



ANALISIS KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP ATRIBUT PRODUK INDOMIE GORENG

(Studi Kasus di Kecamatan Minggir Sleman Yogyakarta)
Sur Hidayat¹, Wahyu Purwanto², Linda Laely² dan Didik Purwadi²

INTISARI

Produk indomie goreng sebagai salah satu produk industri pertanian merupakan salah satu jenis mie instant yang mampu bertahan di pasaran. Persaingan yang semakin ketat diantara produk mie instant mengharuskan setiap produk mampu memberi kepuasan dan menjadi pilihan konsumen. Kepuasan konsumen dipenuhi dengan meningkatkan kualitas dan kesesuaian dengan harapan konsumen. Atribut produk indomie goreng menjadi variabel yang diteliti untuk mengetahui tingkat kepuasan konsumen terhadap produk ini.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah random sampling dengan menyebarkan kuisioner kepada para konsumen. kuisioner tersebut kemudian diuji validitas dan reliabilitasnya. Uji validitas dilakukan dengan menggunakan uji korelasi product dan uji reliabilitas dengan teknik alpha. Data juga diuji menggunakan uji linearitas untuk menjamin metode regresi linier dapat digunjakkan. Analisis data yang digunakan adalah regresi linier berganda. Uji ini untuk melihat pengaruh variabel independent terhadap variabel dependent.

Tingkat kepuasan konsumen dipengaruhi oleh atribut rasa, kemasan, berat dan kelengkapan bumbu. Hubungan antara variabel-variabel tersebut dapat ditentukan dalam model matematis sebagai Y (kepuasan konsumen) = $0,503 + 0,496 X_1$ (rasa) + $0,135 X_2$ (kemasan) + $-0,131 X_3$ (harga) + $0,290 X_4$ (berat) + $0,199 X_5$ (kelengkapan). Pengaruh atribut-atribut diuji t dan secara bersama-sama uji f sehingga hipotesa terjawab. Berdasarkan hasil analisis diperoleh kesimpulan bahwa atribut rasa, kemasan, berat, dan kelengkapan bumbu berpengaruh terhadap kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi produk indomie goreng.

Kata Kunci : Indomie Goreng, Atribut Produk, Kepuasan Konsumen.

¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian UGM

²Dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian UGM



THE ANALYSIS OF THE CONSUMERS' SATISFACTION TOWARDS THE ATTRIBUTES OF INDOMIE FRIED NOODLE PRODUCT

Sur Hidayat¹, Wahyu Purwanto², Linda Laely² dan Didik Purwadi²

ABSTRACT

The Indomie fried noodle product as one of agricultural industrial product is one of instans noodle able to defend in the market. The harder and harder competition among fried noodle products demands every product able to give satisfaction and to be consumers' choice. The consumers' satisfaction is fulfilled by increasing the quality and comformity with the consumers' expectation. The attributes of Indomie fried noodles product become the variables which were examined to know the level of consumers' satisfaction towards this product.

The technics to take samples which was used was the random sampling by spreading quisioners to the consumers. Then, their validity and reliability were examined. The validity examination was done by using product moment correlation test while reliability testing used alpha technics. The data also was tested using the linearity test to guarantee the linier regressive method could be used. The data analisys was used was multiple linear regression. This test was to know the influence of independent variable to dependent variable.

Tre degree of consumers satisfaction is influence by attribute of tasted, package, price,nett and spices complition. The relation of those variable can be conclude in the matemathic models as Y (the consumers satisfaction) = $0,503 + 0,496 X_1(\text{tasted}) + 0,135 X_2(\text{packages}) + -0,131 X_3(\text{price}) + 0,290 X_4(\text{nett}) + 0,199 X_5(\text{complition})$. The influence of tested attribute t and F test so that hipotesys is answer. Based on the analisys result, we can conclude that the attribute of taste, pakage, nett, and spice complition influence to the consumers satisfaction in consuming the indomie fried noodle product.

Key words : Indomie fried noodles, the attribute of product, the consumers satisfaction.

¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian UGM

²Dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian UGM