

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah	6
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian	6
BAB II.....	7
2.1. Bawang Merah.....	7
2.1.1. Komposisi Kimia dan Manfaat Bawang Merah	8
2.1.2. Jenis-jenis Bawang Merah.....	9
2.1.3. Bawang Merah Varietas Srikayangan	9
2.2. Bawang Merah Goreng.....	10
2.3. Dimensi Kualitas.....	10
2.4. Kepuasan Konsumen	13
2.5. <i>Importance Performance Analysis</i>	14
BAB III.....	17
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	17



3.2. Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian	17
3.2.1. Ruang Lingkup Penelitian	17
3.2.2. Tahapan Penelitian.....	18
3.3. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	23
3.3.1. Data yang Dibutuhkan	23
3.3.2. Cara Mengumpulkan Data.....	24
3.4. Pengolahan dan Analisis Data	26
BAB IV	31
4.1. Profil Industri.....	31
4.2. Kemampuan Produsen	33
4.3. Kebutuhan Konsumen	37
4.4. Kuesioner	40
4.5. Uji Validitas dan Reliabilitas	41
4.5.1. Uji Validitas dan Reliabilitas pada Tingkat Kepentingan	41
4.5.2. Uji Validitas dan Reliabilitas pada Tingkat Kepuasan	43
4.6. Data Karakteristik Responden.....	44
4.6.1. Jenis Kelamin	45
4.6.2. Usia.....	45
4.6.3. Pendidikan Terakhir	46
4.6.4. Pekerjaan.....	47
4.6.5. Pendapatan / Uang Saku per Bulan	47
4.6.6. Domisili	48
4.6.7. Penggunaan Bawang Merah Goreng dalam Masakan	49
4.7. Tingkat Kepentingan	50
4.8. Tingkat Kepuasan	50
4.9. Tingkat Kesesuaian	50
4.9.1. Produk Original	51
4.9.2. Produk Crispy.....	53
4.9.3. Produk Perasa.....	54
4.10. Diagram Kartesius	54



4.10.1. Diagram Kartesius untuk Produk Original	55
4.10.2. Diagram Karteisus untuk Produk Crispy	57
4.10.3. Diagram Kartesius Produk Perasa.....	60
4.11. Kesesuaian antara Kebutuhan Konsumen dengan Kemampuan Produsen ...	62
4.11.1. Atribut yang Dapat Dipenuhi Produsen atau Atribut yang Diterima Konsumen	62
4.11.2. Atribut yang Belum Dipenuhi Produsen atau Atribut yang Belum Diterima Konsumen.....	66
4.12. Spesifikasi Produk.....	71
4.12.1. Produk Original	71
4.12.2. Produk Crispy.....	71
4.12.3. Produk Perasa.....	72
4.13. Saran atau Rekomendasi Perbaikan	72
BAB V.....	75
5.1. Kesimpulan.....	75
5.2. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN.....	79



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

ANALISIS KESESUAIAN KEBUTUHAN KONSUMEN DENGAN KEMAMPUAN PRODUSEN TERHADAP

ATRIBUT MUTU BAWANG MERAH

GORENG PREMIUM

RAYUNG KIRTI MALINI, Ibnu Wahid Fakhrudin Aziz, STP, MT ; Dr. Ir. Makmudun Ainuri, M. Si.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Diagram Kartesius	15
Gambar 3. 1 Diagram Alir Penelitian.....	18
Gambar 4. 1 Produk Premium Superbram.....	33
Gambar 4. 2 Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	45
Gambar 4. 3 Sebaran Responden Berdasarkan Usia	46
Gambar 4. 4 Sebaran Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	46
Gambar 4. 5 Sebaran Responden Berdasarkan Pekerjaan	47
Gambar 4. 6 Sebaran Responden Berdasarkan Pendapatan / Uang Saku per Bulan ...	48
Gambar 4. 7 Sebaran Responden Berdasarkan Domisili	49
Gambar 4. 8 Diagram Kartesius Produk Original	55
Gambar 4. 9 Diagram Kartesius Produk Crispy.....	58
Gambar 4. 10 Diagram Kartesius Produk Perasa.....	60



DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produksi Bawang Merah (kwintal) di Kota/Kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2017 – 2018	1
Tabel 1. 2 Produksi Bawang Merah Kabupaten Kulon Progo Tahun 2014 – 2018	2
Tabel 1. 3 Data Penjualan Bawang Merah Goreng Superbram	4
Tabel 2. 1 Komposisi Kimia Umbi Bawang Merah per 100 gram Bahan.....	8
Tabel 4. 1 Daftar Harga Produk Bawang Merah Goreng Merek Superbram.....	32
Tabel 4. 2 Kebutuhan Konsumen terhadap Atribut Mutu Bawang Merah Goreng Premium	38
Tabel 4. 3 Atribut Mutu Produk Original.....	39
Tabel 4. 4 Atribut Mutu Produk Crispy	39
Tabel 4. 5 Atribut Mutu Produk Perasa.....	40
Tabel 4. 6 Hasil Uji Validitas Tingkat Kepentingan	41
Tabel 4. 7 Hasil Uji Reliabilitas Tingkat Kepentingan.....	42
Tabel 4. 8 Hasil Uji Validitas Tingkat Kepuasan.....	43
Tabel 4. 9 Hasil Uji Reliabilitas Tingkat Kepuasan	44
Tabel 4. 10 Hasil Karakteristik Responden Berdasarkan Penggunaan Bawang Merah Goreng dalam Masakan	49
Tabel 4. 11 Tingkat Kesesuaian Produk Original	52
Tabel 4. 12 Tingkat Kesesuaian Produk Crispy	53
Tabel 4. 13 Tingkat Kesesuaian Produk Perasa	54
Tabel 4. 14 Rekomendasi Perbaikan Atribut yang Belum Dipenuhi oleh Produsen ...	74



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

ANALISIS KESESUAIAN KEBUTUHAN KONSUMEN DENGAN KEMAMPUAN PRODUSEN TERHADAP

ATRIBUT MUTU BAWANG MERAH

GORENG PREMIUM

RAYUNG KIRTI MALINI, Ibnu Wahid Fakhrudin Aziz, STP, MT ; Dr. Ir. Makmudun Ainuri, M. Si.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Transkrip Wawancara dengan Pihak Produsen.....	80
Lampiran 2. Kuesioner Pendahuluan	87
Lampiran 3. Jawaban Kuesioner Pendahuluan	88
Lampiran 4. Kuesioner Penelitian.....	95
Lampiran 5. Hasil SPSS Uji Validitas dan Reliabilitas Tingkat Kepentingan	100
Lampiran 6. Hasil SPSS Uji Validitas dan Reliabilitas Tingkat Kepuasan.....	101
Lampiran 7. Karakteristik Responden.....	102
Lampiran 8. Tingkat Kepentingan	109
Lampiran 9. Tingkat Kepuasan	112