



# PROSIDING

## SEMINAR AGROINDUSTRI DAN LOKAKARYA NASIONAL

Forum Komunikasi Pendidikan Tinggi - Teknologi Pertanian Indonesia

**Peranan Teknologi Pertanian  
dalam Mewujudkan Kemandirian Maritim,  
Pangan, dan Energi Berkelanjutan**

*Hotel Oval Surabaya,  
2-3 September 2015*



ISBN 978-602-7998-92-6



9 786027 998926



**Patpi**  
Pusat Penelitian dan Pengembangan  
Teknologi Pertanian

**PERTETA**  
Perhimpunan Teknik Pertanian Indonesia



Prodi Teknologi Industri Pertanian  
Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura  
Sekretariat: Jl Raya Telang PO BOX 2 Kamal, Bangkalan Madura  
Website: [tip.trunojoyo.ac.id/semnas](http://tip.trunojoyo.ac.id/semnas)

# PROSIDING

## SEMINAR AGROINDUSTRI DAN LOKAKARYA NASIONAL Forum Komunikasi Pendidikan Tinggi – Teknologi Pertanian Indonesia

### Peranan Teknologi Pertanian dalam Mewujudkan Kemandirian Maritim, Pangan, dan Energi Berkelanjutan

Hotel Oval Surabaya  
2 – 3 september 2015

**Reviewer:**

Dr. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc  
Dr. M. Fuad FM, S.TP, M.Si  
Darimiyya Hidayati, S.TP, MP.

**Editor:**

Millatul Ulya, S.TP, MT.  
Ninik Wulandari KP, ST.  
Miftakhul Efendi, ST.  
Heri Iswanto, A.Md



## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah, puji syukur kami haturkan ke hadirat Allah SWT, karena hanya atas berkat, rahmat dan hidayahNya prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT –TPI 2015 “**Peranan Teknologi Pertanian dalam Mewujudkan Kemandirian Maritim, Pangan, dan Energi Berkelanjutan**“ ini dapat terselesaikan dengan baik.

Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT – TPI 2015 ini bertujuan memaparkan artikel tentang hasil-hasil penelitian dan gagasan ilmiah mengenai teknologi pertanian dalam rangka meningkatkan produktifitas dan efisiensi pertanian, pengolahan hasil pertanian dalam rangka mendukung program kemandirian pangan serta menjadi bahan kajian & pengembangan bagi pihak terkait (akademisi, peneliti, dan pelaku usaha) dalam rangka mewujudkan kemandirian maritim, pangan dan energi berkelanjutan. Hasil-hasil karya ilmiah yang dinilai layak tersebut telah disajikan dalam serangkaian sesi presentasi yang diadakan selama seminar berlangsung tanggal 2-3 September 2015, dan selanjutnya diterbitkan dalam prosiding.

Saya selaku ketua panitia mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh anggota tim pengarah, reviewer, editor dan pemakalah Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI ini. Selain itu, saya juga menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya atas antusias serta kerja keras yang telah ditunjukkan oleh seluruh anggota panitia, serta berbagai anggota yang telah terlibat secara langsung maupun tidak langsung demi terbitnya Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI ini.

Kami sangat berharap adanya kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan dalam pelaksanaan seminar nasional dan penerbitan prosiding.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Surabaya, 2 September 2015  
Panitia Seminar Agroindustri dan  
Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2015  
Ketua

Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T  
NIP. 196203021988111003

## DAFTAR ISI

Cover Depan .....	i
Kata Pengantar .....	ii
Daftar Isi .....	iv
Umbi-Umbian Untuk Ketahanan Pangan: Menakar Potensi Gahotan ( <b>Umi Purwandari</b> ) ...	U-1

### MAKALAH ORAL PRESENTASION

#### A. Bidang Ilmu Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian

Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Fiksator Terhadap Intensitas Warna Kain Mori Batik Menggunakan Pewarna Alami Kunyit ( <i>Curcuma Domestica</i> Val.) ( <b>Ulil Fakhriyah</b> , Maimunah Hindun Pulungan, dan Ika Atsari Dewi) .....	A-1
Ekstraksi Glukosamin dari Ceker Ayam ( <b>Tri Dewanti Widyaningsih</b> , Dian Handayani, Novita Wijayanti dan Sudarma Dita) .....	A-5
Penambahan Ekstrak Wortel Pada Bakso Ikan Gabus Terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya ( <b>Dharia Renate</b> dan Eva Nurlismita) .....	A-11
Karakterisasi Tepung Kimpul pada Berbagai Perlakuan Penghilangan Rasa Gatal ( <b>Diana Puspitasari</b> , Tri Rahayuningsi, dan Fungsi Sri Rejeki) .....	A-18
Gula Siwalan Sebagai Bahan Pemanis Alami dan Aman: Tinjauan dari Kandungan Kalori dan Indeks Glikemik ( <b>Endang Retno Wedowati</b> , Diana Puspitasari, Fungsi Sri Rejeki, dan Akmarawita Kadir) .....	A-28
Studi Perbandingan Komposisi Tepung Sorgum ( <i>Sorghum bicolor</i> (L) Moench) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Mi Instan ( <b>Laras Putri Wigati</b> , Sumardi Hadi Sumarlan, dan Darwin Kadarisman) .....	A-36
Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Metil Ester Sulfonat Berbasis Sawit ( <b>Sri Hidayati</b> dan Pudji Permadi) .....	A-45
Potensi Beberapa Jamur <i>Basidiomycota</i> Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif ( <b>Netty Widyastuti</b> , Donowati Tjokrokusumo, dan Reni Giarni) .....	A-52
Pembuatan Plastik <i>Biodegradeble</i> Pati Sagu (Kajian Penambahan Kitosan Dan Gelatin) ( <b>Maimunah Hindun Pulungan</b> , Vemy Suryo Qushayyi, dan Wignyanto) .....	A-61
Pengaruh Penambahan Effervescent Mix dalam Pembuatan Serbuk Effervescent Daun Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> , L. Urban) (Sahadi Didi Ismanto, Neswati dan Azizah) .....	A-68
Pemanfaatan Sirup dan Buah Nipah ( <i>Nypa Fruticans</i> ) Sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Selai (Kajian Penambahan Konsentrasi Sukrosa pada Proporsi Sirup Gula dan Buah Nipah) ( <b>Arie Febrianto Mulyadi</b> , Susinggih Wijana, dan Dian Mutiara Lumongga) .	A-78
Varietas Unggul Kedelai Hitam Sebagai Bahan Baku Kecap ( <b>Erliana Ginting</b> , Rahmi Yulifianti, dan Tarmizi) .....	A-86
Karakterisasi dan Perubahan Antosianin Ubi Jalar Ungu Selama Germinasi ( <b>Kukuk Yudiono</b> , Handini, dan Lisa Kurniawati) .....	A-93
Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar Serta Olahannya pada Lokasi Karkas yang Berbeda ( <b>Susilawati</b> , Murhadi, dan Agustina) .....	A-100
Model Perubahan Mutu Tepung Rebung Selama Penyimpanan ( <b>Gatot Priyanto</b> , I.Turama, dan B. Hamzah) .....	A-108

Pengaruh Jenis Bahan Fiksasi (Tawas, Tunjung dan Kapur Tohor) Terhadap Intensitas Warna dan Ketahanan Luntur Kain Mori Batik Hasil Pewarnaan daun Jati ( <i>Tectona grandis</i> Linn.f ) ( <b>Beauty Suestining Diyah D</b> , Susinggih Wijana, dan Danang Priambodho) .....	A-117
Produksi Metil Ester Sulfonat dari Sisa Hasil Etanolisis PKO ( <i>Palm Kernel Oil</i> ) ( <b>Murhadi</b> , Sri Hidayati dan Titian Widayati) .....	A-122
Perubahan Sifat Mikrobiologi dan Kimia Rusip dengan Perbedaan Waktu Penambahan Gula Aren Cair ( <b>Dyah Koesoemawardani</b> , Samsul Rizal, dan Rukmini Susilowati) .....	A-132
Pengaruh Konsentrasi Penambahan EM4 dan Lama Waktu Fermentasi pada KualitasTeh Kompos Janjang Kosong Kelapa Sawit sebagai Anti-fungal pada <i>Ganoderma boninense</i> ( <b>Sakunda Anggarini</b> , Wignyanto, Nur Hidayat, dan Randy Yulidar Anggarapuri) .....	A-140
Pemanfaatan Umbi Minor Gadung sebagai Bahan Baku Produksi Gula Cair Menggunakan Proses Likuifikasi dan Sakarifikasi secara Enzimatis ( <b>Amna Hartiati</b> and IW. Gede Sedana Yoga) .....	A-147
Penambahan sorbitol untuk memperbaiki karakteristik dan meningkatkan daya simpan <i>fruit leather</i> Jambu biji merah ( <b>Sri Winarti</b> , Jariyah dan Ratih Arumsari Kartini) .....	A-155
Optimalisasi Pengolahan <i>Mango Leather</i> ( <b>Sufinah</b> , Millatul Ulya, Sri Hastuti) .....	A-163
Aktivitas Inhibisi A-Amilase dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda ( <b>Deivy Andhika Permata</b> dan Novelina) .....	A-171
Karakteristik Fungsional Tepung Sukun Hasil Modifikasi Annealing ( <b>Widya Dwi Rukmi Putri</b> dan Elok Zubaidah) .....	A-178
Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Substrat Ampas Sagu-Tepung Beras Menggunakan <i>Monascus purpureus</i> ( <b>Alfi Asben</b> dan Anwar Kasim) .....	A185
Kinetika Perubahan Bilangan Oksida Minuman Emulsi dari Pekatan Karoten Minyak Sawit Merah Selama Penyimpanan pada Berbagai Intensitas Cahaya ( <b>Mursalin</b> , Surhaini dan Ade Yulia) .....	A192
Kinetika Kerusakan Karoten pada Minuman Emulsi Selama Penyimpanan ( <b>Surhaini</b> , Mursalin dan Ade Yulia) .....	A197
Upaya Peningkatan Mutu dan Sertifikasi Minyak Nilam di Kolaka Utara ( <b>Tamrin</b> , Nur Asyik, dan Gusnawaty) .....	A202
Sifat Fisikokimia dan Karakteristik Sensori Kue Bangkit Berbahan Pati Sagu, Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Ungu ( <b>Raswen Efendi</b> , Netti Herawati, dan Selvi Mustika Sari) .....	212
Formulasi Pangan Darurat Berbentuk <i>Food Bars</i> Berbasis Tepung Millet Putih ( <i>Panicum miliceum.L.</i> ) dan Tepung Kacang-kacangan dengan Penambahan Gliserol sebagai Humektan ( <b>R. Baskara Katri Anandito</b> , Edhi Nurhartadi, Siswanti, dan Vera Setya Nugrahini) .....	A222
Seaweed Cookies : An Alternative of Healthy Snack ( <b>Siti Nur Husnul Yusmiati</b> ) .....	A231
Aktivitas hipoglikemik, uji tekstural dan sensori roti tawar <i>gluten free</i> tinggi protein dari komposit tepung gadung ( <i>dioscorea hispida</i> dennst) ( <b>Maghfiroh</b> , Meila Kartika W, Moh Habibi, Mohammad Taufiqurrahman, Neilatul Nuriyah, dan Umi Purwandari) .....	A241
Sifat Antibakteria Ekstrak Daun Jambu Mete ( <i>Anacardium Occidentale L</i> ) Kering Terhadap <i>Helicobacter Phylori</i> ( <b>Achmad Alfian Wijaya</b> , Sholihatus Sholihin, Rizka Alivia Armala, Faizal Ramadhan, Faimatul Imaroh, dan Darimiyya Hidayati) .....	A247
CRUFT-B (Crude Fiber Tacca Biscuit) ( <b>Eka Nofiati</b> , Khusnul Hotimah Ulfa, <b>M. Ja'far Shodiq</b> , Istiqomah Muk'arif, Siti Urfi Nafiaturrizkiyah) .....	A252

Kajian Senyawa Bioaktif Buah Kenari Segar ( <i>Canarium vulgare</i> Leenh) ( <b>Meitycorfrida Mailoa</b> ) .....	A259
Orzo benguk ( <i>mucuna pruriens</i> ) sebagai alternative makanan bergizi tinggi pasca bencana ( <b>Muhammad Ali Muhtar</b> , Muqfitd Arya Adhitya, <b>Khoirul Huda</b> , dan Umi Purwandari) .	A263
Kajian Kualitas Cake Pisang Tanduk Kukus dengan Variasi Penggunaan Tepung Terigu dan Telur ( <b>Enny Karti Basuki</b> , Rosida, Prapti Akhiriningsih) .....	A271
Aplikasi TFT (Tepung Fungsional Termodifikasi) Koro Pedang ( <i>Canavalia ensiformis</i> L.) pada Pembuatan Beras Cerdas (Ahmad Nafi', Wiwik S Windrati, Nurud Diniyah, Eko Dhuur PBLs, dan Achmad Subagio) .....	A280

## B. Bidang Ilmu Teknologi Industri Pertanian

Model Matematis Pengomposan Limbah Penyulingan Minyak Nilam ( <i>Pogestemon cablin Benth</i> ) ( <b>Nur Hidayat</b> dan Rafny Akta Prasetya) .....	B1
Analisis Pengukuran Kinerja Menggunakan <i>Balanced Scorecard</i> (BSC) Pada Restoran Cepat Saji <i>Prime Fried Chicken</i> (PFC) Malang ( <b>Dhita Morita Ikasari</b> , Yulia Dian Ningrum, dan Wike Agustin Prima Dania) .....	B9
Analisis Keberlanjutan Program Pengembangan Biogas Indonesia, Studi Kasus di Daerah Istimewa Yogyakarta ( <b>Meidi Syaflan</b> , Ngatirah, dan Nadime Lasykar Muhammad) .....	B21
Analisa Penolakan Produk Ekspor Indonesia Rajungan ( <i>Portunus Pelagicus</i> ) dan Kepiting ( <i>Scylla Serrata</i> ) di Amerika Serikat Periode Tahun 2002 – 2013 ( <b>Wahyu Supartono</b> dan Putri Rakhmadhani NR) .....	B28
Minat Beli Konsumen terhadap Unting Sagu Instan Berbagai Varian Rasa dan Jenis Kemasan ( <b>Rini Hustiany</b> dan Yuspihana Fitriah) .....	B33
Analisis Perilaku Konsumen dalam Pembelian Produk Olahan Ayam Bersertifikat Halal di Provinsi D.I Yogyakarta ( <b>Tian Nur Ma'rifat</b> ) .....	B42
Pemanfaatan Limbah Biomassa Untuk Briket Sebagai Energi Alternatif ( <b>Rahmad Hari Purnomo</b> , Haisen Hower, dan Inka Rizki Padya) .....	B54
Analisis Elemen Kunci dalam Kelembagaan Rantai Pasok Minuman Sari Apel dengan Pendekatan Metode <i>Interpretive Structural Modelling</i> ( <b>Siti Asmaul Mustaniroh</b> , Mas'ud Effendi, dan Ika Ayu Purnama Putri) .....	B68
Membangun Keterpaduan Kebijakan dan Strategi Peningkatan Fungsi guna Rumput Laut ( <i>E.Cottonii</i> ) di Buton Sulawesi Tenggara ( <b>Wagiman</b> dan Makhmudun Ainuri) .....	B76
Analisis Elemen Kunci untuk Pengembangan Usaha dengan <i>Metode Interpretative Structural Modelling</i> (ISM) (Studi Kasus di KUD DAU, Malang) ( <b>Enggar D. Kartikasari</b> , Wike A. P. Dania, dan Rizky L. R. Silalahi) .....	B88
Analisis Persepsi Konsumen dari Perspektif <i>Meal Experience</i> (Studi pada cafe My Kopi-O! Mall MX) ( <b>Endah Rahayu Lestari</b> , Panji Deoranto, dan Ayu Yuni Afifah) .....	B97
Perumusan Strategi Kemitraan Muthos dengan Petani pada Rantai Pasok Beras Organik di Mojokerto Menggunakan Metode <i>Quantitative Strategic Planning Matrix</i> (QSPM) ( <b>Ika Atsari Dewi</b> , Retno Astuti, Muhamad Samsul Hadi, dan Nurwinda Levitasari) .....	B103
Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Olahan Mangga Menggunakan Metode <i>Material Requirement Planning</i> (MRP) ( <b>Ardaneswari DPC</b> ) .....	B114
Ketahanan Tarik Kertas Seni dari Serat Pelepah Nipah ( <i>Nypa fruticans</i> ) (Kajian Proporsi Bahan Baku dan Perekat) ( <b>Ika Atsari Dewi</b> , Susinggih Wijana, Nur Lailatul Rahmah dan Erwin Sugiarto) .....	B128

Perilaku Konsumen dalam Keputusan Pembelian Keripik Buah (Studi Kasus Kota Malang) (Mas'ud Effendi, Retno Astuti, dan Novi Julian Pratiwi) .....	B133
Pengaruh Kualitas Sumber Daya Manusia, Pemberdayaan dan Kebijakan Pemerintah Terhadap Kinerja Usaha Agroindustri yang Dikelola Kelompok Wanita Tani (KWT) (Studi Kasus Usaha Agroindustri Kelompok Wanita Tani Di Kabupaten Bojonegoro) (Riska Septifani, Imam santoso, dan Fatma Kurniawati) .....	B139
Strategi Minimasi Resiko pada Proses Pengembangan Produk (Dyan Fitrisari, Imam Santoso, dan Arif Hidayat) .....	B149
Pemanfaatan Limbah Baglog Jamur Tiram dan Kotoran Kambing Sebagai Bahan Pembuatan Pupuk Kompos Berdasarkan Kajian Konsentrasi Em4 dan Jumlah Pembalikan (Nur Lailatul Rahmah, Rahmad Waris Wahdianto, dan Nur Hidayat) .....	B156
Analisis Segmentasi dan Persepsi Konsumen terhadap Susu Pasteurisasi dengan Metode CHAID dan MDS (Studi Kasus pada "DAU Fresh Milk") (Usman Effendi, Siti Asmaul Mustaniroh, dan Anik Nur Habyba) .....	B165
Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Daun Gedi ( <i>abelmoschus manihot l.</i> ) sebagai Bahan Sediaan Obat (Dodyk Pranowo, Erliza Noor, Liesbetini Haditjaroko dan Akhiruddin Maddu) .....	B175
Perumusan Strategi Kemitraan Koperasi dengan Petani pada Rantai Pasok Produk Hortikultura Organik (Studi Kasus di Koperasi Brenjonik, Mojokerto) (Panji Deoranto, Amalia Haris Kartikasari, Arika Hasanah, dan Ika Atsari Dewi) .....	B185
Desain Kombinasi Atribut (Stimuli) Produk Olahan Ubi Jalar dengan Menggunakan Prosedur <i>Syntax</i> dan Orthogonal (Azimmatul Ihwah, Retno Astuti, Usman Effendi, Mas'ud Effendi, Wendra G. Rohmah) .....	B194
Pengaruh Bahan Fiksasi Terhadap Ketahanan Luntur dan Intensitas Warna Kain Mori Batik Hasil Pewarnaan dengan Ekstrak Kayu Mahoni (Susinggih Wijana, Ika Atsari Dewi dan M. Adam Muharam) .....	B203
Strategi Pengembangan Standarisasi pada UMKM Gula Aren di Kalimantan Selatan (Hesty Heryani, Agung Nugroho dan Thresye) .....	B211
Penentuan Strategi Berdasarkan Analisis Pengukuran Kinerja Di PT Inti Luhur Fuja Abadi, Pasuruan (Retno Astuti, Panji Deoranto, dan Sanditya Gunawan).....	B222
Mapping Sistem Logistik Produk Ikan Tangkap Segar di Daerah Pesisir Pantai Jawa (Endy Suwondo dan Adi Djoko Guritno) .....	B229
Pentingnya Model Pengembangan Perusahaan dalam Sektor Industri Kecil Menengah Agro (Totok Pujianto) .....	B233
Analisis Pengaruh Kualitas Produk dan <i>Brand Images</i> Terhadap Kepuasan Konsumen untuk Meningkatkan Loyalitas Konsumen Teh Botol Sosro (Sucipto, Shyntia Atica Putri, dan Fatati Nuriyana) .....	B242
Analisis Nilai Tambah Produk Anyaman Bambu Kelompok Usaha Kerajinan di Dusun Calok Kabupaten Jember (Miftahul Choiron dan Winda Amilia) .....	B253
Filtrasi Limbah Cair Industri Tahu dengan Media Partikel Batuan Fosfat (Sugeng Triyanto, Agus Haryanto, dan Meylinda Silviana) .....	B258
Analisis Preferensi Konsumen Dodol Rumput Laut di UKM Puspa Marina Pamekasan (M. Halili, Iffan Maflahah, Rakhmawati) .....	B264
Modifikasi <i>Failure Mode Effect Analysis</i> untuk Mengevaluasi Distribusi Jambu Biji Selama Rantai Pasok: Studi Kasus di Pasar Tradisional di Yogyakarta (Muhammad Prasetya Kurniawan, dan Anggoro Cahyo Sukartiko) .....	B273

Optimasi Proses Emulsifikasi Minyak Pala ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt) ( <b>Yuliani Aisyah</b> , Novi Safriani, Murna Muzaifa, dan Fakhruurrazi) .....	B283
Pemanfaatan Sampah Organik untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Dusun Calok ( <b>Winda Amilia</b> dan Miftahul Choiron) .....	B291

### C. Bidang ilmu Keteknikan Pertanian

Rancang Bangun Irigasi Curah (Sprinkle) untuk Tanaman Jeruk Keprok 55 Andalan Ko a Batu ( <b>Bambang Suharto</b> dan Liliya Dewi Susanawati) .....	C1
Perancangan dan Uji Kinerja <i>Pasteurizer</i> Tahu ( <b>Herni Purwantari</b> , Saiful Rochdyanto, Devi Y. Susanti, Tri Purwadi, dan Endang S. Rahayu) .....	C7
Rancang Bangun Alat Pencacah dan Pamarut Sagu dengan Sumber Penggerak Motor Listrik (Santosa, Mislaini R., dan Ronal Putra) .....	C13
Aplikasi Penggunaan Sensor Ultrasonik Tipe <i>Ping</i> untuk Menentukan Kematangan Tempe Pada Saat Fermentasi Berdasarkan Ketebalan Tempe ( <b>Endo Argo Kuncoro</b> , Farry Aprilliano Haskari, dan Almaarif Pramudia Pratama) .....	C33
Desain Alat Kepras Tebu dengan Tenaga Hand Traktor untuk Meningkatkan Mutu Tebu Keprasas ( <b>Syafrindi</b> , Andriani Lubis, dan Kiman Siregar) .....	C39
Pengembangan prototipe wadah fermentasi biji kakao ( <i>Theobroma cocoa</i> l.) Dengan agitator otomatis berbasis mikrokontroller ( <b>Anda Suryani</b> ) .....	C46
Desain Perajang Serbaguna dengan Tipe Blade Sliding dan Sistem Transfer Tenaga Semi Mekanis dan Mekanis ( <b>Raden Mursidi</b> ) .....	C52

### MAKALAH POSTER PRESENTASION

Perbandingan Serat Makanan (dietary fiber) Jamur Tiram ( <i>Pleurotusostreatus</i> ) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram ( <b>Donowati Tjokrokusumo</b> ) .....	P1
Analisis Pengaruh <i>Experiential Marketing</i> terhadap Kepuasan Pelanggan Menggunakan <i>Partial Least Square</i> (PLS) di Duta Katering (Panji Deoranto, <b>Maria Ulfa</b> , dan Mas'ud Effendi) .....	P6
Analisis Pengaruh <i>Experiential Marketing</i> Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Studi Kasus di Restoran Gule Kepala Ikas Mas Agus Malang (Panji Deoranto, <b>Nia Tri Kusumaningrum</b> , dan Siti Asmaul Mustaniroh) .....	P15
Analisis Pengaruh <i>Experiential Marketing</i> Terhadap Keputusan Pembelian Studi Kasus di Duta Catering, Batu (Panji Deoranto, <b>Virghea Masita Widyaningtyas</b> , dan Siti Asmaul Mustaniroh) .....	P22
Kebun Binatang (Kerupuk Puli Bentuk Obat Nyamuk Buatan Tangan Sendiri) ( <b>Rohmatulloh</b> , Irfan Adrianto, Sutrisno, Novin Mayang Arum, dan Safina Istighfarin) .....	P29



## Minat Beli Konsumen Terhadap Unting Sagu Instan Berbagai Varian Rasa dan Jenis Kemasan

Rini Hustiany<sup>1</sup> dan Yuspihana Fitrial<sup>2</sup>

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat,  
Jl. Jend. A. Yani KM 32 Banjarbaru

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Lambung Mangkurat,  
Jl. Jend. A. Yani KM 32 Banjarbaru

Email : *hustiany@yahoo.com*

### ABSTRAK

Unting sagu instan adalah makanan tradisional asal Kalimantan Selatan yang terbuat dari sagu. Preferensi konsumen terhadap unting sagu adalah suka. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui minat beli konsumen terhadap unting sagu instan rasa manis dan rasa karih ayam, serta kemasan cup kertas berlaminasi dan kantong metalizer yang digunakan untuk mengemas unting sagu. Metode yang digunakan adalah melakukan survei di 11 kecamatan dan 1 kelurahan yang ada di sekitar kota Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura, dan Binuang yang ada di Kalimantan Selatan menggunakan kuesioner. Responden yang digunakan berjumlah 446 orang. Data yang diperoleh kemudian dianalisis untuk menentukan nilai atribut dan timbangan atribut untuk menentukan indeks minat beli konsumen. Hasil yang diperoleh adalah indeks minat beli unting sagu rasa manis berkisar antara 2,971 sampai 3,2657 dengan rata-rata 3,068 yang berarti indeks minat belinya adalah baik. Indeks minat beli unting sagu rasa karih ayam berkisar antara 2,5935 sampai 3,0331 dengan rata-rata 2,7596 yang berarti indeks minat belinya adalah baik. Indeks minat beli unting sagu yang dikemas dengan menggunakan cup kertas berlaminasi berkisar antara 2,8855 sampai 3,2043 dengan rata-rata 3,0477 yang berarti indeks minat belinya adalah baik. Indeks minat beli terhadap kantong metalizer berkisar antara 2,9025 sampai dengan 3,1626 dengan rata-rata 3,0460 yang berarti indeks minat belinya adalah baik. Kesimpulannya unting sagu rasa manis lebih disukai dan diminati konsumen untuk membelinya. Unting sagu yang dihasilkan dapat dikemas dengan menggunakan cup kertas berlaminasi maupun dengan kantong metalizer.

**Kata Kunci:** unting sagu; minat beli konsumen; rasa manis; rasa karih ayam; kemasan

### PENDAHULUAN

Makanan pokok orang Indonesia adalah beras atau nasi dengan konsumsi beras kurang lebih 135 kg/kapita/tahun. Apabila jumlah penduduk yang dari tahun ke tahun semakin meningkat dan kondisi alam yang tidak menentu, bisa jadi pada suatu saat terjadi kekurangan pasokan beras. Oleh karena itu perlu dicari alternatif pensubstitusi beras dengan sumber karbohidrat yang lainnya yang berasal dari sumberdaya lokal atau wilayah.

Sagu merupakan salah satu tanaman yang memiliki nilai sosioekonomi di kawasan Asia Tenggara (Karim, 2008). Sagu yang merupakan salah satu sumber karbohidrat berasal dari tanaman rumbia yang banyak tersebar di seluruh Indonesia, terutama di daerah-daerah yang banyak terdapat sungai besar dan rawanya, seperti Kalimantan dan Papua (Abd-Aziz, 2002). Pati yang dihasilkan dari sagu dapat diolah berbagai jenis makanan, baik dipanggang, disangrai atau direbus. Makanan yang dikenal dari Maluku dan Papua yang terbuat dari sagu adalah papeda. Papeda biasanya dimakan dengan ditemani ikan maupun sayur. Di daerah Kalimantan Selatan, terutama di desa Pemakuan Laut, kecamatan Sungai Tabuk, kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan, sagu diolah menjadi randang (bubur mutiara), unting (bubur gunting), dan cendol. Randang dan unting biasanya dimakan dengan ditambahkan santan dan gula merah menjadi bubur, sedangkan cendol dimakan dengan ditambahkan sirup dan es.

Potensi sagu yang cukup banyak di Indonesia, yaitu 5 juta pati kering per tahun dengan konsumsi hanya 540 ton per tahun, sekitar 4 – 5 % dari potensi produksi (Balai Penelitian Bioteknologi dan Perkebunan Indonesia (2007), dan di Kalimantan Selatan potensi pohon sagu sebesar 5.132 ton pada tahun 2013 (Dinas Perkebunan Propinsi Kalimantan Selatan, 2013), maka makanan olahan yang berasal dari sagu dapat dikembangkan. Akan tetapi makanan olahan yang berasal dari

sagu, seperti unting, masih bersifat tradisional, daya simpannya rendah, teknologi sederhana, kurang menarik, dan pemasarannya terbatas.

Unting adalah makanan tradisional terbuat dari sagu yang dikenal oleh sebagian besar masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan. Unting diolah dari sagu yang masih basah. Sagu diperoleh dari pengolah sagu yang berada disekitar pengolah unting. Sagu yang masih basah selanjutnya diayak dengan ayakan dengan ukuran mesh yang kecil (ayakan kasar) agar sagu terpisah dan tidak menggumpal. Sagu ini selanjutnya disatukan lagi untuk dibuat menjadi bola-bola ukuran besar dan direbus sampai sagu yang berada pada permukaan terluar tergelatinisasi atau masak. Sagu diangkat dan disaring, kemudian dibuka dan dicampurkan antara sagu yang sudah masak dan yang belum masak dan diuleni. Setelah itu, adonan sagu diambil sedikit demi sedikit untuk dibuat menjadi ular-ularan atau seperti tali. Tali-tali ini kemudian dipotong-potong meruncing dan dihasilkan unting.

Unting sagu yang dihasilkan dari pengolahan tradisional biasanya dimakan dengan cara direbus dan ditambahkan dengan santan dan gula merah, sehingga menjadi tidak praktis dan tidak instan. Oleh karena itu, unting sagu instan pada saat dikemas ditambahkan dengan santan dan gula merah yang dikemas secara terpisah. Agar terdapat varian rasa gurih, maka unting sagu instan pada saat dikemas ditambahkan dengan bumbu kari ayam yang juga dikemas secara terpisah. Varian rasa merupakan atribut dalam yang digunakan untuk menarik minat beli konsumen. Selain tekstur, warna, aroma, dan penampilan yang juga mempengaruhi minat beli konsumen.

Unting sagu biasanya hanya dijual dengan kemasan plastik tipis tanpa ada informasi apapun. Hal ini juga menyebabkan unting menjadi cepat rusak dan tidak menarik. Oleh karena itu, unting sagu instan dikemas dengan kemasan cup kertas berlaminasi dan kantong metalizer dengan desain kemasan yang menarik. Desain kemasan merupakan atribut luar pada suatu produk yang mempunyai peranan penting pada saat menarik minat beli konsumen dan mempengaruhi perilaku konsumen pada saat ingin melakukan pembelian. Atribut luar dari kemasan berupa bentuk, huruf, warna, dan ilustrasi yang terdapat pada kemasan.

Menurut Suprati dalam Sebayang (2010), ketika seorang ditanya tentang preferensinya, apabila ia suka atau tidak suka terhadap suatu obyek, maka jawabannya menunjukkan sikapnya terhadap obyek tersebut. Baik buruknya sikap konsumen terhadap suatu produk akan berpengaruh terhadap minat belinya.

Seorang konsumen akan melihat suatu produk berdasarkan karakteristik atau ciri atau atribut dari produk tersebut. Kemampuan konsumen berbeda-beda dalam menyebutkan karakteristik atau atribut dari produk–produk tersebut. Hal ini disebabkan konsumen memiliki pengetahuan yang berbeda–beda mengenai produk tersebut sehingga para pemasar perlu memahami apa yang diketahui oleh konsumen, atribut apa saja yang dikenal dari suatu produk dan atribut mana yang dianggap paling penting oleh konsumen. Pengetahuan atribut tersebut akan mempengaruhi pengambilan keputusan konsumen. Pengetahuan yang lebih banyak mengenai atribut suatu produk akan memudahkan konsumen untuk memilih produk (Grace, 2010). Dengan dasar ini, maka konsumen menentukan minat belinya terhadap suatu produk.

Minat beli konsumen dapat ditentukan dengan menggunakan tanggapan konsumen berupa ketertarikan konsumen untuk mengkonsumsi dan membeli dengan melihat atribut-atribut yang ada yang di dalam produk yang disajikan. Atribut yang digunakan untuk melihat ketertarikan konsumen untuk mengkonsumsi dan membeli unting sagu dengan rasa manis dan rasa kari ayam adalah atribut dalam yang terdiri dari rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan. Adapun atribut yang digunakan untuk melihat ketertarikan konsumen untuk mengkonsumsi dan membeli berdasarkan kemasan yang digunakan unting sagu meliputi atribut warna, jenis kemasan, dan penampilan.

Tujuan penelitian adalah mengetahui minat beli konsumen terhadap unting sagu instan rasa manis dan rasa kari ayam berdasarkan atribut dalam unting (rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan), serta kemasan cup kertas berlaminasi dan kantong metalizer yang digunakan untuk mengemas unting sagu berdasarkan atribut luar unting (bentuk, ukuran, warna, huruf, ilustrasi dan jenis kemasan) di beberapa kota di Kalimantan Selatan yang mewakili representasi masyarakat di Indonesia.

## **METODE**

Unting sagu instan dengan berbagai varian rasa dan kemasan diujikan penerimaan konsumen dan minat beli konsumennya dengan metode survei menggunakan responden dan kuesioner.

Konsumen yang dijadikan responden adalah 446 orang responden untuk semua kota yang ada di setiap kecamatan dan kelurahan. Responden berusia antara 18 sampai 65 tahun dengan berbagai tingkat pendidikan, suku, dan pendapatan. Ada 11 kecamatan dan 1 kelurahan yang ada di sekitar kota di Kalimantan Selatan yang dapat mewakili konsumen dan dijadikan tempat survei. Kecamatan dan kelurahan tersebut adalah Martapura Barat, Martapura Timur, Gambut, Mataraman dan kelurahan Gambut adalah kecamatan yang ada di kabupaten Banjar. Kecamatan Banjarbaru Utara, Banjarbaru Selatan dan Cempaka adalah kecamatan yang ada di kota Banjarbaru. Kecamatan Banjarmasin Utara, Banjarmasin Tengah, dan Banjarmasin Barat yang ada di kota Banjarmasin. Dan Kecamatan Binuang yang ada di kabupaten Tapin.

Kuesioner yang digunakan dalam survei adalah berisi tentang pertanyaan-pertanyaan yang berhubungan dengan minat beli konsumen terhadap unting sagu instan meliputi atribut dalam dan atribut luar produk. Atribut dalam meliputi penilaian terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan dengan menggunakan skala dari 1 sampai 5 dengan kriteria sangat suka, suka, netral, tidak suka, dan sangat tidak suka. Adapun atribut luar meliputi ilustrasi, warna, huruf, informasi, bentuk, ukuran, dan jenis kemasan dengan melakukan penilaian untuk setiap atribut dengan skala dari 1 sampai 5 dengan kriteria sangat suka, suka, netral, tidak suka, dan sangat tidak suka. Adapun untuk penentuan minat beli, maka menggunakan skala dari 1 sampai 4 untuk penentuan nilai atribut, sedangkan untuk penentuan timbangan atribut, maka untuk atribut dalam menggunakan skala dari 1 sampai 5 dan atribut luar menggunakan skala dari 1 sampai 3. Data yang diperoleh kemudian dianalisis minat beli konsumen berupa pengukuran nilai atribut, timbangan atribut, dan indeks sikap minat beli konsumen.

#### **Pengukuran Nilai Atribut**

Nilai atribut menunjukkan besar minat beli konsumen terhadap produk berdasarkan atribut dalam dan luar. Urutan nilai (bobot), yaitu sangat berminat (bernilai 4), berminat (bernilai 3), tidak berminat (bernilai 2), dan sangat tidak berminat (bernilai 1). Nilai atribut adalah hasil bagi antara total bobot dengan jumlah responden.

#### **Pengukuran Timbangan Atribut**

Pada timbangan atribut dalam maupun luar produk yang dipentingkan sampai yang paling kurang penting menurut konsumen. Urutan peringkat untuk atribut dalam dimulai dari 1 sampai 5. Nilai peringkat 1 adalah 5 dan nilai peringkat 5 adalah 1. Adapun untuk atribut luar dimulai dari 1 sampai 3. Nilai peringkat 1 adalah 3 dan nilai peringkat adalah 1. Berdasarkan hasil di survei, maka dapat ditentukan timbangan atributnya dengan perhitungan seperti di bawah ini.

$$\text{Timbangan Atribut} = \frac{\text{Jumlah skor atribut}}{\text{Total jumlah skor}}$$

#### **Perhitungan Indeks Sikap Minat Beli Konsumen**

Untuk menghitung indeks sikap minat beli konsumen dalam Azwar (1998) digunakan persamaan sebagai berikut :

$$S = \sum_{k=1}^n t_k \cdot x_k$$

Keterangan :

S = indeks minat beli terhadap produk tertentu

$t_k$  = tingkat ketertarikan individu untuk melakukan pembelian terhadap kriteria atribut ke- $k=1$  sampai  $k=n$

$x_k$  = nilai atribut/evaluasi terhadap kriteria atribut  $k$  untuk objek tertentu

$n$  = jumlah atribut yang diteliti

Indeks minat beli ditentukan dengan skala nilai dari 1 sampai 4, yaitu :

$1,0 \leq S < 1,5$	minat beli sangat buruk
$1,5 \leq S < 2,5$	minat beli buruk
$2,5 \leq S < 3,5$	minat beli baik
$3,5 \leq S < 4,0$	minat beli sangat baik

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Minat Beli Konsumen Terhadap Unting Sagu

Penilaian terhadap atribut unting sagu rasa manis dan rasa karih ayam meliputi atribut dalam. Atribut dalam adalah atribut yang terpancar dari dalam produk yang disajikan yang meliputi rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna. Rasa adalah suatu atribut yang sangat penting untuk menilai suatu produk yang akan dikonsumsi. Konsumen yang sangat tertarik atau berminat terhadap rasa, maka dapat menghilangkan atribut dalam yang lainnya yang mengganggu, seperti tekstur yang kenyal atau warna yang tidak sesuai dengan selera konsumen. Oleh karena itu, penilaian ketertarikan terhadap suatu produk akan diimbangi dengan penilaian peringkat keutamaan konsumen pada saat membeli dan mengkonsumsi unting sagu rasa manis terhadap atribut unting sagu rasa manis. Dengan dasar ketertarikan konsumen dan peringkat keutamaan konsumen pada saat membeli dan mengkonsumsi unting sagu, maka dapat ditentukan indeks minat beli konsumen.

Indeks minat beli unting sagu rasa manis lebih tinggi dibandingkan dengan unting sagu rasa karih ayam (Tabel 1 dan 2). Indeks minat beli unting sagu rasa manis berkisar antara 2,971 sampai 3,2657 dengan rata-rata 3,068 yang berarti indeks minat belinya adalah baik. Artinya konsumen telah menaruh ketertarikan terhadap atribut dalam yang terdapat pada unting sagu rasa manis dan telah menarik konsumen untuk membeli dan mengkonsumsinya. Namun konsumen hanya memperhatikan atribut tertentu saja ketika membeli dan mengkonsumsi produk tersebut.

Atribut yang paling diperhatikan konsumen untuk membeli dan mengkonsumsi unting sagu rasa manis adalah rasa, diikuti dengan aroma, penampilan, dan tekstur, sedangkan atribut warna adalah yang paling terakhir diperhatikan konsumen pada saat membeli dan mengkonsumsi unting sagu rasa manis (Tabel 1). Hal ini disebabkan pada saat mengkonsumsi unting sagu rasa manis, maka konsumen lebih mengutamakan rasa dan aroma yang dihasilkan unting sagu pada saat mengkonsumsi unting sagu rasa manis dibandingkan dengan tekstur dan warna.

Indeks minat beli unting sagu rasa karih ayam (Tabel 2) berkisar antara 2,5935 sampai 3,0331 dengan rata-rata 2,7596 yang berarti indeks minat belinya adalah baik. Artinya konsumen telah menaruh ketertarikan terhadap atribut dalam yang terdapat pada unting sagu rasa karih ayam dan telah menarik konsumen untuk membeli dan mengkonsumsinya. Namun konsumen hanya memperhatikan atribut tertentu saja ketika membeli dan mengkonsumsi produk tersebut. Akan tetapi nilai ketertarikannya lebih rendah dibandingkan unting sagu rasa manis. Faktor penyebab perbedaan ini disebabkan kebiasaan konsumen mengkonsumsi unting sagu dalam bentuk rasa manis. Apabila ada rasa selain rasa manis, maka konsumen perlu melakukan adaptasi dan pembiasaan terhadap rasa tersebut, yaitu rasa karih ayam.

Atribut yang paling diperhatikan konsumen pada saat membeli dan mengkonsumsi unting sagu rasa karih ayam juga ditentukan oleh rasa diikuti dengan aroma, penampilan, tekstur dan warna. Artinya konsumen pada saat membeli dan mengkonsumsi suatu jenis makanan biasanya ditentukan oleh faktor rasa, sedangkan yang lainnya hanya mengikuti.

### Minat Beli Konsumen terhadap Kemasan Unting Sagu

Kemasan unting sagu yang digunakan adalah kantong metalizer dan cup kertas berlaminasi dengan desain kemasan yang disukai konsumen (**Gambar 1**). Jenis kemasan dan desain kemasan sangat jauh berbeda dengan kemasan unting sagu selama ini yang hanya dikemas dengan menggunakan plastik yang tipis dan tanpa ada desain kemasan. Adanya perbaikan jenis kemasan dan desain kemasan ditujukan untuk meningkatkan minat beli konsumen terhadap unting sagu sekaligus untuk meningkatkan daya simpan dari unting sagu selama penyimpanan.



**Gambar 1.** Jenis kemasan untuk unting sagu. a. kantong metalizer; b. cup kertas berlaminasi

Sebagian besar konsumen berminat untuk membeli dan mengonsumsi unting sagu dikemas dengan cup kertas berlaminasi disebabkan karena jenis kemasan, diikuti dengan penampilan dan warna berdasarkan atribut luarnya. Artinya konsumen sangat berminat untuk membeli dan mengonsumsi unting sagu disebabkan jenis kemasan cup kertas berlaminasi sangat menarik konsumen. Akan tetapi ada kekurangan pada penggunaan kemasan cup kertas berlaminasi, yaitu daya simpannya rendah, karena permeabilitas cup kertas berlaminasi adalah tinggi.

Penilaian terhadap kemasan cup kertas berlaminasi berbeda dengan kemasan dari kantong metalizer. Apabila untuk kemasan cup kertas, konsumen menunjukkan ketertarikannya untuk membeli dan mengonsumsi unting sagu karena jenis kemasannya, maka untuk kemasan kantong metalizer, konsumen menunjukkan ketertarikannya untuk membeli dan mengonsumsi unting sagu karena warna kemasannya diikuti dengan jenis kemasan dan penampilannya. Artinya karena kantong metalizer bentuk kemasannya seperti yang biasa yang ditemukan, maka menurut konsumen mereka tertarik untuk membeli dan mengonsumsi unting sagu dari sisi warna kemasan kantong metalizer, karena warna kemasan kantong metalizer lebih cerah. Warnanya merupakan campuran antara hijau, biru dan sedikit kuning. Kemudian ukuran dari desain kemasannya lebih besar dibandingkan dengan cup kertas berlaminasi.

**Tabel 1.** Indeks minat beli unting sagu rasa manis di beberapa kecamatan yang ada di sekitar kota Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura dan Binuang

Atribut	Bjr. Tengah	Bjr Barat	Bjr Utara	Bjb Utara	Cempaka	Kl. Gbt	Kc. Gbt	Mtp Brt	Mtp Tmr	Binuang	Mataraman	Bjb Sel	Rata-Rata
Rasa	0.7056	0.7297	0.7794	0.7072	0.8490	0.8487	0.8828	0.8197	0.8151	0.7890	0.7671	0.7227	0.7847
Aroma	0.6469	0.5819	0.5622	0.5998	0.6679	0.7559	0.6271	0.5978	0.6248	0.5986	0.5993	0.5886	0.6209
Tekstur	0.5680	0.5598	0.5579	0.5442	0.5211	0.6854	0.5947	0.5541	0.4792	0.5161	0.5370	0.5890	0.5589
Penampilan	0.6114	0.5709	0.4943	0.5627	0.5009	0.4668	0.5634	0.6149	0.5864	0.5917	0.6032	0.6602	0.5689
Warna	0.5654	0.5285	0.5893	0.5754	0.4687	0.5089	0.5606	0.4554	0.5868	0.5229	0.5526	0.5006	0.5346
Indeks Minat Beli	3.0973	2.9710	2.9831	2.9894	3.0076	3.2657	3.2286	3.0419	3.0923	3.0183	3.0592	3.0611	3.0680

Keterangan: Bjm = Banjarmasin; Bjb = Banjarbaru; Kl = Kelurahan; Kc = Kecamatan; Gbt = Gambut; Mtp = Martapura; Brt = Barat, Tmr = Timur, Sel = Selatan

**Tabel 2.** Indeks minat beli unting sagu rasa karih ayam di beberapa kecamatan yang ada di sekitar kota Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura dan Binuang

Atribut	Bjm. Tengah	Bjm Barat	Bjm Utara	Bjb Utara	Cempaka	Kl. Gbt	Kc. Gbt	Mtp Brt	Mtp Tmr	Binuang	Mataraman	Bjb Sel	Rata
Rasa	0.5982	0.5682	0.6987	0.6286	0.6434	0.6796	0.6910	0.6274	0.6313	0.7581	0.7626	0.6469	0.6612
Aroma	0.5789	0.5677	0.6299	0.5281	0.5985	0.5418	0.6062	0.5852	0.5187	0.6503	0.6594	0.5500	0.5846
Tekstur	0.4963	0.4962	0.4623	0.5274	0.5387	0.5051	0.5326	0.5055	0.4572	0.5410	0.5116	0.5219	0.5080
Penampilan	0.5187	0.5859	0.4246	0.5184	0.5504	0.4537	0.5180	0.5557	0.4835	0.5139	0.5637	0.5937	0.5234
Warna	0.5168	0.4733	0.4774	0.5232	0.5551	0.4459	0.4884	0.3667	0.5028	0.4454	0.5359	0.4599	0.4826
Indeks Minat Beli	2.7089	2.6914	2.6930	2.7257	2.8860	2.6262	2.8362	2.6405	2.5935	2.9087	3.0331	2.7724	2.7596

Keterangan: Bjm = Banjarmasin; Bjb = Banjarbaru; Kl = Kelurahan; Kc = Kecamatan; Gbt = Gambut; Mtp = Martapura; Brt = Barat, Tmr = Timur, Sel = Selatan

Indeks minat beli unting sagu yang dikemas dengan menggunakan cup kertas berlaminasi (Tabel 3) berkisar antara 2,8855 sampai 3,2043 dengan rata-rata 3,0477 yang berarti indeks minat belinya adalah baik. Artinya konsumen telah menaruh ketertarikan terhadap atribut luar yang terdapat pada kemasan cup kertas berlaminasi unting sagu dan telah menarik konsumen untuk membeli dan mengkonsumsinya. Namun konsumen hanya memperhatikan atribut tertentu saja ketika membeli dan mengonsumsi produk tersebut. Untuk kemasan cup kertas berlaminasi, maka atribut luar yang membuat konsumen tertarik untuk membeli unting sagu dengan kemasan cup kertas berlaminasi adalah jenis kemasan. Jenis kemasan cup kertas berlaminasi sangat diminati oleh konsumen. Atribut luar yang lainnya, yaitu penampilan dan warna, dapat tertutupi dengan jenis kemasan. Bahkan konsumen memberikan penilaian yang tertinggi, yaitu "sangat berminat" untuk kemasan cup kertas berlaminasi.

Adapun indeks minat beli terhadap kantong metalizer (Tabel 4) berkisar antara 2,9025 sampai dengan 3,1626 dengan rata-rata 3,0460 yang berarti indeks minat belinya adalah baik. Artinya konsumen telah menaruh ketertarikan terhadap atribut luar yang terdapat pada kemasan kantong metalizer unting sagu dan telah menarik konsumen untuk membeli dan mengkonsumsinya. Namun konsumen hanya memperhatikan atribut tertentu saja ketika membeli dan mengonsumsi produk tersebut. Indeks minat beli kemasan kantong metalizer unting sagu sedikit lebih rendah dibandingkan dengan kemasan cup kertas berlaminasi. Tetapi perbedaannya tidak terlalu tinggi, hanya 0,031. Jadi perbedaannya sangat kecil sekali.

Atribut yang menjadi penentu pembelian terhadap kantong metalizer adalah warna, diikuti dengan jenis kemasan dan penampilan. Hal yang berbeda dengan cup kertas berlaminasi, karena atribut yang diutamakan adalah jenis kemasan. Pada kantong metalizer, maka bentuk kemasan atau jenis kemasan kurang mempengaruhi konsumen untuk melakukan pembelian. Karena kantong metalizer adalah jenis kemasan yang biasa digunakan dan tidak dapat dimanfaatkan lebih lanjut. Kemudian, kantong metalizer mempunyai warna yang lebih cerah dibandingkan cup kertas berlaminasi, sehingga ketertarikan terhadap kantong metalizer disebabkan warna yang sangat menarik.

**Tabel 3.** Indeks minat beli unting sagu dengan kemasan cup kertas berlaminasi di beberapa kecamatan yang ada di sekitar kota Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura dan Binuang

Atribut	Bjr. Tengah	Bjr Barat	Bjr Utara	Bjb Utara	Cempaka	Kl. Gbt	Kc. Gbt	Mtp Brt	Mtp Tmr	Binuang	Mataraman	Bjb Sel	Rata
Warna	1.0495	0.9648	0.8882	0.9162	1.0286	1.0648	1.0465	0.8878	1.0464	0.9773	1.1193	1.1114	1.0084
Jenis Kemasan	1.0032	0.9408	1.0277	0.9821	1.1027	1.1566	1.0116	1.0513	1.1116	0.9960	0.9219	0.9779	1.0236
Penampilan	0.9818	0.9799	1.0202	1.0317	0.8661	0.9051	0.9884	1.1343	1.0464	1.0901	1.0572	1.0510	1.0127
Indeks Minat Beli	3.0345	2.8855	2.9361	2.9301	2.9973	3.1265	3.0465	3.0734	3.2043	3.0634	3.0984	3.1403	3.0447

Keterangan : Bjm = Banjarmasin; Bjb = Banjarbaru; Kl = Kelurahan; Kc = Kecamatan; Gbt = Gambut; Mtp = Martapura; Brt = Barat, Tmr = Timur, Sel = Selatan

**Tabel 4.** Indeks minat beli unting sagu dengan kemasan kantong metalizer di beberapa kecamatan yang ada di sekitar kota Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura dan Binuang

Atribut	Bjr. Tengah	Bjr Barat	Bjr Utara	Bjb Utara	Cempaka	Kl. Gbt	Kc. Gbt	Mtp Brt	Mtp Tmr	Binuang	Mataraman	Bjb Sel	Rata
Warna	1.1202	1.1026	0.8965	0.9546	1.1128	1.1504	1.0790	0.9168	0.9990	1.0391	1.0912	1.0522	1.0429
Jenis Kemasan	1.0035	1.0242	1.0824	0.9546	1.0333	1.0513	0.9385	1.0670	0.9990	0.9757	0.9240	1.0159	1.0058
Penampilan	0.9343	0.9297	0.9237	1.0637	0.9074	0.9609	0.9834	1.1103	1.0933	1.0404	1.0370	0.9848	0.9974
Indeks Minat Beli	3.0579	3.0564	2.9025	2.9730	3.0535	3.1626	3.0010	3.0941	3.0912	3.0551	3.0522	3.0528	3.0460

Keterangan : Bjm = Banjarmasin; Bjb = Banjarbaru; Kl = Kelurahan; Kc = Kecamatan; Gbt = Gambut; Mtp = Martapura; Brt = Barat, Tmr = Timur, Sel = Selatan



## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

1. Indeks minat beli konsumen terhadap unting sago rasa manis dan rasa karih ayam adalah baik. Begitu pula dengan indeks minat beli konsumen terhadap kemasan cup kertas berlaminasi dan kantong metalizer adalah baik.
2. Indeks minat beli terhadap unting sago rasa manis dan rasa karih ayam ditentukan oleh atribut rasa diikuti dengan aroma, penampilan, tekstur, dan warna.
3. Indeks minat beli terhadap kemasan cup kertas berlaminasi ditentukan oleh jenis kemasan, diikuti dengan penampilan dan warna. Adapun indeks minat beli terhadap kemasan kantong metalizer ditentukan oleh warna, jenis kemasan dan penampilan.
4. Unting sago dengan rasa manis dapat dikembangkan menjadi suatu produk oleh-oleh asal Kalimantan Selatan yang dikemas dengan cup kertas berlaminasi dan kantong metalizer.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Ditjen D2PM Dikti yang telah mendanai penelitian untuk anggaran 2014 melalui Hibah Strategis Nasional.

### DAFTAR PUSTAKA

- Abd-Aziz, S. 2002. Sago Starch and Its Utilisation. Review. *J. of Bioscience and Bioengineering*. 94(6):526-529.
- Azwar, S. 1998. *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Edisi Kedua. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Balai Penelitian Bioteknologi dan Perkebunan Indonesia. 2007. Tanaman Sago Sebagai Sumber Energi Alternatif. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 29(1):3-4.
- Dinas Perkebunan Propinsi Kalimantan Selatan. 2013. *Statistik Perkenunan di Kalimantan Selatan*. Dinas Perkebunan Propinsi Kalimantan Selatan, Banjarbaru.
- Grace. 2010. *Pengetahuan Konsumen*. Artikel Internet. [http://skripsi.files.wordpress.com/2010/08/psikologi\\_konsumen.pdf](http://skripsi.files.wordpress.com/2010/08/psikologi_konsumen.pdf). Diakses pada tanggal 15 Februari 2012.
- Karim, A.A. Tie, A.P.L., Mana, D.M.A., and Zaidul, L.S.M. 2008. Starch from The Sago (*Metroxylon sago*) Palm Tree – Properties, Prospect, and Challenges as A New Industrial Source for Food and Other Uses. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 7(3):215-228.
- Sembiring, A. B. 2006. *Analisis Perilaku Konsumen Dalam Proses Kepuasan Pembelian Makanan Di Restoran Bakmi Japos Bogor*. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/pdf>. Diakses Pada Tanggal 10 Januari 2013.