

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGANTAR..... | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| INTISARI..... | xii |
| <i>ABSTRACT</i> | xiii |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1. Latar Belakang | 1 |
| 2. Tujuan..... | 2 |
| 3. Manfaat..... | 2 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA..... | 3 |
| 1. Lele Dumbo | 3 |
| 2. Pengasapan Ikan..... | 4 |
| 3. <i>Retort Pouch</i> | 6 |
| 4. Preferensi Konsumen | 7 |
| 5. Analytical Hierarchy Process | 8 |
| III. METODE..... | 11 |
| 1. Alat dan Bahan | 11 |
| 2. Waktu dan Tempat Penelitian | 11 |
| 2.1 Waktu Penelitian..... | 11 |
| 2.2. Tempat Penelitian | 11 |
| 3. Alur Penelitian..... | 12 |
| 4. Identifikasi Atribut | 12 |
| 5. Penyebaran Kuesioner <i>Online</i> | 13 |
| 6. Menyusun Hierarki dengan Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i> (AHP)..... | 13 |
| 7. Penyusunan Kuesioner Pengujian <i>Ranking</i> Kesukaan dan AHP | 13 |
| 8. Verifikasi Kuesioner | 14 |
| 9. Revisi Kuesioner | 14 |

| | |
|---|----|
| 10. Penentuan Responden | 15 |
| 11. Pembuatan Produk Lele Asap | 15 |
| 11.1 Pengasapan Lele | 15 |
| 11.2 Preparasi Bumbu sebagai Medium pada Produk <i>Retort Pouch</i> | 16 |
| 11.3 Pengemasan Lele Asap dalam <i>Retort Pouch</i> | 18 |
| 12. Pengujian Pembobotan Atribut dan Sub Atribut..... | 18 |
| 13. Analisis Pembobotan Atribut dan Sub Atribut Produk Dengan Metode AHP | 20 |
| 14. Rekapitulasi Bobot dari Tiga Alternatif Sesuai Dengan Preferensi Konsumen.... | 20 |
| 15. Interpretasi Hasil | 20 |
| 16. Uji Ranking Kesukaan | 20 |
| 17. Uji Proksimat..... | 21 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 24 |
| 1. Identifikasi Atribut | 24 |
| 2. Atribut dan Sub Atribut Produk Lele Asap Berbumbu Tradisional Indonesia | 28 |
| 3. Karakteristik Responden Uji AHP dan Uji Ranking Kesukaan | 32 |
| 4. Penyusunan Hierarki | 34 |
| 5. Analisis Atribut Produk Terhadap Preferensi Konsumen | 35 |
| 6. Analisis Sub Atribut terhadap Preferensi Konsumen..... | 37 |
| 7. Preferensi Konsumen Terhadap Produk Lele Asap Berbumbu Khas Indonesia | 39 |
| 8. Rekapitulasi Bobot Dari Tiga Alternatif Terhadap Atribut Dalam Preferensi Konsumen Produk Lele Asap Berbumbu Tradisional Indonesia | 40 |
| 9. Ranking Kesukaan Produk Lele Asap Berbumbu Rendang, Sambal Goreng dan Sambal Balado..... | 44 |
| 10. Uji Proksimat dan Angka Kecukupan Gizi Lele Asap Dengan Penambahan Bumbu Sambal Balado | 47 |
| V. PENUTUP | 51 |
| 1. Kesimpulan..... | 51 |
| 2. Saran..... | 51 |
| DAFTAR PUSTAKA | 52 |
| LAMPIRAN | 60 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1 Kandungan proksimat lele dumbo | 5 |
| Tabel 3.1a Komposisi bumbu sambal goreng..... | 17 |
| Tabel 3.1b Komposisi bumbu rendang..... | 17 |
| Tabel 3.1c Komposisi bumbu sambal balado | 17 |
| Tabel 3.2 Skala perbandingan nilai..... | 19 |
| Tabel 4.1 Data responden kuesioner <i>online</i> | 25 |
| Tabel 4.2 Data kuesioner <i>online</i> tentang lele asap..... | 26 |
| Tabel 4.3 Data responden kuesioner uji pembobotan dan uji ranking hedonik | 34 |
| Tabel 4.4 Data nilai prioritas atribut-atribut produk lele asap berbumbu tradisional Indonesia..... | 37 |
| Tabel 4.5 Nilai prioritas sub atribut produk lele asap berbumbu tradisional Indonesia..... | 39 |
| Tabel 4.6 Hasil uji proksimat lele asap berbumbu sambal balado | 47 |
| Tabel 4.7 Angka kecukupan gizi (AKG) protein produk..... | 49 |
| Tabel 4.8 Angka kecukupan gizi (AKG) lemak produk | 49 |
| Tabel 4.9 Angka kecukupan gizi (AKG) karbohidrat produk..... | 50 |
| Tabel 4.10 Kandungan kalori produk (dalam 60 gr) | 50 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2.1. Lele dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>) | 4 |
| Gambar 3.1. Alur penelitian..... | 13 |
| Gambar 3.2. Proses pengasapan lele..... | 17 |
| Gambar 3.3 Proses pengemasan lele asap dalam <i>retort pouch</i> | 19 |
| Gambar 4.1 Faktor utama dalam mengonsumsi lele asap..... | 27 |
| Gambar 4.2 Atribut dan sub atribut produk lele asap berbumbu tradisional Indonesia | 29 |
| Gambar 4.3 Hierarki pada penelitian lele asap | 35 |
| Gambar 4.4 Hasil analisis AHP bobot prioritas terhadap alternatif produk..... | 40 |
| Gambar 4.5 Perbandingan hasil AHP dengan <i>expert choice</i> produk dengan bumbu rendang dan sambal balado..... | 41 |
| Gambar 4.6 Perbandingan hasil AHP dengan <i>expert choice</i> produk dengan bumbu rendang dan sambal goreng..... | 41 |
| Gambar 4.7 Perbandingan hasil AHP dengan <i>expert choice</i> produk dengan bumbu sambal balado dan sambal goreng..... | 42 |
| Gambar 4.8 Hierarki bobot prioritas produk lele asap dengan bumbu rendang, sambal balado, dan sambal goreng | 43 |
| Gambar 4.9a Lele asap dengan penambahan medium bumbu sambal balado. | 44 |
| Gambar 4.9b Lele asap dengan penambahan medium bumbu sambal goreng | 44 |
| Gambar 4.9c Lele asap dengan penambahan medium bumbu rendang..... | 44 |
| Gambar 4.10 Hasil uji ranking kesukaan pada produk lele asap berbumbu tradisional Indonesia | 45 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|---|---------|
| Lampiran 1. Kuesioner <i>online</i> yang disebarcan | 60 |
| Lampiran 2. Penyusunan hierarki dengan metode AHP | 66 |
| Lampiran 3. Kuesioner penelitian metode ranking kesukaan dan metode AHP... | 67 |
| Lampiran 4. Tahapan analisis AHP dengan bantuan software <i>Expert choice</i> <i>v11</i> | 70 |
| Lampiran 5 Uji proksimat produk lele asap bumbu sambal balado | 78 |