

**Pengembangan Produk Roti Sorgum Vla Dadih dengan
Mempertimbangkan Preferensi Konsumen**

TUGAS AKHIR

Oleh:

AUFA HAYUZIKRA

1810932010



Pembimbing :

Prima Fithri, M.T.

JURUSAN TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

**Pengembangan Produk Roti Sorgum Vla Dadih dengan
Mempertimbangkan Preferensi Konsumen**

TUGAS AKHIR

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program Sarjana pada
Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas*



**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan Judul **“Pengembangan Produk Roti Sorgum Vla Dadih dengan Mempertimbangkan Preferensi Konsumen”**. Laporan tugas akhir ini dibuat guna melengkapi syarat lulus dari program sarjana di Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Andalas.

Penulisan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak, sehingga penulis dapat menyempurnakan laporan ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua Orang Tua, kakak, dan keluarga yang telah memberikan motivasi dan doa dalam penyelesaian tugas akhir ini.
2. Ibu Prima Fithri, M.T. selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah memberikan ilmu, saran, dan kritik mengenai pembuatan laporan tugas akhir.
3. Bapak Henmaidi, Ph.D. dan Bapak Dr. Ardhian Agung Yulianto, S.Kom., M.T selaku dosen penguji yang telah membantu memberikan masukan terhadap penelitian tugas akhir.
4. Pihak *Science Techno Park* yang telah membantu dan memberikan informasi mengenai produk roti sorgum vla dadih untuk penunjang pembuatan laporan tugas akhir.
5. Rekan-rekan INCRED18LE seperjuangan yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan motivasi.
6. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir.

Semoga segala kebaikan dan bantuan yang diberikan dibalas oleh Allah SWT. Penulis berharap laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan terima kasih atas perhatiannya.

Padang, April 2022

Penulis

ABSTRAK

Pengembangan produk baru penting dilakukan karena sangat erat kaitannya akan keberlangsungan bertahannya produk tersebut. Dengan melakukan pengembangan produk berdasarkan preferensi konsumen, peluang produk bertahan lama akan lebih besar. Sehingga minat pelanggan akan semakin meningkat begitu pula dengan penjualan yang semakin tinggi. Salah satu produk inovasi yang dilakukan oleh tim dosen Science Techno Park Universitas Andalas ialah Roti Sorgum Vla Dadih. Roti ini sangat kaya akan gizi hingga memiliki banyak manfaat di antaranya dapat mencegah stunting, menurunkan berat badan, dan juga mencegah kadar gula darah. Produk ini hanya memiliki satu varian yaitu roti sorgum yang didampingi dengan vla dadih. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan produk baru yang mempertimbangkan preferensi konsumen pada produk Roti Sorgum Vla Dadih.

Pengembangan produk baru pada penelitian ini menggunakan metode Conjoint Analysis untuk memperoleh kombinasi atribut dan level berdasarkan preferensi konsumen. Selanjutnya digunakan Tabulasi Silang dengan pendekatan Uji Chi-Square untuk memprediksi keinginan konsumen membeli produk Roti Sorgum Vla Dadih. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diperoleh bahwa terdapat lima atribut penting oleh konsumen dalam pengembangan produk roti yaitu atribut rasa, atribut tekstur, atribut kemasan, atribut topping, dan atribut kandungan gizi. Berdasarkan atribut dan level yang dianggap penting oleh konsumen diperoleh 25 kombinasi produk roti. Kombinasi produk terbaik yaitu rasa vla coklat dengan tekstur crunchy dan kemasan yang praktis. Topping yang dipilih pada kombinasi produk roti terbaik ini ialah keju dengan kandungan gizi rendah kalori. Selanjutnya diperoleh minat beli responden yang cukup tinggi baik berdasarkan pekerjaan maupun riwayat terakhir responden mengonsumsi roti. Responden yang bekerja sebagai karyawan memiliki persentase paling tinggi dibanding yang lainnya yaitu 53% dan responden dengan riwayat mengonsumsi roti lebih 3 bulan atau lebih memiliki persentase pasti akan membeli “Roti Sorgum Vla Dadih” sebesar 51%. Hal ini memungkinkan konsumen roti lainnya akan berpindah ke produk “Roti Sorgum Vla Dadih” melihat besarnya persentase responden pada skala pasti akan beli.

Kata Kunci: *Atribut, Conjoint Analysis, Preferensi Konsumen, Tabulasi Silang, Uji Chi-Square.*

ABSTRACT

Product development is important because it is closely related to the sustainability of the product. By developing products based on consumer preferences, the chances of the product to last longer will be greater. So that customer interest will increase as well as higher sales. One of the innovative products carried out by the Science Techno Park lecturer team at Andalas University is *Roti Sorgum Vla Dadih*. This bread is very rich in nutrients so it has many benefits including preventing stunting, losing weight, and also preventing blood sugar levels. This product only has one variant, namely sorghum bread in which there is fla curd. Therefore, it is necessary to develop new products that consider consumer preferences for *Roti Sorgum Vla Dadih* products.

The development of new products in this study uses the Conjoint Analysis method to obtain a combination of attributes and levels based on consumer preferences. Furthermore, Cross Tabulation with Chi-Square Test approach is used to predict consumer desire to buy *Roti Sorgum Vla Dadih* products. Based on the results of the research conducted, it was found that there are five important attributes by consumers in the development of bakery products, namely taste attributes, texture attributes, packaging attributes, topping attributes, and nutritional content attributes. Based on the attributes and levels considered important by consumers, 25 combinations of bakery products were obtained. The best product combination is the chocolate vla flavor with crunchy texture and practical packaging. The topping chosen for this combination of the best bread products is cheese with low calorie nutritional content. Furthermore, it was obtained that the respondents' buying interest was quite high, both based on their occupation and the respondent's recent history of consuming bread. Respondents who work as employees have the highest percentage compared to others, namely 53% and respondents with a history of consuming bread for more than 3 months or more have a certain percentage of buying *Roti Sorgum Vla Dadih* by 51%. This allows other bread consumers to switch to the product *Roti Sorgum Vla Dadih* seeing the large percentage of respondents on a scale of sure to buy.

Keywords: Attributes, Chi-Square Test, Conjoint Analysis, Consumer Preferences, Cross Tabulation.