

ABSTRAK

Penelitian mengenai preferensi industri kecil terhadap pemilihan jenis tepung terigu ini dilakukan di Kotamadya Yogyakarta, dan industri kecil yang diteliti adalah industri kecil yang berbasis tepung terigu, yaitu industri kue kering, industri kue basah, industri mie dan industri roti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pertimbangan konsumen atau industri kecil berbasis tepung terigu terhadap pemilihan jenis tepung terigu dan juga untuk mengetahui jenis tepung terigu mana yang paling banyak dikonsumsi oleh industri kecil tersebut untuk mengolah produk makanan olahannya.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian survei dengan mengambil sampel dari suatu populasi industri kecil dan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpul data. Uji validitas dan reliabilitas digunakan untuk mengetahui ketepatan dan keandalan alat ukur, sedangkan indeks sikap digunakan untuk mengetahui sikap konsumen terhadap atribut mutu yang diteliti. Atribut yang diteliti pada penelitian ini adalah harga, elastisitas/kekenyalan adonan, bau, daya kembang adonan, kemudahan dalam memperoleh dan warna.

Hasil penelitian dengan perhitungan timbangan atribut menunjukkan bahwa pada industri kecil kelas bawah (pendapatan < Rp. 200.000/bln) atribut harga (0,23) merupakan pertimbangan terpenting dalam memilih jenis tepung terigu, sedangkan urutan berikutnya adalah daya kembang adonan (0,20), kemudahan dalam memperoleh (0,18), elastisitas/kekenyalan adonan (0,17), bau (0,16) dan warna (0,06). Untuk industri kecil kelas menengah (pendapatan Rp. 200.000 – Rp. 700.000/bln) pertimbangan terpenting dalam memilih jenis tepung terigu secara berurutan adalah harga (0,22), elastisitas/kekenyalan adonan (0,21), daya kembang adonan (0,19), bau (0,15), kemudahan dalam memperoleh (0,14) dan warna (0,08). Sedangkan untuk industri kecil kelas atas (pendapatan > Rp. 700.000/bln) harga (0,22) juga merupakan pertimbangan terpenting dalam memilih jenis tepung terigu dan urutan pertimbangan lainnya adalah kemudahan dalam memperoleh (0,21), elastisitas/kekenyalan adonan (0,19), daya kembang adonan (0,16), bau (0,15) dan warna (0,07).

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa jenis tepung terigu yang paling banyak digunakan oleh industri kecil berbasis tepung terigu di Kotamadya Yogyakarta adalah Cakra Kembar (50%), Segitiga Biru (43%), Beruang Biru (2,8%), Kunci Biru, Melati dan Raflesia (masing-masing 1,4%).