



RINGKASAN

NABILA GIRI ANJANI. Analisis Preferensi Konsumen terhadap Snack Asin Cilok Jamur Kuping (*Analysis of Consumer Preference to Salty Snack Cilok from Wood Ear Mushrooms*). Dibimbing oleh ROSYDA DIANAHA.

Tujuan umum dari penulisan yaitu menganalisis preferensi konsumen terhadap cilok jamur kuping, secara khusus bertujuan: 1. Menjelaskan gambaran umum produk cilok jamur kuping; 2. Mengidentifikasi pengadaan dan penyimpanan Bahan Makanan; 3. Mengidentifikasi proses produksi produk cilok jamur kuping; 4. Menganalisis preferensi konsumen terhadap cilok jamur kuping. Metode pengamatan terdiri dari waktu dan tempat pengamatan yang dilakukan secara *online* mulai tanggal 20 Juli 2020 – 17 Juni 2021, jenis dan cara pengambilan data menggunakan data primer dan sekunder, metode pengolahan data menggunakan skala likert kemudian dianalisis secara deskriptif.

Produk Cilok Jamur Kuping merupakan produk modifikasi berupa penambahan jamur kuping sebagai bahan utamanya, cocok dikonsumsi untuk semua kalangan masyarakat karena harganya yang ekonomis, tanpa bahan pengawet berbahaya, dan kebersihan produk terjamin. Bahan utama produk terdiri dari Tepung tapioka, tepung terigu, jamur kuping, telur dan air, sedangkan bahan tambahannya terdiri dari merica, bawang putih, gula merah, garam, kaldu jamur, jeruk limau, gula pasir, kacang tanah, daun jeruk, cabe merah, minyak dan air.

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi perencanaan anggaran bahan makanan sehingga mendapatkan harga jual Rp.10.000/porsi, kegiatan perencanaan jenis dan jumlah bahan makanan yang akan digunakan dan pembelian semua bahan makanan dilakukan di pasar Griya Bukit Jaya kecuali kaldu jamur yang hanya dapat dibeli di *Megamart*. Penyimpanan bahan makanan terdiri dari penyimpanan bahan makanan kering dan basah.

Proses produksi Cilok Jamur Kuping terdiri dari persiapan, pengolahan, pemorsian dan penyajian. Persiapan meliputi pengumpulan alat dan bahan yang akan digunakan, penimbangan bahan, pencucian dan pemotongan bahan. Teknik yang digunakan yaitu *boiling*, *deep frying* dan *sauteeing* menghabiskan waktu selama 70 menit. Pemorsian dan pengemasannya menggunakan *standing pouch* bening dengan dilabeli stiker logo “Nab’s Food” dibagian depan kemasan. Total energi dan kandungan gizi dalam 1 porsi “Cilok jamur kuping” sebesar 395 kal, 7,1 g protein, 20,4 g lemak, 49,2 g karbohidrat. *Snack* ini sudah memenuhi ketersediaan snack apabila AKE sehari 2000 Kal, karena ketersediaannya sudah mencapai 15 % dari AKE sehari.

Berdasarkan tiga komponen preferensi komponen kognitif, afektif dan perilaku, didapatkan komponen kognitif termasuk preferensi konsumen tinggi, hasil terendah yaitu komponen perilaku tetap termasuk kategori preferensi konsumen tinggi. Berdasarkan analisis persepsi konsumen terhadap bauran pemasaran yaitu product termasuk interval nilai sangat baik; price (harga) termasuk interval nilai sangat baik; place (tempat) termasuk interval sangat baik; promotion (promosi) termasuk interval sangat baik.

Kata kunci : Bauran Pemasaran, Cilok Jamur Kuping, Modifikasi Produk, Persepsi, Preferensi Konsumen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.