

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Bawang Merah	5
2.2 Bawang Goreng sebagai Panganan Berbahan Bawang	7
2.3 Konsumen Industrial	7
2.4 Perilaku Konsumen	10
2.5 Atribut Produk.....	11
2.6 Keputusan Pembelian	14
2.7 Preferensi Konsumen.....	15
2.8 <i>Conjoint Analysis</i>	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2 Ruang Lingkup Penelitian dan Tahapan Penelitian	18
3.2.1. Ruang Lingkup	18

3.2.2. Tahapan Penelitian	18
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	25
3.4 Pengolahan dan Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Profil UMKM Bawang Merah Goreng.....	33
4.2 Hasil Kuesioner Penelitian.....	36
4.3 Karakteristik Responden.....	36
4.3.1. Alamat Usaha.....	36
4.3.2. Jenis Usaha	37
4.3.3. Omset Usaha per bulan.....	38
4.3.4. Penggunaan bawang merah goreng dalam satu bulan.....	39
4.3.5. Pengeluaran dalam satu bulan untuk mendapatkan bawang merah goreng.....	40
4.3.6. Penggunaan bawang merah goreng dalam masakan.....	41
4.4 Atribut dan Level Atribut Bawang Merah Goreng	43
4.4.1. Penentuan Atribut Produk	43
4.4.2. Hasil Perangkingan Pilihan Atribut Utama	46
4.4.3. Penetapan Level Atribut Bawang Merah Goreng.....	48
4.5 Preferensi Konsumen dan Perangkingan Kombinasi Atribut Bawang Merah Goreng.....	51
4.5.1. Analisis Preferensi Konsumen terhadap Atribut Bawang Merah Goreng	51
4.5.2. Penyusunan Kombinasi Atribut Bawang Merah Goreng.....	60
4.5.3. Nilai Kepentingan dan Nilai Utilitas Produk.....	63
4.6 Parameter Mutu Bawang Merah Goreng	70
4.7 Perbaikan Produk Berdasarkan Hasil Kombinasi Atribut	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	78
5.1 Kesimpulan	78
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	81