dan nilai atribut yang diinginkan konsumen agar dapat memutuskan untuk membeli produk. Atribut juga

dapat didefinisikan sebagai karakteristik yang membedakan antara satu asal merek produk dengan merek produk lain. Definisi yang lain menyebutkan bahwa atribut adalah faktor-faktor yang dipertimbangkan konsumen dalam mengambil keputusan tentang pembelian suatu merek atau kategori produk, yang melekat pada produk atau menjadi bagian dari produk itu sendiri (Simamora, 2003).

Produk memiliki tingkat kepentingan sendiri pada setiap atributnya yang dapat digunakan oleh pemilik untuk dapat mengembangkan produknya baik dari segi kualitas maupun kuantitas produk. Atribut pada setiap produk dapat berbeda-beda, namun atribut yang biasa melekat pada produk seperti tekstur, harga, rasa dan kualitas. Tekstur pada produk merupakan suatu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit dan dapat dilihat. Rasa adalah bentuk dari perilaku seseorang dalam menikmati apa yang dikonsumsi seperti menilai cita rasa makanan. Kualitas merupakan karakteristik dari setiap atribut produk tergantung pada kemampuannya untuk dapat memenuhi kebutuhan pelanggan yang dapat menciptakan kepuasan pada konsumen, mengingat kualitas produk berkaitan dengan masalah keputusan suatu konsumen yang merupakan tujuan dari kegiatan pemasaran yang dilakukan dari sebuah perusahaan (Kotler dan Armstrong, 2008). Harga adalah nilai uang yang dibebankan terhadap suatu produk (barang atau jasa) atau jumlah nilai yang harus dibayar konsumen untuk mendapatkan manfaat dan kegunaan dari sebuah produk. Tinggi rendahnya harga yang ada tergantung dari kualitas produk. Harga juga dapat mempengaruhi pembelian sebuah produk.

7. Preferensi Agroindustri Tahu dan Tempe

Preferensi berasal dari bahasa Inggris yaitu *preference* yang berarti sesuatu yang lebih diminati, suatu pilihan utama, merupakan kebutuhan prioritas. Preferensi merupakan suatu hal yang harus didahulukan, dan diutamakan dari pada yang lain, prioritas, pilihan, kecenderungan dan lebih disukai. Preferensi adalah suatu sikap yang lebih menyukai sesuatu benda daripada

benda lainnya. Penilaian preferensi adalah teknik penelitian dengan menyajikan dua objek atau lebih yang harus dipilih subjek yang diukur lewat tes verbal atau lisan (Chaplin, 2002).

Menurut Frank (2021) preferensi merupakan proses memberikan peringkat terkait seluruh hal yang dapat dikonsumsi yang bertujuan untuk memperoleh preferensi atas suatu produk atau jasa. Preferensi juga dapat diartikan sebagai kesukaan (kecenderungan hati) kepada sesuatu atau sebagai suatu pilihan konsumen antara suka dan tidak suka terhadap suatu produk, barang atau jasa yang dikonsumsi. Preferensi konsumen yaitu melihat apa yang disukai oleh konsumen dari berbagai pilihan produk yang ada. Ada tiga jenis pola preferensi (Kotler dan Keller, 2016):

- 1) Preferensi homogen yaitu suatu kondisi dimana adanya pasar yang menunjukkan preferensi yang sama secara kasar.
- 2) Preferensi tersebar yaitu setiap pelanggan akan mempunyai perbedaan preferensi.
- 3) Preferensi kelompok-kelompok yaitu pasar yang mempunyai kelompok-kelompok preferensi yang berbeda-beda.

Kemampuan untuk membeli barang-barang tidak menentukan menyukai atau tidak disukai oleh konsumen. Terkadang seseorang dapat memiliki preferensi untuk produk A dari pada produk B, namun konsumen tidak memiliki biaya atau uang yang cukup untuk memberi produk A dan hanya cukup untuk dapat membeli produk B maka konsumen akan membeli produk yang sesuai dengan dana yang dimilikinya. Preferensi konsumen dapat didefinisikan sebagai selera subjektif (individu), yang diukur dengan utilitas, dari bundel berbagai barang. Konsumen dipersilahkan untuk melakukan ranking terhadap bundel barang yang mereka berikan pada konsumen (Indarto, 2011). Menurut Kotler (2005), beberapa langkah yang perlu dilakukan untuk mendapatkan preferensi dari konsumen :

1. Diasumsikan bahwa konsumen melihat produk sebagai sekumpulan atribut.
2. Tingkat kepentingan pada setiap atribut berbeda-beda dan dapat disesuaikan dengan kenutuhan dan keinginan dari masing-masing

konsumen. Konsumen memiliki penekanan yang berbeda-beda dalam menilai atribut yang paling dirasa penting bagi konsumen. Konsumen yang memiliki daya beli terbatas kemungkinan besar akan lebih memperhitungkan kembali atribut yang akan dibelinya.

3. Konsumen mengembangkan sejumlah kepercayaan tentang letak produk pada setiap atribut. Sejumlah kepercayaan mengenai merek tertentu disebut sebagai kesan merek.

8. Penelitian Terdahulu

Peneliti sebelum melakukan penelitian harus mengetahui terlebih dahulu penelitian yang sejenis sebagai bahan referensi dan menjadi gambaran mengenai penelitian yang akan dilaksanakan. Mengetahui penelitian terdahulu dapat membantu mencegah terjadinya penelitian yang berulang atau sama dengan penelitian terdahulu seperti kesamaan judul, tempat dan sebagainya. Penelitian yang dicantumkan dalam penelitian ini merupakan penelitian terdahulu yang digunakan sebagai dasar acuan dalam penentuan kerangka penelitian. Penelitian terdahulu juga dapat menjadi pembandingan antara penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya yang sudah ada, serta dapat mempermudah peneliti dalam proses pengumpulan data serta metode analisis yang akan digunakan dalam proses pengolahan data.

Penelitian yang dilakukan memiliki persamaan dan perbedaan penelitian terdahulu. Persamaan penelitian terletak pada metode penelitian yang digunakan yaitu menggunakan analisis konjoin untuk membantu dalam menganalisis variabel preferensi. Perbedaan dari penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada lokasi penelitian dan responden penelitian. Lokasi penelitian dilakukan pada agroindustri tahu dan tempe yang berada di Kota Bandar Lampung serta responden dari penelitian ini yaitu pemilik agroindustri tahu dan tempe. Kajian terhadap penelitian terdahulu dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Penelitian Terdahulu

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1.	Preferensi Penggunaan Kedelai pada Industri Tempe dan Tahu di Kabupaten Pati (Sekarmurti, Prastiwi, dan Roessali, 2018).	Menganalisis preferensi penggunaan kedelai pada industri rumah tangga dan industri kecil tempe dan tahu serta mengkaji urutan kepentingan terhadap atribut kedelai di Kabupaten Pati	1. Analisis Konjoin	Industri tempe dan tahu menyukai kedelai berukuran besar, berbentuk bulat, berwarna kuning dan varietas impor. Terdapat perbedaan urutan kepentingan pada pelaku industri tempe dan pelaku industri tahu. Berdasarkan urutan kepentingan relatif yang paling diprioritaskan oleh pelaku industri tempe dalam memilih kedelai adalah ukuran kedelai, varietas, bentuk dan warna kedelai, sedangkan pelaku industri tahu urutan kepentingan relatif yang paling diprioritaskan adalah bentuk kedelai, ukuran kedelai, varietas dan warna kedelai.

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
2.	Analisis Preferensi Konsumen Kedai Kopi di Kota Bandar Lampung. (Permadi, Sayekti dan Abidin, 2022)	Menganalisis preferensi konsumen serta tingkat kinerja dan pentingnya atribut kedai kopi di Bandar Lampung.	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Conjoint Analysis</i> 2. <i>Customer Satisfaction Index (CSI)</i> 3. Analisis Kinerja Penting 	<p>Studi ini menunjukkan bahwa preferensi konsumen untuk kedai kopi di Kota Bandar Lampung termasuk fasilitas yang lengkap, seperti sejuk dan nyaman suasana, rasa minuman kopi ringan, desain bangunan industrialis modern, dan pelayanan yang cepat. Pembelajaran juga menunjukkan bahwa pelanggan puas dengan kedai kopi. Atribut rasa memiliki level tertinggi pertunjukan. Selanjutnya atribut fasilitas, pelayanan, dan suasana memiliki kinerja yang kurang, menunjukkan bahwa atribut ini perlu perbaikan. Sedangkan atribut desain bangunan tidak diprioritaskan untuk pelanggan.</p>

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
3.	Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Kopi Dekafeinasi Ghalkoff di Bandar Lampung. (Balqis, Abidin dan Situmorang, 2022)	Mengidentifikasi atribut-atribut yang menjadi preferensi konsumen terhadap pembelian kopi dekafeinasi Ghalkoff dilihat dari tingkat kepentingan atribut dan atribut apa yang paling dipertimbangkan konsumen dalam membeli kopi dekafeinasi Ghalkoff	1. Analisis konjoin	Penelitian menunjukkan bahwa preferensi konsumen untuk pembelian Ghalkoff's decaffeinated mengacu pada kopi dengan atribut coffee <i>powder sharp</i> and aroma khas kopi bubuk yang memiliki tekstur lembut dengan harga terjangkau dan mudah ditemukan serta Atribut yang paling dipertimbangkan untuk membeli kopi tanpa kafein oleh konsumen adalah aroma

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
4.	Analisis Preferensi Agroindustri Tempe dalam Pemilihan Kedelai (Agroindustri Tempe di Kota Tasikmalaya Kota Tasikmalaya) (Wahyuni, 2017).	Mengetahui karakteristik kedelai yang diinginkan dalam agroindustri tempe dan mengidentifikasi atribut karakteristik kedelai yang dianggap penting dari oleh produsen tempe di Kota Tasikmalaya.	1. Analisis Fishbein	Preferensi karakteristik kedelai yang disukai oleh agroindustri tempe Kota Tasikmalaya seperti ukuran biji yang besar, warna biji kuning cerah, kulit biji yang tebal, harga kedelai yang murah dan bentuk biji yang bulat. Atribut karakteristik kedelai yang di pertimbangkan pada agroindustri tempe Kota Tasikmalaya adalah ukuran biji, warna kulit biji, ketebalan kulit biji, harga kedelai dan bentuk biji. Sikap pengrajin terhadap agroindustri tempe dinilai positif dan masuk dalam katagori baik.

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
5.	Consumer Preferences of Soybean Processed Commodities in Semarang City (Ikhwanudin, Wahyuningsih, dan Aris, 2010).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk mengetahui apakah tahu dan tempe menjadi lauk pauk yang paling disukai di Kota Semarang 2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih tahu dan tempe di Kota Semarang 	1. Analisis Deskriptif	<p>Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih/mengonsumsi tahu dan tempe adalah harga tahu dan tempe, pendapatan, mudah mendapatkannya, gizi, mudah mengolahnya, harga daging, dan rasa, sedangkan harga ayam, harga ikan, harga telur, selera dan faktor lainnya bukan menjadi faktor yang berpengaruh dalam mengonsumsi tahu dan tempe. Harga tahu dan tempe adalah faktor utama yang mempengaruhi konsumen dalam memilih lauk-pauk, harga tahu dan tempe yang relatif murah dan terjangkau menjadi alasan utama konsumen yang berpenghasilan relatif kecil.</p>

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
6.	Preferensi dan Permintaan Kedelai pada Industri dan Implikasinya terhadap Manajemen Usaha Tani (Zakiah, 2012).	Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi dan permintaan kedelai pada industri pengolahan kedelai di Kota Banda Aceh dan implikasinya terhadap upaya peningkatan manajemen usahatani kedelai.	1. Metode Deskriptif	Sebanyak 91 persen industri pengolahan kedelai di Kota Banda Aceh, memilih kedelai impor sebagai bahan baku produksinya. Hal ini disebabkan tingginya permintaan kedelai dibandingkan dengan jumlah produksi. Selain itu tingginya kualitas kedelai impor dibandingkan kedelai lokal, baik dalam bentuk ukuran, warna, kadar air, dan kebersihan juga menyebabkan pihak industri lebih memilih kedelai impor dibandingkan kedelai lokal.

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
7.	Preferensi Pelaku Industri Tempe terhadap Kualitas Bahan Baku Kedelai di Kecamatan Semarang Selatan, Kota Semarang (Mayasari, Ekowati, dan Handayani, 2023).	Menganalisis preferensi pelaku industri tempe terhadap kualitas bahan baku kedelai, dan mengidentifikasi atribut kualitas kedelai berdasarkan urutan kepentingan pelaku industri tempe di Kecamatan Semarang Selatan, Kota Semarang.	1. Analisis Konjoin	Preferensi pelaku industri tempe terhadap kualitas bahan baku kedelai adalah ukuran biji besar, warna biji kuning, bentuk biji bulat, memiliki ukuran yang seragam, serta berdaya kembang tinggi. Atribut kualitas kedelai berdasarkan urutan kepentingan pelaku industri tempe adalah ukuran biji, daya kembang biji, warna biji, keseragaman ukuran biji, dan bentuk biji.

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
8.	Preferensi Konsumen terhadap Buah-Buahan di Kota Bandar Lampung (Abda'u, Arifin, dan Ibnu 2021).	Menganalisis pengaruh faktor sosial dan faktor pribadi konsumen terhadap konsumsi buah mangga, jeruk dan pisang di Kota Bandar Lampung serta menganalisis preferensi konsumen terhadap buah mangga, jeruk dan pisang di Kota Bandar Lampung.	1. Analisis regresi 2. Analisis Konjoin	Faktor sosial terbukti berperan besar pada jumlah konsumsi buah mangga, jeruk dan pisang. Perilaku mengonsumsi buah secara terus menerus dan berulang dapat ditiru oleh manusia lainnya. Informasi tentang pentingnya mengonsumsi buah lebih mudah diserap oleh konsumen dengan penjelasan dan pembuktian secara langsung. Atribut harga, rasa, ukuran dan warna kulit pada tingkatan lebih tinggi terbukti mempengaruhi preferensi konsumen.

Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
9.	Analisis Preferensi, Pola Konsumsi, dan Permintaan Beras Tingkat Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung (Pane, Prasmatiwi, dan Situmorang 2023).	Mengetahui preferensi dan pola konsumsi konsumen terhadap beras, dan faktor-faktor yang memengaruhi permintaan beras.	1. Analisis Konjoin 2. Deskriptif 3. Metode estimasi OLS (<i>Ordinary Least Square</i>)	Beras yang disukai oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung adalah beras yang menghasilkan nasi pulen, memiliki warna putih bersih, dan tidak memiliki aroma dengan kisaran harga Rp9.000,00 - Rp9.500,00. Jenis beras yang populer dikonsumsi adalah beras asalan dan IR64. Rumah tangga biasa membeli beras di pasar tradisional. Sebagian besar rumah tangga melakukan pembelian berulang, yaitu 1-4 kali dalam sebulan dengan ukuran kemasan 10 kg. Rumah tangga Kota Bandar Lampung memiliki kebiasaan mengonsumsi beras (nasi) 3 kali sehari, dan dapat menghabiskan beras sebanyak 23,46 kg per bulan. Rumah tangga berpendapatan rendah mengonsumsi beras sebanyak 24,06 kg per bulan, dan rumah tangga berpendapatan sedang mengonsumsi beras sebanyak 19,39 kg per bulan. Harga mi instan, harga ikan dan jumlah anggota rumah tangga signifikan berpengaruh terhadap permintaan beras oleh rumah tangga di Kota Bandar Lampung.

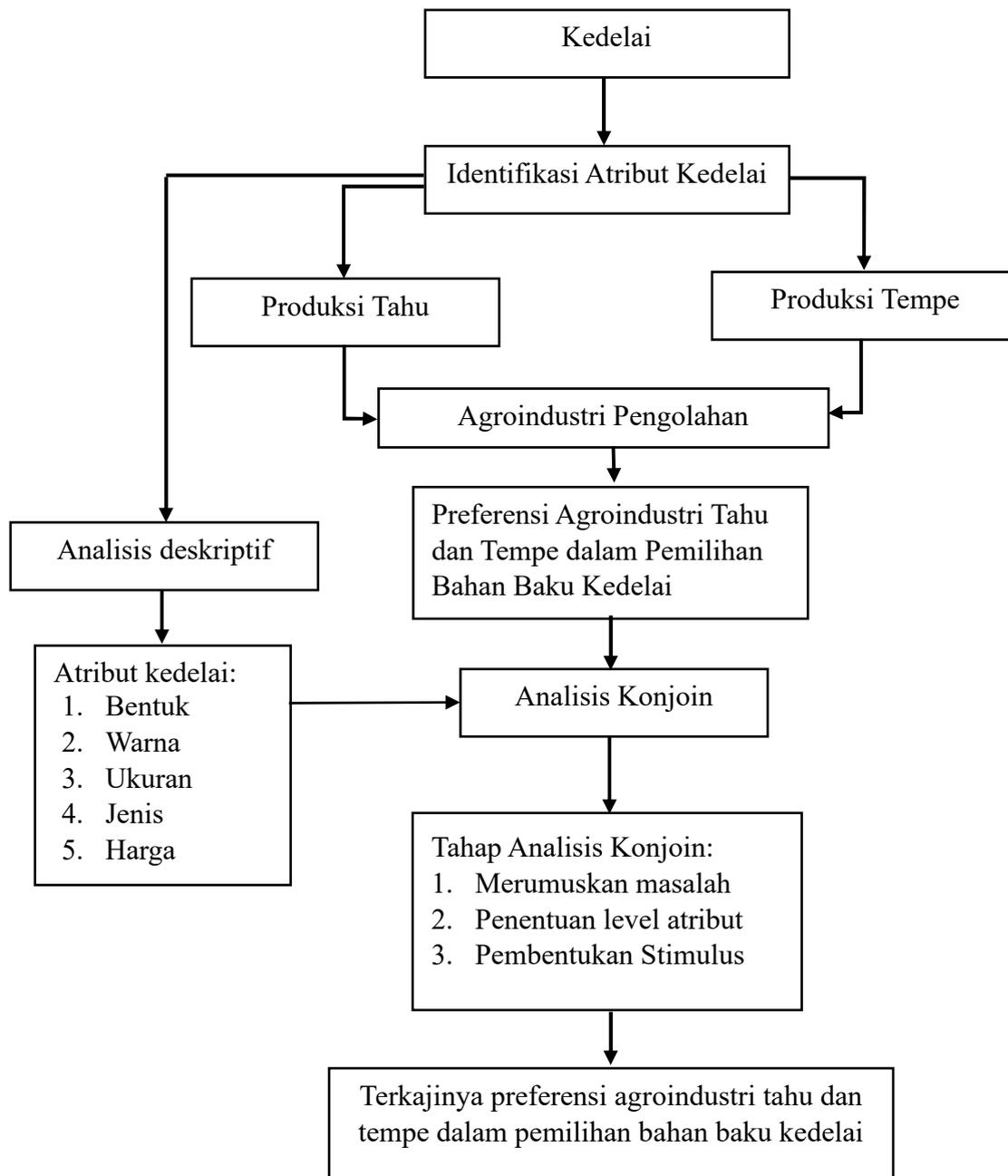
Tabel 3. Lanjutan

No	Judul (Penelitian Tahun)	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
10.	Preferensi Kepentingan Pelakuk Usaha UMKM Tahu dan Tempe di Kota Bandar Lampung (Pentiana dan Rini, 2018).	Preferensi kepentingan pelaku usaha UKM tahu tempe yang ada di Kota Bandar Lampung dalam menjalankan usahanya.	1. Analisis Deskriptif Kuantitatif	Pelaku usaha sangat mengharapkan laba dan omzet usaha yang besar dengan biaya produksi yang tentu saja diefisienkan atau dibuat serendah rendahnya, namun efisiensi biaya yang dilakukan terkendala harga bahan baku yang tinggi sehingga para pelaku usaha mengorbankan kualitas dari produk yang mereka hasilkan, kecilnya margin laba yang diperoleh para pelaku usaha membuat mereka tidak lagi memikirkan hal lain sebagai dampak dari usaha mereka, yakni masalah lingkungan. Rendahnya pengetahuan dan kesadaran para pelaku usaha membuat para pelaku usaha mengabaikan aspek lingkungan dalam proses produksi mereka.

B. Kerangka Pemikiran

Kedelai merupakan komoditas tanaman pangan yang memiliki peminat yang banyak. Kedelai dapat diolah menjadi berbagai macam olahan. Olahan berbahan dasar kedelai yang paling banyak peminatnya yaitu tahu dan tempe. Olahan tahu dan tempe memiliki banyak peminat karena memiliki rasa yang enak, harga yang murah dibandingkan dengan sumber protein yang lainnya seperti daging, ikan, dan susu, serta olahan produk tahu dan tempe memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Banyaknya peminat dari olahan tahu dan tempe ini menjadikan banyaknya industri pengolahan yang mengolah olahan tahu dan tempe, sehingga agroindustri tahu dan tempe sangat mudah untuk dijumpai baik di kota besar maupun pedesaan, karena olahan tahu dan tempe memiliki banyak peminat mulai dari anak-anak hingga orang tua.

Kualitas produk hasil olahan menjadi penting untuk keberlangsungan penjualan dan minat pembeli. Kualitas yang tetap terjaga dan stabil akan membuat para konsumen tetap memilih olahan tersebut, sehingga penting untuk menentukan standar kualitas dari setiap agroindustri yang ada. Upaya yang dapat dilakukan untuk tetap mempertahankan kualitas demi memenuhi pasar yaitu dengan memperhatikan pemilihan bahan baku yang terbaik, kombinasi yang tepat untuk menghasilkan produk yang terbaik, maka setiap agroindustri menentukan preferensi pemilihan bahan baku kedelai untuk mengetahui dan mendapatkan kombinasi atribut terbaik yang paling disukai, pemilik dan dapat memberikan hasil produk terbaik bagi para konsumennya. Karakteristik kualitas produk yang diinginkan konsumen, dapat diperoleh melalui pengkajian terhadap preferensi konsumen berdasarkan pendekatan konsep atribut produk. Sebelum melakukan preferensi perlu dilakukan identifikasi atribut seperti apa yang terdapat pada kedelai untuk mengetahui atribut apa saja yang dianggap penting untuk memilih kedelai yang akan digunakan menggunakan analisis deskriptif kemudian dilakukan analisis menggunakan konjoin untuk mengetahui kombinasi kedelai yang digunakan pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung. Kerangka pemikiran disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Kerangka pemikiran preferensi agroindustri tahu dan tempe dalam pemilihan bahan baku kedelai di Kota Bandar Lampung.

III. METODELOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode survei. Menurut Sugiyono (2017) yang dimaksud dengan metode survei adalah metode penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, tetapi data yang dipelajari adalah data dari sampel yang diambil dari populasi tersebut, sehingga ditemukan kejadian-kejadian relatif, distribusi, dan hubungan-hubungan antara variabel sosiologis maupun psikologis. Metode ini berfungsi sebagai alat untuk memperoleh data secara langsung yang ada di lapangan atau lokasi secara lengkap dan rinci serta faktor-faktor pendukung yang mendasari dalam penelitian perilaku konsumen terkait analisis preferensi agroindustri tahu dan tempe dalam pemilihan bahan baku kedelai di Kota Bandar Lampung.

B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional

Konsep dasar dan definisi operasional mencakup semua pengertian dan pengukuran yang dipergunakan untuk mendapatkan data yang akan dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian. Konsep dasar dan definisi operasional dalam penelitian ini adalah :

Kedelai merupakan jenis tanaman pangan yang biasanya digunakan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan berbagai olahan produk seperti tahu dan tempe.

Agroindustri merupakan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan bakunya.

Tempe adalah makanan hasil fermentasi dari kedelai yang dibantu oleh kerja jamur *Rhizopus oligosporus*.

Tahu adalah makanan yang terbuat dari kedelai yang diambil sarinya yang dicetak berbentuk kotak dan teksturnya padat.

Preferensi merupakan kecenderungan pilihan setiap agroindustri dalam pemilihan atribut kedelai. Preferensi dapat dipelajari dengan menganalisis kombinasi atribut-atribut produk beserta level yang berbeda-beda.

Analisis Konjoin digunakan untuk mengukur nilai kegunaan dan nilai kepentingan relatif dari tiap atribut untuk mengetahui preferensi konsumen.

Atribut Preferensi adalah karakteristik yang melekat pada suatu produk. Atribut yang digunakan pada penelitian ini yaitu bentuk, warna, ukuran dan asal.

Bentuk kedelai adalah tampilan yang dapat dilihat oleh mata dan dapat dirasakan oleh sentuhan. Kriteria preferensi terhadap bentuk bahan baku kedelai yang digunakan dalam pengolahan tahu dan tempe yaitu bulat dan lonjong.

Warna kedelai adalah warna yang melekat pada kedelai yang dapat dilihat melalui mata. Kriteria preferensi terhadap warna bahan baku kedelai yang digunakan untuk pengolahan tahu dan tempe yaitu putih dan kuning.

Ukuran kedelai adalah ukuran yang dapat dilihat dan dirasakan. Kriteria preferensi terhadap ukuran bahan baku kedelai yang digunakan adalah besar, sedang, dan kecil.

Asal kedelai adalah kelompok atau asal. Kriteria preferensi terhadap asal bahan baku kedelai yang digunakan adalah lokal dan impor.

Harga kedelai adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan kedelai. Kriteria preferensi terhadap harga bahan baku kedelai yang digunakan adalah murah, sedang, dan mahal. Batasan operasional variabel yang berhubungan dengan analisis preferensi kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Batasan operasional variabel yang berhubungan dengan analisis preferensi kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung

No	Variabel	Definisi	Pengukuran/satuan
1	Bentuk	Berbagai bentuk tampilan kedelai	- Bulat - Lonjong
2	Warna	Kedelai yang memiliki warna seperti apa yang dipilih sebagai bahan baku pembuatan tahu dan tempe	- Putih - Kuning
3	Ukuran	Berbagai ukuran kedelai yang digunakan dalam pengolahan tahu dan tempe	- Besar - Sedang - Kecil
4	Asal	Asal kedelai	- Lokal - Impor
5	Harga	Jumlah uang yang dikeluarkan	- Murah - Sedang - Mahal

C. Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Pengumpulan Data

Penelitian ini dilakukan pada agroindustri tahu dan tempe yang berada di Kota Bandar Lampung. Lokasi pemilihan agroindustri dipilih secara sengaja (*purposive*). Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *probability sampling* yaitu teknik yang memberikan kesempatan yang sama kepada setiap elemen atau anggota populasi untuk dipilih sebagai sampel menurut kriteria yang telah ditentukan. Pengambilan sampel adalah sebanyak 60 orang. Penentuan sampel ini mengacu pada teori Orme (2010) yaitu menghitung jumlah sampel menggunakan rumus (jumlah level -

atribut + 1) x 5. Maka, jumlah sampel yang digunakan pada penelitian itu yaitu:

$$\begin{aligned} & (\text{jumlah level} - \text{atribut} + 1) \times 5 \\ & = (12 - 5 + 1) \times 5 \\ & = 40 \approx 60 \text{ responden.} \end{aligned}$$

Tabel 5. Sebaran agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung tahun 2018

No	Kelurahan	Jumlah Agroindustri
1	Gunung Sulah	101
2	Gedung Pakuon	34
3	Kedamaian	62
4	Sawah Brebes	67
5	Kampung Surabaya	8
Total		272

Sumber: KOPTI Kota Bandar Lampung, 2018

Berdasarkan Tabel 5 diketahui bahwa terdapat lima kelurahan sentra pengolahan tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung dengan total agroindustri sebanyak 272 agroindustri. Kelurahan Gunung Sulah, Kelurahan Kedamaian, dan Kelurahan Sawah Brebes merupakan tiga Kelurahan dengan jumlah agroindustri terbanyak di Kota Bandar Lampung yaitu Kelurahan Gunung Sulah sebanyak 101 agroindustri, Kelurahan Kedamaian sebanyak 62 agroindustri, dan Kelurahan Sawah Brebes sebanyak 67 agroindustri. Berdasarkan hal tersebut lokasi penelitian dilakukan di tiga Kelurahan tersebut.

Responden pada penelitian ini adalah pemilik tahu dan tempe yang berada di tiga Kelurahan di Kota Bandar Lampung yang dianggap mampu untuk menentukan pilihan secara rasional. Kriteria dalam pemilihan sampel yaitu : 1) pemilik agroindustri tahu maupun tempe yang berada di Kelurahan Gunung Sulah, Kelurahan Kedamaian, dan Kelurahan Sawah Brebes di Kota Bandar Lampung, 2) terlibat dalam pembelian kedelai sebagai bahan baku olahan tahu ataupun tempe, 3) bersedia untuk diwawancarai dengan

menjawab pertanyaan berdasarkan kuesioner yang telah disediakan. Pengumpulan data dilaksanakan pada bulan September – Oktober tahun 2023.

D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumber informasi dan tidak melalui perantara. Data primer pada penelitian diperoleh dari proses wawancara secara langsung dengan menggunakan kuesioner penelitian kepada pemilik agroindustri tahu dan tempe yang berada di Kelurahan Gunung Sulah, Kelurahan Kedamaian, dan Kelurahan Sawah Brebes. Selain data primer, pada penelitian ini juga menggunakan data sekunder. Data sekunder merupakan data yang sudah ada atau sudah dipublikasikan. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini diambil dari beberapa sumber referensi buku, jurnal, dan penelitian terdahulu yang berkaitan dengan variabel serta topik yang diteliti, serta sumber lain yang dapat mendukung penelitian ini.

E. Uji Validitas dan Uji Reabilitas

Uji validitas dan uji reabilitas merupakan pengujian instrumen yang perlu dilakukan pada kuesioner sebelum kuesioner penelitian digunakan. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui apakah kuesioner yang sudah dipersiapkan untuk digunakan dalam penelitian benar-benar dapat mengukur apa yang ingin diukur dan sesuai. Hal ini bertujuan untuk mengetahui apakah instrumen yang digunakan dalam kuesioner untuk mengukur preferensi dan kepuasan konsumen dalam penelitian ini valid dan reliable. Uji validitas digunakan untuk mengukur apa yang diinginkan dari data sebuah kuesioner. Atribut-atribut dalam kuesioner mampu menggambarkan keadaan sesungguhnya dari responden apakah data valid atau tidak.

Uji validitas pada penelitian ini digunakan untuk mengetahui atribut yang digunakan dalam penelitian ini, sehingga hasil dari pengukuran ini tidak diragukan untuk dapat digunakan menjadi alat ukur kepentingan dengan kinerja yang akurat. Pengujian validitas dilakukan dengan terlebih dahulu mencari nilai korelasi antara bagian dari alat ukur yang ada secara keseluruhan dengan mengkorelasikannya pada setiap butir alat ukur dengan skor total yang merupakan jumlah tiap butir.

Uji validitas yang dilakukan pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan *software* SPSS 22. Pengujian ini dapat dilihat valid tidaknya pada setiap atribut yang ada dapat dilihat dari *Corrected Item-Total Correlation* masing-masing variabel (atribut). Suatu atribut dapat dikatakan valid apabila nilai *Corrected Item-Total Correlation* lebih dari 0,2 dan apabila nilai *Corrected Item-Total Correlation* kurang dari 0,2 dapat dikatakan bahwa nilai tersebut tidak valid (Sufren dan Natanael, 2013).

Uji reabilitas merupakan alat uji yang digunakan untuk mengukur konsistensi kuesioner yang dapat menunjukkan apakah kuesioner yang telah dipersiapkan dapat dipercaya. Uji reabilitas merupakan sebuah uji yang dapat digunakan untuk mengetahui kereliabelan dari setiap atribut yang diajukan kepada setiap responden dalam kuesioner yang ada. Pengujian reabilitas dapat dilakukan dengan menggunakan uji statistic *Cronbach Alpha*, dikatakan reliabel dengan standar dapat diterima jika memberikan nilai *Cronbach Alpha* > 0,6 (Ghozali, 2011). Berikut ini merupakan rumus *Cronbach Alpa* :

$$r \text{ hitung} = \frac{n (\sum X_1 Y_1) - (\sum X_1 \sum Y_1)}{\sqrt{[n \sum X_1^2 - (\sum X_1)^2][n \sum Y_1^2 - (\sum Y_1)^2]}}$$

Keterangan :

r = Koefisien korelasi (Validitas)

X = skor pada atribut item n

Y = skor total atribut

XY = skor pada atribut item n dikalikan skor total atribut

N = banyak atribut

Uji reliabilitas dilakukan untuk mengetahui instrument yang akan digunakan dapat dipercaya dengan menghitung *Cronbach Alpha* seperti pada rumus di atas. Hasil uji reliabilitas ditentukan dengan cara membandingkan dengan nilai alfa pembanding dan *cronbach alpha*. Apabila instrumrn memiliki nilai *crochbach alpha* lebih besar dari alfa pembanding (0,6) maka dinyatakan reliabel. Hasil uji validitas atribut preferensi agroindustri tahu dan tempe dalam pemilihan bahan baku kedelai di Kota Bandar Lampung dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil uji validitas atribut preferesnsi kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung

No	Stimulus	Tahu		Tempe	
		Pearson correlation	Sig-2 tailed	Pearson correlation	Sig-2 tailed
1	Bulat, kuning, kecil, mahal, lokal	0,755	0,000	0,783	0,000
2	Bulat, putih, sedang, sedang, lokal	0,764	0,000	0,587	0,001
3	Lonjong, kuning, besar, sedang, lokal	0,764	0,000	0,587	0,001
4	Lonjong, kuning, kecil, murah, lokal	0,632	0,000	0,621	0,000
5	Lonjong, putih, kecil, mahal, lokal	0,629	0,000	0,519	0,003
6	Bulat, putih, besar, mahal, impor	0,858	0,000	0,430	0,000
7	Lonjong, kuning, kecil, murah, impor	0,912	0,000	0,715	0,000
8	Bulat, kuning, besar, murah, lokal	0,755	0,000	0,783	0,000
9	Bulat, kuning, kecil, sedang, impor	0,836	0,000	0,703	0,000
10	Bulat, putih, kecil, murah, impor	0,865	0,000	0,591	0,001
11	Bulat, kuning, sedang, murah, impor	0,840	0,000	0,573	0,001
12	Lonjong, putih, kecil, sedang, impor	0,912	0,000	0,696	0,000
13	Lonjong, kuning, sedang, mahal, impor	0,629	0,000	0,655	0,000
14	Lonjong, putih, sedang, murah, lokal	0,784	0,000	0,799	0,000
15	Bulat, putih, kecil, murah, lokal	0,755	0,000	0,799	0,000
16	Lonjong, putih, besar, murah, impor	0,865	0,000	0,695	0,000

Berdasarkan Tabel 6 hasil uji validitas pada 16 stimulus preferensi kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung didapatkan nilai di atas 0,2 yang berarti bahwa stimulus yang digunakan dalam penelitian valid. Hasil uji reliabilitas atribut preferensi agroindustri tahu dan tempe dalam pemilihan bahan baku kedelai di Kota Bandar Lampung dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil uji reliabilitas atribut preferensi kedelai pada agroindustri tahu

Tahu	Cronbach's Alpha		N of Items
	Tahu	Tempe	
0,860	0,902		16

Berdasarkan Tabel 7 hasil uji reliabilitas pada 16 stimulus preferensi kedelai pada agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung didapatkan nilai *Cronbach`s Alpha* bernilai di atas 0,6 yang berarti bahwa semua stimulus yang digunakan dalam penelitian ini reliabel.

F. Metode Analisis dan Pengolahan Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian adalah analisis deskriptif dan analisis konjoin.

1. Analisis Deskriptif

Menurut Sugiyono (2017) analisis deskriptif merupakan penganalisisan data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana apa yang ada secara nyata dan sesuai. Menurut Suharto (2020), penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dapat dilakukan untuk mengetahui nilai variabel baik satu variabel atau lebih variabel tanpa membuat perbandingan dan tidak menghubungkan dengan variabel lainnya. Analisis deskriptif digunakan untuk menjawab tujuan pertama penelitian, yaitu mengidentifikasi atribut yang terdapat pada kedelai di setiap agroindustri tahu dan tempe di Kelurahan Gunung Sulah, Kelurahan Kedamaian, dan Kelurahan Sawah Brebes Kota Bandar Lampung.

2. Analisis Konjoin

Analisis konjoin digunakan untuk menjawab tujuan penelitian kedua. Analisis konjoin dapat digunakan untuk menentukan kepentingan relatif yang dapat dikaitkan dengan pelanggan pada atribut yang penting serta

utilities yang dapat dikaitkan pada level atau tingkatan di setiap atribut (Supranto, 2006). Tahapan dalam melakukan analisis konjoin menurut Adiyoga dan Nurmalinda (2012) adalah:

- a. Perumusan masalah merupakan hal pertama yang harus dilakukan untuk mengenali dan mengidentifikasi atribut dengan menentukan tingkatan atau level pada setiap produk untuk digunakan dalam pembentukan stimulus. Atribut yang digunakan merupakan atribut yang memiliki nilai kepentingan yang tinggi yang mampu mempengaruhi preferensi.
- b. Tahapan selanjutnya setelah merumuskan masalah dilakukan pembentukan stimuli pada setiap tingkatan atau level atribut produk. Pembentukan stimuli ini penting karena hasil dari stimuli ini akan digunakan untuk pengukuran preferensi. Pada pembentukan stimuli ditentukan beberapa atribut beserta level atribut. Atribut pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Atribut dan sub-atribut preferensi

Atribut	Level atribut
Bentuk	- Bulat - Lonjong
Warna	- Putih - Kuning
Ukuran	- Besar - Sedang - Kecil
Asal	- Lokal - Impor
Harga	- Murah - Sedang - Mahal

- c. Penggunaan lima atribut dan dua belas level atribut yang telah ditentukan yang terdiri dari 2 atribut dengan 3 level atribut dan 3 atribut dengan 2 level atribut, maka kemungkinan kombinasi yang

terbentuk dari berbagai level atribut yaitu $2 \times 2 \times 3 \times 2 \times 3 = 72$ stimuli. Stimuli yang didapatkan merupakan kombinasi dari atribut yang dibentuk.

- d. Berdasarkan dari kemungkinan kombinasi yang terbentuk, maka setiap responden harus menilai 72 jenis kombinasi level atribut yang sudah didapatkan. Terlalu banyak kombinasi maka dapat mempersulit responden dalam mengevaluasi produk, maka dilakukan pengujian melalui SPSS melalui prosedur *orthogonal* untuk mendapatkan kombinasi baru dari setiap level atribut. Kombinasi yang didapatkan setelah melakukan prosedur *orthogonal* dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Hasil prosedur orthogonal

No	Atribut				
	Bentuk	Warna	Ukuran	Harga	Asal
1	Bulat	Kuning	Kecil	Mahal	Lokal
2	Bulat	Putih	Sedang	Sedang	Lokal
3	Lonjong	Kuning	Besar	Sedang	Lokal
4	Lonjong	Kuning	Kecil	Murah	Lokal
5	Lonjong	Putih	Kecil	Mahal	Lokal
6	Bulat	Putih	Besar	Mahal	Impor
7	Lonjong	Kuning	Kecil	Murah	Impor
8	Bulat	Kuning	Besar	Murah	Lokal
9	Bulat	Kuning	Kecil	Sedang	Impor
10	Bulat	Putih	Kecil	Murah	Impor
11	Bulat	Kuning	Sedang	Murah	Impor
12	Lonjong	Putih	Kecil	Sedang	Impor
13	Lonjong	Kuning	Sedang	Mahal	Impor
14	Lonjong	Putih	Sedang	Murah	Lokal
15	Bulat	Putih	Kecil	Murah	Lokal
16	Lonjong	Putih	Besar	Murah	Impor

Sumber: pra survey, 2023

Kombinasi yang didapatkan dari prosedur *orthogonal* berjumlah 16 kombinasi. Atribut yang dimasukkan dalam prosedur *orthogonal* yaitu bentuk, warna, ukuran, harga dan asal. Dari hasil pra survei didapatkan hasil bahwa dari beberapa pemilik agroindustri tahu dan tempe yang didatangi yang berada di Kota Bandar Lampung dalam memilih kedelai memperhatikan atribut yaitu bentuk, warna, ukuran, harga dan asal.

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

A. Keadaan Umum Kota Bandar Lampung

Ibukota Provinsi Lampung adalah Kota Bandar Lampung. Kota ini merupakan pusat kegiatan ekonomi Lampung, selain kegiatan pemerintahan, sosial, politik, pendidikan dan budaya. Karena merupakan zona transit untuk kegiatan ekonomi antara pulau Sumatra dan Jawa, Kota Bandar Lampung menikmati lokasi strategis yang menguntungkan untuk ekspansi dan pengembangannya sebagai pusat perdagangan, industri, dan pariwisata. Koperasi menjadi salah satu gerakan ekonomi rakyat dengan jumlah yang banyak di Kota Bandar Lampung yaitu 681 koperasi dengan 83.552 anggota. Pada tahun 2021. Koperasi Produsen Tahu Tempe Indonesia atau KOPTI menjadi salah satu koperasi yang ada di Kota Bandar Lampung dengan jumlah anggota sebanyak 412 orang (Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung 2022).

1. Keadaan Geografi

Koordinat geografis Kota Bandar Lampung adalah 105° 28' hingga 105° 37' Bujur Timur dan 5° 20' hingga 5° 30' Lintang Selatan. Kota Bandar Lampung dengan luas 197,22 km² terdiri dari 126 Kelurahan dan 20 kecamatan. Secara administrasi, Kota Bandar Lampung berbatasan dengan Kabupaten Lampung Selatan dan Kecamatan Natar di sebelah Utara. Di sebelah Selatan berbatasan dengan Teluk Lampung. Kecamatan Gedung Tataan dan Padang Cermin, Kabupaten Pesawaran, berbatasan di sebelah Barat. Kecamatan Tanjung Bintang, Kabupaten Lampung Selatan,

2. Keadaan Topografi

Topografi Kota Bandar Lampung terletak pada ketinggian 0 sampai 700m di atas permukaan laut dengan topografi yang terdiri dari daerah pesisir pantai di sekitar Teluk Betung di bagian Selatan dan Panjang Wilayah dataran tinggi di daerah Teluk Betung bagian Utara Wilayah Barat Tanjung Karang terdiri dari dataran tinggi dan daerah yang landai, dipengaruhi oleh dataran tinggi Batu Serampok di bagian Selatan dan Gunung Balau.

Pulau-pulau kecil dan Teluk Lampung di bagian Selatan. Berbagai sungai mengalir melalui pusat kota, termasuk Way Halim, Way Balau, Way Awi, dan Way Simpur di wilayah Tanjung Karang dan Way Kuripan, Way Balau, Way Kupang, Way Garuntang, dan Way Kuwala di wilayah Teluk Betung.

Daerah hulu sungai berada di bagian Barat, daerah hilir sungai berada di sebelah Selatan yaitu di wilayah pantai. Luas wilayah yang datar hingga landai meliputi 60 persen total wilayah, landai hingga miring meliputi 35 persen total wilayah, dan sangat miring hingga curam meliputi empat persen total wilayah. Sebagian wilayah Kota Bandar Lampung merupakan perbukitan, yang diantaranya yaitu: Gunung Kunyit, Gunung Mastur, Gunung Bakung, Gunung Sulah, Gunung Celigi, Gunung Perahu, Gunung Cerepung, Gunung Sari, Gunung Palu, Gunung Depok, Gunung Kucing, Gunung Banten, Gunung Sukajawa, Bukit Serampok, Jaha dan Lereng, Bukit Asam, Bukit Pidada, Bukit Balau, gugusan Bukit Hatta, Bukit Cepagoh, Bukit Kaliawi, Bukit Palapa I, Bukit Palapa II, Bukit Pasir Gintung, Bukit Kaki Gunung Betung, Bukit Sukadana ham, Bukit Susunan Baru, Bukit Sukamenanti, Bukit Kelutum, Bukit Randu, Bukit Langgar, Bukit Camang Timur dan Bukit Camang Barat.

Batas-batas wilayahnya adalah sebagai berikut: Teluk Lampung berbatasan dengan kota di sebelah Selatan, Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan berbatasan dengan kota di sebelah Utara, Kecamatan Gedung Tataan dan Padang Cermin Pesawaran berbatasan dengan kota di sebelah Barat, dan Kecamatan Tanjung Bintang Kabupaten Lampung Selatan

berbatasan dengan kota di sebelah Timur. Luas wilayah Kota Bandar Lampung adalah 197,22 km², terbagi dalam 126 kelurahan dan 20 kecamatan. Berikut ini adalah rincian luas wilayah kecamatan Kota Bandar Lampung yaitu : Teluk Betung Barat, Teluk Betung Timur, Teluk Betung Selatan, Bumi Waras, Panjang, Tanjung Karang Timur, Kedamaian, Teluk Betung Utara, Tanjung Karang Pusat, Enggal, Tanjung Karang Barat, Kemiling, Langkapura, Kedaton, Rajabasa, Tanjung Senang, Labuhan Ratu, Sukarame, Sukabumi, Way Halim.

3. Keadaan Demografi

Jumlah penduduk Bandar Lampung adalah 1.184.949 jiwa pada tahun 2022, dengan rasio jenis kelamin laki-laki lebih banyak dibandingkan jenis kelamin perempuan. Kepadatan penduduk paling tinggi terdapat di Kecamatan Tanjung Karang Timur dengan jumlah populasi, yaitu 21.564 jiwa/km², sedangkan Kecamatan Sukabumi memiliki tingkat kepadatan terendah dengan jumlah populasi, yaitu 3.267 jiwa/km².

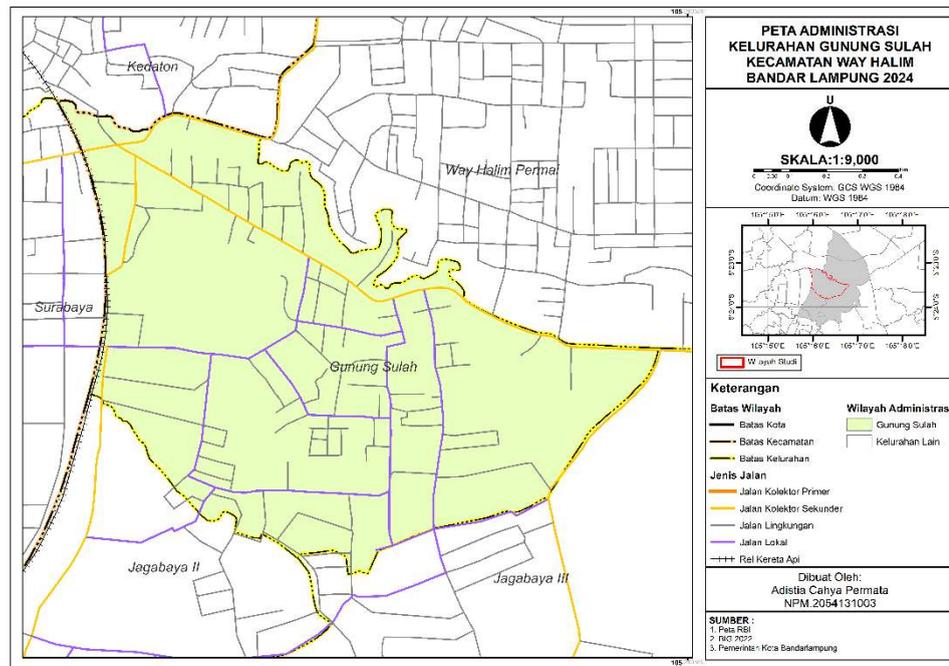
B. Keadaan Umum Kelurahan Gunung Sulah

1. Keadaan Geografi

Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim yang terletak 5 km dari Kota Bandar Lampung. Sebelum Kecamatan Way Halim dibentuk, kelurahan ini berada di Kecamatan Sukarame. Pada tahun 1989 Kelurahan Jagabaya II mengalami pemekaran menjadi tiga kelurahan yaitu Kelurahan Jagabaya II, Kelurahan Gunung Sulah, dan Kelurahan Way Halim. Secara administratif, batas wilayah Kelurahan Gunung Sulah adalah sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Sungai Way Belau Kelurahan Way Halim Permai Kecamatan Way Halim.
- b. Sebelah Selatan berbatasan dengan Sungai Kelurahan Jagabaya II Kecamatan Way Halim.

- c. Sebelah Barat dengan Kelurahan Suarabaya Kecamatan Kedaton.
- d. Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Jagabaya III Kecamatan Way Halim (Profil Kelurahan Gunung Sulah, 2018). Berikut peta administrasi Kelurahan Gunung Sulah disajikan pada Gambar 10.



Gambar 10. Peta administrasi Kelurahan Gunung Sulah

2. Keadaan Topografi

Kelurahan Gunung Sulah berada pada ketinggian 150 meter di atas permukaan laut, dengan topografi yang terdiri dari daerah dataran rendah sebesar 96,50 ha dan lereng gunung sebesar 0,50 ha. Rincian luas penggunaan lahan dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Luas penggunaan lahan di Kelurahan Gunung Sulah tahun 2018

No	Penggunaan Lahan	Luas Lahan (Ha)	Persentase (%)
1	Luas pemukiman	60,50	62,50
2	Luas pekarangan	1,00	1,00
3	Luas hutan kota	0,50	0,50
4	Luas perkantoran	1,00	1,00
5	Luas tempat pemakaman umum	1,00	1,00
6	Luas prasarana umum lainnya	33,00	34,00
Total Luas		97,00	100,00

Sumber: Profil Kelurahan Gunung Sulah, 2018

Berdasarkan Tabel 10 penggunaan lahan di Kelurahan Gunung Sulah sebesar 62,50% digunakan sebagai areal pemukiman yaitu, dengan demikian dapat diketahui bahwa Kelurahan Gunung Sulah merupakan daerah padat pemukiman.

3. Keadaan Demografi

Jumlah penduduk di Kelurahan Gunung Sulah berjumlah 11.336 jiwa yang tergolong dalam tiga golongan. Golongan pertama yaitu golongan 0-15 tahun, golongan kedua 15-65 tahun dan golongan ketiga lebih dari 65 tahun. Berdasarkan data dari Kelurahan Gunung Sulah tahun 2018 sebagian besar penduduk di Kelurahan Gunung Sulah berada pada kelompok umur produktif yaitu sekitar umur 15-65 tahun. Penduduk di Kelurahan Gunung Sulah bermata pencaharian yang berbeda beda diantaranya bekerja sebagai PNS, karyawan swasta, buruh, pengrajin tahu, pengrajin tempe, pedagang, dan lain-lain. Penduduk yang bermata pencaharian sebagai pengrajin tahu dan pengrajin tempe di Kelurahan Gunung Sulah memiliki sebanyak 181 penduduk dengan penduduk yang memiliki mata pencaharian sebagai pengerajin tempe sebanyak 115 penduduk dan penduduk yang memiliki mata pencaharian sebagai pengrajin tahu sebanyak 66 penduduk (Profil Kelurahan Gunung Sulah, 2018).

4. Keadaan Eksisting

Wilayah Kelurahan Gunung Sulah menjadi salah satu kelurahan dengan jumlah agroindustri tahu dan tempe yang banyak dan mudah untuk ditemui. Lokasi agroindustri tahu dan tempe di Kelurahan Gunung Sulah sudah tersentralisir sehingga jarak agroindustri satu dengan yang lainnya berdekatan. Akses jalan di lokasi agroindustri tergolong cukup baik, namun banyak agroindustri yang berada didalam gang kecil sehingga mobilitas para pemilik agroindustri tahu dan tempe jadi lebih terbatas seperti dalam pembelian bahan baku kedelai, apabila pemilik agroindustri

tahu dan tempe membeli stok kedelai yang cukup banyak pengantaran bahan baku dapat dilakukan beberapa kali dengan menggunakan sepeda motor dikarenakan akses jalan yang sempit sehingga mobil tidak dapat masuk.

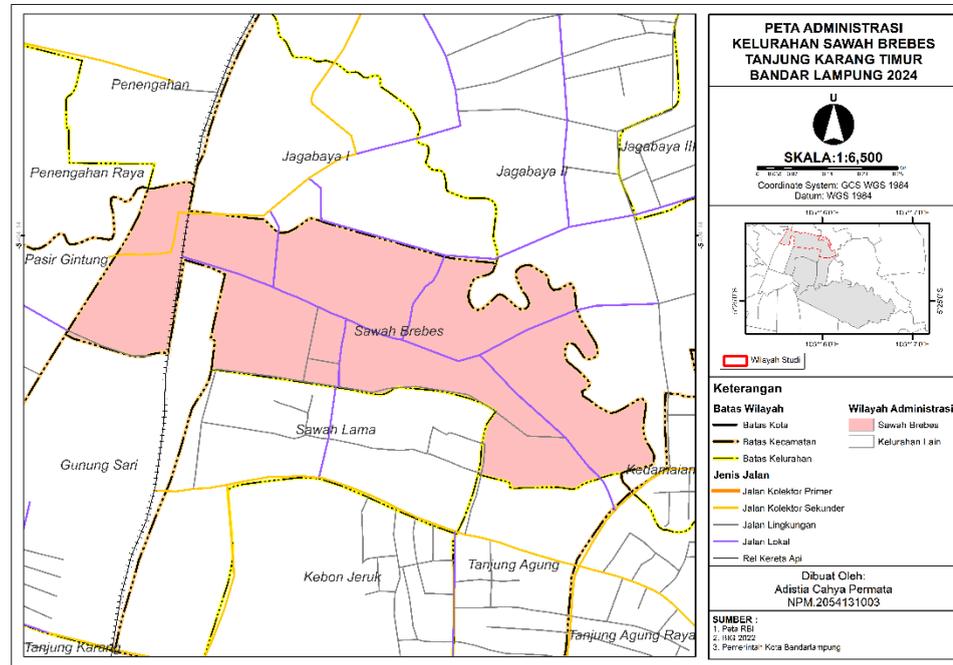
Pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kelurahan Gunung Sukah biasanya mendapatkan bahan baku kedelai koperasi kedelai PRIMKOPTI ataupun dari warung di sekitar Kelurahan Gunung Sulah. Kedelai yang dijual oleh koperasi kedelai PRIMKOTI dan warung sama-sama memiliki kualitas kedelai yang sama baiknya. Biasanya pemilik agroindustri tahu dan tempe sudah memiliki langganan tetap baik di koperasi maupun diwarung. Pembelian kedelai diwarung dapat dilakukan secara eceran sedangkan di PRIMKOPTI tidak dapat membeli kedelai eceran. Pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kelurahan Gunung Sulah yang membeli kedelai di PRIMKOPTI biasanya membeli kedelai dengan sistem tunai, sedangkan pembelian kedelai di warung dapat dilakukan tempo. Kedelai yang beredar dan banyak digunakan oleh pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kelurahan Gunung Sulah bermacam-macam seperti merek Bola, Prama, BW, dan GCU. Pemilik agroindustri tahu dan tempe di Gunung Sulah biasanya menjual produk tahu dan tempe di Pasar Tugu dan Pasar Gintung.

C. Keadaan Umum Kelurahan Sawah Brebes

1. Keadaan Geografi

- a. Menurut profil Kelurahan Sawah Brebes (2017) Kelurahan Sawah Brebes terletak di kota Bandar Lampung, provinsi Lampung, dan merupakan bagian dari kecamatan Tanjung Karang Timur dengan luas wilayah sebesar 46 Ha. Kelurahan Sawah Brebesa memiliki luas sekitar Wilayah Kelurahan Sawah Brebes pada bagian barat berbatasan dengan Kelurahan Jagabaya, bagian timur berbatasan dengan Kelurahan Tanjung Agung, bagian utara Kelurahan Gunung Sari, dan bagian selatan berbatasan

dengan Kelurahan Sawah Lama. Berikut peta administrasi Kelurahan Sawah Brebes disajikan pada Gambar 11.



Gambar 11. Peta administrasi Kelurahan Sawah Brebes

2. Keadaan Topografi

Mayoritas wilayah Kelurahan Sawah Brebes merupakan daerah yang landai dan berada di ketinggian 0,700 meter di atas permukaan laut. Hanya ada beberapa wilayah yang berbukit. Wilayah ini beriklim tropis dengan dua musim yang berbeda: musim hujan dan musim kemarau, dengan curah hujan bulanan lebih dari 100 mm selama musim hujan dan kurang dari 100 mm selama musim kemarau dengan kelembaban 89,34% serta suhu udara rata-rata 30°C.

3. Keadaan Demografi

Kelurahan Sawah Brebes dibentuk pada tahun 1980 dengan jumlah penduduk sebanyak 8.034 jiwa dan 1.712 KK yang terdiri 3.963 jiwa laki-laki dan 4.071 jiwa perempuan. Kelurahan Sawah Brebes terdiri dari 2

lingkungan dengan 27 RT. Mayoritas pekerjaan masyarakat nya adalah sebagai wiraswasta atau buruh. Wilayah Kelurahan Brebes tepatnya di RT 2 lingkungan II merupakan sentra pengrajin tahu dan tempe atau dikenal juga sebagai Sawah Brebes.

4. Keadaan Eksisting

Sawah Brebes terkenal sebagai salah satu sentra penghasil tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung. Agroindustri tempe lebih banyak di temui dibandingkan dengan agroindustri tahu. Lokasi agroindustri sudah tersentralisir, namun banyak masyarakat daerah Sawah Brebes yang menjadi pengrajin tempe sehingga agroindustri tahu di daerah Sawah Brebes jarang untuk ditemukan. Lokasi Gunung Sulah dan Sawah Brebes yang berdekatan memungkinkan agroindustri untuk membeli kedelai di PRIMKOPTI yang berada di Sawah Brebes. Kelebihan yang didapatkan apabila agroindustri membeli kedelai di PRIMKOPTI adalah kedelai yang selalu tersedia dan juga banyak merek yang dijual sehingga agroindustri dapat memilih merek kedelai yang mereka sukai.

Pemilik agroindustri banyak yang mendapatkan bahan baku kedelai dari koperasi kedelai atau PRIMKOPTI yang dikepalai oleh Bapak Sutikno. Akses jalan daerah Sawah Brebes tidak jauh berbeda dengan daerah Gunung Sulah banyak sekali gang kecil pada daerah tersebut, sehingga mobilitas dalam penghantaran bahan baku kedelai dan pemasaran hasil produk tahu dan tempe menjadi terbatas. Pemanfaatan teknologi oleh agroindustri adalah mesin penggiling kedelai untuk agroindustri tahu dan mesin pemecah kedelai untuk agroindustri tempe. Pemilik agroindustri tahu dan tempe di Sawah Brebes biasa menjual produk tahu dan tempe di Pasar Tugu, Pasar Way Halim, Pasar Gintung, dan Pasar Tempel.

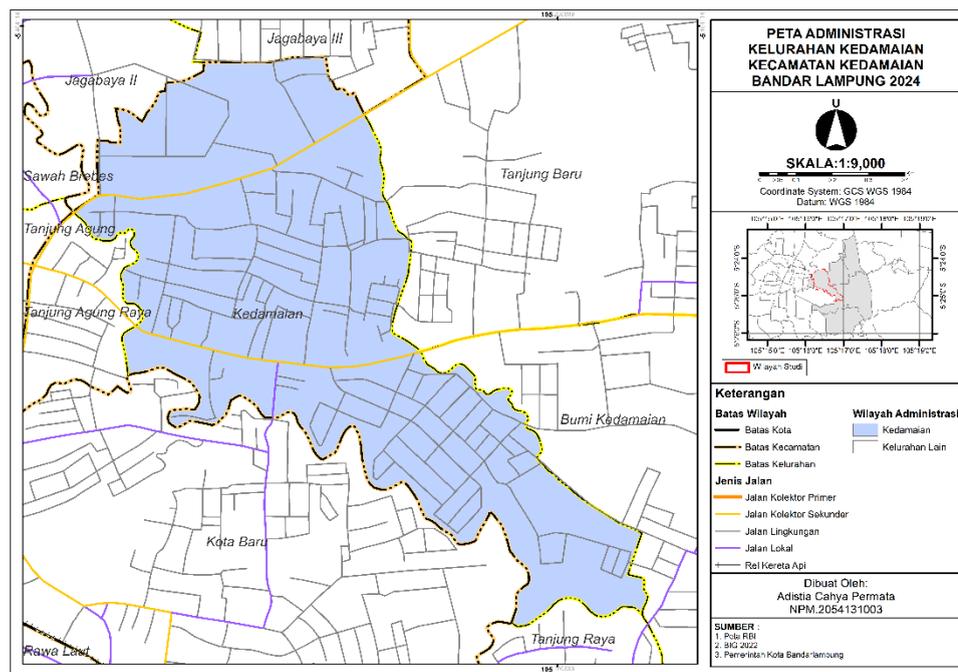
D. Keadaan Umum Kelurahan Kedamaian

1. Keadaan Geografi

Menurut profil Kelurahan Kedamaian, (2017) luas wilayah Kelurahan Kedamaian saat ini memiliki wilayah seluas 175 Ha. Batas-batas wilayah yang berada di Kelurahan Kedamaian, antara lain:

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Jagabaya II
- b. Sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan Tanjung Agung Raya
- c. Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Tanjung Baru
- e. Sebelah Selatan berbatasan Kelurahan Tanjung Raya.

Berikut peta administrasi Kelurahan Kedamaian disajikan pada Gambar 12.



Gambar 12. Peta administrasi Kelurahan Kedamaian

2. Keadaan Topografi

Kelurahan Kedamaian mempunyai ketinggian 150 M diatas permukaan laut. Kelurahan Kedamaian pada umumnya berada di dataran tinggi, rata-rata suhu udara sebesar 24°C – 34°C, serta banyaknya curah hujan yang

terjadi pada daerah tersebut. Jarak yang ditempuh dari pemerintahan Kelurahan Kedamaian dengan pemerintahan Kecamatan Kedamaian $\pm 2,5$ Km, jarak dengan pemerintahan Kota Bandar Lampung $\pm 3,5$ Km, jarak dengan pemerintahan Provinsi ± 7 Km dan jarak dengan Ibukota Negara ± 300 Km.

3. Keadaan Demografi

Penduduk Kelurahan Kedamaian berjumlah 8.350 jiwa, dengan 2.028 jumlah kepala keluarga. Jumlah penduduk laki-laki maupun perempuan di Kelurahan Kedamaian sebanyak 4.241 jiwa dan 4.109 jiwa. Mata pencaharian penduduk Kelurahan Kedamaian seperti PNS, POLRI/TNI, buruh harian lepas, buruh, pensiunan, tukang, pengrajin tahu tempe, pedagang dan jasa lainnya.

4. Keadaan Eksisting

Kelurahan Kedamaian menjadi salah satu sentra agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung. Akses jalan di Kedamaian sudah baik, tidak seperti sentra tahu dan tempe seperti di Gunung Sulah dan Sawah Brebes jalanan di Kedamaian lebih memudahkan mobilitas pemasaran tahu dan tempe.

Pengrajin tahu dan tempe di Kedamaian mendapatkan bahan baku kedelai dari koperasi kedelai PRIMKOPTI atau dari warung yang berada disekitaran Kedamaian. Para pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kedamaian sudah banyak yang menerapkan teknologi dalam proses produksi seperti penggunaan mesin giling untuk agroindustri tahu dan mesin pemecah kedelai untuk agroindustri tempe. Pemasaran produk tahu dan tempe biasanya dipasarkan di pasar sekitar Kelurahan Kedamaian dan beberapa agroindustri menjual produk tahu dan tempe di rumah dan warung sekitar.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian serta pembahasan yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Identifikasi atribut kedelai yang menjadi bahan pertimbangan oleh pemilik agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung yaitu ukuran, bentuk, warna, asal, dan harga.
2. Prefensi agroindustri tahu di Kota Bandar Lampung dalam pemilihan bahan baku kedelai lebih menyukai kedelai yang memiliki bentuk bulat, warna kuning, ukuran sedang, harga mahal, dan impor, dengan urutan tingkat atribut terpenting adalah atribut asal, harga, ukuran, bentuk, dan warna. Adapun, preferensi agroindustri tempe di Kota Bandar Lampung dalam pemilihan bahan baku kedelai lebih menyukai kedelai yang memiliki bentuk lonjong, warna putih, ukuran besar, harga yang murah atau sedang, dan impor, dengan urutan tingkat atribut terpenting adalah atribut harga, asal, ukuran, bentuk, dan warna.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil dari analisis pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Saran bagi pemilik agroindustri tahu dan tempe
Merek kedelai yang beredar di Kota Bandar Lampung memiliki dampak pada hasil akhir produk, peneliti menyarankan untuk menggunakan merek

kedelai yang memiliki kualitas yang konsisten dan sesuai dengan standar yang diinginkan oleh agroindustri.

2. Sarana bagi peneliti lain

Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian mengenai persepsi pentingnya pendaftaran izin usaha dan registrasi produk agroindustri tahu dan tempe di Kota Bandar Lampung.

3. Saran bagi pemerintah

Pemerintah dapat memberikan kebijakan regulasi untuk mendukung stabilitas harga kedelai di Kota Bandar Lampung.

DAFTAR PUSTAKA

Abda'u, R. T., Arifin, B., dan Ibnu, M. 2021. Preferensi Konsumen Terhadap Buah-Buahan di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis Vol 9, No 2*.
<http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v9i2.5103>.

Adie, M. dan Krisnawati, A. 2007. *Biologi Tanaman Kedelai. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (BALITKABI)*. Malang.

Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Jakarta :Penebar Swadaya.

Adisarwanto, T. 2014. *Kedelai Tropika Produktivitas 3 ton/ha*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Adiyoga, W., dan Nurmalinda. 2012. Analisis Konjoin Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Produk Kentang, Bawang Merah, Dan Cabai Merah. *Journal Holtikultura, 22 (3) : 292-302*.
<https://media.neliti.com/media/publications/84170-none-7edd5114.pdf>.

Afiyanti, E R., dan Bagus T S. 2016. Analisis Pertumbuhan Tanaman Kedelai (*Glycine max L.*) Jenis Grobogan Pada Kondisi Cekaman Genangan. *Jurnal Sains dan Seni ITS Vol. 5 No. 2(2337-3520)*.
https://ejournal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/20529.

Angelica, E., O. Rahmatiani, L. dan Frianto, D. 2022. Edukasi UMKM Pentingnya Registrasi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (PIRT) di Desa Jatiwangi. Abdima. *Jurnal Pengabdian Mahasiswa Vol 2 No 2*.
<https://journal.ubpkarawang.ac.id/index.php/AJPM/article/download/4803/3478/>.

Arifin. 2005. *Teori Keuangan dan Pasar Modal*. Yogyakarta: Ekosinia

Badan Pusat Statistik. 2020. *Hasil Sensus Penduduk 2020*. BPS, Jakarta.

Badan Pusat Statistik. 2021. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2017*. BPS, Jakarta.

- Badan Pusat Statistik. 2022. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2017*. BPS, Jakarta.
- Badan Pusat Statistika. 2021. *Perkembangan Konsumsi Kedelai Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistika. 2022. *Kota Bandar Lampung dalam Angka*. Bandar Lampung: BPS.
- Balqis, A. N., Abidin, Z., dan Situmorang, A. 2022. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Kopi Dekafeinasi Ghalkoff di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis Vol 10, No 2*.
<http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v10i2.5913>.
- Cahyadi, W. 2007. *Khasiat dan Teknologi Kedelai*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Chaplin, J. P. (2002). *Kamus Lengkap Psikologi*. Terjemahan dr. Kartini Kartono. Edisi Kelima. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Dinas Ketahanan Pangan, Tanaman Pangan dan Hortikultura. 2023. *Lampung Bertekad Kembangkan 10.000 Ha Lahan Kedelai Dalam Rangka Peningkatan Produksi Kedelai Nasional*. Provinsi Lampung.
<https://www.dinastph.lampungprov.go.id/detail-post/lampung-bertekad-kembangkan-10-000-ha-lahan-kedelai-dalam-rangka-peningkatan-produksi-kedelai-nasional>.
- Dwi, Ratna Septyari. 2012. *Sikap Konsumen Terhadap Produk Kedelai Lokal di Pasar Tradisional Kota Surakarta*. Universitas Sebelas Maret.
- Etikan, I., Bala, K. 2017. Sampling and Sampling Methods. *Biometrics & Biostatistics International Journal*. 5(6): 1-3.
<https://www.semanticscholar.org/paper/Sampling-and-Sampling-Methods-Etikan-Bala/02989ba11561966a6c36e188e22e2f5bbc1e5343>
- Firdausa, R. A. 2012. Pengaruh Modal awal, Lama Usaha dan Jam Kerja Terhadap Pendapatan Pedagang Kios di Pasar Bintoro Demak. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, Vol. 23.
<https://www.neliti.com/id/publications/19694/pengaruh-modal-awal-lama-usaha-dan-jam-kerja-terhadap-pendapatan-pedagang-kios-d>.
- Firdaus, M. A dan M. Farid. 2008. *Aplikasi Metode Kuantitatif Terpilih untuk Manajemen dan Bisnis*. IPB Press. Bogor.
- Frank, R.H. 2021. *Ekonomi Mikro dan Perilaku*. Edisi delapan Mc.Graw. Hill International Edition.
- Ghozali, I. 2011. *Aplikasi Analisis Multivariat Dengan Program IBM SPSS 19*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.

- Hafni, Roswita., Hariani PRS., dan Rezeki, Dara. 2022. Analisis Permintaan Konsumsi Kedelai di Indonesia. Kolaborasi Multidisplin Ilmu Untuk bangkit Lebih Kuat di Era Merdeka Belajar. *Jurnal Agritech Vol. 3 No. 1 November*.
<https://ojs.serambimekkah.ac.id/semnas/article/download/5207/3820>.
- Handayanta, E. 2003. Potensi Limbah Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Suplementasi dalam Ransum Ternak Domba. *Cakra Tani : Journal of Sustainable Agriculture Vol XVIII No. 2*.
<https://jurnal.uns.ac.id/carakatani/article/view/20376>.
- Ikhwanudin, Wahyuningsih, dan Aris. 2010. Consumer Preferences of Soybean Processed Commodities in Semarang City. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol 6, No 2*.
<https://dx.doi.org/10.31942/mediagro.v6i2.887>.
- Indarwanta, D. dan E. E. Pujiastuti. 2011. Kajian Potensi (Studi Kelayakan) Pengembangan Agroindustri di Desa Gondangan Kecamatan Jogonalan Klaten. Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis UPN “Veteran” Yogyakarta. *Jurnal Administrasi Bisnis, Volume 8, Nomor 2, Januari 2011. 13 hlm*.
http://repository.upnyk.ac.id/6216/1/Didik_Indarwanta_Naskah.pdf.
- Indarto, Rossi Prasetya. 2011. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Bundling Kartu GSM dengan Smartphone*. Tesis : Universitas Indonesia.
- Kelurahan Gunung Sulah. 2018. *Profil Kelurahan Gunung Sulah*. Bandar Lampung.
- Kelurahan Kedamaian. 2017. *Profil Kelurahan Kedamaian*. Bandar Lampung
- Kelurahan Sawah Brebes. 2017. *Profil Kelurahan Sawah Brebes*. Bandar Lampung.
- Keterangan tambahan dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.5.12.11.09955 Tahun 2011 tentang Pendaftaran Pangan Olahan.
- Kotler dan Amstrong, 2008. *Prinsip-prinsip pemasaran*, Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Kotler, P dan Amstrong, G. 2005. *Prinsip – prinsip Pemasaran*. Edisi ke 13. Jilid 1. Jakarta. hal 86.
- Kotler dan Keller, 2016. *Marketing Management*, 15th Edition, Pearson Education, Inc.
- Krisdiana, R. 2007. Preferensi industri tahu dan tempe terhadap ukuran dan warna biji kedelai. *IPTEK Tanaman Pangan. 2(1) : 123 – 130*.

- Kristiyanti, T M. 2001. Optimasi Pola Produksi Agroindustri Tempe Tahu di Kota Yogyakarta. *Universitas Gajah Mada*.
<https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/6720>.
- Kusuma, H. (2009). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: Andi.
- Maryana, A. 2021. *Pertumbuhan beberapa Varietas Kedelai (Glycine Max L Merill) pada Pola Tanam Tumpangsari dengan Jagung Manis (Zea Mays Saccharata Sturt)*. Universitas Siliwangi.
<http://repositori.unsil.ac.id/id/eprint/6135>.
- Mothersbaugh, D. L., & Hawkins, D. I. 2010. *Consumer Behavior: Building Marketing Strategy (11th ed.)*. New York: McGraw-Hill.
- Mosher, A.T. 1965 *Menggerakkan dan Membangun Pertanian, terjemahan Ir. Krisnandhi*. CV. Yasa Guna : Jakarta. 172 hal.
- Muslimin, L dan M, Ansar. 2010. Pengolahan dan Pemanfaatan Kedelai dan Ajaran Ketrampilan Berbasis Teknologi Tepat Guna. Direktorat Jendral Pendidikan Non Formal dan Informal, Jakarta. *Jurnal Sains Pertanian 2 (5) : 511– 523(2018)ISSN : 2088-011*
<http://jurnal.umuslim.ac.id/index.php/JSP/article/view/1456/0>.
- Nur, N M., dan Suharno. 2019. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Impor Kedelai di Indonesia. *Forum Agribisnis: Agribusiness Forum Vol 9 No 2, September* ISSN 2252-5491, E-ISSN 2656-4599 DOI:
<https://doi.org/10.29244/fagb.9.2.160-184>.
- Organisasi Primkopti Provinsi Lampung. 2017. *Perkembangan Agroindustri Tempe di Provinsi Lampung tahun 2017*. Bandar Lampung. Lampung.
- Orme, B. K. (2010). *Getting Started with Conjoint Analysis Strategies for Product Design and Pricing Research*. Madison: Research Publishers LLC.
- Pane, P. S. M., Prasmatiwi, F. E., dan Situmorang, S. 2023. Analisis Preferensi, Pola Konsumsi, dan Permintaan Beras Tingkat Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis Vol 11, No 1*.
<http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v11i1.7210>.
- Papalia, D. E., Old s, S. W., & Feldman, R. D. (2009). *Human Development Perkembangan Manusia*. Jakarta: Salemba Humanika.
- Pentiana, D., dan Rini, L. 2018. Preperensi Kepentingan Pelaku Usaha UMKM Tahu dan Tempe di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Polinela ISBN 978-5730-68-9 hal. 53-64*.
<https://jurnal.polinela.ac.id/PROSIDING/article/view/1141/769>.

- Permadi, R. A., Sayekti, W. D., dan Abidin, Z. 2022. Analisis Preferensi Konsumen Kedai Kopi di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis Vol. 10 No 1*.
<http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v10i1.5686>.
- Primadhita, Y., & Budiningsih, S. (2020). Analisis Perkembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Dengan Model Vector Auto Regression. *Jurnal Manajemen Kewirausahaan, 17(1), 1*.
<https://doi.org/10.33370/jmk.v17i1.396>
- Purwaningsih, E. 2005. *Cara Pembuatan Tahu dan Tempe dan Manfaat Kedelai*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Purwaningsih, Y. 2008. Ketahanan Pangan : Situasi, Permasalahan, Kebijakan, dan Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Vol. 9 No. 1*.
<https://media.neliti.com/media/publications/80724-ID-ketahanan-pangan-situasi-permasalahan-ke.pdf>.
- Pusat Data dan Sitem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral, Kementerian Pertanian. 2020. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*.
<https://satudata.pertanian.go.id/details/publikasi/191>.
- Pusat Data dan Sitem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral, Kementerian Pertanian. 2021. *Analisis Kinerja Perdagangan Kedelai. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian 2022*. ISSN : 2086 – 4949.
- Pusat Data dan Sitem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral, Kementerian Pertanian. 2022. *Analisis PDB Sektor Pertanian Tahun 2022*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian 2022.
- Radiperee, S. dan Dhliwayo, S. 2014. The role of gender and education on small business performance in the South African small enterprise sector. *Mediterranean Journal of Social Science Vol 5 No 9 ISSN 2039-2117 (online) ISSN 2039-9340 (print)*.
https://www.researchgate.net/publication/287298980_The_Role_of_Gender_and_Education_on_Small_Business_Performance_in_the_South_African_Small_Enterprise_Sector.
- Rahayu, Endang Sutriswati. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahman, S. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol 4, No 3*.
<http://dx.doi.org/10.17728/jatp.v4i3.136>.
- Ramadhon, A. 2016. *Pengertian dan Jenis-Jenis Tanaman Pangan dan Hortikultura* Terlengkap.

<https://seputarpertanianoke.blogspot.co.id/2016/011/pengertian/dan/jenis-jenis/tanamanhtml>.

- Rohman, EA. dan Saputro, TB. 2016. Analisis Pertumbuhan Tanaman Kedelai (*Glycine max L.*) Jenis Grobogan pada Kondisi Cekaman Genangan. *Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya. Vol.5(2):2337-3520*.
<https://media.neliti.com/media/publications/129382-ID-analisis-pertumbuhan-tanaman-kedelai-gly.pdf>.
- Santoso, H. B. 2008. *Teknologi Tepat Guna Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai*. Kanisius, Yogyakarta
- Sari, D.K., D. Haryono dan N. Rosanti. 2014. Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Jagung di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. *JIIA*, Vol 2 (1), Januari 2014.
jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/562.
- Sarwono, B dan Y. P. Saragih. 2004. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadya, Jakarta.
- Sarwono, B. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Tahu*. Penebar Swadya, Jakarta.
- Sekarmurti, P K., Prastiwi, W D., dan Roessali, W. 2018. Preferensi Penggunaan Kedelai pada Industri Tempe dan Tahu di Kabupaten Pati. *Jurnal Sungkai Vol. 6 No.1*.
<https://ejournal.upp.ac.id/index.php/sungkai/article/view/1528/1212>.
- Simamora, B. 2003. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Pustaka Utama. Surabaya.
- Sufren dan Natanael. 2013. *Mahir Menggunakan SPSS secara Otodidak*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Sugiharti, M. H., Endang, S. R., Adi, R. K., & Sundarai, M. T. (2015). Kajian preferensi produsen tahu tempe terhadap bahan baku menyongsong swasembada kedelai 2014 di Karesidenan Surakarta. *Jurnal Agrin*, 66-80.
<https://jurnalagrin.net/index.php/agrin/article/view/352>.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Alfabeta. Bandung.
- Suharto, E. 2020. Analisis profil dan karakteristik wisatawan nusantara asal Jawa Tengah 2019. *Proceeding SENDIU ISBN: 978-979-3649-72-6*.
<https://www.unisbank.ac.id/ojs/index.php/sendiu/article/view/8063>.
- Sumarwan, U. 2003. *Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Ghalia Indonesia, Jakarta.

- Supranto. 2006. *Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan untuk Memuaskan Pangsa Pasar. Buku*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Suprapti, L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius, Yogyakarta.
- _____. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Tarigan, H. dan E. Ariningsih 2007. *Peluang dan Kendala Agroindustri Sagu di Kabupaten Jayapura*. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor.
- Tjiptono, F. 2008. *Strategi Pemasaran, Edisi III*. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- Vergianti, N P., Indrianti, R., dan Firlia, R. 2020. Sistem Pemilihan Bahan Baku Tempe Berkualitas. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi*. e-ISSN : 2549-7952 p-ISSN : 2580-3336.
<https://proceeding.unpkediri.ac.id/index.php/inotek/article/view/65>
- Wahyuni, D. 2017. Analisis preferensi agroindustri tempe dalam pemilihan kedelai (Agroindustri Tempe di Kota Tasik Malaya). *J. Ilmiah Mahasiswa Agroinfo*. 4(3) : 444 – 453.
<https://www.neliti.com/id/publications/276038/analisis-preferensi-agroindustri-tempe-dalam-pemilihan-kedelai-agroindustri-temp>.
- Widyawati, I. K. 2009. *Analisis Preferensi Pangan Masyarakat dan Daya Dukung Gizi Menuju Pencapaian Diversifikasi Pangan Kabupaten Bogor*. Skripsi. Program Sarjana Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Wijaksana, G., Safri, M., dan Parmadi. 2017. Kontribusi dan Elastisitas Subsektor dalam Sektor Pertanian di Kabupaten Tebo. *Jurnal Paradigma Ekonomika Vol. 12. No. 2*, ISSN : 2085 – 1960. <https://online-journal.unja.ac.id/paradigma/article/download/3943/8501/7984>.
- Widodo, W D., dan Setijorini, L E. 2019. Budi Daya Tanaman Pangan Utama. *Universitas Terbuka*. ISBN : 978-602-392-700-5 e-ISBN : 978-602-392-701-2.
- Widowati, S. 2004. *Teknologi pengolahan kedelai*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Wulandari, I., dan Budiantara, M. 2022. Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) Melalui *Online Single Submission (OSS)*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bol*. 6 No. 2. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i2.8205>.

- Yuditya, A., R. 2014. *Analisis Upah, Modal, dan Nilai Produksi terhadap Penyerapan Tenaga Kerja UMKM Industri Mebel*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuwono, S. S., Hayati, K. K., dan Wulan, S. N. 2003. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Fraksi Protein 7s dan 11s Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 4 (1): - 84-90.
<https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/153/523>.
- Zakiyah. 2012. Preferensi dan permintaan kedelai pada industri dan implikasinya terhadap manajemen usaha tani. *Mimbar* 28(1) : 77 – 84.
<https://ejournal.unisba.ac.id/index.php/mimbar/article/view/341>.