UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Preferensi Konsumen dan Kinerja Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf) di Kabupaten Malang
RIYANTI ISASKAR, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, MS.; Dr. Ir. Lestari Rahayu Waluyati, MP; Prof. Dr. Ir. Irhan
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
HALAMAN PERNYATAAN iii
KATA PENGANTAR iv
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR xii
DAFTAR LAMPIRAN xiv
INTISARI xv
ABSTRACT xvi

I. PENDAHULUAN
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Perumusan Masalah 8
1.3. Tujuan Penelitian 10
1.4. Kegunaan Penelitian 11
1.5. Keaslian dan Kebaruan Penelitian 12

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI
2.1. Tinjauan Pustaka 14
2.2. Landasan Teori 26
2.3. Kerangka Pemikiran 50
2.4. Hipotesis Penelitian 54

III. METODE PENELITIAN
3.1. Jenis dan Metode Dasar Penelitian 55
3.2. Metode Penentuan Lokasi 55
3.3. Metode Penentuan Sampel 56
3.4. Metode Pengumpulan Data 58
3.5. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel 59
3.6. Metode Analisis 63

IV. GAMBARAN UMUM WILAYAH DAN PROFIL RESPONDEN PENELITIAN
4.1. Gambaran Umum Kabupaten Malang 77
4.2. Karakteristik Produsen Mocaf, Agroindustri Olahan & Konsumen Akhir 83

V. PREFERENSI KONSUMEN AKHIR TERHADAP PRODUK PANGAN BERBAHAN BAKU TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG TERIGU
5.1. Preferensi Konsumen Terhadap Brownies Kukus 89
5.2. Preferensi Konsumen Terhadap Kue Kering 91
5.3. Preferensi Konsumen Terhadap Jamur Krispi 92
5.4. Preferensi Konsumen Terhadap Tepung Bumbu 94
5.5. Preferensi Konsumen Terhadap Keseluruhan Produk 95

VI. NIAT KONSUMEN AKHIR DALAM MENGKONSUMSI ULANG PRODUK PANGAN BERBAHAN BAKU MOCAF
6.1. Persepsi Tentang Kualitas Produk, Harga Produk, Nilai Produk, Kualitas Layanan dan Sumber Informasi 99
6.2. Kepuasan Konsumen dan Niat Pengkonsumsian Ulang 111
6.3. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Niat Pengkonsumsian Ulang Produk Olahan Berbahan Baku Tepung Mocaf 113

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Preferensi Konsumen dan Kinerja Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf) di Kabupaten Malang
RIYANTI ISASKAR, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, MS.; Dr. Ir. Lestari Rahayu Waluyati, MP; Prof. Dr. Ir. Irhan
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

VII. KEPUASAN AGROINDUSTRI PRODUK PANGAN BERBAHAN BAKU TEPUNG MOCAF DI KABUPATEN MALANG
7.1. Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Hasil Produsen X di Kab. Malang 130
7.2. Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Hasil Produsen Y di Kab. Malang 134
7.3. Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Hasil Produsen Z di Kab. Malang 138
7.4. Indeks Kepuasan Rata-rata Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf di Kabupaten Malang 141

VIII KEUNTUNGAN USAHA PRODUSEN MOCAF DI KABUPATEN MALANG
8.1. Analisis Biaya Usaha Tepung Mocaf 143
8.2. Analisis Penerimaan Usaha Tepung Mocaf 144
8.3. Analisis Pendapatan, Keuntungan dan R/C Ratio 144
8.4. Analisis Sensitivitas Usaha Tepung Mocaf 145

IX. KLASTERISASI KONSUMEN DALAM PENENTUAN SEGMENTASI PASAR PRODUK BERBAHAN BAKU MOCAF
9.1. Klasterisasi Konsumen Akhir Produk Pangan Berbahan Baku Tepung Mocaf 148
9.2. Klasterisasi Agroindustri Produk Pangan Berbahan Tepung Mocaf 150
9.3. Klasterisasi Produsen Mocaf 153

X. KESIMPULAN DAN SARAN
10.1. Kesimpulan 157
10.2. Saran 158

DAFTAR PUSTAKA 160

LAMPIRAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Preferensi Konsumen dan Kinerja Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf) di Kabupaten Malang
RIYANTI ISASKAR, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, MS.; Dr. Ir. Lestari Rahayu Waluyati, MP; Prof. Dr. Ir. Irhan
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel	2.1	Perbedaan Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Mocaf dengan Tepung Singkong …….....	22
Tabel	2.2	Perbandingan Komposisi Kimia Komoditas Pangan Sumber Karbohidrat	22
Tabel	2.3	Ragam Makanan Dengan Penggunaan Tepung Mocaf ……..	25
Tabel	3.1	Jumlah Responden Penelitian ……	58
Tabel	3.2	Kode Item dari Indikator Niat Pengkonsumsian Ulang Produk Akhir Mocaf …… ……...	68
Tabel	3.3	Kode Indikator Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf ……	73
Tabel	3.4	Variabel Pembentuk Klaster Pada Produsen Mocaf, Agroindustri Produk Pangan dan Konsumen Akhir Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf ….	76
Tabel	4.1	Persentase Luas Lahan Berdasarkan Penggunaan Tanah Di Kabupaten Malang ……	78
Tabel	4.2	Data Penduduk Kabupaten Malang Menurut Jenis Kelamin……	79
Tabel	4.3	Persentase Jumlah Penduduk Berdasarkan Lapangan Usaha Utama di Kabupaten Malang……..	80
Tabel	4.4	Persentase Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kabupaten Malang……	81
Tabel	4.5	Luas Panen Ubi Kayu di Wilayah Penelitian (Ha) ……	82
Tabel	4.6	Produksi Ubi Kayu Di Wilayah Penelitian (kw)…….. ……	82
Tabel	4.7	Profil Produsen Mocaf, Agroindustri Produk Pangan, Konsumen Akhir dan Panelis Organoleptik Berbahan Baku Tepung Mocaf ……	84
Tabel	5.1	Nilai Uji Statistik dan Prosentase Preferensi Konsumen Pada Produk Brownies Kukus …….....	90
Tabel	5.2	Nilai Uji Statistik dan Prosentase Preferensi Konsumen Pada Produk Kue Kering …….....	92
Tabel	5.3	Nilai Uji Statistik dan Prosentase Preferensi Konsumen Pada Produk Jamur Krispi …….....	93
Tabel	5.4	Nilai Uji Statistik dan Prosentase Preferensi Konsumen Pada Produk Tepung Bumbu …….....	95
Tabel	5.5	Nilai Uji Statistik dan Prosentase Preferensi Konsumen Pada Keseluruhan Produk Yang Diujikan ……	96
Tabel	5.6	Rekapitulasi Hasil Uji Beda Preferensi Konsumen Pada Setiap Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf dan Terigu Yang Diujikan……	97
Tabel	6.1	Nilai Rata-rata Persepsi Konsumen Akhir Terhadap Variabel Kualitas Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf ……..……	100
Tabel	6.2	Nilai Rata-rata Persepsi Konsumen Akhir Terhadap Variabel Harga Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf ……..……	103
Tabel	6.3	Nilai Rata-rata Persepsi Konsumen Akhir Terhadap Variabel Nilai Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf ……..……	106

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Preferensi Konsumen dan Kinerja Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf) di Kabupaten Malang
RIYANTI ISASKAR, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, MS.; Dr. Ir. Lestari Rahayu Waluyati, MP; Prof. Dr. Ir. Irhan
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Tabel	6.4	Nilai Rata-rata Persepsi Konsumen Akhir Terhadap Variabel Layanan Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf …….	109
Tabel	6.5	Nilai Rata-rata Persepsi Konsumen Akhir Terhadap Variabel Sumber Informasi Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf …….....	110
Tabel	6.6	Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf	111
Tabel	6.7	Niat Konsumen Terhadap Pengkonsumsian Kembali Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf ……...	112
Tabel	6.8	Model Fit Analisis SEM dengan Menggunakan WarpPLS …….....	114
Tabel	6.9	Hasil Pengujian Outer Model Variabel Persepsi Kualitas Produk …….	115
Tabel	6.10	Model Pengukuran Variabel Persepsi Harga …….	116
Tabel	6.11	Model Pengukuran Variabel Persepsi Nilai …….	118
Tabel	6.12	Model Pengukuran Variabel Persepsi Kualitas Layanan …….	119
Tabel	6.13	Model Pengukuran Variabel Sumber Informasi …….	120
Tabel	6.14	Hasil Analisis WarlPLS Pengaruh Langsung …….	122
Tabel	6.15	Analisis WarpPLS Pengaruh Tidak Langsung …….	126
Tabel	6.16	Pengaruh Total (*Total Effect*) Antara Variabel Persepsi Konsumen (X) Terhadap Variabel Niat Pengkonsumsian Ulang (Y2) ……..	128
Tabel	7.1	Tingkat Kesesuaian (TKi) Harapan dan Kinerja Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Produsen X di Kab. Malang ……..	131
Tabel	7.2	Atribut IPA Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Produsen X Kab. Malang ……	133
Tabel	7.3	Tingkat Kesesuaian (TKi) Harapan dan Kinerja Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Produsen Y di Kab. Malang ……..	135
Tabel	7.4	Atribut IPA Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Produsen Y Kab. Malang ……	137
Tabel	7.5	Tingkat Kesesuaian (TKi) Harapan dan Kinerja Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Pprodusen Z di Kab. Malang ……..	138
Tabel	7.6	Atribut IPA Kepuasan Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Produsen Z Kab. Malang ……	140
Tabel	7.7	CSI Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Kabupaten Malang ……..	141
Tabel	7.8	Rekapitulasi Atribut Yang Perlu Diprioritaskan Setiap Produsen Mocaf di Kabupaten Malang……..	142
Tabel	8.1	Rata-rata Biaya Usaha Produsen Mocaf Sekali Produksi Tahun 2018…..	143
Tabel	8.2	Rata-rata Penerimaan Usaha Tepung Mocaf Sekali Produksi Tahun 2018 ……..	144
Tabel	8.3	Hasil Analisis Pendapatan Usaha Tepung Mocaf Sekali Produksi 2018…	145
Tabel	8.4	Hasil Analisis Keuntungan Usaha Tepung Mocaf Sekali Produksi 2018…	145
Tabel	8.5	Hasil Analisis Kelayakan Usaha Tepung Mocaf Sekali Produksi 2018…..	146

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Preferensi Konsumen dan Kinerja Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf) di Kabupaten Malang
RIYANTI ISASKAR, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, MS.; Dr. Ir. Lestari Rahayu Waluyati, MP; Prof. Dr. Ir. Irhan
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Tabel	8.6	Hasil Analisis Sensitivitas Usaha Tepung Mocaf Tahun 2018 ……..	147
Tabel	9.1	Hasil Analisis Klaster Pada Konsumen Akhir Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf …….	148
Tabel	9.2	Persentase Karakteristik Demografi Konsumen Akhir Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf di Wilayah Malang …….	149
Tabel	9.3	Hasil Analisis Klaster Pada Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Mocaf ……..……..……..	153
Tabel	9.4	Hasil Analisis Klaster Produsen Mocaf ……..…….	154

Preferensi Konsumen dan Kinerja Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Modified Cassava
Flour (Mocaf) di Kabupaten Malang
RIYANTI ISASKAR, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, MS.; Dr. Ir. Lestari Rahayu Waluyati, MP; Prof. Dr. Ir. Irhan
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar	2.1.	Tahap Awal Proses Produksi Menjadi Chip Kering …….....	24
Gambar	2.2	Tahap Kedua Proses Produksi Tepung Mocaf …… …….	24
Gambar	2.3	Model Theory of Planned Behavior …….	28
Gambar	2.4	Teori Expectancy Disconfirmatory …….	31
Gambar	2.5	Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Pembelian Konsumen …..	42
Gambar	2.6	Pengaruh Utama Dalam Perilaku Pembelian Industri …….....	46
Gambar	2.7	Lima Tahap Proses Pembelian Konsumen …….	47
Gambar	2.8	Kerangka Pemikiran ……	53
Gambar	3.1	Diagram Jalur Partial Least Square ……..	66
Gambar	3.2	Diagram Kartesius ……..	71
Gambar	4.1	Produktivitas Ubi Kayu di Wilayah Penelitian ……..	83
Gambar	5.1	Nilai Rata-rata Preferensi Konsumen Terhadap Penggunaan Mocaf dan Terigu Pada Produk Olahan Brownies Kukus ……	90
Gambar	5.2	Nilai Rata-rata Preferensi Konsumen Terhadap Penggunaan Mocaf dan Terigu Pada Produk Olahan Kue Kering …… ……	91
Gambar	5.3	Nilai Rata-rata Preferensi Konsumen Terhadap Penggunaan Mocaf dan Terigu Pada Produk Olahan Jamur Krispy . ……	93
Gambar	5.4	Nilai Rata-rata Preferensi Konsumen Terhadap Penggunaan Mocaf dan Terigu Pada Produk Olahan Tepung Bumbu ……..	94
Gambar	5.5	Nilai Rata-rata Preferensi Konsumen Terhadap Penggunaan Mocaf dan Terigu Pada Keseluruhan Produk Yang Diujikan ….....	96
Gambar	6.1	Deskripsi Rata-rata Indikator Variabel Persepsi Kualitas Produk ……	99
Gambar	6.2	Deskripsi Rata-rata Indikator Variabel Persepsi Harga Produk……	103
Gambar	6.3	Deskripsi Rata-rata Indikator Variabel Persepsi Nilai Produk ……	105
Gambar	6.4	Deskripsi Rata-rata Indikator Variabel Persepsi Kualitas Layanan……..	108
Gambar	6.5	Model Variabel Persepsi Kualitas Produk ……	115
Gambar	6.6	Model Variabel Persepsi Harga Produk ……..	117
Gambar	6.7	Model Variabel Persepsi Nilai Produk ……..……	118
Gambar	6.8	Model Variabel Persepsi Kualitas Layanan ……	119
Gambar	6.9	Model Variabel Persepsi Sumber Informasi ……..	121

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Preferensi Konsumen dan Kinerja Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf) di Kabupaten Malang
RIYANTI ISASKAR, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, MS.; Dr. Ir. Lestari Rahayu Waluyati, MP; Prof. Dr. Ir. Irhan
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gambar	6.10	Model Struktural SEM …… ……...	123
Gambar	7.1	Diagram IPA Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Produsen X di Kab. Malang ……	132
Gambar	7.2	Diagram IPA Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Produsen Y di Kab. Malang ……	136
Gambar	7.3	Diagram IPA Agroindustri Produk Pangan Terhadap Produk Tepung Mocaf Produsen Z di Kab. Malang ……	139

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Preferensi Konsumen dan Kinerja Agroindustri Produk Pangan Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf) di Kabupaten Malang
RIYANTI ISASKAR, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, MS.; Dr. Ir. Lestari Rahayu Waluyati, MP; Prof. Dr. Ir. Irhan
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran	1	Hasil Uji Wilcoxon Kue Brownies Kukus……	173
Lampiran	2	Hasil Uji Wilcoxon Kue Kering……..	175
Lampiran	3	Hasil Uji Wilcoxon Jamur Krispy …. …….	177
Lampiran	4	Hasil Uji Wilcoxon Tepung Bumbu ……..	179
Lampiran	5	Hasil Uji Wilcoxon Ke-empat Produk……..	181
Lampiran	6	Validitas dan Reliabilitas ……..	183
Lampiran	7	Deskriptif Statistik Konsumen Akhir ……	187
Lampiran	8	Hasil Analisis SEM WarpPLS ……..	189
Lampiran	9	Analisis Cluster Agroindustri Produk Pangan ……	200
Lampiran	10	Analisis Cluster Konsumen Akhir … ……...	204
Lampiran	11	Analisis Cluster Produsen Mocaf … ……	211
Lampiran	12	Perhitiungan Customer Satisfaction Index / CSI ……..	213
Lampiran	13	Penelitian Terdahulu …….	215
Lampiran	14	Luas Panen, Produktivitas & Produksi Ubi Kayu ……	219
Lampiran	15	Hasil Analisis Keuntungan & Kelayakan Prodesen Mocaf (Rp. 2.350)	220
Lampiran	16	Hasil Analisis Keuntungan & Kelayakan Prodesen Mocaf (Rp. 1.000)	222
Lampiran	17	Hasil Analisis Keuntungan & Kelayakan Prodesen Mocaf (Rp. 2.500)	224
Lampiran	18	Hasil Analisis Keuntungan & Kelayakan Prodesen Mocaf (Rp. 1.813,64)	226