

INTISARI

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP DAGING SAPI DI KIOS DAGING SAPI ORICOW KECAMATAN DEPOK KABUPATEN SLEMAN. 2019. ARAFAHNI KARTIKA HUDA (Skripsi dibimbing oleh Dr. SUSANAWATI, SP, MP & Ir. DIAH RINA KAMARDIANI, MP). Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui atribut daging sapi yang menjadi preferensi konsumen dan atribut yang paling di pertimbangkan konsumen dalam membeli daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow. Penentuan lokasi penelitian ditentukan secara sengaja di Kios Daging Sapi Oricow, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman. Metode dasar yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode deskriptif dengan jumlah responden 100 orang. Analisis *Chi Square* digunakan untuk mengetahui atribut daging sapi segar dan daging sapi beku yang menjadi preferensi konsumen. Analisis *multiatribut fishbein* untuk mengetahui atribut yang paling dominan dipertimbangkan konsumen dalam pembelian daging sapi segar dan daging sapi beku. Hasil analisis menunjukkan bahwa atribut yang menjadi preferensi konsumen daging sapi segar dan daging sapi beku yaitu harga cukup murah, warna merah cerah, serat halus, kemasan menarik, kandungan air sedikit. Untuk atribut kandungan lemak daging sapi segar dengan tanpa lemak dan daging yang sangat segar. Sedangkan atribut kandungan lemak daging sapi beku dengan lemak sedikit, dan daging yang segar. Atribut yang paling dominan dipertimbangkan konsumen dalam pembelian daging sapi segar dan daging sapi beku di Kios Daging Sapi Oricow yaitu kesegaran.

Kata kunci: Atribut, Daging Sapi, Preferensi Konsumen

ABSTRACT

CONSUMER PREFERENCES TOWARDS BEEF IN ORICOW STALL, DEPOK SUBDISTRICT, SLEMAN REGENCY. 2019. ARAFAHNI KARTIKA HUDA (Thesis guided by Dr. SUSANAWATI, SP, MP & Ir. DIAH RINA KAMARDIANI, MP). This study aims to determine the attributes of beef which is the choice of consumer preferences and the attributes most consumer consider in buying fresh beef and frozen beef in Oricow Beef Stall. The location of the study was purposively located in Oricow Beef Stall, Depok Subdistrict, Sleman Regency. The method used in this study is descriptive method with the number of respondents 100 people. Chi Square analysis is used to determine the attributes of fresh beef and frozen beef which are consumer preferences. The multiattribute fishbein analysis was used to determine the highest consumer attitudes so that these attributes were the attributes most considered by consumers in purchasing fresh beef and frozen beef. The results of the analysis show that the attributes that are consumer preferences for fresh beef and frozen beef are reasonably priced, bright red meat color, fine meat fiber, attractive packaging, little water content. To attribute the fat content of fresh beef with no fat and very fresh meat. While attributes of the fat content of frozen beef with little fat, and fresh meat. The most dominant attribute considered by consumers in purchasing fresh beef and frozen beef in Oricow Beef Stalls is freshness.

Keywords : attributes, beef, consumer preferences