

ANALISIS KESESUAIAN KEBUTUHAN KONSUMEN DENGAN KEMAMPUAN PRODUSEN TERHADAP ATRIBUT MUTU BAWANG MERAH GORENG PREMIUM

RAYUNG KIRTI MALINI

16/395485/TP/11534

INTISARI

Bawang merah goreng merupakan salah satu produk olahan dari bawang merah. Kelompok Wanita Tani (KWT) Putri Manunggal adalah salah satu produsen bawang merah goreng di Kabupaten Kulon Progo yang menggunakan bahan baku bawang merah varietas Srikayangan. Merek produk dari KWT Putri Manunggal adalah Superbram. Kendala yang dialami KWT Putri Manunggal adalah target penjualan per bulan mayoritas belum tercapai. KWT Putri Manunggal sendiri belum mengetahui kebutuhan konsumen terhadap atribut mutu bawang merah goreng premium. Oleh karena itu, perlu diketahui kesesuaian antara kebutuhan konsumen dan kemampuan produsen terhadap atribut mutu bawang merah goreng premium.

Responden dalam penelitian ini adalah individu yang rutin mengonsumsi bawang merah goreng dalam kemasan *standing pouch* dan toples minimal satu kali dalam seminggu serta individu yang mengonsumsi bawang merah goreng premium merek Superbram. Jumlah responden pada penelitian ini sebanyak 101 responden. Tingkat kesesuaian tiap atribut dicari dengan *Importance performance Analysis* (IPA).

Hasil dari penelitian ini adalah terdapat 19 kebutuhan responden terhadap atribut mutu dan 12 kemampuan produsen dalam pemenuhan atribut mutu. Atribut mutu yang belum dapat diterima konsumen atau belum dapat dipenuhi oleh produsen antara lain cita rasa enak, cita rasa gurih, tekstur kering dan tidak berminyak, tekstur renyah, dan produk tidak gosong. Rekomendasi perbaikan pada penelitian ini antara lain frekuensi pemakaian ulang minyak goreng diminimalkan, pengukuran suhu minyak goreng dengan thermometer minyak goreng, dan menggunakan penutup kompor.

Kata Kunci: bawang merah goreng, atribut mutu, *Importance performance Analysis* (IPA)

Pembimbing : Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz, STP, MT. dan Dr. Ir. Makhmudun Ainuri, M. Si.

ANALYSIS OF CONSUMER NEEDS COMPATIBILITY WITH THE PRODUCER'S ABILITY ON QUALITY ATTRIBUTES OF PREMIUM FRIED SHALLOTS

RAYUNG KIRTI MALINI

16/395485/TP/11534

ABSTRACT

Fried shallot is one of the processed shallot products. There are many fried shallot producers located in Kulon Progo. Kelompok Wanita Tani (KWT) Putri Manunggal is one among them who uses Srikayangan shallot as their raw material. KWT Putri Manunggal labeled its product with the name Superbram. The problem faced by KWT Putri Manunggal is that they could not meet the majority of the sales target per month yet. KWT Putri Manunggal itself had no idea about the consumer needs on the quality attributes of premium fried shallots. Therefore, they need to understand the compatibility between the consumer needs and the producer's ability on quality attributes of premium fried shallots.

This study involved respondents who are consuming packaged fried shallots standing pouches and jars at least once a week and the other ones who are consuming the Superbram premium fried shallots. The total number of respondents in this study were 101 individuals. The level of each attribute compatibility was discovered using the Importance Performance Analysis (IPA).

The results of this study discovered that there are 19 respondents' needs toward the quality attributes and 12 producers' abilities in fulfilling the quality attributes. These attributes, which have not been accepted by consumers or have not been fulfilled by producers, include good taste, savory taste, crispy and non-greasy texture, crunchy texture, and non-burnt products. This study recommends making improvements by minimizing the frequency of cooking oil reuse, measuring the temperature of cooking oil with a cooking oil thermometer, and using a stove cover.

Keywords: fried shallots, quality attributes, Importance Performance Analysis (IPA)

Supervisor : Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz, STP, MT. and Dr. Ir. Makhmudun Ainuri, M. Si.