Preferensi Konsumen Terhadap Produk (Kue Kering) Rokerz Crackrez Di Pondok Pesantren Al Mumtaz Yogyakarta

Lia Nuraliyah^{1*}, Nur Saudah Al Arifa Dewi¹,

^{1,2} Fakultas Industri Halal, Jurusan Agribisnis, Universitas Nahdlatul Ulama Yogyakarta.

✉ lianuraliyah@student.unu-jogja.ac.id

Abstrak

Perilaku Konsumen adalah sikap konsumen dalam memilih kebutuhan dan keinginan pada keputusan pembelian produk kue kering Rokerz Crackerz. Produk kue kering Rokerz Crackerz adalah produk dari olahan yang berbahan dasar tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap kue kering Rokerz Crackerz. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kuantitatif dan kualitatif. Data diambil dari 30 responden dan dianalisis menggunakan analisis *multiatribut Fishbein*. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa atribut-atribut yang mempengaruhi konsumen dalam mempertimbangkan pembelian produk kue kering Rokerz Crackerz yaitu harga, produk, promosi, kemasan, warna, varian, dan tempat penjualan. Karakteristik konsumen produk kue kering Rokerz Crackerz yaitu dengan pendidikan terakhir mulai dari TK dengan persentase 6,7%, SD dengan persentase 10%, SMP dengan persentase 10%, SMA dengan persentase 53,3% dan perguruan tinggi (PT) dengan presentase 20%.

Kata Kunci:

Preferensi konsumen, Atribut, dan Produk kue kering

Abstract

Consumer behavior towards producers involves identifying consumer needs and desires, which are then used to formulate and implement marketing strategies through the products offered by producers to consumers. This research aims to explore consumer preferences for Rokerz Cracker dry cake products. To achieve this goal, efforts need to be made to introduce the Rokerz Crackerz product to the market so that the product can attract the attention, interest and desires of consumers. It is hoped that this will encourage the market to consumers whether they like it or not. I like Rokerz Crackerz products. The method in this research uses quantitative and qualitative data collection (mix method). Data analysis in this study used fishbein multi-attribute analysis. The results of this research are to determine consumer preferences for Rokerz Crackerz products. Based on the results of Fishbein's multi-attribute analysis, it is known that the attributes that consumers most consider when purchasing Rokerz Crackerz at Al Mumtaz Islamic Boarding School Yogyakarta are price, product, promotion, packaging, colour, variant and location.

Keywords:

Consumer preferences, Attributes and Pastry products.

PENDAHULUAN

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) di Yogyakarta pada tahun 2022 di daerah perkotaan jumlah rata-rata perkapita pada komoditas kue kering yaitu 2.147, sedangkan di daerah pedesaan jumlah rata-rata perkapita pada komoditas kue kering yaitu 1.432 dan perpaduan antara keduanya yaitu perkotaan dan pedesaan memiliki jumlah rata-rata perkapita 1.965. Perusahaan perlu memiliki kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan kebutuhan konsumen yang terus berkembang (Terpadu et al., 2023). Perkembangan Industri makanan di Yogyakarta saat ini sangatlah pesat sehingga para pengusaha bergabung dengan Unit Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Yogyakarta. Hal ini dilakukan agar usaha yang dijalankan tidak kalah saing dengan usaha-usaha lainnya, Susilo, Y. S. (2018).

Persaingan ketat dalam dunia bisnis, di pasar lokal setiap perusahaan berupaya keras untuk menghasilkan inovasi produk terbaru atau mengembangkan produk baru yang telah ada sebelumnya. Maka semakin banyaknya pesaing, konsumen akan dihadapkan pada berbagai pilihan produk yang dihadirkan oleh perusahaan-perusahaan tersebut. Oleh karena itu perusahaan perlu memiliki kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan kebutuhan konsumen yang terus berkembang (Rahanatha, 2018). Perilaku konsumen ialah kebutuhan dan keinginan konsumen yang memberi keputusan dalam pembelian produk yang tepat dan sesuai dengan karakteristik konsumen yang diinginkan (Santoso & Radiah, 2020). Mempertimbangkan hal tersebut produsen harus memahami dengan baik perilaku konsumen agar dapat tetap eksis dan berkembang. Perilaku konsumen terhadap produsen mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen yang memungkinkan bisa menyusun dan menerapkan strategi pemasaran yang tepat sesuai dengan karakteristik konsumen yang menjadi target pasar (Santoso & Radiah, 2020).

Pada pengolahan produk yang dilakukan oleh para pengusaha industri harus melihat keuntungan yang didapatkan selain itu perlu diperhatikan juga dari segi pengolahan yang dilakukan produk bakery salah satunya bahan baku yang sering digunakan pada olahan kue kering adalah tepung terigu Untuk mendapatkan kualitas tepung yang lebih baik serta kandungan zat gizi yang tinggi, maka perlu adanya perpaduan dengan bahan baku yang lainnya seperti tepung jagung yang sering digunakan pada olahan kue kering (Tehuayo, 2021). Tepung terigu seringkali menjadi komponen utama dalam pembuatan produk makanan ringan seperti olahan roti, kue kering, dan berbagai jenis produk makanan kecil lainnya. Variasi produk makanan khususnya dalam kategori makanan ringan seperti cookies, biskuit, wafer, dan food bar terus berkembang. (Hidayat & Berliana, 2018).

Agar mendapatkan kualitas tepung yang lebih baik serta kandungan zat gizi yang tinggi, maka perlu adanya perpaduan dengan bahan baku yang lainnya seperti tepung jagung yang sering digunakan pada olahan kue kering (Tehuayo, 2021). Adanya pemanfaatan terhadap tepung lokal dari dalam negeri, salah satunya yaitu dengan pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan pangan yang fungsional dan dijadikan sebagai tepung mocaf (Modified Cassava Flour) (Putri et al., 2015).

Tepung mocaf ini adalah produk yang dihasilkan dari ubi kayu melalui proses modifikasi fermentasi, sebagaimana yang dijelaskan oleh (Faridah & Bambang Widjanarko, 2014). Melihat peluang yang ada, pada produk bakery tepung mocaf ini pada umumnya sebagai bahan baku tambahan dalam pembuatan kue kering dan brownies, sehingga pada

bisnis pembuatan kue kering ini merupakan peluang yang sangat strategis, karena untuk bahan bakunya menggunakan tambahan tepung mocaf selain harganya murah tepung mocaf ini merupakan bahan baku lokal, sehingga mengurangi bahan baku tepung terigu yang masih impor.

Preferensi konsumen adalah suatu pilihan suka ataupun tidak suka terhadap beberapa pilihan produk yang ada (Konsumen et al., 2017). Preferensi dapat diartikan sebagai kecenderungan atau keinginan untuk memilih sesuatu sehingga sejumlah pilihan maupun tindakan memilih yang dibuat oleh konsumen terhadap produk yang mereka konsumsi (Syam et al., 2022). Preferensi tersebut merupakan kesukaan seseorang terhadap suatu produk, barang atau jasa yang dikonsumsi. Tingkat preferensi konsumen bervariasi tergantung cara mereka memandang suatu produk. Preferensi konsumen berperan penting dalam kelangsungan bisnis, perlu adanya penelitian preferensi konsumen dalam pembelian produk kue kering Rokerz Crackrez agar produsen bisa mengetahui suka atau tidak suka konsumen terhadap produk kue kering tersebut. Hal tersebut sekaligus menjadi fokus dalam penelitian Preferensi Konsumen Terhadap Produk Rokerz Crackerz di Pondok Pesantren Al Mumtaz Yogyakarta, sehingga pada hasil penelitian ini akan mengetahui atribut yang harus diperbaiki dalam pembuatan Rokerz Crackerz lebih banyak diminati oleh para konsumen.

METODE

Penelitian dilaksanakan pada bulan februari-september 2023 di unit Rotaz Bakery yang berada di Pondok Pesantren Al Mumtaz Yogyakarta. Tempat ini merupakan salah satu usaha bakery yang dimiliki oleh pondok pesantren yang berada di Yogyakarta. Metode penelitian pada Rokerz Crackerz menggunakan analisis multi attribute fishbein multiatribut Fishbein ini produsen akan lebih mudah dalam mengukur kelemahan dan kekuatan dari produknya. Rumus untuk analisis Multi atribut fishbein adalah:

$$N A_o = b_i e_i$$

Atau bisa ditulis dengan

$$A_o = \sum_{i=1}^n b_i e_i$$

Keterangan:

N= Jumlah atribut yang dimiliki oleh objek atau produk

A_o= Sikap terhadap suatu objek atau produk

b_i = Kekuatan kepercayaan bahwa objek atau produk tersebut memiliki atribut

e_i= Evaluasi terhadap atribut (Amalina dan Harti, 2021).

Adapun cara untuk menentukan b_i dan e_i pada analisis model fishbein, harus menggunakan skala likert dengan memberikan skor 1-5 (Sumarlin & Al Arifa, 2023).

Selanjutnya untuk menentukan nilai evaluasi (e_i) yang diberikan oleh responden dengan korelasi sebagai berikut:

Skor 5 dikaitkan dengan nilai evaluasi 2

Skor 4 dikaitkan dengan nilai evaluasi 1

Skor 3 dikaitkan dengan nilai evaluasi 0

Skor 2 dikaitkan dengan nilai evaluasi-1

Skor 1 dikaitkan dengan nilai evaluasi-2.

Penentuan sikap terhadap objek (Ao) dengan Rumus $Ao = bi \cdot ei$

Sikap (Ao) dihitung dengan mengalikan bobot (bi) dengan nilai evaluasi (ei) dari masing-masing atribut yang menjadi keputusan pembelian kue kering.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses pembuatan Rokerz Crackerz

Adapun Langkah-langkah pembuatan produk rokerz crackerz sebagai berikut:

- a. Siapkan alat-alat untuk membuat rokerz crackerz
- b. Siapkan bahan-bahan rokerz crackerz
- c. Panaskan margarin sampai meleleh lalu masukkan bubuk coklat kemudian aduk sampai tercampur rata
- d. Bahan-bahan kering yang sudah di timbang kemudian diayak supaya halus dan tidak menggerindil lalu campurkan bahan-bahan kering seperti tepung terigu, tepung mocaf, dan garam ke dalam baskom lalu aduk menggunakan spatula
- e. Masukkan telur, gula pasir dan sp ke dalam mangkuk mixer kemudian aduk menggunakan mixer dengan kecepatan sedang hingga gula pasirnya larut, setelah tercampur rata kemudian masukkan bahan-bahan kering ke dalam mangkuk mixer dan aduk dengan kecepatan normal setelah tercampur rata lalu masukkan margarin dan coklat bubuk yang sudah dilelehkan kemudian aduk Kembali menggunakan mixer dengan kecepatan normal hingga semua adonan tercampur rata
- f. Setelah semua adonan tercampur rata kemudian adonan siap cetak kedalam loyang yang sudah dilapisi dengan kertas bakar dan di atas adonannya di beri topping almond dan chocohip (untuk toppingnya bisa disesuaikan sesuai selera)
- g. Lalu oven dengan 150°C selama 15-20 menit
- h. Setelah di oven kemudian adonan di diamkan suhu panasnya berkurang, setelah dingin adonan di packaging dan dipasarkan.

Adapun alat dan bahan merupakan media yang digunakan dalam pembuatan Produk Rokerz Crackerz menggunakan bahan yang berkualitas, serta menggunakan alat atau mesin yang tersedia saat ini untuk memproduksi sekala banyak kisaran 1 sampai 2 kg adonan. Alat yang digunakan untuk membuat Rokerz Crackerz:

1. Mixer
2. Loyang
3. Gelas Ukur
4. Timbangan digital dan mangkuk
5. Spatula
6. Cetakan kue kering
7. Ayakan
8. Rak penyimpanan
9. Oven

Bahan-bahan yang di gunakan untuk membuat Rokerz Crackerz yaitu:

1. Tepung terigu
2. Susu bubuk/ Chokolatos
3. Tepung Maizena
4. Tepung mocaf
5. Margarin
6. Gula
7. Garam
8. Air
9. Sp (pengembang kue)
10. Kacang almond, Choco Chip (topping bisa sesuai selera)

2. Preferensi konsumen

Preferensi konsumen dijelaskan secara singkat terhadap atribut produk Rokerz Crackerz yang diambil melalui wawancara dan penyebaran kuesioner berdasarkan harga, produk, promosi, kemasan, warna, varian dan tempat. Pernyataan pada tabel 4.3. hasil kuesioner Rokerz Crackerz dari 7 atribut tersebut dapat diketahui melalui hasil penilaian yang menggunakan pilihan sangat tidak baik (STB), tidak baik (TB), netral (N), Baik (B), dan sangat baik (SB). Pada Pernyataan tabel 4.4. hasil persentase dari 7 attribut Rokerz Crackerz dapat disimpulkan melalui tabel persentase.

3. Karakteristik

Karakteristik pada produk kue kering Rokerz Crackerz diambil dari 30 responden. Pada pernyataan tabel 4.5. hasil persentase dari pendidikan dan domisili. Pada 20% responden yang menunjukkan pendidikan dari kalangan Perguruan Tinggi (PT). 6,7% responden yang menunjukkan pendidikan dari kalangan Taman Kanak-kanak (TK). 10% responden yang menunjukkan pendidikan dari kalangan Sekolah Dasar (SD). 10% responden yang menunjukkan pendidikan dari kalangan Sekolah Menengah Pertama (SMP). 53,3% responden menunjukkan pendidikan dari kalangan Sekolah menengah Atas (SMA) yang sangat banyak peminatnya dalam pembelian produk Rokerz Crackerz. Sedangkan pada karakteristik responden yang diamati dari alamat domisili yaitu memiliki penilaian sebanyak 36.7% dari pembeli produk tersebut dari kalangan luar pondok pesantren, sementara 63.3% sisanya adalah konsumen atau responden dari dalam pondok pesantren.

4. Analisis Data

Berdasarkan hasil dari olah data jawaban kuesioner maka dapat disimpulkan melalui pernyataan pada tabel 4.7. Fishbein Summary Analysis, yaitu, terdapat pada table fishbein 1 dapat dijelaskan rata-rata dari nilai yang diperoleh dari nilai evaluasi (ei) dan keyakinan (bi) yang dikalikan dengan hasilnya terdokumentasi dalam kolom total. Selanjutnya, total dari setiap variabel tersebut diakumulasikan, dengan jumlah akhir 37,28. Setelah menyelesaikan tabel fishbein 1, lalu menyusun tabel fishbein 2 untuk menentukan peringkat atau ranking pada atribut produk Rokerz Crackerz.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian preferensi produk kue kering Rokerz Crackerz yaitu Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul Preferensi Konsumen Terhadap Produk Rokerz Cracker di Pondok Pesantren Terpadu Al Mumtaz Yogyakarta, produk rokerz crackerz dapat disimpulkan setelah dilakukan uji validitas dan uji reliabilitas sangat valid, serta analisis data dengan menggunakan metode Multiatribut Fishbein. Penelitian ini melibatkan berbagai karakteristik konsumen yang dapat dilihat dari jenjang pendidikan dan domisili responden. Pada analisis sumber data primer, preferensi konsumen rokerz crackerz mayoritas yang berpartisipasi dalam penelitian ini yaitu dari kalangan anak-anak SMA dan mereka juga dominan berdomisili di Pondok Pesantren Al Mumtaz.

Pada penelitian ini menggunakan berbagai atribut yang terdapat dalam Rokerz Crackerz, seperti harga, produk, promosi, kemasan, warna, dan tempat dianalisis secara terperinci melalui penggunaan kuesioner yang disebarkan kepada konsumen Rokerz Crackerz, baik yang berada didalam pondok pesantren maupun di luar pondok pesantren. Hasil penelitian menunjukkan bahwa preferensi konsumen terhadap produk Rokerz Crackerz cenderung berfokus pada ketujuh atribut yaitu tempat, warna, produk, varia, kemasan, harga, dan promosi.

Adapun karakteristik konsumen pada produk Rokerz Crackerz dapat disimpulkan dari jenjang terahir pendidikan yang paling tertinggi yaitu SMA dan domisili kebanyakan dari dalam pondok pesantren,

Saran

Kue kering merupakan makanan yang mempunyai daya simpan yang tahan lama, oleh karena itu dalam pembuatan kue kering juga perlu diperhatikan betul dari cara pengolahan sampai pengemasannya supaya produk kue kering ini betul-betul terjaga kualitas dan kerapiannya agar konsumen lebih puas dalam membeli. Produsen dalam pembuatan kue kering harus bisa memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitarnya, seperti memanfaatkan tepung mocaf untuk penambahan bahan baku pembuatan kue kering. Sehingga dapat mengurangi bahan tepung terigu yang masih impor dari luar negeri, maka perlu menggunakan alternatif lain dengan menggunakan bahan baku tepung mocaf. Selain mudah di dapat tepung mocaf ini merupakan produk dari olahan singkong yang dimodifikasi dimana keunggulan dari tepung mocaf ini yaitu bahan baku yang tersedia cukup banyak di daerah pegunungan seperti di Yogyakarta, secara tidak langsung kita mengajak para konsumen agar lebih suka dan mencintai produk dalam negeri.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, N, N., & Harti. (2021). Analisis Sikap Fishbein Pada Konsumen Pengguna Indihome PT Telkom Kediri. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN)*, 9(3), 1397–1403. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jptn/article/view/41514/35736>.
- Badan Pusat Statistik. BPS. (2022) Jumlah rata-rata perkapita pada komoditas kue kering. Sumber: Badan Pusat Statistik.
- faridah, A., & Bambang Widjanarko, S. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi Dan*

- Industri Pangan*, 25(1), 98–105. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>
- Hidayat, B., & Berliana, D. (2018). *Analisis Preferensi Konsumen Dan Proksimat Cookies Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu (Manihot Utilissima) Tinggi Protein Analysis On Preferences Of Consumers And Proximates Of Gluten Free Cookies With High Protein Cassava Flour*. 3(2), 14–22.
- Konsumen, P., Produk, T., Bhoi, K. U. E., Aceh, K., Kota, D. I., Aceh, B., & Aceh, I. N. B. (2017). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 02.
- Putri, A. E. V. T. P., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji Proksimat Dan Organoleptik Brownies Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modidies Cassava Flour). *Indo. J. Chem. Sci*, 4(2), 169–171. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Rahanatha, G. B. (2018). *Dan Kepuasan Konsumen Terhadap Niat Membeli Kembali I Made Arya Dharmayana I dan Bisnis Universitas Udayana , Bali , Indonesia Pada persaingan bisnis saat ini yang semakin ketat baik dalam pasar domestik maupun internasional . Setiap perusahaan berusaha u*. 6(4), 2018–2046.
- Santoso, D., & Radiah, E. (2020). *Analisis Faktor Perilaku Konsumen Terhadap Atribut Kue Apam Di Kecamatan Barabai Analysis Of Consumer Behavior Factors Towards Attributes Of The Purchase Decision On Traditional Apam Cake In Barabai District*. 4(2019), 83–92.
- Sumarlin, B. R., & Al Arifa, N. S. (2023). Karakteristik Dan Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian Jamu Gendong Di Desa Kiringan, Jetis, Bantul, Yogyakarta. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(2(Is)), 119. [https://doi.org/10.32585/ags.v7i2\(is\).4355](https://doi.org/10.32585/ags.v7i2(is).4355)
- Susilo, Y. S. (2018). Strategi Bertahan Industri Makanan Skala Kecil Pasca Kenaikan Harga Pangan Dan Energi Di Kota Yogyakarta. *EKUITAS (Jurnal Ekonomi Dan Keuangan)*, 14(12), 225–244. <http://doi.org/10.240334/j25485024.y2010.v14.i2.284>
- Syam, S. A., Haeruddin, M. I. W., Ruma, Z., Musa, M. I., & Hasbiah, S. (2022). Pengaruh Preferensi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Produk pada Marketplace. *Value Added: Majalah Ekonomi Dan Bisnis*, 18(2), 73–79.
- Tehuayo, R. (2021). *Subtitusi Tepung Pisang Raja Dan Tepung Kacang Merah Pada Mutu Kue Kering*.
- Terpadu, J. A., Khomah, I., Agribisnis, P. S., Pertanian, F., Maret, U. S., & Surakarta, K. (2023). *Terhadap Pembelian Produk Madu Di Provinsi Jawa Tengah Pada Masa Pandemi Covid-19*. 16(1).

Lampiran

Tabel 4.3. Hasil Kuesioner Rokerz Crackerz

No.	Pertanyaan	JAWABAN				
		Sangat tidak baik	Tidak baik	Netral	Baik	Sangat baik
1	Harga produk terjangkau	1	3	3	8	15
2	Produk mempunyai rasa yang enak	1	1	2	8	18
3	Iklan promosi yang dibuat	4	2	2	10	12
4	Kemasan yang unik	1	2	3	7	16
5	Warna makanan yang sangat menarik	0	2	3	4	21
6	Banyaknya varian produk makanan olahan dari kue kering	0	3	1	9	17
7	Tempat berada di area wisata	1	0	2	7	20

Sumber: Data primer telah diolah (2023)

Tabel 4.4. Hasil persentase dari 7 atribut Rokerz Crackerz

No.	Pertanyaan	JAWABAN				
		Sangat tidak baik	Tidak baik	Netral	Baik	Sangat baik
1	Harga produk terjangkau	3%	10%	10%	27%	50%
2	Produk mempunyai rasa yang enak	3%	3%	7%	27%	60%
3	Iklan promosi yang dibuat menarik	13%	7%	7%	33%	40%
4	Kemasan yang unik	3%	10%	10%	23%	54%
5	Warna makanan yang sangat menarik	0%	7%	10%	13%	70%
6	Banyaknya varian produk makanan olahan dari kue kering	0%	10%	3%	30%	57%
7	Tempat berada di area wisata	3%	0%	7%	23%	67%

Sumber: Data primer telah diolah (2023)

Tabel 4.5. Hasil dari persentase dari Pendidikan dan domisili

No.	Pertanyaan	JAWABAN				
		TK	SD	SPM	SMA	PT
1	Pendidikan	6,7%	10%	10%	10%	20%

No.	Pertanyaan	JAWABAN	
		Ponpes	Luar
1	Domisili	63,3%	36,7%

Sumber: Data primer telah diolah (2023)

Tabel 4.7. Fishbein Summary Analysis

Atribut	Evaluasi (ei)	Kepercayaan (bi)	Total (ei x bi)
Harga	1.10	4.10	4.51
Produk	1.37	4.37	5.97
Promosi	0.80	3.80	3.04
Kemasan	1.13	4.13	4.68
Warna	1.47	4.47	6.55
Varian	1.33	4.33	5.78
Tempat	1.50	4.50	6.75
Total	8.70	29.70	37.28
Interpretasi			Baik

Sumber: Data primer telah diolah (2023)