

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
INTISARI.....	xvii
<i>ABSTRACT</i> .....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	10
1.3. Batasan Masalah.....	10
1.4. Tujuan Penelitian.....	11
1.5. Manfaat Penelitian.....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1. Tempe.....	12
2.1.1. Definisi Tempe.....	12
2.1.2. Kandungan Gizi dan Proses Produksi Tempe.....	12
2.2. Kedelai .....	15
2.2.1. Kedelai Lokal.....	17
2.3. Keamanan Pangan .....	19
2.4. Produk .....	21
2.4.1. Atribut Produk .....	22
2.5. Konsumen.....	24
2.5.1. Perilaku konsumen.....	24

2.5.2. Preferensi Konsumen .....	27
2.5.3. <i>Food Preference</i> .....	29
2.6. <i>Analytical Hierarchy Process</i> .....	31
2.7. <i>Software Expert Choice v11</i> .....	40
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>45</b>
3.1. Obyek Penelitian .....	45
3.2. Populasi dan Sampel .....	46
3.2.1. Populasi Penelitian.....	46
3.2.2. Sampel Penelitian.....	46
3.3. Metode Analisis Data .....	50
3.3.1. Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i> .....	50
3.3.2. <i>Software Expert Choice v11</i> .....	59
3.4. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	60
3.4.1. Data Primer .....	60
3.4.2. Data Sekunder .....	61
3.5. Tahapan Penelitian .....	61
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>68</b>
4.1. Tempe Kedelai Lokal .....	68
4.2. Atribut dan Sub Atribut Produk Tempe Kedelai Lokal .....	70
4.3. Tahap-tahap Penelitian.....	72
4.3.1. Penyusunan Hirarki.....	72
4.3.2. Penyusunan Kuesioner Penelitian.....	74
4.3.4. Analisis Atribut Produk Tempe Kedelai Lokal Terhadap Preferensi Konsumen Tempe Kedelai Lokal .....	76
4.3.5. Analisis Sub Atribut Produk Tempe Kedelai Lokal terhadap Preferensi Konsumen Tempe Kedelai Lokal .....	80
4.3.5.1. Analisis Sub Atribut Rasa Produk Tempe Kedelai Lokal terhadap Preferensi Konsumen Tempe Kedelai Lokal.....	80
4.3.5.2. Analisis Sub Atribut Tekstur Produk Tempe Kedelai Lokal terhadap Preferensi Konsumen.....	83
4.3.5.3. Analisis Sub Atribut Aroma Produk Tempe Kedelai Lokal Terhadap dan Preferensi Konsumen .....	85

4.3.5.4. Analisis Sub Atribut Harga Produk Tempe Kedelai Lokal terhadap Preferensi Konsumen.....	88
4.3.5.5. Analisis Sub Atribut Kemasan Produk Tempe Kedelai Lokal terhadap Preferensi Konsumen.....	91
4.3.5.6. Analisis Sub Atribut Ukuran Produk Tempe Kedelai Lokal terhadap Preferensi Konsumen.....	93
4.3.6. Preferensi Konsumen terhadap Tempe Kedelai Lokal Produk X dan Y melalui Metode <i>Analytical Hierarchy Process</i> .....	95
4.3.6.1. Analisis Alternatif Berdasarkan Sub Atribut Rasa Gurih .....	96
4.3.6.2. Analisis Alternatif Berdasarkan Sub Atribut Tekstur Padat .....	97
4.3.6.3. Analisis Alternatif Berdasarkan Sub Atribut Aroma Kedelai Kuat .....	98
4.3.6.4. Analisis Alternatif Berdasarkan Sub Atribut Kesuaian Harga dengan Karakteristik Khusus .....	99
4.3.6.5. Analisis Alternatif Berdasarkan Kualitas Kemasan .....	100
4.3.6.6. Analisis Alternatif Berdasarkan Kesesuaian Ukuran Tempe .....	101
4.3.7. Pembahasan.....	102
4.3.7.1. Analisis Seluruh Atribut dan Sub Atribut Terhadap Preferensi Konsumen Tempe Kedelai Lokal Melalui Atribut Produk .....	102
4.3.7.2. Rekapitulasi Bobot/Pengaruh Dari Dua Alternatif Terhadap Atribut Dalam Preferensi Konsumen Tempe Kedelai Lokal .....	106
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	113
5.1. Kesimpulan.....	113
5.2. Saran.....	114
DAFTAR PUSTAKA .....	115
LAMPIRAN.	