

## DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>HALAMAN JUDUL .....</b>                            | <b>i</b>   |
| <b>HALAMAN PENGANTAR.....</b>                         | <b>i</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>                        | <b>ii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                            | <b>iii</b> |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                             | <b>vii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                             | <b>ix</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>                           | <b>x</b>   |
| <b>INTISARI .....</b>                                 | <b>0</b>   |
| <b>ABSTRACT.....</b>                                  | <b>0</b>   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                         | <b>1</b>   |
| 1.1. Latar Belakang.....                              | 1          |
| 1.2. Rumusan Masalah .....                            | 7          |
| 1.3. Batasan Masalah .....                            | 7          |
| 1.4. Tujuan Penelitian.....                           | 8          |
| 1.5. Manfaat Penelitian.....                          | 8          |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                   | <b>9</b>   |
| 2.1. Kedelai .....                                    | 9          |
| 2.2. Tempe.....                                       | 13         |
| 2.4. Produk.....                                      | 18         |
| 2.5. Atribut produk.....                              | 22         |
| 2.6. Perilaku Konsumen .....                          | 26         |
| 2.7. Preferensi konsumen .....                        | 29         |
| 2.8. Keputusan Pembelian .....                        | 31         |
| 2.9. <i>Analytical Hierarchy Process</i> .....        | 34         |
| 2.10. <i>Fuzzy Analytical Hierarchy Process</i> ..... | 38         |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>            | <b>41</b>  |
| 3.1. Obyek penelitian .....                           | 41         |
| 3.2. Tempat dan Waktu Penelitian .....                | 41         |
| 3.3. Populasi dan Sampel.....                         | 41         |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| 3.4.                                     | Metode Analisis Data .....                                       | 43         |
| 3.5.                                     | Atribut Produk .....   | 49         |
| 3.6.                                     | Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....                            | 54         |
| 3.7.                                     | Tahapan Penelitian .....   | 56         |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b> |  | <b>61</b>  |
| 4.1.                                     | Produk Tempe Olahan dalam Kemasan Kaleng “Attempe” .....         | 61         |
| 4.2.                                     | Kuesioner Persepsi Konsumen .....                                | 62         |
| 4.2.2.                                   | Kuesioner Pendahuluan I .....                                    | 67         |
| 4.2.3.                                   | Kuesioner Pendahuluan II .....                                   | 69         |
| 4.3.                                     | Kuesioner AHP .....  | 75         |
| 4.3.1.                                   | Karakteristik Responden .....                                    | 76         |
| 4.3.2.                                   | Penyusunan Hirarki .....   | 80         |
| 4.3.3.                                   | Pengolahan Data Kuesioner AHP untuk Penentuan Kriteria .....     | 85         |
| 4.3.4.                                   | Pengolahan Data Kuesioner AHP untuk Penentuan Sub Kriteria ..... | 98         |
| 4.3.5.                                   | Pengolahan Data Kuesioner AHP untuk Penentuan Alternatif .....   | 99         |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>  |  | <b>105</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>              |  | <b>107</b> |