

Intisari

PREFERENSI KONSUMEN DI KOTA YOGYAKARTA DAN KABUPATEN SLEMAN TERHADAP PRODUK LELE ASAP *RETORT POUCH* DENGAN BERBAGAI BUMBU TRADISIONAL INDONESIA

Ikan lele asap merupakan salah satu cara pengolahan yang dapat meningkatkan daya simpan dan memberikan aroma khas pada daging lele. Ikan lele asap dengan penambahan bumbu tradisional Indonesia berupa rendang, sambal goreng, dan sambal balado dapat menambah cita rasa yang dapat mempengaruhi preferensi konsumen, terutama di Kota Yogyakarta dan Kabupaten Sleman. Preferensi konsumen ini penting untuk diketahui karena dapat membantu dalam menentukan pembeli potensial dan pengembangan produk. Penelitian ini ditunjukkan untuk mengetahui bobot prioritas atribut dan preferensi konsumen terhadap produk lele asap dengan penambahan bumbu tradisional khas Indonesia. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *analytical hierarchy process*. Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden, teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive random sampling*. Hasil penelitian ini diketahui bahwa yang menjadi prioritas atribut dan sub atribut pilihan konsumen dalam memilih produk lele asap berbumbu khas Indonesia adalah rasa – gurih; aroma – bawang putih; harga – murah; tekstur – agak padat; kemasan – pouch; dan manfaat produk – manfaat nutrisi dengan bobot prioritas berturut-turut sebesar 32,9; 33,2; 59,23; 52,8; 51,4; dan 55,5 %. Produk lele asap yang paling disukai oleh konsumen adalah produk dengan penambahan medium sambal balado. Lele asap dengan penambahan medium sambal balado memiliki kandungan gizi protein sebesar 13,8 %, abu sebesar 2,85 %, lemak 5,52 %, dan karbohidrat sebesar 6,33%

Kata kunci : Kesukaan konsumen, lele asap, rendang, sambal balado, sambal goreng, *analytical hierarchy process*

Abstract

CONSUMER PREFERENCE IN YOGYAKARTA CITY AND SLEMAN REGENCY
TO SMOKED CATFISH *RETORT POUCH* PRODUCT WITH VARIOUS
TRADITIONAL INDONESIAN SPICES

Smoked catfish is a method of processing that can increase shelf life and gives a flavor to catfish. Smoked catfish with the addition of traditional Indonesian spices, rendang, sambal goreng, and sambal balado can add flavors that can affect consumer preferences, especially in Yogyakarta city and Sleman regency. This preference is important to know because it can help in determining potential buyers and product development. This research is shown to determine the priority weight of attributes and to determine consumer preference for smoked catfish with the addition of traditional Indonesian spices. The method used in this research is *analytical hierarchy process*. Data collection was done by distributing questionnaires to 100 respondents, the sampling technique used purposive random sampling. The results of this study show that the priority attributes and sub-attributes of consumer choice in choosing Indonesian seasoned smoked catfish products are taste – savory; aroma – garlic; price – cheap; texture - rather dense; packaging - pouch packaging; and the product benefits - nutritional benefit with priority weights in a row is 32.9; 33.2; 59.23; 52.8; 51.4; and 55.5%. The most preferred smoked catfish product is a product with the addition of a medium of sambal balado. Smoked catfish with the addition of balado chili sauce medium has a nutritional content of 13.8% protein, 2.85% ash, 5.52% fat, and 6.33% carbohydrates

Keywords : Consumer favorite, smoked catfish, rendang, sambal balado, sambal goreng, *analytical hierarchy process*.